

PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH, 343404 ZSP NR 2 W RYDUŁTOWACH

1. Typ programu: przedmiotowy
2. Autorzy: mgr inż. Małgorzata Janecka, mgr inż. Elżbieta Kałużny, mgr inż. Alicja Pawliczek, mgr Iwona Wrożyńska
3. Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego poprzez racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnym sprzętem i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

4. Cele szczegółowe kształcenia w zawodzie;

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ)
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c) i PKZ(T.h);

– efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych T.6. Sporządzanie potraw i napojów i T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia.

5. Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację T.6. odbywa się pod koniec klasy trzeciej.
Egzamin potwierdzający trzecią kwalifikację T.15. odbywa się pod koniec pierwszego semestru klasy czwartej.

6. Wykaz działów programowych dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych;

NAZWA PRZEDMIOTU	NAZWA DZIAŁU PRZEDMIOTOWEGO
1. Język angielski zawodowy	1.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii 1.2. Porozumiewanie się w pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi
2. Podstawy działalności gospodarczej	2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej 2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego
3. Technologia gastronomiczna	3.1. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia 3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania 3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym 3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów
4. Podstawy żywienia człowieka	4.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu 4.2. Zasady układania jadłospisów 4.3. Trendy żywieniowe
5. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	5.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii 5.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych
6. Organizacja produkcji gastronomicznej	6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów 6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów

7.Usługi gastronomiczne	7.1 Działalność usługowa zakładów gastronomicznych 7.2 Charakterystyka usług gastronomicznych
8.Pracownia gastronomiczna	8.1. Przygotowanie półproduktów 8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów
9.Pracownia planowania żywienia	9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów 9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej 9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych
10.Pracownia obsługi konsumenta	10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych 10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające 10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych
11. Praktyka zawodowa	11.1 Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym 11.2 Czynności związane z produkcją gastronomiczną 11.3 Czynności związane z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych

7. Programy nauczania dla przedmiotów:

1.Język angielski zawodowy	150h
2.Podstawy działalności gospodarczej	30h
3.Technologia gastronomiczna	180h
4.Podstawy żywienia człowieka	150h
5.Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	90h
6. Organizacja produkcji gastronomicznej	90h
7.Usługi gastronomiczne	120h
8.Pracownia gastronomiczna	420h
9.Pracownia planowania żywienia	150h
10.Pracownia obsługi konsumenta	180h
11. Praktyka zawodowa	160h

I.JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY

1.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii

1.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi

1.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii

a)Materiał kształcenia:

- Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym;
- Czynności zawodowe kucharza;
- Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego;
- Instrukcje obsługi;
- Receptury gastronomiczne;
- Karty menu.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;
- JOZ(1)2. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym;
- JOZ(3)1. przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim;
- JOZ(3)2. odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności,
- JOZ(3)3. ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym;
- JOZ(3)4. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu;
- JOZ(3)5. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim;
- JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym;

1.3. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi

a)Materiał kształcenia:

- Porozumiewanie się z klientami na sali konsumenckiej
- Organizacja stanowiska pracy kucharza;
- Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury;
- Rozmowa z pracodawcą;
- Porozumiewanie się ze współpracownikami;
- Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego;
- Oferta handlowa zakładu gastronomicznego;
- Informacja reklamowa;
- Analiza ofert pracy;

– Anons w języku obcym.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- JOZ(1)3. porozumieć się z klientami na sali konsumenckiej;
- JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;
- JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania
- JOZ(2)3. wykonać zadanie sformułowane w obcym języku;
- JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe;
- JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac
- JOZ(4)3. przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń;
- JOZ(4)4. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;
- JOZ(4)5. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować;
- JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje;
- JOZ(5)3. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza;
- JOZ(5)4. porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami;
- JOZ(5)5. wyszukać zagraniczne oferty pracy;

II. PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ.

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

a) Materiał kształcenia:

- Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy;
- Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia;
- Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą;
- Biznes- plan przedsiębiorstwa gastronomicznego;
- Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej;
- Rejestrowanie firmy;
- Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy;
- Działania marketingowe

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- PDG(1)2. wyjaśnić pojęcia: małe; średnie, duże przedsiębiorstwo;
- PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;

PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;

PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;

PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;

PDG(7)1. opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej;

PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;

PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej;

PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności;

PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;

PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii;

PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism;

PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;

PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;

PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix;

PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;

PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;

JOZ(5)1. skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;

JOZ(5)2. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;

PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;

