

Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu Organizacja żywienia i usług gastronomicznych dla klasy IV-V technikum żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiotowy System Oceniania jest zgodny ze statutem szkoły i rozporządzeniami w tym zakresie MEN z 30 kwietnia 2007, a uczniowie zostają poinformowani o jego zasadach na początku roku szkolnego.

I. OGÓLNE ZASADY OCENIANIA

1. Obowiązuje sześciostopniowa skala ocen:

- 1 niedostateczny,
- 2 dopuszczający,
- 3 dostateczny,
- 4 dobry,
- 5 bardzo dobry,
- 6 celujący.

2. Oceniane są:

- Wiadomości
- umiejętności
- wkład pracy
- aktywność.

3. Uczeń jest klasyfikowany dwa razy w roku:

- ocena śródroczna,
- ocena roczna.

4. Uczeń nieobecny na zajęciach jest zobowiązany do samodzielnego uzupełnienia zaległości.

5. Uczeń ma prawo zgłoszenia nieprzygotowania 2 razy w półroczu. Nauczyciel respektuje nieprzygotowanie zgłoszone przed rozpoczęciem lekcji.

6. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% lekcji, a brakuje innych podstaw do wystawienia oceny może nie być klasyfikowany.

7. Uczeń, który uchyla się od oceniania może być nieklasyfikowany.

8. Uczeń ma możliwość uzyskania dodatkowych ocen za wykonane prace nadobowiązkowe zlecone przez nauczyciela.

9. Jeżeli uczeń nie zgadza się z oceną śródroczną lub roczną, może odwołać się podając motywację.

10. Prowadzenie zeszytu przedmiotowego jest obowiązkowe.

11. Posiadanie podręcznika jest obowiązkowe.

12. Uczeń ma prawo do jednokrotnego poprawiania ocen niedostatecznych w terminie do 2 tygodni

13. Na terminy ferii nauczyciel nie zadaje prac domowych.

II. FORMY PRACY NA LEKCJACH

- Pogadanka, wyjaśnienie, prezentacja, praca z podręcznikiem
- Ćwiczenia, praca w grupach, pokazy
- Metody aktywne
- Projekty

III. OBSZARY AKTYWNOŚCI UCZNIĄ OCENIANE NA LEKCJI.

- Posługiwanie się językiem przedmiotu.
- Rozwiązywanie problemów.
- Aktywność na lekcjach, zarówno intelektualna jak i praktyczna.
- Stosowanie wiedzy przedmiotowej w sytuacjach typowych i problemowych
- Praca w grupach.
- Aktywność dodatkowa (poza zajęciami).
- Samodzielna praca na lekcjach.
- Prace długo terminowe (np. projekt).
- Poszukiwanie, porządkowanie i wykorzystywanie informacji z różnych źródeł (uczeń umie korzystać z różnych przekazów).
- Wkład pracy własnej: pilność, sumienność, pracowitość, staranność, systematyczność.

IV. SPOSOBY DOKUMENTOWANIA INFORMACJI O UCZNIU

Oceny cząstkowe i półroczne/ końcowo roczne zapisywane są w dzienniku lekcyjnym elektronicznym. Uczeń na bieżąco jest informowany o ocenach na bieżąco też otrzymuje do wglądu poprawione sprawdziany i kartkówki. Prace pisemne są przechowywane przez nauczyciela do końca klasyfikacji i mogą być udostępniane do wglądu rodziców (prawnych opiekunów).

V. NARZĘDZIA OCENIANIA

1. Formy ustne:

- Odpowiedzi
- aktywność na lekcjach
- obserwacja pracy uczniów
- prezentacja

2. Formy pisemne:

- Kartkówki
- Sprawdziany

- ćwiczenia
- zadania domowe
- Projekty

- **SPRAWDZIANY:**

a) obejmują większe partie materiału, np. po dziale

b) są obowiązkowe tzn. uczeń, który nie pisał sprawdzianu ma obowiązek uczynić to w terminie do 2 tygodni. Nieusprawiedliwiona nieobecność na sprawdzanie jest równa ocenie niedostatecznej (1nb).

c) są zapowiedziane, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i udokumentowane wpisem w dzienniku.

d) uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną ze sprawdzianu może sprawdzian ten zaliczyć w terminie do 2 tygodni,

e) ocena z poprawy sprawdzianu zostaje zapisana w osobnej kolumnie

f) nie jest wpisywana ocena z poprawy, jeśli uczeń uzyskał taką samą bądź niższą ocenę niż w pierwszym terminie

g) nauczyciel ma prawo wpisać ocenę niedostateczną ze sprawdzianu, jeżeli uczeń korzysta ze ściągki lub innej formy pomocy.

- **ĆWICZENIA** (praktyczne - produkcyjne, obliczeniowe, planowanie żywienia, projekty, itp.)

a) są formą pracy na lekcjach lub jako zadanie domowe, indywidualne lub grupowe

b) obejmują materiał bieżący

- **KARTKÓWKI:**

a) obejmują materiał z 3 ostatnich lekcji oraz materiał przeznaczony do trwałego zapamiętania,

b) są niezapowiedziane,

c) nie mogą trwać dłużej niż 20 minut.

- **ODPOWIEDŹ USTNA:**

a. obowiązują te same zasady, co przy kartkówkach.

VI. KRYTERIA OCEN:

Oceny	celujący	Bardzo dobry	dobry	dostateczny	dopuszczający	niedostateczny
Odpowiedź ustna	bezbłędna, samodzielna, wyczerpująca, uzupełniona o treści z innych	bezbłędna, samodzielna, wyczerpująca	bezbłędna, samodzielna, niepełna	bezbłędna, z pomocą nauczyciela, niepełna	wykazuje braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, ale	brak odpowiedzi lub odpowiedź całkowicie błędna

	źródeł niż podręcznik				zawiera najważniejsze elementy, fragmentarycznie udzielane z pomocą nauczyciela	
Prace pisemne	100%	96-99% +bdb 90-95% bdb	83-89% +db 75-82% db	63-74% +dst 50-62% dst	43 – 49% +dop 30 - 42% dop	20 – 29% +ndst 0 –19 % ndst

VII. USTALANIE OCEN ZA I PÓŁROCZE I OCENY ROCZNEJ

Ocena śródroczna/roczna ustalona jest na podstawie ocen oraz ocenianych w danym czasie form aktywności ucznia. Wystawiając ocenę na koniec stosuje się zróżnicowaną skalę obszarów oceniania.

Największy wpływ na ocenę końcową mają w kolejności: sprawdziany – testy, projekty, odpowiedzi ustne i ćwiczenia, udział w konkursach, olimpiadach i turniejach na szczeblach pozaszkolnych. Oceny są jawne i na prośbę ucznia lub rodziców/opiekunów nauczyciel ma obowiązek uzasadnić swoją decyzję.

Średnia ocen równa i wyższa niż wskazano poniżej jest tylko propozycją, sugestią nie oceną końcową.

1,75 – dopuszczający (2)

2,75 - dostateczny (3)

3,75 - dobry (4)

4,75 - bardzo dobry (5)

5,75 - celujący (6)

Ocenę końcową wystawia nauczyciel na podstawie osiągnięć i zaangażowania ucznia uwzględniając średnią ocen.

VIII. WARUNKI I TRYB UZYSKIWANIA WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA OCENA

Uczeń może ubiegać się o podwyższenie przewidywanej oceny rocznej zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

IX. SPOSÓB INFORMOWANIA RODZICÓW

Zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

a) o wymaganiach edukacyjnych – na wywiadówkach

b) o warunkach i trybie uzyskiwania wyższej niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna- na wywiadówkach

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
BHP w zakładzie gastronomicznym	Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia	2	<ul style="list-style-type: none"> zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne rodzaje zagrożenia życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy
	Udzielanie pierwszej pomocy	4	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sposoby postępowania w przypadku oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku stosuje czynności związane z podjęciem resuscytacji krążeniowo-oddechowej analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Organizacja stanowiska pracy w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii. podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje podstawowe wymagania bhp dotyczące powierzchni roboczej na jednego pracownika, optymalnych temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych oraz oświetlenia w zakładzie gastronomicznym opisuje sposoby organizacji pracy w gastronomii przedstawia wymogi dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników
	Stroje służbowe w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy
	Zagrożenia w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń pracowniczych i konsumenckich w gastronomii zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń
	Higiena żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i leczeniem

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wymienia koszty braku odpowiedniej higieny wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje koszty braku odpowiedniej higieny charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi, wizerunkowymi czy finansowymi w zakładach gastronomicznych
	Zagrożenia jakości zdrowotnej żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności wymienia rodzaje zagrożeń i przypisuje im odpowiednie symbole wskazuje źródła zagrożeń żywności 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje rodzaje zagrożeń oraz podaje skutki wystąpienia danego zagrożenia charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie gastronomicznym
	Zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny	4	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych klasyfikuje zatrucia pokarmowe wymienia drobnoustroje odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe wskazuje przyczyny wirusowych zatruc pokarmowych wymienia rodzaje zatruc chemicznych 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych charakteryzuje różne rodzaje i opisuje objawy zatruc pokarmowych analizuje czynniki bakteryjne, wirusowe i chemiczne odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe dobiera sposoby postępowania w przypadku różnych rodzajów zatruc pokarmowych
	Choroby pasożytnicze układu pokarmowego	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje pasożytów zna przyczyny chorób pasożytniczych 	<ul style="list-style-type: none"> omawia główne choroby pasożytnicze układu pokarmowego przedstawia sposoby zapobiegania chorobom pasożytniczym układu pokarmowego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
Bezpieczeństwo żywnościowe	Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz żywienia w Polsce i na świecie	4	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia znaczenie bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, bezpieczeństwa żywienia i żywności charakteryzuje działania organizacji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce oraz na świecie wyjaśnia zasady działania pięciu kroków do bezpiecznej żywności wg WHO opisuje zadania EFSA – Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności analizuje zakres działalności: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH
	Fizyczne zanieczyszczenia i zagrożenia żywności	1	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń fizycznych w żywności wskazuje sposoby usuwania zagrożeń fizycznych
	Chemiczne zanieczyszczenia i zagrożenia żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne wymienia substancje dodawane celowo do żywności wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi dodawanymi do żywności wymienia dodatki celowe do żywności 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń chemicznych wyjaśnia przyczyny stosowania związków chemicznych w trakcie procesów technologicznych omawia zagrożenia wynikające ze stosowania różnych dodatków celowych do żywności analizuje wpływ chemicznych zanieczyszczeń na zdrowie człowieka

