

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH.**

**ZAWÓD I SYMBOL CYFROWY ZAWODU:
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH / 343404/**

NAZWA PRZEDMIOTU: ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ, OBSŁUGA KONSUMENTA -ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
BHP w zakładzie gastronomicznym	- wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych - wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia - zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia - zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp - wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii. - podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej - wymienia rodzaje i	- zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna - podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku - wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków - wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa - podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych - podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem	- charakteryzuje różne rodzaje zagrożenia życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych - charakteryzuje sposoby postępowania w przypadku oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku - charakteryzuje podstawowe wymagania bhp dotyczące powierzchni roboczej na jednego pracownika, optymalnych temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych oraz oświetlenia w zakładzie gastronomicznym	- omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy - stosuje czynności związane z podjęciem resuscytacji krążeniowo-oddechowej - opisuje sposoby organizacji pracy w gastronomii - opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy - porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń ?	- analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania - przedstawia wymogi dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników - charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi,

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	przyczyny zagrożeń pracowniczych i konsumenckich w gastronomii • wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności • wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe	zasad bhp • wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii • zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń • podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy • wymienia koszty braku odpowiedniej higieny • wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny • wskazuje źródła zagrożeń żywności • zna przyczyny chorób pasożytniczych	• analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy • charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy • analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i lecnictwem	• opisuje koszty braku odpowiedniej higieny • charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie gastronomicznym • analizuje przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych	wizerunkowymi czy finansowymi w zakładach gastronomicznych
Stanowiska pracy w gastronomii	• wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy • zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach	• identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej	• porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności.	• przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników	• charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
	• dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość • podaje schematy podziału	• zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i	• wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług	• wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i	• przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności,

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej • porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany	zamkniętej • wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej • zna pojęcie zawodów regulowanych • zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń	obrębie tej gastronomii • charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendentą • porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace	zamkniętej • analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w zakładzie gastronomicznym • opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii	kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii
Receptury gastronomiczne	• wskazuje podstawowe elementy receptury • wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające • wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP • wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy • wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych	• podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura • dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw • wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur • wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy • wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy	• analizuje receptury tradycyjne • wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP • uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne • sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych	• sporządza receptury prostych potraw i napojów • ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP • charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej	• porównuje zasady spisane w starych książek kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych • porównuje przepisy z recepturami • opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	receptur • przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur	• podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe • dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur	potraw kuchni polskiej		wpływających na działania marketingowe • modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi
Menu	• wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe • wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu • podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu • określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego • wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu • wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu • wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów • wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych • zna międzynarodowe oznaczenia smaków win • wymienia rodzaje okolicznościowych kart	• wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja • podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny • podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej • podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu • ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni • podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów • podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek • podaje rodzaje kart	• rozróżnia rodzaje kart menu i omawia ich podział • wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów • uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw • charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych • opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu • charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek • rozróżnia rodzaje alkoholi przyporządkowane	• ocenia różne menu (znalezione w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu • wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu • planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni • na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunijną proponuje sposoby przygotowania kart menu na przyjęcie weselne oraz przyjęcie jubileuszowe • porównuje przykładowe jadłospisy w	• rozróżnia substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach • analizuje wady i zalety umieszczania w karcie menu informacji o kaloryczności potraw • projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości • podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór • ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	menu - wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu - wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych	napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek - podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych - proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych - wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną - wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym - podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym	poszczególnym grupom asortymentowym - podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych- zimnych i gorących - charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu - wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców – dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych - znajduje i analizuje różne przykłady jadłospisów stosowanych w stołówkach przedszkolnych, szkolnych i pracowniczych	gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium	
Zamówienia w gastronomii	- wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty - wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym - podaje znaczenie	- podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami - wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców	- charakteryzuje co najmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców - wyjaśnia, kiedy należy robić zakupy	- opisuje, co oznacza wyrażenie „dostawy zgodnie z HACCP” w przypadku dostaw mrożonek - rozdziela i omawia inne niż podstawowe sposoby	korzystając z dostępnych źródeł w internecie, wskazuje potencjalnych dostawców dla następujących lokali: zakładu

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej - wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych - wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi - wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych - podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia - podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert - wymienia kryteria oceny ofert - wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg	- podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych) - wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów - wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień - identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych - wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii - wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych - wie, kto jest właścicielem środków publicznych - wymienia osoby, które nie mogą brać	interwencyjne - charakteryzuje podstawowe tryby udzielania zamówień - porównuje postępowanie w przypadku przetargu ograniczonego i przetargu nieograniczonego - podaje przykłady usług gastronomicznych, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych - wyjaśnia, dlaczego nie wszystkie podmioty podlegają zamówieniom publicznym - klasyfikuje zadania Urzędu Zamówień Publicznych - analizuje powody i podaje przykłady wykluczenia podmiotów aplikujących o uzyskanie zamówienia - wyjaśnia pojęcie wadium i określa cel ustalenia wadium - omawia kryteria oceny ofert - opisuje działania, jakie powinien podjąć zamawiający w przypadku, kiedy	udzielania zamówień - omawia cele zamówień publicznych w gospodarce rynkowej - wyjaśnia, co oznacza słowo „repozytorium” i na czy polega e-Certis - interpretuje kody CPV - wyjaśnia przynajmniej siedem istotnych warunków specyfikacji zamówienia - analizuje powody nałożenia kary na zamawiającego	gastronomicznego z typowymi daniami kuchni polskiej, zakładu oferującego dania z ryb i owoców morza, zakładu z daniami wegańskimi - analizuje zamówienia publiczne udostępnione w internecie dotyczące usług gastronomicznych i omawia wskazane wymagania - wskazuje różnice między zamówieniami publicznymi a zamówieniami prywatnymi - opisuje poszczególne etapy postępowania przygotowującego zamówienie publiczne do momentu składania ofert przez dostawców w przetargu nieograniczonym - dokonuje analizy roszczeń, jakie przysługują wykonawcom w przypadku unieważnienia przetargu z winy zamawiającego - opisuje zasady

