

WYMAGANIA EDUKACYJNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH SZKOŁA BRANŻOWA IISTOPNIA

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy	3	– wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce	wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych określać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce	Klasa I
	2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	4	wskazywać źródła prawa pracy wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	
	3.Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	3	opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym	rozróżnić środki gaśnicze wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych	Klasa I

II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy.	5	<ul style="list-style-type: none"> - określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym - planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych - komunikować się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością - planować wykonywanie zadań - opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	Klasa I
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy.	3	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wymieniać czynniki środowiska pracy - wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz 	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów 	

4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	3	rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych	dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych	
5. Choroby zawodowe	3	określać typowe choroby zawodowe rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	
6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy	3	rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych	
Razem	30			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji

I. Stanowiska pracy w gastronomii	1.Zakład gastronomiczny - stanowiska pracy, obowiązki pracowników, organizacja pracy.	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować - środki językowe w języku obcym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: - czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy - narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych - procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych - świadczonych usług, w tym obsługi gościa - procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje / filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: - ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem - z głównymi technologiami stosowanymi w produkcji gastronomicznej - z dokumentacją związaną z usługami świadczonymi w zakładzie 	Klasa II
II. Dokumentacja prowadzona w działalności	1.Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej.	5	<ul style="list-style-type: none"> - opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w róż- 	<ul style="list-style-type: none"> - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować zasady konstruowania 	Klasa II

<p>ści gastro- nomicznej</p>			<p>nnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru) 	<p>tekstów o różnych charakterze</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	
<p>III. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii</p>	<p>1.Rozmowy, negocjacje, korespondencja służbowa</p>	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób; - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosować styl wypowiedzi do sytuacji - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje 	<ul style="list-style-type: none"> - uczestniczyć w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu - reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywa- 	<p>Klasa II</p>

			<p>sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał - tłumaczyć karty menu w języku obcym 	<p>nym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych. 	
IV. Współpraca w grupie.	1. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź, - zastępować nieznanne słowa innymi, - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować pracę w małych zespołach pracując w języku obcym - analizować przebieg zrealizowanego zadania - wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach - dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym 	Klasa II

			kontaktach - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy		
RAZEM		30			

PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Żywienie człowieka	1. Metody utrwalania żywności .	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności , - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - różnicować metody utrwalania żywności - dobierać właściwą metodę dla danego produktu 	Klasa I
	2. Wartość odżywcza pożywienia.	16	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka - określić źródła składników odżywczych zawartych w żywności - wskazać zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia - ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów - obliczyć wartość odżywczą żywności - rozróżnić alternatywne sposoby żywienia - rozróżnić procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów - planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> - określać wartości odżywcze diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych - analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia,) 	Klasa I
II. Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności	1. Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii - rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy 	<ul style="list-style-type: none"> - planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego - proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie 	Klasa I

			<p>sporządzaniu potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii - rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów - dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów - posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów - określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego 	z zasadami prawidłowej organizacji pracy	
	4. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów - rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii - wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia - wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią 	<ul style="list-style-type: none"> - interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego - opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas procesów technologicznych mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka 	Klasa I
III. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej	1. Normy i zasady planowania żywienia.	20	<ul style="list-style-type: none"> - dzielić ludność na grupy żywieniowe - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych - wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej - porównywać jakość opracowanych jadłospisów 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> – określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych – sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju) – zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy – obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.) – obliczyć wartość energetyczną i odżywczą posiłków – ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) – wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> – dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach 	
	2.Planowanie produkcji potraw i napojów.	10	<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować etapy wykonania potraw i napojów – dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej – przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne np. sous vide, kuchnia molekularna 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobrać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami 	Klasa II
IV.Organizacja produkcji w gastronomii	1.Organizacja produkcji gastronomicznej	18	<ul style="list-style-type: none"> – sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – dokonać wyboru dostawców zgodnie z 	<ul style="list-style-type: none"> – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji 	Klasa II

			<p>przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 	<p>gastronomicznej składającą się z kilkunastu potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa) 	
	2..Kalkulowanie cen potraw i napojów.	20	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ceny potraw i napojów stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) - sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej - rozliczyć produkcję gastronomiczną - sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję - wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty , do kontroli stanów magazynowych ,do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług. 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy - uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej 	Klasa II
	3.Etyka w pracy zawodowej.	6	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi - stosować kodeks savoir vivre / przyjęty w środowisku pracy - stosować zasady komunikacji interpersonalnej - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej - wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany - zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie 	<ul style="list-style-type: none"> - współpracować w zespole - proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - szacować czas, zasoby i budżet zadania - wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania - oceniać skuteczność rozwiązania problemu 	Klasa II