PKZ(T.c)(10)2. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii;

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

a) Materiał kształcenia:

- Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości;
- Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
- Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami;
- Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego;
- Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- PDG(5)1. dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku;
- PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;
- PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
- PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
- PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;
- PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;
- PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
- PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;
- PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;
- PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;
- PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
- PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
- PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;
- PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;

III. TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

3.1. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania

3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

3.1. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

a) Materiał kształcenia:

- Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia;
- Gospodarka odpadami w gastronomii;
- Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii;
- Gospodarka opakowaniami w gastronomii;
- Ocena organoleptyczna;

- Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii;
- Zasady racjonalnego żywienia;
- Żywność funkcjonalna i wygodna.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- PKZ(T.c)(1)1. wyjaśnić definicję żywności
- PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- PKZ(T.c)(1)3. określić zasady stosowania dodatków do żywności;
- PKZ(T.c)(1)4. sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;
- PKZ(T.c)(1)5. wyjaśnić pojęcie: środek spożywczy zafałszowany;
- PKZ(T.c)(1)6. wyjaśnić pojęcie: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”;
- PKZ(T.c)(1)7. wskazać rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej;
- PKZ(T.c)(1)8. określić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej;
- PKZ(T.c)(2)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców;
- PKZ(T.c)(2)2. wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;
- PKZ(T.c)(2)3. uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców;
- PKZ(T.c)(3)1. opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
- PKZ(T.c)(3)2. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;
- PKZ(T.c)(3)3. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;
- PKZ(T.c)(3)4. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
- T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
- T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
- PKZ(T.c)(8)1. wyjaśnić definicję ocenę organoleptyczną;
- PKZ(T.c)(8)2. określić zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;
- PKZ(T.c)(8)4. uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności;
- PKZ(T.c)(4)1. wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienia;
- PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;
- PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
- PKZ(T.c)(4)4. rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe;
- PKZ(T.c)(4)5. wskazać możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;
- PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do potraw;

3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania

a) Materiał kształcenia:

- Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny;
- Klasyfikacja środków żywności;
- Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności;
- Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie i utrwalanie żywności;
- Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne;
- Metody utrwalania żywności.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

T.6.1(1)1. wyjaśnić pojęcia: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;

T.6.1(1)2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;

T.6.1(1)3. zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej;

T.6.1(1)4. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;

T.6.1(2)1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;

T.6.1(2)2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;

T.6.1(2)3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;

T.6.1(3)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;

T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;

T.6.1(4)1. scharakteryzować sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych;

T.6.1(4)2. uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;

T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;

T.6.1(5)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;

T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;

T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; (części magazynowej)

T.6.1(7)1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;

T.6.1(7)2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,

T.6.1(7)3. ocenić różne metody utrwalania żywności;

3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

a) Materiał kształcenia:

- Receptury gastronomiczne;
- Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym;
- Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej;
- Gospodarowanie surowcem;
- Monitorowanie procesu produkcyjnego.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- T.6.2(3)1. wyjaśnić definicję receptury gastronomicznej;
- T.6.2(3)2. opisać budowę receptury gastronomicznej;
- T.6.2(3)3. określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;
- T.6.2(3)4. uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym;
- T.6.2(4)1. wyjaśnić pojęcia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- T.6.2(4)2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- T.6.2(4)3. scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
- T.6.2(4)4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
- T.6.2(7)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;
- T.6.2(7)2. wyjaśnić pojęcie zwroty poprodukcyjne;
- T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych;
- PKZ(T.c)(3)2. uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;
- T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
- T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
(w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)

3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

a)Materiał kształcenia:

- Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe;
- Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza;
- Zupy i sosy;
- Desery i ciasta;
- Napoje zimne i gorące;
- Zakąski zimne.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- T.6.2(5)1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;
- T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- T.6.2(6)1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;

- T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
- T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
- T.6.2.(9)1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
- T.6.2(9)2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
- T.6.1(10)1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;
- T.6.2(11)1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;
- T.6.2(11)2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;
- T.6.2(12)1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- T.6.2(12)2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;
- T.6.2(13)1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;
- T.6.2(13)2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;

IV.PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

4.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu

4.2. Zasady układania jadłospisów

4.3. Trendy żywieniowe

4.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu

a)Materiał kształcenia:

- Znakowanie żywności.
- Dodatki do żywności.
- Podstawowe definicje żywnościowe.
- Charakterystyka białek, węglowodanów, tłuszczów, składników mineralnych i witamin.
- Gospodarka wodna w organizmie.
- Głód pokarmowy.
- Trawienie składników odżywczych.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- PKZ(T.c)(4)1. wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie;
- PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;
- PKZ(T.h)(4)1. określić przepisy znakowania żywności;
- PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;
- PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;