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	- zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami - wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane	udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia - podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej - wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV) - zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert - wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie	wpłynęły dwie takie same oferty wyjaśnia, kiedy i w jaki sposób udostępnia się załączniki do protokołu		ustalania kary pieniężnej na zamawiającego
Planowanie produkcji gastronomicznej	- definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej - wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej - wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy - zna zasady, którymi należy kierować się podczas	- wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów - ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy - dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie przepisów sporządzania potrawy	- charakteryzuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów - określa wpływ wymogów technicznych na przebieg procesu produkcyjnego - opracowuje schematy procesów technologicznych na podstawie przepisów	- omawia różnice w planowaniu produkcji gastronomicznej w gastronomii zamkniętej i otwartej - analizuje zasady obowiązujące podczas planowania produkcji - interpretuje wady i zalety dań tradycyjnych i regionalnych	- dokonuje analizy czynników wpływających na planowanie produkcji gastronomicznej - opracowuje nowe danie z kategorii: zupa, danie mięsne, danie wegetariańskie i deser - proponuje wyposażenie w urządzenia gastronomiczne w zależności od profilu

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	planowania produkcji gastronomicznej • wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań • wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań • wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej • określa cel wprowadzania nowych dań • wymienia fazy procesu produkcyjnego • wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej • wymienia elementy jakości usług gastronomicznych • podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów • wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej • odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń • definiuje zwroty poprodukcyjne • odczytuje podstawowe informacje z kart	• wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci • opracowuje proste modyfikacje dań • zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej • na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów • opracowuje schematy blokowe produkcji potraw • identyfikuje czynności procesu produkcyjnego • zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego • zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie • określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów • wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów	sporządzania potrawy • charakteryzuje techniki i dobór narzędzi, maszyn i urządzeń do produkcji potraw • interpretuje przyczyny wprowadzania nowych dań w zakładach gastronomicznych • analizuje sposoby wprowadzania nowych dań i modyfikowania dań oferowanych przez zakład gastronomiczny • charakteryzuje fazy procesu produkcyjnego • omawia czynności procesu technologicznego • analizuje wybory konsumenckie pod kątem jakości funkcjonalnej • omawia cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów • charakteryzuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych • dobiera rodzaj urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej • proponuje sposoby	• charakteryzuje etapy opracowania nowego produktu gastronomicznego • projektuje procesy technologiczne dla różnych rodzajów zakładów gastronomicznych, ustala receptury, uzasadnia dobór sprzętu, narzędzi i urządzeń • charakteryzuje elementy jakości usług gastronomicznych • potrafi wskazać elementy wpływające na jakość usług gastronomicznych • dobiera różne urządzenia i maszyny w zależności od wielkości produkcji • opracowuje karty czynnościowe harmonogramy pracy dla jednej i dla dwóch osób na podstawie opisu przygotowywania różnych potraw i napojów • projektuje różne schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i	działalności gastronomicznej oraz w zależności od wielkości firmy gastronomicznej • opracowuje projekt realizacji zamówienia na catering dla 40 osób zgodnie z danymi zawartymi w podręczniku • projektuje system produkcji w barze żywieniowym, w ekskluzywnej restauracji oraz w firmie cateringowej • opracowuje schematy technologiczne z wykorzystaniem nazw różnych sposobów obróbki termicznej na podstawie różnych przepisów • przyporządkowuje rodzaj drewna do produktów poddawanych wędzeniu molekularnemu • znajduje i analizuje przepisy kuchni molekularnej • uzasadnia dobór imprez, podczas których wykorzystuje się system live cooking • umie znaleźć informacje dotyczące przeliczania jednostek

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	czynnościowych i harmonogramów zaproponowanych w podręczniku - zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni - definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego) - zna podstawowe elementy schematu technologicznego - wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku - zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food - podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących - wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym - wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej - wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej - wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia - wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych	gastronomicznych i firm cateringowych - wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem - wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami - wymienia podstawowe cechy harmonogramu - rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących - wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej - podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill - wymienia dania i produkty, których nie można mrozić - wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw	wykorzystania rodzajów zwrotów poprodukcyjnych powstałych podczas produkcji różnych potraw - opisuje różnice między różnymi rodzajami planów produkcji i harmonogramów produkcji - opracowuje na podstawie schematu produkcji różnych potraw zestawienia czynności jednostkowych i dobiera do nich potrzebny sprzęt - charakteryzuje systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym - omawia zmiany organoleptyczne mogących wystąpić w systemie cook-chill - wskazuje zależność wpływu czasu schładzania potraw w systemie cook-chill na długość ich przechowywania w warunkach chłodniczych - charakteryzuje cele obróbki termicznej - omawia sposób prowadzenia gotowania (w wodzie, na parze, pod ciśnieniem), blanszowania, duszenia, smażenia, pieczenia i grillowania	gorących - analizuje wady i zalety systemu systemów produkcji stosowanych w gastronomii - wyjaśnia, dlaczego niektórych dań i produktów nie można mrozić - planuje ułożenie dań na tacy jednostkowej w systemie tradycyjnym - opisuje strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw - wskazuje wady i zalety różnych sprzętów używanych podczas obróbki termicznej - opisuje historię powstania kuchni molekularnej - porównuje zagęszczanie i wędzenie tradycyjne z zagęszczaniem i wędzeniem w kuchni molekularnej - uzasadnia dobór temperatur do gotowania w próżni ryb i owoców morza - porównuje gotowanie tradycyjne z gotowaniem w próżni - wynajduje i analizuje przepisy kuchni fusion	objętości na jednostki wagowe - opisuje zasady prawidłowej i obiektywnej oceny jakościowej sporządzanych dań - analizuje możliwe różnice w ocenie organoleptycznej tej samej potrawy dokonanej przez różne osoby

