

**Wymagania edukacyjne z określeniem poziomu trudności z przedmiotu
Żywnienie i Obsługa Konsumenta.**

| Wymagania edukacyjne Uczeń potrafi: | Poziom wymagań programowych | Stopień wymagań |
|--|-----------------------------------|--------------------|
| I. Składniki pokarmowe i ich rola | | |
| 1. Charakterystyka i właściwości białek, tłuszczów i węglowodanów. | | |
| dokonać podziału białek | P | K |
| scharakteryzować wybrane białka | P | R |
| wymienić funkcje białek w organizmie | P | K |
| dokonać podziału tłuszczów | P | K |
| wymienić właściwości tłuszczów | P | P |
| wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie | P | P |
| wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany | P | K |
| scharakteryzować węglowodany przyswajalne | P | R |
| wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek | PP | P |
| wskazać skutki niedoboru białka | PP | D |
| wskazać skutki niedoboru tłuszczów | PP | D |
| scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych | PP | R |
| wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów | PP | P |
| 2. Charakterystyka kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Rola i źródła NNKT. | | |
| scharakteryzować kwasy tłuszczowe | P | R |
| wymienić rolę NNKT w organizmie | P | P |
| opisać rolę cholesterolu w żywieniu | P | P |
| wymienić źródła cholesterolu | P | K |
| sklasyfikować źródła NNKT | PP | R |
| opisywać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka | PP | D |
| 3. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. | | |
| omówić zasady podziału witamin | P | K |
| scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie | P | K |
| określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy | P | P |
| scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach | P | K |
| określić zapotrzebowanie organizmu na te witaminy | P | P |
| scharakteryzować źródła witamin | PP | R |
| wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie | PP | R |
| wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach | PP | R |

| | | |
|---|-----------|----------|
| 4. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych. | | |
| opisać rolę składników mineralnych | P | K |
| wymienić źródła składników mineralnych w żywności | P | K |
| wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy | P | K |
| wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy | P | K |
| scharakteryzować źródła składników mineralnych | PP | R |
| scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy | PP | R |
| scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy | PP | R |
| II. Wartość odżywcza i przemiany składników pokarmowych. | | |
| 1. Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych. | | |
| wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych | P | K |
| obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw | P | R |
| obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków | P | R |
| określać wartość odżywczą potraw, korzystając z programów komputerowych | PP | D |
| oceniać na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków | PP | D |
| 2. Podział produktów spożywczych na grupy. | | |
| podzielić produkty spożywcze na grupy | P | K |
| scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów | P | P |
| zastosować zamiennosc produktów spożywczych w grupie i między grupami | PP | R |
| III. Zasady układania jadłospisów. | | |
| 1. Zasady planowania i układania jadłospisów dla różnych grup ludności. | | |
| wymienić rodzaje jadłospisów | P | K |
| określić zasady układania jadłospisów | P | K |
| zastosować zasady racjonalnego żywienia | P | P |
| planując śniadania uwzględniać specjalne potrzeby żywieniowe | P | R |
| określać w jadłospisie żywność alergizującą | P | P |
| skorzystać z programów komputerowych | PP | R |
| sporządzając jadłospisy wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia | PP | D |
| wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu | PP | D |
| 2. Sporządzanie jadłospisów śniadaniowych dla gości o specyficznych potrzebach żywieniowych. | | |
| określać funkcje składników pokarmowych niezbędnych dla organizmu człowieka | P | K |

| | | |
|---|-----------|----------|
| określać wartości odżywcze produktów spożywczych | P | K |
| opracowywać jadłospisy śniadań zgodnie z recepturą i normami żywienia, dostosowane do potrzeb gości | P | P |
| korzystać z programów komputerowych: | | |
| a) analizować receptury i normy żywienia | PP | R |
| b) rozróżniać potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania | | |
| sporządzać jadłospisy śniadaniowe zgodnie z recepturami dla określonych grup konsumentów | PP | R |
| określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka | PP | D |
| 3. Sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów śniadaniowych. | | |
| rozróżniać sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych | P | K |
| zastosować odpowiedni sprzęt do wykonania potrawy i napoju | P | K |
| oceniać przydatność sprzętu i urządzeń do przygotowania śniadania | PP | R |
| dobierać sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych | PP | R |
| IV. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. | | |
| 1. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. | | |
| rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów | P | K |
| wskazywać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia) | P | K |
| wyjaśniać znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomii | P | K |
| ustalać i analizować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii | PP | R |
| opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas procesów technologicznych mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka | PP | D |
| określać konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych | PP | D |
| 2. Systemy zarządzania jakością określone ustawą o bezpieczeństwie żywności. | | |
| rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia | P | K |