PKZ(T.h)(4)4. zinterpretować oznakowania dodatków do żywności;
PKZ(T.h)(4)5. sklasyfikować dodatki do żywności;
PKZ(T.h)(4)6. ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;
T.15.1(1)1. wyjaśnić pojęcia: składnik pokarmowy, substancje nieodżywcze, antyodżywcze, balastowe, niedobór pokarmowy;
T.15.1(1)2. wyjaśnić pojęcia: składnik egzogenny, endogenny;
T.15.1(1)3. rozróżnić składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji w organizmie;
T.15.1(1)4. grupować składniki wg różnych kryteriów;
T.15.1(1)5. wskazać źródła składników pokarmowych;
T.15.1(1)6. opisać rodzaje głodu;
T.15.1(1)7. scharakteryzować substancje antyodżywcze;
T.15.1(1)8. wyjaśnić wpływ składników nieodżywczych na wartość odżywczą pożywienia;
T.15.1(2)1. scharakteryzować właściwości składników pokarmowych;
T.15.1(2)2. określić rolę składników pokarmowych;
T.15.1(2)3. opisać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych;
T.15.1(2)4. wskazać czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych;
T.15.1(2)5. wyjaśnić wpływ sposobu odżywiania na zdrowie;
T.15.1(2)6. opisać zasady wzbogacania żywności;
T.15.1(3)1. wyjaśnić pojęcia: trawienie, wchłanianie;
T.15.1(3)2. wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu;
T.15.1(3)3. opisać etapy trawienia;
T.15.1(3)4. scharakteryzować trawienie składników pokarmowych;
T.15.1(3)5. wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność;
T.15.1(3)6. określić rolę gruczołów trawiennych;

4.2. Zasady układania jadłospisów

a) Materiał kształcenia:

- Normy żywienia.
- Normy spożycia.
- Rola posiłków.
- Zasady planowania jadłospisów.
- Krąg i piramida żywienia.
- Tabele wartości odżywczej.
- Wartość odżywcza produktów spożywczych.
- Charakterystyka grup produktów spożywczych.
- Zasady zamiany produktów.
- Gospodarka energetyczna organizmu.
- Ocena sposobu żywienia.
- Ocena jadłospisów.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

T.15.1(4)1. wyjaśnić pojęcie: normy żywienia;

- T.15.1(4)2. sklasyfikować normy żywienia;
- T.15.1(4)3. wskazać czynniki wpływające na normy spożycia;
- T.15.1(4)4. określić normy spożycia białka, cukrów i tłuszczów, witaminy C i żelaza;
- T.15.1(4)5. zastosować normy żywienia;
- T.15.1(5)1. scharakteryzować rolę posiłków;
- T.15.1(5)2. wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;
- T.15.1(5)3. określić zasady układania jadłospisów;
- T.15.1(5)4. scharakteryzować: krąg i piramidę żywienia;
- T.15.1(5)5. zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;
- T.15.1(5)6. zestawiać potrawy i napoje w posiłki;
- T.15.1(5)7. skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;
- T.15.1(6)1. wyjaśnić pojęcie: wartość odżywcza produktów spożywczych;
- T.15.1(6)2. określić czynniki wpływające na wartość odżywczą żywności;
- T.15.1(6)3. sklasyfikować produkty spożywcze na grupy;
- T.15.1(6)4. scharakteryzować grupy produktów spożywczych;
- T.15.1(6)5. określić zasady zamiany produktów;
- T.15.1(6)6. wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;
- T.15.1(6)7. uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie;
- T.15.1(6)8. zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie;
- T.15.1(7)1. wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, koszty trawienia pokarmów;
- T.15.1(7)2. opisać etapy metabolizmu;
- T.15.1(7)3. rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm;
- T.15.1(7)4. określić metody pomiaru przemiany materii;
- T.15.1(7)5. opisać bilans energetyczny organizmu;
- T.15.1(7)6. zastosować równoważniki energetyczne w praktyce;
- T.15.1(7)7. obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;
- T.15.1(7)8. obliczyć wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;
- T.15.1(8)1. rozróżnić metody oceny sposobów żywienia;
- T.15.1(8)2. scharakteryzować metody oceny żywienia;
- T.15.1(8)3. ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;
- T.15.1(9)1. określić zasady oceny jadłospisów;
- T.15.1(9)2. zastosować metody oceny jadłospisów;
- T.15.1(9)3. skorzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis;
- T.15.1(9)4. ocenić jadłospis metodą punktową;
- T.15.1(9)5. wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze;

