

### **Usługi gastronomiczne i cateringowe**

<b>Zakres tematyczny</b>	<b>Poziom wymagań</b>				
	<i>konieczny</i> <b>dopuszczający</b>	<i>podstawowy</i> <b>dostateczny</b>	<i>rozszerzający</i> <b>dobry</b>	<i>dopełniający</i> <b>bardzo dobry</b>	<i>wykraczający</i> <b>celujący</b>
	<p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.                      Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.</p>				
<b>Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów</b>					
<i>Pobieranie próbek żywności.</i>	– wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności	– rozróżnia sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności	– zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności	– potrafi wdrażać akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	
<i>Kontrola procesów produkcji potraw i napojów.</i>	– zna zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów – analizuje przebieg procesu produkcyjnego – rozróżnia metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	– kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych – zna zasady oceny organoleptycznej	– potrafi postępować z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym – ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów – ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym ilościowym – potrafi obsługiwać przyrządy kontrolnopomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych	
<i>Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego</i>	– wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	– rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	– charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków	– potrafi opracować zasady i dokumentację: Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP	

<i>żywności.</i>		– charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne)	– charakteryzuje zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny – potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP	
<i>Zasady planowania produkcji.</i>	– wymienia zasady planowania produkcji – posługuje się jednostkami masy i objętości	– potrafi sporządzać schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków	– planuje produkcję potraw i napojów – planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów – planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług – określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych – określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej	– planuje produkcji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług – planuje w zakładach gastronomicznych typu otwartego – planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego – charakteryzuje pracowników zakładu gastronomicznego
<b>Zasady kalkulacji cen potraw i napojów</b>				
<i>Karty menu.</i>	– posługuje się	– zna zasady tworzenia	– układa karty menu	– projektuje karty menu na różne przyjęcia

	pojęciem i rodzajami kart menu	<p>kart menu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnia rodzaje menu</li> <li>– wymienia i zna zasady zestawiania menu</li> </ul>	z informacjami na temat wartości odżywczej potraw	okolicznościowe
<i>Receptury gastronomiczne.</i>	– określa czym jest receptura gastronomiczna	– wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje	– podaje receptury na potrawy i napoje	– potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje
<i>Kalkulacja cen potraw i napojów.</i>	– wymienia elementy zasady kalkulacji cen potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów</li> <li>– rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej</li> </ul>	– dokonuje kalkulacji – potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stosuje Food cost – nową kalkulację w gastronomii</li> <li>– opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów</li> </ul>
<b>Działalność usługowa zakładów gastronomicznych</b>				
<i>Charakterystyka zakładów gastronomicznych.</i>	– wymienia zakłady gastronomiczne	– rozróżnia typy zakładów gastronomicznych	– szczegółowo klasyfikuje i charakteryzuje zakłady gastronomiczne	– opisuje działalność zakładów gastronomicznych
<i>Oferta usług gastronomicznych.</i>	– wymienia rodzaje ofert	– planuje oferty	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sporządza oferty na usługę zamówioną przez klienta</li> <li>– sporządza oferty marketingowe</li> </ul>	– sporządza oferty marketingowe
<i>Promocja usług.</i>	– wymienia pojęcia związane z promocją	– rozróżnia rodzaje promocji w gastronomii	– dobiera proponowane działania promocyjne do	– dobiera działań promocyjnych do typu klienta i planuje ich przebieg

			typu klienta	
<i>Zasady kalkulacji usług.</i>	– wymienia pojęcia związane z kalkulacją usług	– zna zasady kalkulacji usług gastronomicznych	– dokonuje kalkulacji kosztów przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)	– posługuje się programami komputerowymi do kalkulacji kosztów
<i>Sprzedaż usług gastronomicznych.</i>	– wymienia zasady sprzedaży usług	– zna metody obsługi w zależności od typów klientów	– charakteryzuje zasady i procedury reklamacji usług	– podejmuje procedury reklamacji usług – dokonuje rozliczania kosztów wykonywanych usług
<i>Procedury reklamacji usług.</i>	– wymienia procedury reklamacji usług	– rozróżnia procedury reklamacji usług	– charakteryzuje procedury reklamacji usług	– stosuje procedury reklamacji usług
<b>Charakterystyka usług gastronomicznych</b>				
<i>Zasady planowania usług gastronomicznych.</i>	– wymienia zasady planowania usług gastronomicznych	– rozróżnia zasady planowania usług gastronomicznych – planuje oferty	– sporządza oferty usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego	– opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
<i>Metody i techniki obsługi konsumentów.</i>	– wymienia metody i techniki obsługi konsumentów	– rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów	– charakteryzuje metody i techniki obsługi konsumentów	– dobiera do świadczonych usług gastronomicznych metod i techniki obsługi konsumentów
<i>Karty menu.</i>	– wymienia zasady tworzenia kart menu	– rozróżnia rodzaje kart menu	– dokonuje analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych	– tworzy różne rodzaje kart menu w zakładach gastronomicznych