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	technik obróbki termicznej - nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów - wie, kto był twórcą kuchni molekularnej - wymienia środki chemiczne stosowane kuchni molekularnej - podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej - wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw - wymienia produkty, które można wędzić molekularnie - wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni - definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking - wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni fusion - podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia - wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów	- wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy - wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia - wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych - nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna - podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej - wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem - zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach - wie, na czym polega gotowanie w próżni - podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni - podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych	- porównuje różne procesy obróbki termicznej - analizuje zmiany, jakie zachodzą podczas różnych technik obróbki termicznej - omawia zalecenia zdrowotne dotyczące wykorzystania różnych technik obróbki termicznej - wyjaśnia techniki stosowane w kuchni molekularnej - charakteryzuje urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem - charakteryzuje gotowanie w próżni i wskazuje zalety i wady stosowania tej techniki - opisuje czynności związane z przygotowaniem produktu gotowanego w próżni - wyjaśnia, na czym polega kuchnia fusion - omawia cechy potraw kuchni fusion - omawia cele kontrolowania procesów produkcyjnych w gastronomii	- wyjaśnia system przygotowywania posiłków metodą live cooking - charakteryzuje rodzaje kontroli - stosuje w praktyce zamianę jednostek objętości na jednostki wagowe - dobiera odpowiednie termometry do rodzaju potraw - określa cel stosowania urządzeń do pomiaru ciśnienia w zakładzie gastronomicznym - określa parametry, które są badane za pomocą wzroku, smaku, słuchu, dotyku i węchu	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	- wymienia rodzaje termometrów - definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet - wymienia zmysły do oceny organoleptycznej	- stosujących live cooking - wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking - wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji - dzieli wagi ze względu na zasadę działania - wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag - wymienia rodzaje wyskalowanych miarek - przelicza jednostki objętości na jednostki wagowe na podstawie tabeli - rozdziela różne rodzaje termometrów - wie, do czego służy manometr - wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej - wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw - wie, od czego zależy smakowitość potraw - zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej	- rozdziela rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo - charakteryzuje rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo - opisuje działanie różnych rodzajów termometrów - dokonuje oceny organoleptycznej rosołu z makaronem, frytek z kotлетem mielonym i surówką z młodej kapusty na podstawie schematów zawartych w podręczniku - wyjaśnia różnice między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną - charakteryzuje wyróżniki jakości potraw - projektuje schemat oceny organoleptycznej zupy jarzynowej, kotleta schabowego z tłuczonymi ziemniakami, surówki z pora, jabłka i ogórka kiszzonego z oliwą oraz budyniu waniliowego z sokiem		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Specjalistyczne programy komputerowe do planowania produkcji gastronomicznej	- wymienia systemy komputerowe pomocne szefom w kuchni, dotyczące gospodarki magazynowej i organizacji produkcji - wymienia obszary gastronomii, w których działają systemy komputerowe	posługuje się programami komputerowymi do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty	stosuje programy komputerowe do planowania gospodarki magazynowej i organizacji produkcji	analizuje ofertę programów dla gastronomii w internecie	wybiera najlepsze programy komputerowe dla różnych rodzajów prowadzenia działalności gastronomicznej

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Zapotrzebowanie, kaloryczność i kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych	- wie, w jaki sposób przygotowuje się zapotrzebowanie na surowce konieczne do produkcji gastronomicznej - wykonuje podstawowe obliczenia dotyczące zapotrzebowania surowcowego na wielokrotność potrawy na podstawie prostych receptur - definiuje pojęcie kaloryczności potraw - oblicza kaloryczność różnych potraw na podstawie tabel	- wie, dlaczego łatwiej jest sporządzić zamówienie w gastronomii zamkniętej niż w gastronomii otwartej - wskazuje informacje zawarte w zapotrzebowaniu surowcowym na danie składające się z pstrąga na niebiesko, ziemniaków i warzyw mieszanych - zna wartość energetyczną	- oblicza zapotrzebowanie surowcowe oraz koszty surowców na podstawie normatywów surowcowych wybranych potraw - oblicza surowcowe zapotrzebowanie na tygodniową produkcję potraw na podstawie przykładowego menu restauracji i informacji o przewidywanej sprzedaży w ciągu tygodnia wybranych	- analizuje receptury różnych potraw i oblicza kaloryczność jednej porcji - porównuje food cost z kalkulacją cenową na podstawie receptury - przeprowadza kalkulację ceny gastronomicznej różnych potraw - oblicza food cost różnych potraw - oblicza beverage cost różnych napojów	- przeprowadza obliczenia kaloryczności potraw i posiłków skonsumowanych przez siebie w ciągu wybranego dnia - charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych w kontekście osiągania zysków - interpretuje wskaźniki dotyczące food cost i beverage cost

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	kaloryczności - wymienia elementy ceny gastronomicznej brutto - prowadzi proste obliczenia dotyczące marży - podaje definicję ceny gastronomicznej - wskazuje różnice między ceną gastronomiczną netto i brutto - podaje stawki VAT, które dolicza się do cen gastronomicznych	podstawowych składników pokarmowych według Atwatera - podaje źródła danych, z których należy korzystać przy obliczaniu kaloryczności potraw - odczytuje dane zawarte w przykładach dotyczących obliczania kaloryczności, które znajdują się w podręczniku - podaje definicję marży - wymienia sposoby wyrażania marży - wskazuje elementy, które bierze się pod uwagę przy kalkulacji cen gastronomicznych - wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas ustalania ceny końcowej produktu - zna metody kalkulacji cenowej w gastronomii - podaje różnice w kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej - podaje definicje food cost i beverage cost (bc) oraz wzory na ich obliczenie - omawia, na czym polega	elementów menu - korzysta z danych zawartych w tabelach kaloryczności - określa cel umieszczania informacji o kaloryczności potraw i ich wartości odżywczej w kartach menu - opisuje marżę, sposoby jej wyrażania i zastosowanie - oblicza różne marże stosowane w gastronomii - charakteryzuje jednostki kalkulacyjne - analizuje metody kalkulacji cenowej w gastronomii - charakteryzuje food cost w kontekście oceny działalności zakładu gastronomicznego - opisuje zasady obliczania food cost i beverage cost		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		kalkulacja cen gastronomicznych			