4.3. Trendy żywieniowe

a)Materiał kształcenia:

- Alternatywne sposoby żywienia.
- Wegetarianizm.
- Zachowania i nawyki żywieniowe.
- Instytucje zajmujących się problematyką żywienia.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- T.15.1(11)1. wyjaśnić pojęcia: alternatywne sposoby żywienia, wegetarianizm;
- T.15.1(11)2. sklasyfikować diety wegetariańskie;
- T.15.1(11)3. scharakteryzować różne odmiany diet wegetariańskich;
- T.15.1(11)4. wskazać możliwe niekorzystne skutki żywienia wegetariańskiego;
- T.15.1(11)5. zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej;
- T.15.1(12)1. wyjaśnić pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe;
- T.15.1(12)2. określić czynniki wpływające na zachowania żywieniowe;
- T.15.1(12)3. opisać skutki niewłaściwych nawyków żywieniowych;
- T.15.1(12)4. wskazać konsekwencje błędów żywieniowych;
- T.15.1(12)5. wymienić zasady profilaktyki przed zagrożeniami żywieniowymi;
- T.15.1(13)1. zidentyfikować instytucje zajmujące się problematyką żywienia;
- T.15.1(13)2. opisać instytucje zagraniczne zajmujące się problematyką żywienia;
- T.15.1(13)3. określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia;

V. WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII

5.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

5.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

5.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

a) Materiał kształcenia:

- Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii;
- Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym;
- Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii;
- Służby bhp w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym;
- Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza;
- Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym;
- Procedury udzielania pierwszej pomocy;
- Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy;
- Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi

- BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;
- BHP(1)2. rozróżnić środki gaśnicze;

BHP(1)3. wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych;

BHP(1)4. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;

BHP(1)5. wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym;

BHP(1)6. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;

BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;

BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;

BHP(2)3. wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,

BHP(2)4. scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym;

BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;

BHP(3)2. wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;

BHP(3)3. opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym;

BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;

BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;

BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;

BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;

BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;

BHP(4)7. zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;

BHP(4)8. opisać tryb postępowania w przypadku chorób zawodowych;

BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;

BHP(5)2. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;

BHP(5)3. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;

BHP(5)5. zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;

BHP (5)6. scharakteryzować czynniki szkodliwe w środowisku pracy

BHP(6)1. dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;

BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;

BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;

BHP(8)4. uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;

BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;

BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;
BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;
BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;
PK(T.c)(9)1. wyjaśnić pojęcia: „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;
PKZ(T.c)(9)2. określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów;
T.6.1(6)1. rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności;
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
T.6.2(14)1. wyjaśnić pojęcie krytyczne punkty kontroli (CCP);
T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;

5.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

a) Materiał kształcenia:

- Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;
- Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym;
- Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów;
- Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych;
- Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego;
- Urządzenia do obróbki wstępnej surowców;
- Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów;
- Urządzenia ekspedycyjne;
- Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych,
- Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

PKZ(T.c)(5)1. uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;
TKZ(T.c)(5)2. dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;
PKZ(T.c)(5)3. zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;

PKZ(T.c)(6)2. zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;
PKZ(T.c)(6)3. dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,
PKZ(T.c)(6)4. opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;
PKZ(T.c)(6)8. opisać sposób użytkowania, eksploatacji i konserwacji poszczególnych urządzeń gastronomicznych;
PKZ(T.c)(7)1. wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;
PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;
PKZ(T.c)(7)3. określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
PKZ(T.c)(7)5. określić rolę poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
T.6.1(8)1. sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;
T.6.1(8)2. wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
T.6.1(9)1. uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
T.6.2(1)1. wyjaśnić pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;
T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;
T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;

VI.ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów

6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów

6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów

a)Materiał kształcenia:

- Pobieranie próbek pokarmowych.
- Przyrządy pomiarowo – kontrolne w gastronomii.
- Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- Zasady planowania produkcji.
- Karty menu.
- Receptury gastronomiczne.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

PKZ(T.h)(1)1. zidentyfikować akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;
PKZ(T.h)(1)2. określić zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;

PKZ(T.h)(1)3. zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;

PKZ(T.h)(2)1. rozróżnić przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;

PKZ(T.h)(2)2. sklasyfikować przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;