RAZEM	120	
--------------	-----	--

PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I.Nauka o żywieniu człowieka	1.Cele i zadania nauki o żywieniu Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia.	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie; - wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej - określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia. - wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady racjonalnego żywienia - omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka - interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności 	Klasa II
	2.Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.	4	<ul style="list-style-type: none"> - określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka - obliczyć wartość odżywczą potrawy - planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka - wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw, napojów - modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych - określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych - rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka 	Klasa II
II.Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	1.Bilans wodny i energetyczny organizmu	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów; - opisać etapy trawienia; 	<ul style="list-style-type: none"> - określić metody pomiaru przemiany materii; - wyjaśnić bilans energetyczny organizmu; - rozróżnić czynniki wpływające na 	Klasa II

				metabolizm;	
	2. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	3	<ul style="list-style-type: none"> - stosować normy i zasady planowania żywienia - podzielić ludność na grupy żywieniowe; 	<ul style="list-style-type: none"> - określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup; - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych dla dzieci i dorosłych; 	Klasa II
	3. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu; - opisać etapy trawienia; - scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego; 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia; - określić rolę gruczołów trawiennych i hormonów; 	Klasa II
III. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (w/g Ciborowskiej i Rudnickiej)	6	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety - dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.) - określić metody i techniki sporządzenia potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.) - stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej 	Klasa II
	2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - scharakteryzować dietę bogatoresztkową - scharakteryzować dietę łatwostrawną - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną - scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej - zaplanować dietę bogatoresztkową - zaplanować dietę łatwostrawną - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zaplanować dietę ubogoenergetyczną - zaplanować dietę 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - scharakteryzować dietę bogatobiałkową - scharakteryzować dietę dietę niskobiałkową - wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - scharakteryzować dietę antynowotworową - wymienić rodzaje diet; - scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie; - wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń; - wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach; - wymienić techniki stosowane w czasie przygotowania posiłków dietetycznych; 	<ul style="list-style-type: none"> - z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - zaplanować dietę bogatobiałkową - zaplanować dietę dietę niskobiałkową - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - zaplanować dietę antynowotworową - ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego; - identyfikować diety z typem schorzenia; - znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach; 	
RAZEM		30			

USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1.Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych	1	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) - wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych 	I
	2.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	I
	3.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo – usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję - wymienić urządzenia i sprzęt wyko- 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno- higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa 	I

			<p>rzystywany w części handlowo-usługowej zakładu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu 	
	4.Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	2	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmp-top, tabletki, serwetka kelnerska, trybuzon, zapałki itp.) - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej - rozpoznać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii - wymienić choroby zawodowe w gastronomii - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy - określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka - scharakteryzować choroby zawodowe występujące w gastronomii 	I
II.Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz	1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcia np.: usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering - wymienić rodzaje usług gastronomicz- 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez 	I

działania marketingowe			<p>nnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić czym jest catering - wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych - wymienić rodzaje usług cateringowych - wymienić wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) 	<p>gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać oferty usług gastronomicznych 	
				<ul style="list-style-type: none"> - omówić rodzaje usług cateringowych - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady organizacji usług cateringowych 	
				<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych 	
	2.Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych - wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, beha- 	I

			<ul style="list-style-type: none"> - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) 	<p>wioralną gości</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) 	
	3.Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.) - wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych - omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych - scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - interpretować strategię promocji (push i pull) - określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.) - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki reklamowe, itd.) - opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych 	I
IIICharakterystyka usług gastronomicznych	1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody i techniki obsługi konsumentów - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobrać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych 	I
	2.Systemy obsługi gości w zakładach	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi 	I

gastronomicznych		<p>systemy samoobsługi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bieliznę stołową - wymienić zastawę stołową - wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - wymienić rodzaje tac kelnerskich - wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	I
4.Przygotowanie personelu do obsługi gości	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, - wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	I
5.Rodzaje posiłków	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować lunch i brunch - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	I

6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości 	I
7.Napoje alkoholowe	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - klasyfikować piwo - rozróżniać rodzaje piwa - opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa - dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify, itp.) 	I
8.Napoje mieszane	5	- wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie	- dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie	I

	alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii		<p>i szkło barowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) - wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru - klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii - wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii 	<p>skie i szkło barowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.) - charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii 	
	9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady nakrywania stołów bielizną stołową - wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej 	I
	10. Obsługa indywidualna gości / z karty menu	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, - przekazywać zamówienie do realizacji) - wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia 	I