| | | |
|---|-----------|----------|
| omawiać zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej | P | K |
| określać ustawy o bezpieczeństwie żywności | P | R |
| analizować czynniki wpływające na zmiany w stosowaniu zasad systemu HACCP | PP | D |
| określać zasady systemu ISO 22000 | PP | R |
| V. Śniadania i room service w hotelu. | | |
| 1. Warunki przechowywania żywności. | | |
| wskazywać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych | P | K |
| wskazywać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych | P | K |
| rozdzielać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe | P | K |
| dobierać urządzenia do przechowywania żywności | P | K |
| dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów | P | P |
| obsługiwać urządzenia chłodnicze i mroźne | P | P |
| dokonywać pomiaru temperatury i wilgotności | P | K |
| zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności | P | P |
| rozmieszczać żywność w magazynach, zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość | P | P |
| stosować zasadę FIFO i LIFO | P | P |
| stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu | PP | R |
| stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów | PP | R |
| wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności | PP | R |
| sporządzać dokumentację magazynową | PP | R |
| 2. Rodzaje serwisów śniadaniowych. | | |
| rozdzielać posiłki dnia w kulturze różnych narodów | P | K |
| określać godziny podawania posiłków | P | K |
| wymieniać rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej | P | K |
| zaprojektować bufet śniadaniowy zgodnie z zasadami obsługi gościa | P | P |
| planować śniadania hotelowe, np. <i>à la carte</i> , śniadania kontynentalne, angielskie, paczki śniadaniowe | P | P |
| ustalać kolejność podawania potraw zestawionych w śniadaniach | PP | R |
| zastosować rodzaj serwisu do typu śniadania | PP | D |
| dobierać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania | PP | D |
| 3. Room service, lunch, brunch i inne usługi żywieniowe w hotelu. | | |
| scharakteryzować potrawy stosowane do przygotowania posiłków typu lunch i brunch | P | K |
| omawiać zasady serwowania potraw do pokoju | P | K |

| | | |
|--|-----------|----------|
| dobierać sposób serwowania do pokoju do rodzaju posiłku | P | P |
| realizować zamówienie <i>room service</i> zgodnie z procedurą | P | P |
| uzasadniać dobór potraw i napojów w zależności od rodzaju posiłku (lunch, brunch czy śniadanie) | PP | R |
| sporządzać wykaz czynności dotyczących serwowania śniadania do pokoju gościa | PP | D |
| VI. Działalność gastronomii hotelowej. | | |
| 1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych. | | |
| wymienić placówki gastronomii indywidualnej | P | K |
| wymienić placówki gastronomii systemowej | P | K |
| wymienić placówki gastronomii specjalnej | P | K |
| rozdzielać zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych | P | P |
| opisywać zakłady gastronomiczne, żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych | PP | R |
| 2. Układ funkcjonalny części gastronomicznej hotelu. | | |
| wymienić pomieszczenia występujące w części gastronomicznej hotelu | P | K |
| przebieg dróg komunikacyjnych w części gastronomicznej hotelu zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi | P | P |
| określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych części gastronomicznej hotelu dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości | PP | R |
| wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej | PP | D |
| VII. Prace przygotowawcze w sali konsumenckiej | | |
| 1. Metodytechniki i systemy obsługi gości. | | |
| rozdzielać metody i techniki obsługi konsumentów | P | K |
| analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami | P | D |
| rozdzielać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) | P | P |
| analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami | P | P |
| komunikować się i współpracować w zespole | P | R |
| dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych | PP | R |
| stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw i napojów | PP | R |
| wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości | PP | D |
| oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii | PP | D |
| 2. Wyposażenie sali konsumenckiej. | | |
| rozdzielać bieliznę stołową | P | K |

| | | |
|---|-----------|----------|
| identyfikować zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną | P | K |
| rozdzielić sztuczki podstawowe, specjalne, pomocnicze | P | P |
| rozdzielić tace kelnerskie | P | P |
| zastosować bieliznę stołową do typów śniadań | PP | R |
| zastosować zastawę stołową i sztuczki do różnych rodzajów śniadań | PP | R |
| VIII. Techniki obsługi konsumenta. | | |
| 1. Obsługa indywidualna gości. | | |
| wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości | P | K |
| stosować zasady obsługi gościa przy śniadaniach a la carte | P | P |
| wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia room service | P | P |
| przekazywać zamówienie do realizacji | P | P |
| stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej | P | P |
| ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania | P | P |
| współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej | P | P |
| wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw i napojów | PP | R |
| stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia | PP | R |
| komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe | PP | R |
| stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych | PP | R |
| wprowadzać zasady obsługi różnych typów gości | PP | D |
| 2. Rodzaje i obsługa przyjęć okolicznościowych w hotelu. | | |
| rozdzielić przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) | P | K |
| planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe podczas konferencji | P | P |
| dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości | PP | R |
| planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe podczas konferencji | PP | R |
| stosować zasady protokołu dyplomatycznego | PP | D |
| 3. Planowanie i metody obsługi śniadań hotelowych. | | |
| wymienić metody i techniki do przygotowania śniadania | P | K |
| omówić sposoby przygotowania i formy podawania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego | P | P |
| definiować rodzaje śniadań hotelowych | P | P |
| omówić przygotowanie bufetu śniadaniowego zgodnie z zasadami obsługi gościa | P | P |
| rozdzielić potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania | P | P |

| | | |
|---|-----------|----------|
| klasyfikować potrawy dla gościa o specjalnych potrzebach żywieniowych | PP | R |
| omówić receptury przygotowania śniadań | PP | R |
| wskazać potrawy alergizujące w zestawie śniadaniowym | PP | R |
| wymienić rodzaje śniadań hotelowych np. à la carte, śniadania kontynentalne, angielskie, paczki śniadaniowe, lunch, brunch | PP | R |
| IX. Rozliczanie usług gastronomicznych | | |
| 1. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usługi gastronomicznej. | | |
| rozdzielić pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) | P | P |
| rozdzielić elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) | P | P |
| określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) | PP | R |
| stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych | PP | R |
| stosować metody i techniki obliczania cen, marż do potraw i napojów | PP | R |
| 2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe. | | |
| rozdzielić różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) | P | P |
| dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu | P | R |
| przyjmować należność gotówkową od konsumenta | PP | P |
| przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą | PP | P |
| obsługiwać terminal do kart płatniczych | PP | P |
| X. Działalność gastronomii hotelowej | | |
| 1. Organizacja stanowiska pracy w części handlowo-usługowej gastronomii hotelowej. | | |
| określać zasady organizacji stanowisk pracy w części gastronomiczno-usługowej zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (bhp) | P | P |
| stosować programy komputerowe do planowania usług | P | P |
| przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) | P | R |
| określać elementy opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: ocena rynku, oszacowanie oferty, | PP | R |

| | | |
|--|-----------|----------|
| sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali | | |
| dobierać usługi gastronomiczne do oferty hotelowej w zależności od zapotrzebowania rynku | PP | R |
| przygotować ofertę usług gastronomicznych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) | PP | D |
| opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego | PP | D |
| 2. Planowanie i wykonanie oferty usług gastronomicznych hotelu. | | |
| zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną, | P | K |
| wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np.: jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) | P | P |
| rozdzielić usługi świadczone przez gastronomię hotelową w tym: przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. | P | P |
| stosować programy komputerowe do planowania usług | PP | P |
| opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej w hotelu, np.: dostępność usługi, bezpieczeństwo, kompetencje personelu | PP | P |
| opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług gastronomicznych w hotelu | PP | R |
| XI. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych | | |
| 1. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej. | | |
| zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej | P | P |
| zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej | P | P |
| dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów | P | R |
| kontrolować ilość sprzętu wydawanego i zdanego | PP | R |
| 2. Przygotowanie personelu do obsługi gości. | | |
| określić ubiór i wyposażenie pracownika obsługującego gościa w sali konsumpcyjnej | P | P |
| rozdzielić techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek | P | P |
| wykorzystywać w praktyce tace kelnerskie | P | R |
| stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) | PP | R |
| stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców | PP | R |
| 3. Rodzaje posiłków. | | |

| | | |
|--|-----------|----------|
| rozdzielać posiłki dnia w kulturze różnych narodów | P | P |
| określać godziny podawania posiłków | P | P |
| rozdzielać rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu | P | P |
| ustalać kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych | PP | R |
| dobierać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji | PP | R |
| 4. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe. | | |
| klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe | P | P |
| klasyfikować napoje gorące | P | P |
| przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) | P | R |
| dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) | P | R |
| przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady | P | R |
| określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych | P | P |
| serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np.: lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.) | P | R |
| przygotować bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) | PP | R |
| podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) | PP | R |
| sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów | PP | R |
| 5. Śniadania hotelowe i room service. | | |
| wymieniać rodzaje śniadań hotelowych | P | K |
| rozdzielać metody i techniki do przygotowania śniadań | P | P |
| dobierać sposoby przygotowania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego | P | R |
| przygotować bufet śniadaniowy zgodnie z zasadami obsługi gościa | P | R |
| przyjmować zamówienia do pokoju złożone przez gościa | P | P |
| stosować różne techniki i metody dostarczania posiłku do pokoju gościa | P | R |
| zdefiniować strukturę organizacyjną działu room service | P | R |
| wykonywać zamówienie do pokoju (wykorzystanie zawieszki klamkowej) | P | P |

| | | |
|---|-----------|----------|
| przygotować śniadanie hotelowe np. à la carte, śniadanie kontynentalne, angielskie, paczki śniadaniowe | PP | R |
| analizować różne sposoby składania zamówień room service (obsługa z bazy serwisu piętrowego i scentralizowany system obsługi) | PP | R |
| podawać zgodnie z procedurą posiłek do pokoju | PP | R |
| XII. Organizacja przyjęć okolicznościowych | | |
| 1. Obsługa przyjęć i bankietów. | | |
| obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych | P | R |
| dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) | P | R |
| uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych | P | R |
| przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi | P | R |
| stosować kodeks savoir-vivre/ przyjęty w środowisku pracy | P | R |
| stosować zasady komunikacji interpersonalnej | P | R |
| wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej | P | R |
| dostosować liczbę kelnerów i liczbę stołów do obsługi przyjęcia okolicznościowego | PP | R |
| sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych | PP | D |
| obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane, stosując różne metody, techniki i systemy obsługi | PP | D |
| ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania | PP | R |
| kierować wykonaniem przydzielonych zadań | PP | D |
| szacować czas, zasoby i budżet zadania | PP | D |
| wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania | PP | D |
| oceniać skuteczność rozwiązania problemu | PP | D |
| 2. Karty menu. | | |
| rozdzielić rodzaje kart menu | P | K |
| grupować informacje zawarte w karcie menu napojów i alkoholi | P | K |
| rozdzielić potrawy i napoje zawarte w karcie menu | P | K |
| podawać kartę menu napojów gościowi zgodnie z procedurą | P | K |
| wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty | P | P |
| analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy | PP | R |
| stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours | PP | R |

| | | |
|---|-----------|----------|
| 3. Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy. | | |
| stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | P | R |
| proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy | PP | R |
| XIII. Rozliczanie usług gastronomicznych | | |
| 1. Dokumenty rozliczeniowe. | | |
| rozdzielać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii | P | P |
| dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) | P | P |
| przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną | P | R |
| obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę | PP | R |
| wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych | PP | R |
| odliczyć kwotę pobranej zaliczki | PP | R |
| wystawić rachunek za usługę | PP | R |
| wystawić fakturę za usługę | PP | R |
| 2. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej. | | |
| rozdzielać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) | P | P |
| rozdzielać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) | P | P |
| rozdzielać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych | P | P |
| stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych | P | R |
| sporządzać wstępną kalkulację menu obiadowego | P | R |
| określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) | PP | R |
| stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych | PP | R |
| 3. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych w hotelu. | | |
| rozdzielać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych | P | P |
| rozdzielać programy komputerowe w rozliczaniu usług gastronomicznych | P | P |
| dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego | P | R |

| | | |
|--|-----------|----------|
| stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen | PP | R |
| stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych | PP | R |
| stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych | PP | R |
| XIV. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego | | |
| 1. Systemy zarządzania środowiskowego. | | |
| analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) | P | R |
| identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) | P | R |
| planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO | PP | R |
| analizować akty prawne obowiązujące przy wdrażaniu Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO | PP | R |
| 2. Stosowanie nowoczesnych rozwiązań w gastronomii hotelowej. | | |
| wskazywać kierunki rozwoju zmian zachodzących w branży hotelarskiej | P | R |
| sporządzać plan rozwoju zawodowego dla siebie i podległych pracowników | P | D |
| identyfikować nowe technologie komunikacyjne | PP | D |
| wskazywać korzyści współpracy w grupie przy wykonywaniu zadań zawodowych | PP | D |