PKZ(T.h)(2)3. scharakteryzować przyrządy kontrolno-pomiarowe;

PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;

PKZ(T.h)(3)3. scharakteryzować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

PKZ(T.h)(3)4. zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

T.15.2(1)1. uwzględnić różne czynniki przy planowaniu;

T.15.2(1)2. dokonać analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;

T.15.2(1)3. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;

T.15.2(2)1. wymienić zasady planowania produkcji;

T.15.2(2)2. zastosować zasady planowania produkcji;

T.15.2(2)3. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;

T.15.2(2)4. zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;

T.15.2(2)5. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;

T.15.2(2)6. opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych;

T.15.2(3)1. dobrać racjonalnie surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej;

T.15.2(3)2. wskazać metody i techniki produkcji potraw i napojów;

T.15.2(3)3. nadzorować procesy produkcji gastronomicznej;

T.15.2(3)4. skorzystać z procedur dotyczących postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;

T.15.2(3)5. dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;

T.15.2(4)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej;

T.15.2(4)2. ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;

T.15.2(5)1. wyjaśnić pojęcie karta menu;

T.15.2(5)2. zidentyfikować karty menu;

T.15.2(5)3. scharakteryzować zasady tworzenia kart menu;

T.15.2(5)4. dokonać analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych

T.15.2(6)1. zidentyfikować rodzaje menu;

T.15.2(6)2. opisać zasady zestawiania menu;

T.15.2(6)3. zastosować zasady układania menu;

T.15.2(6)4. ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;

T.15.2(6)5. zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe;

T.15.2(9)6. opracować receptury na potrawy i napoje;

T.15.2(9)7. zastosować nowe receptury na potrawy i napoje;

6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów

a) Materiał kształcenia:

- Obliczanie cen potraw i napojów.
- Zasady kalkulacji cen gastronomicznych.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- T.15.2(7)1. zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;
- T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;
- T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;
- T.15.2(8)1. wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów;
- T.15.2(8)2. skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej;
- T.15.2(8)3. przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczaftu , marży;
- T.15.2(8)4. obliczyć ceny na potrawy i napoje;
- T.15.2(8)5. obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;

VII.USŁUGI GASTRONOMICZNE

7.1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

7.2. Charakterystyka usług gastronomicznych

7.1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

a)Materiał kształcenia:

- Karty menu.
- Charakterystyka zakładów gastronomicznych.
- Oferta usług gastronomicznych.
- Promocja usług.
- Zasady kalkulacji usług.
- Procedury reklamacji usług.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- T.15.2(5)4. dokonać analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych
- T.15.3(1/3)1. rozróżnić usługi gastronomiczne;
- T.15.3(1/3)2. scharakteryzować usługi gastronomiczne;
- T.15.3(1/3)3. zidentyfikować zakłady gastronomiczne
- T.15.3(1/3)4. opisać działalność zakładów gastronomicznych;
- T.15.3(2/4)1. opisać oferty usług;
- T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;

- T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;
- T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;
- T.15.3(5)1. wyjaśnić pojęcie promocja usług;
- T.15.3(5)2. rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii;
- T.15.3(5)3. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;
- T.15.3(5)4. przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami;
- T.15.3(5)5. zaproponować działania promocyjne usług;
- T.15.3(6)1. określić zasady kalkulacji usług gastronomicznych;
- T.15.3(6)2. zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;
- T.15.3(6)3. skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych);
- T.15.3(7)1. zidentyfikować zasady sprzedaży usług;
- T.15.3(7)2. zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów;
- T.15.3(7)3. określić procedury reklamacji usług;
- T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji usług;

7.2. Charakterystyka usług gastronomicznych

a)Materiał kształcenia:

- Zasady planowania usług gastronomicznych.
- Metody i techniki obsługi konsumentów.
- Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- T.15.3(8)1. określić zasady planowania usług;
- T.15.3(8)2. zastosować programy komputerowe do planowania usług;
- T.15.3(9)1. rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów;
- T.15.3(9)2. scharakteryzować metody i techniki obsługi gości;
- T.15.3(9)3. dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;
- T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;
- T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;
- T.15.3(10)2. obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;
- T.15.3(10)3. wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;
- T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;
- T.15.3(10)5. narysować szkic ustawienia stołów;
- T.15.3(10)6. narysować szkic rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć;
- T.15.3(10)7. zaproponować dekorację stołu;
- T.15.3(10)8. zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi;
- T.15.3(11)1. rozróżnić białiznę stołową;
- T.15.3(11)2. scharakteryzować białiznę stołową;
- T.15.3(11)3.dobrac białiznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;
- T.15.3(11)4. zidentyfikować zastawę stołową;
- T.15.3(11)5. opisać zastawę stołową;