NAZWA PRZEDMIOTU: OBSŁUGA KONSUMENTA -ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Usługi gastronomiczne i cateringowe	• podaje definicje usług, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii • wymienia podstawowe cechy usług • wymienia rodzaje usług gastronomicznych • wymienia rodzaje cateringu • zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny • wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia • wymienia segmenty gastronomii • wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych dopasowuje segment	• określa cel usług gastronomicznych • podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem • wymienia rodzaje jakości usług • wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług • podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych • wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające • wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywnościowych • nazywa co najmniej pięć	• omawia cechy usług • klasyfikuje usługi i charakteryzuje je zgodnie z przeznaczeniem • wskazuje podobieństwa i różnice między usługami gastronomicznymi i usługami cateringowymi • charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych • charakteryzuje usługi cateringowe (socjalne, komercyjne, kompleksowe i specjalistyczne) • charakteryzuje tradycyjne funkcje gastronomii • charakteryzuje tendencje, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych	• charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych • wskazuje na zależność usług podstawowych - żywieniowych z usługami handlowymi • omawia zakres usług uzupełniających • opisuje segmenty gastronomii • dobiera segment działalności gastronomicznej do różnych oczekiwań konsumentów • analizuje obszary działania rynku usług gastronomicznych • opisuje zachowania	• analizuje jakość usług i omawia czynniki, które wpływają na jakość usług • analizuje sposób realizacji usług kulturalno-rozrywkowych • analizuje wyzwania, jakie stawia XXI w. przed gastronomią i analizuje funkcje pozażywnościowe • analizuje zmiany zachodzące na rynku usług gastronomicznych • omawia sposoby badania preferencji konsumentów • charakteryzuje rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	działalności gastronomicznej do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie - wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych - wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów - wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej - zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej - zna pojęcie placówki gastronomicznej - wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS - wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe - podaje definicję podaży - wie, co jest sednem skutecznej oferty - wymienia etapy tworzenia oferty - wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług	tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych skazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw - zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich - wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji - wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią - podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach - podaje po pięć	- charakteryzuje cechy konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw - analizuje przyczynę wzrostu zainteresowania gastronomią oraz czynniki wpływające na rozwój oferty gastronomicznej - omawia kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych - klasyfikuje placówki gastronomiczne w zależności od miejsca świadczenia usług gastronomicznych i dostępności dla konsumentów - charakteryzuje następujące lokale: aperitif bar, bar mleczny, bistro, bar żywieniowy, brasserie, kafeteria, cocktail bar, drink bar, cukiernia, herbaciarnia,	konsumenckie w zależności od czynników, które determinują wybory konsumentów - opisuje kierunki rozwoju (podaje przykłady działalności) branży gastronomicznej - analizuje zależności między typem klienta, a miejscem świadczenia usług gastronomicznych - proponuje co najmniej pięć rodzajów restauracji, barów przekąskowych i lokali rozrywkowych - wskazuje różnice i podobieństwa między fast casual i fast food oraz casual dining i fine dining - charakteryzuje cechy skutecznej oferty - ocenia oferty zaprezentowane przez innych i przez siebie samego	ostatnich latach - uzasadnia przyporządkowanie konkretnych zakładów gastronomicznych do grupy zakładów realizujących usługi żywieniowe lub usługi kulturalno-rozrywkowe - opisuje rodzaje placówek gastronomicznych w okolicy i uzasadnia ich obecność na rynku - interpretuje stwierdzenia, że oferta jest narzędziem promocji - analizuje etapy tworzenia oferty - dokonuje korekty ofert

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	gastronomicznych i cateringowych - wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku - dokonuje prostych modyfikacji ofert z podręcznika	przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich - wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne - podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi - wie, czym różni się bar żywieniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni - wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych - podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa - podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy - wskazuje cel tworzenia oferty - podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty	miodosytnia, rotisserie, snack bar - dobiera specjalizację, rodzaj obsługi, asortyment do rodzaju lokalu gastronomicznego - wyjaśnia cel tworzenia skutecznej oferty - wyjaśnia, w jaki sposób ukazać w ofercie korzyści płynące ze skorzystania z konkretnej propozycji - opisuje obowiązkowe elementy każdej oferty - rozdziela elementy, które czynią ofertę bardziej atrakcyjną - klasyfikuje różne oferty gastronomiczne - sporządza własną ofertę dla zakładu gastronomicznego oraz dla firmy cateringowej		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		• podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego • podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta • wymienia co najmniej cztery formy ofert • wskazuje podstawowe elementy oferty • przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego			
Promocja usług gastronomicznych	• wymienia elementy działań marketingowych • wymienia cztery elementy marketingu mix • podaje trzy funkcje promocji podaje definicje, produktu i ceny • określa cel reklamy • wymienia etapy planowania strategii reklamy • wyjaśnia pojęcie public relations • wie, na czym polega sponsoring • wie, na czym polega sprzedaż osobista • wymienia typy strategii promocji	• podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja • wymienia trzy poziomy definiowania produktu • wie, co to jest elastyczność cenowa • dokonuje podziału reklamy • wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej • podaje co najmniej pięć form reklamy	• wyjaśnia terminy: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja • charakteryzuje trzy funkcje promocji • charakteryzuje trzy poziomy definiowania produktu • charakteryzuje reklamę jako źródło informacji • opisuje formy reklamy wewnętrznej • analizuje formy reklamy zewnętrznej • charakteryzuje obszary	• opisuje cel działań marketingowych • analizuje elementy marketingu mix • omawia czynniki wpływające na produkt w gastronomii • dobiera formy reklamy w zależności od charakteru działalności gastronomicznej • opisuje rodzaje działań podejmowanych w ramach PR • ocenia różne formy i działania promocyjne -charakteryzuje marketingowe techniki	• ocenia, jakie czynniki należy brać pod uwagę przy ustalaniu ceny • wyjaśnia funkcjonowanie reklamy w internecie oraz strategii online • analizuje cele PR • analizuje działania zaliczane do promocji sprzedaży • analizuje skuteczną strategię marketingową zgodnie z formułą AIDA • wyjaśnia elementy, które należy wziąć pod uwagę przy analizowaniu