			<p>podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.)</p> <p>- wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie 	
11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 	I	
12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongre-	4	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizo- 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy or- 	I	

sów, konferencji i imprez		<p>wanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników 	<p>organizacyjnej usługi</p> <ul style="list-style-type: none"> - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - sporządzać listę kontrolną planu(co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy 	
13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów	6	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego - wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco - dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia 	II
14.Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej	2	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zadania karty menu - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. 	II

IV.Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych 	II
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	II
	3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno -bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) 	II
	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost 	<ul style="list-style-type: none"> - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) 	II

	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw 	II
				<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych 	
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego	1	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) 	II
Razem		90			

INFORMATYKA W GASTRONOMII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizowania
I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii.	1.Wyszukiwanie i gromadzenie informacji.	4	<ul style="list-style-type: none"> - podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych - korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych - zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych np. receptury, techniki kulinarne ,nowe urządzenia , 	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie; - selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie 	Klasa II
II.Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji.	1.Środowisko programowania	4	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać prezentację - zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 	Klasa II
III.Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii – wiadomości ogólne 2.Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System	6	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów; - zastosować programy komputerowe do planowania usług; - wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia - obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną - stosować różne formy płatności i rachunków 	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego - ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych - stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.) 	Klasa II
IV.Programy	1.Funkcje systemów:	6	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować kelnera kodem lub kartą ma- 	<ul style="list-style-type: none"> - zakładać nowe rachunki na stoły, 	Klasa II

służące do obsługi gościa,	GastroPos SOGA		<ul style="list-style-type: none"> - gnetyczną, - rejestrować czas pracy personelu, - wprowadzić system kasjersko-kelnerski (kasjer bonuje za kelnera - z pełną kontrolą rozliczeń), - prowadzić sprzedaż wprost z grafiku 	<ul style="list-style-type: none"> - osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu 	
V.Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie.	1.Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela) Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie - sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji 	Klasa II
			<ul style="list-style-type: none"> - zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji - rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie; 	<ul style="list-style-type: none"> - zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej 	Klasa II
VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online . 2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii.	4	<ul style="list-style-type: none"> - zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych - zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie 	<ul style="list-style-type: none"> - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach; - wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu; 	Klasa II
RAZEM		30			

PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka.	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach.	10	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych - obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka 	Klasa I
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę.	10	<ul style="list-style-type: none"> - określać dobowe zapotrzebowanie na wodę korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia 	Klasa I
	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze.	10	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. 	Klasa I

	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka.	10	<ul style="list-style-type: none"> - wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu 	Klasa I
II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych.	1. Sporządzenie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe - oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa I
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.	6	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na napoje zimne i gorące korzystając z programów komputerowych - oceniać opracowane receptury korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa I
	3. Planowanie posiłków dla określonych grup ludności.	4	<ul style="list-style-type: none"> - ustalanie liczby posiłków w ciągu dnia - zestawiać potrawy w posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego - opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z zalecanymi racjami żywieniowymi 	Klasa I
	4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków.	7	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych - obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej 	Klasa II

III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów.	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - układać jadłospisy dla różnych grup ludności uwzględniając normy żywieniowe - układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego korzystając z oprogramowania komputerowego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. - porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców 	Klasa II
	2. Ocena jadłospisów.	10	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości odżywczej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości energetycznej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z zalecanymi normami żywieniowymi 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych 	Klasa II
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesieniu do danego jadłospisu.	8	<ul style="list-style-type: none"> - opracować zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu korzystając z technik komputerowych - obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej korzystając z profesjonalnego oprogramowania 	<ul style="list-style-type: none"> - analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych 	Klasa II
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania.	6	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych 	Klasa II
	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej.	6	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego 	Klasa II

IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.	1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne.	7	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych - opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne korzystając z programów komputerowych 	- analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej	Klasa II
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne.	3	- zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych	- analizować skład surowcowy diet alternatywnych	Klasa II
	3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych.	3	- stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	- oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców	Klasa II
RAZEM		120			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa I
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej 	Klasa I
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego postępowania się sprzętem i urzą- 	Klasa I