- T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług;
- T.15.3(11)7. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;
- T.15.3(12)1. określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
- T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;
- T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;

VIII.PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

8.1. Przygotowanie półproduktów

8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

8.1. Przygotowanie półproduktów

a)Materiał kształcenia:

- Procedury obowiązujące w gastronomii;
- Ocena jakości surowców i półproduktów;
- Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów;
- Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej;
- Metody i techniki obróbki wstępnej;
- Stosowanie receptur gastronomicznych.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;
- PKZ(T.c)(3)7. skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
- PKZ(T.c)(3)8. uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;
- PKZ(T.c)(3)9. nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;
- T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
- T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
- T.6.1(6)2. dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii;
- PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;
- PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;
- BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
- PKZ(T.c)(9)6. sklasyfikować zagrożenia żywności;

PKZ(T.c)(9)7. scharakteryzować zagrożenia żywności;
PKZ(T.c)(9)8. zapobiegać zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;
PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;
PKZ(T.c)(5)5. przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;
T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;
T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;
T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
T.6.1(6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;
T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;
T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; (obróbka wstępna)

8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

a)Materiał kształcenia:

- Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza) - sporządzanie i sposoby ich ekspediowania;
- Zupy i sosy (zimne i gorące)– sporządzanie i sposoby ekspediowania;
- Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania;
- Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone) ;
- Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania;
- Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania;
- Potrawy regionalne – sporządzanie i sposoby ekspediowania;

- Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i sposoby ekspediowania;
- Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania;
- Zastosowanie koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej do produkcji potraw i napojów

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
- PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;
- PKZ(T.c)(8)4. uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności;
- PKZ(T.c)(8)5. skorzystać z zasad oceny sensorycznej;
- PKZ(T.c)(8)6. ocenić produkt metodą 5 punktową;
- PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
- T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
- T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
- T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
- T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego
- T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
- T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
- PKZ(T.c)(6)5. zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego, uzależniając dobór od wielkości, asortymentu produkcji i rodzaju zakładu gastronomicznego;
- PKZ(T.c)(6)6. uzasadnić dobór urządzenia (sprzętu, maszyny) do wykonania określonych zadań zawodowych oraz do poszczególnych pomieszczeń części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
- T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
- PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
- T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
- T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;
- T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
- T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
- T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;

IX.PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA

9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów

9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej

9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych

9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów

a)Materiał kształcenia:

- Zasady układania jadłospisów.
- Zasady zamiany produktów.
- Ocena jadłospisów.
- Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.
- Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów.
- Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;
- PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;
- PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;
- PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;
- PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;
- T.15.1(4)5. zastosować normy żywienia;
- T.15.1(5)2. wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;
- T.15.1 (5)5. zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;
- T.15.1(5)6. zestawiać potrawy i napoje w posiłki;
- T.15.1(5)7. skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;
- T.15.1(6)6. wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;
- T.15.1(6)7. uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie;
- T.15.1.(6)8. zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie;
- T.15.1(7)6. zastosować równoważniki energetyczne w praktyce;
- T.15.1(7)7. obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;
- T.15.1(7)8. obliczyć wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;
- T.15.1(8)3. ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;
- T.15.1(9)3. skorzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis;
- T.15.1(9)4. ocenić jadłospis metodą punktową;
- T.15.1(9)5. wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze
- T.15.1(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

T.15.1(10)2. zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej

a) Materiał kształcenia:

- Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym,
- Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy
- Przepisy o ochronie danych osobowych
- Elementy prawa autorskiego
- Rodzaje podatków
- Rodzaje zakładów gastronomicznych
- Proces gospodarczy
- Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym
- Popyt na usługi gastronomiczne
- Organizacja zaopatrzenia
- Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa
- Działalność promocyjna i reklamowa
- Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.
- Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;

PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)3. uogólnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;

PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;

PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;

PDG(5)1. dokonać analizy działalności gastronomicznej na różnych poziomach rynku;

PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;

PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;

PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;

PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;

PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
PKZ(T.h)(3)3. scharakteryzować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
PKZ(T.h)(3)4. zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
PKZ(T.h)(5)1. określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;
JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje,
T.15.2(1)1. uwzględnić różne czynniki przy planowaniu;
T.15.2(1)2. dokonać analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;
T.15.2(1)3. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;
T.15.2(2)3. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;
T.15.2(2)4. zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;
T.15.2(2)6. opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych;
T.15.2(6)4. ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;
T.15.2(6)5. zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe;