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	- wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej - podaje co najmniej pięć form badania rynku - wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej - wymienia metody badania poziomu jakości usług - proponuje działania marketingowe dla baru typu fast food	wewnętrznej - podaje formy reklamy w internecie - wymienia obszary działania PR - zna cele PR - podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych - wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą - wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży - podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych - wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów - wymienia podstawowe mierniki skuteczności - wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa - zna formułę AIDA - zna sposób prowadzenia badań ankietowych - wymienia elementy	działania w ramach PR - opisuje sposób prowadzenia skutecznej sprzedaży osobistej - opisuje przestrzeń i drogi sprzedaży produktów i usług gastronomicznych - charakteryzuje elementy wpływające na zachowania konsumentów - charakteryzuje formy badania rynku - charakteryzuje metody badania poziomu jakości usług - opisuje sposoby prowadzenia badań ankietowych oraz badań typu Tajemniczy Klient	sprzedaży dodatkowej (up selling) oraz krzyżowej (cross selling) - objaśnia cechy charakterystyczne podstawowych typów strategii promocji - opisuje grupę docelową konsumentów w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz od struktury społecznej miejsca działalności gastronomicznej - uzasadnia potrzebę stosowania różnych form badania rynku - dokonuje analizy wpływu poziomu jakości usług na osiągnięcie sukcesu w branży gastronomicznej - projektuje ankietę dotyczącą jakości usług baru żywnościowego, restauracji rybnej oraz kawiarni	wyników badań projektuje działania marketingowe dla restauracji oferującej kuchnię polską oraz dla baru wegańskiego

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		ankiety - wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient - układa pięć pytań ankietowych dotyczących jakości usług baru typu fast food			
Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	- zna terminy: zleceniodawca, zleceniobiorca oraz umowa - wymienia dokumenty, które należy przygotować do realizacji zamówienia na przyjęcia okolicznościowe - wypełnia proste dokumenty przygotowane przez nauczyciela, które są niezbędne do sprawnego przygotowania imprezy okolicznościowej - z pomocą nauczyciela rozwiązuje proste zadania uwzględniające kalkulację obiadu i napojów serwowanych podczas przyjęcia okolicznościowego - zna etapy wykonania usługi gastronomicznej - zna formy płatności	- odczytuje informacje zawarte w karcie imprezy okolicznościowej umieszczonej w podręczniku - wskazuje ważne elementy, które powinny znaleźć się w karcie zlecenia - wie, z jakich elementów składa się kalkulacja przyjęcia okolicznościowego - definiuje podatek VAT w gastronomii - podaje elementy paragonu i faktury - zna zasady ewidencji sprzedaży usług gastronomicznych - wskazuje okoliczności, w których konsument może składać reklamację usług gastronomicznych	- opisuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe - przygotowuje dokumenty potrzebne do prawidłowej organizacji przyjęcia okolicznościowego - charakteryzuje pojęcie ceny ryczałtowej - rozwiązuje zadania, które wiążą się z kalkulacją imprezy na podstawie zlecenia - przeprowadza kalkulację gastronomiczną menu oraz napojów - charakteryzuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych - omawia zasady wystawiania faktur	- uzasadnia konieczność przygotowania odpowiednich dokumentów podczas realizacji zamówienia na przyjęcie okolicznościowe - oblicza koszt imprezy, który obejmuje dodatkowo koszt obsługi, dekoracji oraz usług dodatkowych (dane zawarte w zadaniu) - uzasadnia konieczność ewidencjonowania sprzedaży usług gastronomicznych	- analizuje kartę zlecenia imprezy gastronomicznej umieszczonej w podręczniku - wskazuje różnice między kalkulacją imprezy w zakładzie otwartym i w zakładzie gastronomi zamkniętej - omawia sposób składania reklamacji oraz przyjmowania reklamacji usług gastronomicznych

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych	- wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie - zna rodzaje obrusów - składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku - wymienia materiał serwet indywidualnego użytku - wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce - wymienia rodzaje sztucców ze względu na wielkość oraz zastosowanie - wymienia sztucce klasyczne - zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu - wymienia rodzaje szklanek - wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku - wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość - zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy - wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi - wymienia rodzaj zastawy,	- wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa - wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej - składa i rozkłada obrusy kwadratowe - podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego - podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane - składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku - podaje co najmniej jedno zastosowanie sztucców klasycznych - wie, jak postępować ze sztuccami podczas prac przygotowawczych - wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztucców - podaje zastosowanie sztucców do potraw z ryb, do ślimaków, do	- opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej - charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej - charakteryzuje rodzaje obrusów - opisuje zasady łączenia obrusów - składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku - składa co najmniej cztery wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku - klasyfikuje sztucce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość - opisuje zastosowanie sztucców klasycznych - charakteryzuje sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów - opisuje zastosowanie sztucców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów	- dobiera odpowiedni rodzaj bielizny stołowej do charakteru usługi gastronomicznej - składa i rozkłada obrusy prostokątne - dopasowuje formę serwety do rodzaju usługi gastronomicznej - opisuje prace przygotowawcze, zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztucców - rozdziela co najmniej dwanaście rodzajów sztucców pomocniczych - opisuje rodzaje szkła do piwa - porównuje różne rodzaje filiżanek: do kawy, mokki, espresso cappuccino i do herbaty - charakteryzuje zastawę ceramiczną do dań i napojów wieloporcjowych - charakteryzuje zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej	- opisuje sposób postępowania konsumenta z serwetą indy - analizuje zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności podczas transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów - analizuje zasadność przygotowania portfolio - opisuje czynności końcowe przy realizacji usługi gastronomicznej