				<p>dzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera</p> <ul style="list-style-type: none"> - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 	
II. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją	1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości usługi, wiarygodność, punktualność - opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny 	Klasa I
	2.Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public-relations, promocja sprzedaży itd.)określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np.: sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna(teleshoping) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - wykonać prezentację sprzedaży 	Klasa I

			osobistej usług zgodnie z zasadami promocji	
3.Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) - opracować logo zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług 	Klasa I
III.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych				
1.Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	Klasa I
2.Systemy obsługi go-	2	- rozróżniać systemy obsługi gości (sys-	- dobrać system obsługi do świad-	Klasa I

ści w zakładach gastronomicznych		<p>temy obsługi kelnerskiej , systemy samoobsługi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole 	<p>czoney usługi</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
3.Wyposażenie do obsługi gości	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztucce do potrzeb usługi 	Klasa I
4.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	4	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	Klasa I
5.Przygotowanie personelu do obsługi gości	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa I
6.Rodzaje posiłków	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obia- 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego 	<ul style="list-style-type: none"> dowych - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	
7.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	Klasa I
8.Napoje alkoholowe	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np.: reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszkę, nalewać, 	Klasa I

		wódek, piwa	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać wielkości porcji - dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.) 	
9. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii	4	<ul style="list-style-type: none"> - planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np.: kostkarkę, blender, itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego (np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii 	Klasa I
10. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, - formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, - zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - nakrywać stoły do śniadań, obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - przestrzegać zasad etyczny związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 	Klasa I

11. Obsługa indywidualna gości / z karty menu	4	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy - wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem - zamówienia (podawać kartę, - doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, - przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawy i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross - sellingu - w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	Klasa I
12. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe 	Klasa II

			<p>serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 		
13. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez	2	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) 	Klasa II	
14. Sporządzanie planów usług gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu (co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni) 	Klasa II	
15. Czynności związane	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę i zastawę stołową, 	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację stołu 	Klasa II	

z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty		<p>sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe, itp.) - dekorować salę stosownie do świadczonej usługi 	<p>bankietowego do okoliczności</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności - przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane 	
16. Obsługa przyjęć i bankietów	5	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) 	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości - sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych - obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania - kieruje wykonaniem przydzielonych zadań 	Klasa II
17. Czynności związane z obsługą usług cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć liczbę zastawy stołowej 	
	18.Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy 	Klasa II
	19.Karty menu, napojów, alkoholi	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours - modyfikować karty menu 	Klasa II
IV.Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1.Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę 	Klasa II
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np.: w obsłudze indywidualnej gościa-przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotów- 	Klasa II

				kową, np.: kartą płatniczą – obsługiwać terminal do kart płatniczych	
3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	7	– rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) – rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	– określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) – stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np.: kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, food cost)	Klasa II	
4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej	5	– klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) – rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych – sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego	– obliczać zyskowość i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) – sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy – kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost – stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	Klasa II	

	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego 	Klasa II
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego	5	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO 	Klasa II
Razem		120			

PRAKTYKA ZAWODOWA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	16	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na potrawy i napoje - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów 	Klasa I
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić usługi świadczone przez zakład 	Klasa I
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych	16	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta 	<ul style="list-style-type: none"> - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 	Klasa I

	4.Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie - wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (push i pull) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych - public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - zidentyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych 	Klasa I
	5.Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	16	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem food cost - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy 	Klasa I
II.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1.Wizerunek zawodo- wy kelnera i jego miej- sca pracy	8	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wyma- 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję - rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu - rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej - wskazać miejsca pracy kelnera - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<ul style="list-style-type: none"> ganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera - korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej - planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe - ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań 	
	2.Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym	8	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów metod i technik obsługi gości 	Klasa I
	3.Użytkowanie sprzętu, zastawy i białizny stołowej	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić białiznę stołową - dobrać białiznę stołową do okoliczności, rodzaju menu - korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i białizny 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług - zestawiać zastawę i białiznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej 	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych	4	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	Klasa I
	5. Rodzaje posiłków	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	Klasa I
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące	8	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dodatki do napojów - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków 	Klasa I
	7. Napoje alkoholowe	8	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wina, wódki, piwa do podawania - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify - podawać wódki, wina, piwa 	Klasa I
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane	16	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać urządzenia barmańskie - korzystać ze sprzętu barmańskiego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - organizować stanowisko pracy dla 	Klasa I

	zgodnie z zasadami miksologii			barmana - sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	
	9.Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych	24	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać białą bieliznę stołową - nakrywać stoły białą bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań, obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole - kierować wykonaniem przydzielonych zadań 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross - sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu 	Klasa I

III.Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	16	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - stosować programy komputerowe do planowania usług - gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich 	Klasa I
Razem		160			