9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych

a) Materiał kształcenia:

- Receptury gastronomiczne.
- Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

T.15.2(9)6. opracować receptury na potrawy i napoje;
T.15.2(9)7. zastosować nowe receptury na potrawy i napoje;
T.15.2(7)1. zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;
T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;
T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;
T.15.2(8)1. wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów;
T.15.2(8)2. przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu, marży;
T.15.2(8)3. skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej;
T.15.2(8)4. obliczyć ceny na potrawy i napoje;
T.15.2(8)5. obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;
T.15.2(10)1. wskazać korzyści użytkowania programów komputerowych
T.15.2(10)2. zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

X.PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA

10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych

10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające

10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych

10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych

a)Materiał kształcenia:

- Choroby zawodowe w gastronomii.
- Znakowanie żywności.
- Zasady planowania ofert usługowych.
- Charakterystyka promocji w gastronomii.
- Wykorzystanie komputera przy planowaniu usług.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

BHP(4)3. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy w gastronomii;

BHP(4)4. określić typowe choroby zawodowe występujące w gastronomii;

PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;

PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;

PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;

PKZ(T.h)(5)2. skorzystać z programów komputerowych;

T.15.3(2/4)1. opisać oferty usług;

T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;

T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;

T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;

T.15.3(5)1. wyjaśnić pojęcie promocja usług;

T.15.3(5)2. rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii;

T.15.3(5)2. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;

T.15.3(5)3. przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami;

T.15.3(5)4. zaproponować działania promocyjne usług;

T.15.3(8)1. określić zasady planowania usług;

T.15.3(8)2. zastosować programy komputerowe do planowania usług;

10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające.

a)Materiał kształcenia:

- Czynniki szkodliwe w gastronomii.
- Przygotowanie stanowisk pracy.
- Odzież ochronna.

- Zasady udzielania I – pomocy.
- Metody obsługi klienta.
- Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).
- Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;

BHP(5)4. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy w gastronomii;

BHP(5)5. zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;

BHP (5)6. scharakteryzować czynniki szkodliwe w środowisku pracy

BHP(6)1. wymienić skutki oddziaływania na organizm człowieka czynników szkodliwych występujących w pracy technika żywienia;

BHP(6)2. scharakteryzować skutki działania szkodliwych czynników na organizm człowieka

BHP(6)3. określić sposoby minimalizowania skutków wpływu czynników szkodliwych w pracy kucharza;

BHP(6)4. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy

BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania wybranego zadania zawodowego;

BHP(8)1. zidentyfikować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej;

BHP(8)2. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;

BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;

BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

BHP(10)3. zidentyfikować stany zagrożenia zdrowia i życia;

BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

PKZ(T.h)(5)1. określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;

T.15.2(4)2. ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;

T.15.3(9)1. rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów;

T.15.3(9)3. dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;

T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;

T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;

T.15.3(10)2. obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;

T.15.3(10)3. wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;

T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;

- T.15.3(10)7. zaproponować dekorację stołu;
- T.15.3(10)8. zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi;
- T.15.3(11)1. rozróżnić bieliznę stołową;
- T.15.3(11)2. scharakteryzować bieliznę stołową;
- T.15.3(11)3. dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;
- T.15.3(11)4. zidentyfikować zastawę stołową;
- T.15.3(11)5. opisać zastawę stołową;
- T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług;
- T.15.3(11)7. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;
- T.15.3(12)1. określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
- T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;
- T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;
- T.15.3(13)1. ocenić stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych
- T.15.3(13)2. skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
- T.15.3(14)1. zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;
- T.15.3(14)2. zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;
- T.15.3(14)3. kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego;
- T.15.3(14)4. scharakteryzować zasady pielęgnacji i przechowywania sprzętu i bielizny;

10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych

a) Materiał kształcenia:

- Rodzaje zakładów gastronomicznych
- Elementy składowe marketingu usług
- Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii
- Koszty i przychody w działalności gastronomicznej
- Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej
- Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.
- Zasady reklamacji usług.

b) Uszczegółowione efekty kształcenia / Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi;

- PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;
- PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;
- PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;
- PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;
- PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;

PDG(10)5. zanalizować potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;

PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;

PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego

PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;

T.15.3(6)1. określić zasady kalkulacji usług gastronomicznych;

T.15.3(6)2. zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;

T.15.3(6)3. skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych);

T.15.3(7)1. zidentyfikować zasady sprzedaży usług;

T.15.3(7)2. zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów;

T.15.3(7)3. określać procedury reklamacji usług;

T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji usług;

T.15.3(15)1. posługiwać się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych

XI. PRAKTYKA ZAWODOWA

11.1 Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym

11.2 Czynności związane z produkcją gastronomiczną

11.3 Czynności związane z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych

11.1 Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym

1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
3. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.