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	szkła oraz sztuców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem • wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe • wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy • wymienia co najmniej jeden ochładzacz • zna określenie „bemar” • wymienia rodzaje wózków do transportu • wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej • wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna	ostrąg i skorupiaków, do masła i do bulionu • wymienia co najmniej osiem rodzajów sztuców pomocniczych • zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa • wie, do czego służą bulionówki • wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty • wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki • wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej • wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw • zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów • podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje • wymienia rodzaje kloszy • podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy	• charakteryzuje rodzaje szklanek • rozróżnia kieliszki do wina białego, czerwonego, różowego, musującego, do win słodkich i deserowych, do wódek czystych i kolorowych oraz do koniaku i brandy • charakteryzuje wielkość i rodzaje talerzy • opisuje zastosowanie bulionówek i filiżanek specjalnych • charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi • wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztuców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina • charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów • opisuje zasady transportu	• wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP – Good Catering Practice • klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambirowania i tranżerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów • charakteryzuje sprzęt i warunki transportu potraw • charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej • opisuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		• rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i wurniki • zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy • wymienia pojemniki termoizolacyjne • wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności • podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej • podaje definicję portfolio • wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa) • wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o	sprzętu, bielizny i zastawy • opisuje rodzaje bemałów i witryn używanych do wydawania potraw • wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi gastronomicznej • sporządza podstawowe dokumenty, takie jak: harmonogram prac, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		wymiarach sali			
Metody i techniki obsługi konsumentów	• podaje rodzaje systemów obsługi • wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy • podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej • zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych • wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera • wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane • określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym • wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta • wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny,	• wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi • wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczącego prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy • wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych • podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowy • wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy • wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych • podaje co najmniej pięć	• opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi • charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewirowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo – kompleksowego • rozróżnia i dokonuje analizy zadań członków brygady • charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych • charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera • analizuje elementy, jakie należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości • charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane • prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami • rozróżnia podstawowe	• porównuje różne systemy obsługi • opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu • charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego zna ich drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego) • analizuje zalety stosowania bufetów • stosuje w praktyce zasady korzystania z tac w zależności od rodzaju tacy i obciążenia – zbiera na tacę zastawę stołową, sztapluje naczynia • określa zasady chwytania i przenoszenia dużych naczyń • opisuje zasady obsługi gości z prawej i lewej	• analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowym • analizuje cechy systemu zespołowo-kompleksowego • wyjaśnia znaczenie cech fizycznych, cech psychicznych oraz umiejętności zawodowych i wiedzy w kontekście jakości obsługi konsumentów • prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze • chwyta, przenosi i zbiera zastawę stołową różnymi technikami • wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach • sprawnie posługuje się różnymi rodzajami chwytów do serwowania potraw • charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki • wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów • wymienia rodzaje serwisów • określa kierunek obsługi • zna podstawowe zasady serwisu francuskiego wymienia trzy podstawowe chwytły sztuców serwisowych w zależności od techniki podawania • zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących • zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego • wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego • wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy podaje zastosowanie serwisów mieszanych • wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez	cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera • wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości • określa przeznaczenie tac, • zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej • prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze • prawidłowo chwytta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów • zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości • podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem • podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisków, serwis na	typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki • charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów • dokonuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych • charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B • wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarty • omawia zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu B • omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski • charakteryzuje kolejne czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego	strony • dobiera odpowiednie metody obsługi w zależności od typu gościa • analizuje czynności kelnera obowiązujące podczas obsługi gości • wyjaśnia różnice pomiędzy serwisem francuskim typu A oraz typu B wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów • charakteryzuje zastosowanie serwisu typu A i typu B • analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowymi • opisuje metodę serwisu z wykorzystaniem tray-jacka • dobiera metody obsługi do rodzaju świadczonych usług przez gastronomię otwartą, hotelową czy firmę cateringową • opisuje sposób	dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem • opisuje sposób przygotowania stolika pomocniczego (gerydonu) oraz zasady ustawiania tego stolika • dobiera typy usług gastronomicznych, podczas realizacji których może mieć zastosowanie serwis mieszany • opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	biznesowych, konferencji oraz eventów	półmiskach - wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa - wylicza kolejność podawania potraw - nazywa rodzaje serwisu francuskiego - wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B - podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów - prawidłowo układa sztucze serwisowe w zależności od rodzaju chwytu - określa sposób ułożenia półmiska i sztuców w serwisie typu B - wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B - podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B - podaje definicję stolika pomocniczego - wie, dlaczego serwis	- charakteryzuje sytuacje, w których najlepiej zastosować serwis rosyjski lub talerzowy - analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych - charakteryzuje pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi	organizacji usług gastronomicznych w ramach odbywających się imprez biznesowych, konferencji oraz eventów	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych • wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim • zna inne nazwy serwisu talerzowego • podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym • wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka • podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany • wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi • podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski • podaje definicję branży mice			
Przygotowanie miejsc świadczenia	• wymienia rodzaje mebli • określa wymiary stołów	• określa zasady rozmieszczania mebli	• charakteryzuje elementy wystroju, oświetlenia i	• analizuje zależność doboru formy	
					• proponuje miejsca, w

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
usług gastronomicznych	- wymienia minimalne wyposażenia nakrycia podstawowego - wymienia rodzaje nakryć rozszerzonych - podaje przykład menu trzy- i czteroelementowego - podaje elementy nakrycia prostego, kontynentalnego, wiedeńskiego oraz nakrycia do śniadania à la carte - wymienia następujące sposoby serwowania śniadań: bufet śniadaniowy oraz śniadanie w room service - wymienia podstawowy asortyment bufetu śniadaniowego - podaje definicje stacji serwisowej i stołu serwisowego - wymienia elementy, które decydują o sposobie aranżacji miejsca świadczenia usług gastronomicznych - podaje definicję przyjęcia - wymienia rodzaje przyjęć - wymienia przyjęcia zasiadane - wymienia elementy bankietu - zna zasady nakrywania do stołu przy organizacji	- wymienia w kolejności etapy przygotowania sali konsumenckiej - podaje standardy dotyczące zagospodarowania przestrzeni - wie, kiedy ustawia się nakrycie podstawowe - wie, co to jest nakrycie pod określone menu i kiedy je się stosuje - wymienia po kolei przebieg nakrywania pod określone czteroelmentowe menu - wymienia zasady układania nakryć - rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu trzy- i czteroelementowego - zna cel układania nakryć śniadaniowych - wskazuje rodzaj śniadania na podstawie rozrysowanego nakrycia - zna rodzaje bufetów śniadaniowych - wie, na czym polega system bezpośredni i klamkowy zamawiania śniadania w usłudze	- kolorystyki miejsc świadczenia usług gastronomicznych - charakteryzuje zasady układania nakryć - opisuje asortyment bufetów śniadaniowych - charakteryzuje organizację bufetów śniadaniowych - opisuje celowość przygotowywania stacji serwisowych oraz stołów serwisowych - opisuje etapy organizacji przyjęć - opisuje elementy klasycznego bankietu - stosuje w praktyce algorytm przeliczania liczby stołów w zależności od ich wielkości oraz od liczby miejsc bankietowych - charakteryzuje bal - przyporządkowuje asortyment przekąsek i napojów do aperitif i digestivu - opisuje założenia organizacyjne dotyczące przyjęć bufetowych - charakteryzuje sposób organizacji przyjęć w stylu angielskim	- ustawienia od wielkości sal, liczby gości oraz rodzaju usługi gastronomicznej - analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia podstawowego - analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia rozszerzonego - proponuje sposób nakrycia pod menu złożone z pięciu i z sześciu elementów - podaje przykład menu pięcio- i sześcioelementowego - charakteryzuje sposoby nakrywania do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i międzynarodowego oraz do śniadania à la carte - opisuje procedurę bezpośrednią i pośrednią zamawiania śniadania w usłudze room service - dobiera elementy dekoracyjne w zależności od okazji, pory roku czy indywidualnych preferencji gości - opisuje okoliczności organizowania przyjęć - analizuje zasady obsługi	- których dobrze jest ustawić nakrycie podstawowego - proponuje sytuacje, w których sprawdza się nakrycie rozszerzone - rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu pięcio- i sześcioelementowego - rysuje nakrycia do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i międzynarodowego oraz do śniadania à la carte - opisuje procedurę bezpośrednią i pośrednią zamawiania śniadania w usłudze room service - dobiera elementy dekoracyjne w zależności od okazji, pory roku czy indywidualnych preferencji gości - opisuje okoliczności organizowania przyjęć - analizuje zasady obsługi

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	bankietu • oblicza liczbę stołów na przyjęcie bankietowe z zastosowaniem wzoru z podręcznika • wymienia elementy, które powinny znaleźć się na zaproszeniu • zna podstawowe zasady układania menu • stosuje dwie nazwy: przyjęcie bufetowe i stół angielski • wymienia rodzaje okazji, z jakich organizowane są przyjęcia na stojąco • podaje co najmniej trzy elementy dekoracyjne dopasowane do przyjęcia w stylu wiejskim, myśliwskim i artystycznym • wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcie cocktailowe i lampkę wina, oraz jak długo trwają • podaje po trzy przykłady przekąsek zimnych i gorących oraz napojów menu cocktailowego • wyjaśnia, na czym polega przyjęcie amerykańskie • określa rodzaje przyjęcia amerykańskiego w zależności od godzin, w	room service • wymienia sprzęt do serwowania śniadań w pokoju • wymienia co najmniej pięć elementów dekoracyjnych • wie, jak postępować z kwiatami i świecami • wymienia organizatorów przyjęć • wymienia miejsca organizowania przyjęć • podaje określenia bankietu i balu • podaje układ menu bankietowego złożonego z sześciu elementów • wymienia czynności, które należy wykonać podczas nakrywania stołów bankietowych • podaje liczbę kelnerów potrzebnych do obsługi bankietu w zależności od rodzaju serwisu • zna zasadę pierwszeństwa • zna kolejność serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych • wymienia rodzaje balów • przygotowuje prosty	• opisuje oraz projektuje sposoby ustawiania i dekorowania stołów • charakteryzuje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party • wyjaśnia zasady obsługi przyjęć cocktailowych • charakteryzuje przyjęcie zwane lampką wina • wyjaśnia sposób rozłożenia sztuczków na sposób francuski • opisuje charakter przyjęć amerykańskich • charakteryzuje umowę oraz podaje dodatkowe elementy, które mogą być zawarte w umowie • przygotowuje dokument przyjęcia zlecenia na podstawie zamówienia • dobiera napoje do określonych elementów menu • przygotowuje umowę, kartę zlecenia bankietowego oraz instrukcję służbową dla kelnerów zgodnie z zamówieniem • projektuje okolicznościową kartę menu, zaproszenie oraz wizytówkę	dekoracji, tworzenia kompozycji kwiatowych oraz wykorzystania świec • charakteryzuje organizatorów przyjęć • charakteryzuje bankiet • wyjaśnia układ menu francuskiego • planuje sposób ustawienia stołów bankietowych, czynności, które należy wykonać przy nakrywaniu stołów, rozmieszczenie nakryć bankietowych oraz elementy dekoracyjne stołów bankietowych • stosuje zasadę procedencji (pierwszeństwa) • opisuje elementy organizacyjne, które decydują o randze balu • przygotowuje tacę z nakryciem śniadaniowym dla jednej osoby oraz wózek ze śniadaniem dla dwóch osób • proponuje po pięć dań wykwinetnego menu w grupie przystawek,	podczas bankietów i stosuje je w praktyce • opisuje dodatkowe środki bezpieczeństwa, które należy wziąć pod uwagę przy organizacji balów • komponuje potrawy do menu złożonego z siedmiu, ośmiu i dziewięciu elementów • wyjaśnia sposób ustawiania zastawy, szkła, sztuczków i innych sprzętów na stołach bufetowych • analizuje problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party • proponuje różne warianty menu przyjęcia cocktailowego • porównuje warianty organizacyjne przyjęć w stylu amerykańskim podaje ich różnice i podobieństwa • uzasadnia celowość przygotowywania dokumentacji zewnętrznej i wewnętrznej dotyczącej organizacji przyjęć • przygotowuje instrukcję służbową na podstawie zlecenia

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	których jest ono organizowane - wymienia podstawowe dokumenty związane z organizacją przyjęć: umowę, dokument przyjęcia zlecenia, formularz zlecenia oraz instrukcję służbową dla kelnerów - zna podstawowe elementy umów - wypełnia prostą przykładową umowę na podstawie zlecenia - wskazuje istotne dane w zleceniu, które należy wziąć pod uwagę przy organizowaniu bankietu - dobiera zastawę, szkło i sztucce do podanego menu - wymienia rodzaje serwisów, które będą obowiązywały podczas obsługi bankietu	wzór zaproszenia - wymienia elementy organizacyjne, które decydują o randze balu - proponuje co najmniej po trzy przystawki zimne, gorące, zupy, dania mięsne, dania rybne, dania wegetariańskie, desery zimne i desery gorące - komponuje proste sześćcioelementowe menu - wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcia bufetowe oraz jak długo trwają - wie, od czego zależy charakter przyjęcia - wie, jak układać talerze, sztucce, szkło i zastawę dodatkową na stołach bufetowych - podaje liczbę zastawy w zależności od liczby gości - wymienia czynności kelnerów podczas obsługi przyjęć w stylu angielskim - podaje możliwe formy organizacyjne cocktail party - wymienia problemy,		dodatków, dań i deserów - charakteryzuje elementy aranżacji stołów o charakterze wiejskim (rustyklanym), artystycznym, marynistycznym - charakteryzuje asortyment potraw i napojów serwowanych podczas przyjęcia angielskiego - opisuje, na czym polega sprawna obsługa kelnerska podczas przyjęcia angielskiego - planuje wielkość i rodzaj przekąsek cocktailowych - szacuje liczbę przekąsek cocktailowych oraz ilość i rodzaj napojów w zależności od liczby gości - planuje liczbę personelu w zależności od wariantu przyjęcia amerykańskiego - przewiduje możliwość stworzenia innych dokumentów	rozrysowuje i opisuje nakrycie pod zaproponowane menu

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca(wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party • podaje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party • zna liczbę kelnerów oraz ich zadania podczas obsługi cocktail party • wymienia rodzaje stołów używanych podczas przyjęć amerykańskich • zna pojęcie lazy Susan • wypełnia dokument przyjęcia zlecenia zawarty w podręczniku na podstawie danych podanych przez nauczyciela • podaje kolejność i sposób serwowania menu złożonego z czterech elementów • wskazuje kolorystykę, rodzaj bielizny stołowej, sposób złożenia serwet indywidualnego użytku, kompozycje kwiatowe i inne elementy dekoracyjne dopasowane do zlecenia • podaje sposób ułożenia stołów • oblicza liczbę zastawy,		wewnętrznych w zależności od rodzaju podmiotu gastronomicznego oraz rodzaju zlecenia • przygotowuje menu sześćcioelementowe na bankiet zgodnie z zamówieniem • opisuje aranżację miejsca świadczenia usługi • proponuje sposób obsługi bankietu – jako osobny punkt • planuje rozmieszczenie gości • przeprowadza kalkulację imprezy	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		szkła, sztućców i dodatkowych elementów / urządzeń potrzebnych do nakrycia stołu • przygotowuje listę inwentarza			
Przyjęcia okolicznościowe organizowane w ramach protokołu dyplomatycznego	• podaje definicję protokołu dyplomatycznego • wymienia spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego o charakterze towarzyskim, biznesowym i oficjalnym	• podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć • podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć • wie, co oznacza strój wizytowy, spacerowy, weekendowy, smoking, frak • zna zasady doboru ubrań na spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego	• charakteryzuje zasady organizowania przyjęć w ramach protokołu dyplomatycznego (w tym dobór menu, aranżację miejsc świadczenia usług oraz rodzaj serwisu)	• opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas przyjęć: Cocktail i przyjęcie cocktailowe, rodzaje śniadań, obiad, popołudniowa kawa lub herbata • opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas przyjęć: Przyjęcie bufetowe, lampka wina lub aperitif, garden party i piknik, bal • rozrysowuje sposób rozsadzania gości zgodnie z zasadami stołu francuskiego i angielskiego	• charakteryzuje cel wymienionych przyjęć: Cocktail i przyjęcie cocktailowe, rodzaje śniadań, obiad, popołudniowa kawa lub herbata • charakteryzuje cel wymienionych przyjęć: Przyjęcie bufetowe, lampka wina lub aperitif, garden party i piknik, bal