

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

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

/Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Ocena celująca to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności./

Zakres tematyczny	Ocena					
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący	
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Układanie i ocenianie jadłospisów						
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. Modyfikacja jadłospisów.	– potrafi ułożyć prosty jadłospis	– potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów – korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów	– stosuje komputer do oceny jadłospisów – podejmuje działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach – potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie	– potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie – stosuje równoważniki energetyczne w praktyce – oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków – oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków. – oceniania żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową – korzysta z programów komputerowych i ocenić jadłospis – klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu		
Planowanie produkcji gastronomicznej						
Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym.	– zna prawa i obowiązki pracowników	– opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych	– zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego – opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania	– sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym		

			zadań zawodowych	
Rodzaje podatków.	– zna rodzaje podatków	– rozróżnia podatki	– potrafi wykorzystać prawo podatkowe	– sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej
Rodzaje zakładów gastronomicznych.	– potrafi podzielić zakłady gastronomiczne	– rozróżnia zakłady gastronomiczne	– charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów	– potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału
Proces gospodarczy.	– zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	– analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	– zna i stosuje w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe – podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	– podejmuje współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi
Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym.	– zna ogólne zasady kalkulacji cen	– potrafi kalkulować ceny – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów	– przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu, marży	– ustala rabat przy kalkulacji gastronomicznej – oblicza ceny na potrawy i napoje
Popyt na usługi gastronomiczne.	– wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– rozróżnia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– ustala czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
Organizacja zaopatrzenia.	– wymienia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	– rozróżnia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	– podejmuje wybrane elementy współpracy z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego	– podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe

			w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	
Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa.	– wymienia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– rozróżnia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– potrafi podejmować czynności związane z zarządzaniem zapasami	– potrafi zarządzać zapasami i gospodarką magazynową
Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.	– analizuje proste schematy blokowe	– analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków	– opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	– opracowuje skomplikowane schematy blokowego produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.	– wymienia zasady planowania potraw i napoi	– planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów – projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług
Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych				
Receptury gastronomiczne.	– potrafi czytać receptury gastronomiczne	– opracowuje receptury na proste wybrane potrawy i napoje	– opracowuje receptury na proste potrawy i napoje	– opracowuje receptury na skomplikowane potrawy i napoje
Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych				
Koszty i przychody w działalności gastronomicznej. Promocja w gastronomii.	– wymienia składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	– rozróżnia składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	– dostrzega wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego - wykorzystuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych	– planuje koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)
Elementy składowe marketingu usług.	– wymienia elementy składowe marketingu usług	– podejmuje współpracę w działalności marketingu usług	– opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego	– prowadzi działania marketingowe do prowadzonej działalności – opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
Metody i techniki badań marketingowych	– zna metody i techniki badań marketingowych	– stosuje wybrane metody i techniki badań	– wykorzystuje metody i techniki badań	– planuje metody i techniki badań marketingowych w gastronomii

w gastronomii.	w gastronomii	marketingowych w gastronomii	marketingowych w gastronomii	
Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.	– zna zasady kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	– potrafi skalkulować koszty prostych usług gastronomicznych	– kalkuluje koszty złożonych usług gastronomicznych	– kalkuluje koszty złożonych imprez gastronomicznych