Uczeń po zrealizowaniu praktyki zawodowej potrafi :

- dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;
- określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;
- zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;
- wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

- uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
- dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;
- uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;
- wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
- uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;
- wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;
- powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
- określić stany zagrożenia zdrowia i życia.

11.2 Czynności związane z produkcją gastronomiczną

1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.
2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
3. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
6. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.
7. Zasady oceny organoleptycznej.
8. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
9. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
10. Warunki przechowywania żywności.
11. Sporządzanie potraw i napojów w zakładach.

Uczeń po zrealizowaniu praktyki zawodowej potrafi:

- przestrzegać przepisów BHP oraz prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
- określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;

- ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
- określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
- zidentyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
- zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
- uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;
- zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
- dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
- przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach;
- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;
- zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
- rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;
- zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
- zastosować zasady oceny organoleptycznej;
- wymienić i zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;
- zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;
- zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;
- zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;
- zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
- ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;
- skorzystać z programów komputerowych;
- wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;
- ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;
- dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
- określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
- wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
- wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego; obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
- ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
- sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;

- dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
- zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
- zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
- zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
- rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
- dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;
- obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
- dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;
- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;
- zastosować zasady doboru odpowiedniej zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

11.3 Czynności związane z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych

1. Zasady układania jadłospisów.
2. Zasady zamiany produktów.
3. Ocena jadłospisów.
4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.
5. Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów.
6. Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach. Modyfikacja jadłospisów.
7. Zasady planowania ofert usługowych.
8. Promocja w gastronomii.
9. Programy komputerowe wspomagające planowanie usług.
10. Metody obsługi gości
11. Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).
12. Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności.
13. Bielizna stołowa.
14. Zastawa stołowa.
15. Rodzaje zakładów gastronomicznych.
16. Elementy składowe marketingu usług.
17. Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii.
18. Koszty i przychody w działalności gastronomicznej.
19. Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej.

20. Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.
21. Zasady reklamacji usług.

Uczeń po zrealizowaniu praktyki zawodowej potrafi:

- dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;
- obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;
- zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- zastosować zasady BHP podczas prac biurowych;
- rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;
- zastosować normy żywienia;
- wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;
- zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;
- zestawić potrawy i napoje w posiłki;
- skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;
- wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;
- uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie;
- zamienić produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie;
- zastosować równoważniki energetyczne w praktyce;
- obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;
- obliczyć wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;
- ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;
- skorzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis;
- ocenić jadłospis metodą punktową;
- wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze;
- rozróżnić programy komputerowe stosowane do planowania, rozliczania i oceny żywienia oraz zastosować je w praktyce;
- zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;
- dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
- skorzystać z programów komputerowych;
- opisać oferty usług gastronomicznych;
- zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;
- sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;
- opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;
- wyjaśnić pojęcie promocja usług;
- rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii;
- dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;
- zaproponować działania promocyjne usług;
- określić zasady planowania usług;
- zastosować programy komputerowe do planowania usług;
- określić funkcje programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;

- ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;
- rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów;
- dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;
- zastosować różnorodne metody obsługi klientów;
- zastosować zasady ustawiania stołów;
- obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;
- wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;
- wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;
- zaproponować dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi;
- rozróżnić i scharakteryzować bieliznę stołową;
- dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;
- zidentyfikować zastawę stołową;
- opisać zastawę stołową;
- zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług;
- zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;
- określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
- zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;
- obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;
- ocenić stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych;
- skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
- zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;
- zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;
- skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego;
- scharakteryzować zasady pielęgnacji i przechowywania sprzętu i bielizny.
- wskazać przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;
- wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;
- zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;
- opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;
- przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
- zanalizować potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
- zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;
- określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;
- wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;
- określić zasady kalkulacji usług gastronomicznych;

- zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;
- skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych);
- zidentyfikować zasady sprzedaży usług;
- zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów;
- określić procedury reklamacji usług;
- zastosować procedury reklamacji usług;
- rozliczyć koszty wykonywanych usług;
- posłużyć się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych