

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

USŁUGI GASTRONOMICZNE

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO OTRZYMANIA PRZEZ UCZNIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH Z ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH

Zakres tematyczny	Ocena				
	dopuszczająca	dostateczna	dobra	bardzo dobra	celująca
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów					
Pobieranie próbek żywności.	– 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	
Kontrola procesów produkcji potraw i napojów.	– 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 kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych	
Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	– wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	– rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne , fizyczne, chemiczne)	– charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków – charakteryzuje zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny – potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz	– potrafi opracować zasady i dokumentację: Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP	

			systemu HACCP	
Zasady planowania produkcji.	– 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

Zasady kalkulacji cen potraw i napojów

Karty menu.	– posługuje się pojęciem i rodzajami kart menu	– zna zasady tworzenia kart menu – rozróżnia rodzaje menu – wymienia i zna zasady zestawiania menu	– układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw	– projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe
Receptury gastronomiczne.	– 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
Kalkulacja cen potraw i napojów.	– wymienia elementy zasady kalkulacji cen potraw i napojów	– zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów – rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej	– dokonuje kalkulacji – potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastronomicznej	– stosuje Food cost – nową kalkulację w gastronomii – opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów

Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

Charakterystyka zakładów gastronomicznych.	– wymienia zakłady gastronomiczne	– rozróżnia typy zakładów gastronomicznych	– szczegółowo klasyfikuje i charakteryzuje	– opisuje działalność zakładów gastronomicznych
--	---	--	--	---

			zakłady gastronomiczne	
Oferta usług gastronomicznych.	– wymienia rodzaje ofert	– planuje oferty	– sporządza oferty na usługę zamówioną przez klienta – sporządza oferty marketingowe	– sporządza oferty marketingowe
Promocja usług.	– wymienia pojęcia związane z promocją	– rozróżnia rodzaje promocji w gastronomii	– dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta	– dobiera działań promocyjnych do typu klienta i planuje ich przebieg
Zasady kalkulacji usług.	– 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
Sprzedaż usług gastronomicznych.	– 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
Procedury reklamacji usług.	– wymienia procedury reklamacji usług	– rozróżnia procedury reklamacji usług	– charakteryzuje procedury reklamacji usług	– stosuje procedury reklamacji usług
Charakterystyka usług gastronomicznych				
Zasady planowania usług gastronomicznych.	– 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
Metody i techniki obsługi konsumentów.	– 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
Karty menu.	– 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
Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych.	– wymienia czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych	– rozróżnia sposoby ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług	– sporządza szkice ustawienia stołów – sporządza szkice rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć	– tworzy propozycje dekoracji stołu stosownie do świadczonej usługi – planuje dekorację sali stosownie do świadczonej usługi
Sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych.	– wymienia sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	– rozróżnia rodzaje białizny stołowej do okoliczności,	– dobiera białiznę stołową do okoliczności, rodzaju menu	– oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomiczne

		rodzaju menu – rozróżnia rodzaje białizny stołowej	– zestawienia zastawy i białizny stołowej w zależności od świadczonych usług gastronomicznych – zna zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych	
--	--	---	---	--