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego i wskazuje różnice między nimi 	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje zasady zdrowego odżywiania ograniczające spożywanie żywności zawierającej duże ilości substancji chemicznych
	Fizyczne zanieczyszczenia i zagrożenia żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych • wymienia zagrożenia biologiczne • podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty • rozróżnia pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje rodzaje i źródła zagrożeń biologicznych • opisuje drogi zakażenia drobnoustrojami, pasożytami, truciznami produkowanymi przez rośliny i szkodnikami • wskazuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom biologicznym • porównuje wpływ różnych czynników powodujących zagrożenia biologiczne na zdrowie człowieka
	Jakość żywności	1	<ul style="list-style-type: none"> • zna typy jakości żywności • wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości • wymienia systemy bezpieczeństwa żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje jakość zdrowotną, wartość sensoryczną i dostępność żywności • omawia systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności
	Produkcja ekologiczna w Polsce i na świecie	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję żywności ekologicznej • wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje zasady produkcji ekologicznej • identyfikuje znaki do oznaczenia żywności ekologicznej z konkretnymi wymaganiami
	Systemy jakości żywności w Polsce	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia systemy jakości żywności w Polsce • definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje systemy jakości żywności w Polsce

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne 	<ul style="list-style-type: none"> • przyporządkowuje znaki jakości do konkretnych wymagań jakościowych
	System chronionych nazw pochodzenia	1	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, czemu żywność tradycyjna i regionalna jest wyżej ceniona od żywności produkowanej masowo
	Oznaczenia ekologiczne na opakowaniach towarów	1	<ul style="list-style-type: none"> • dokonuje podziału opakowań • identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem • zna podział toreb z tworzywa sztucznego 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje informacje na opakowaniach produktów ekologicznych • omawia znaki i symbole ekologiczne umieszczone na opakowaniach
	Informacje na opakowaniach żywnościowych	1	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim • przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych • odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach • podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta 	<ul style="list-style-type: none"> • precyzuje cel określania wymagań dotyczących informacji na opakowaniach • analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach • wyciąga wnioski dotyczące wpływu produktu na zdrowie człowieka na podstawie informacji zawartych na opakowaniach • charakteryzuje działania, jakie należy podjąć w przypadku uznania środka spożywczego za niebezpieczny

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym • wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności • zna znaczenie wyrażen: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...” 	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje różnice dotyczące określeń: data minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia • opisuje kierunki zmian dotyczące stosowania różnych typów opakowań w Polsce i w Unii Europejskiej
	Marnotrawstwo żywności a bezpieczeństwo żywnościowe	1	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO • podaje korzyści wypływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności • podaje definicje strat ilościowych i jakościowych 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje straty w łańcuchu rolno-spożywczym • opisuje, na czym polegają straty żywności jakościowe i ilościowe • analizuje problem wyżywieniem ludności w kontekście marnotrawstwa żywności i bezpieczeństwa żywności
	Marnotrawstwo żywności w Polsce i na świecie	1	<ul style="list-style-type: none"> • podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności • wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje cztery filary wpływające na bezpieczeństwo żywności i analizuje wpływ marnotrawstwa żywności na te filary • analizuje przyczyny marnotrawstwa żywności i ich wpływ na zdrowie ludności
			<ul style="list-style-type: none"> • wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności • wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków • wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia • wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • proponuje sposoby ograniczenia marnotrawstwa żywności w gastronomii • analizuje sposoby minimalizacji strat żywności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia własny sposób gospodarowania żywnością, wyciąga wnioski i proponuje rozwiązania minimalizacji strat żywnościowych
GHP, GMP, HACCP, normalizacja i normy w gastronomii.	GHP i GMP w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcia GHP i GMP wskazuje obszary GHP i GMP wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności znajduje instrukcje GHP i GMP 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia znaczenie GHP i GMP charakteryzuje obszary GHP i GMP analizuje instrukcje GHP i GMP opisuje wymogi zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
	Wdrażanie GHP i GMP	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje sposób wdrażania GHP i GMP w gastronomii
	Higiena osobista osób pracujących w gastronomii	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii podaje i prezentuje etapy mycia rąk techniką Ayliffe'a 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii wyszukuje różne sposoby mycia i dezynfekcji rąk
	HACCP w gastronomii	3	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia pojęcia HACCP podaje, na czym polega system HACCP wskazuje zasady HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> omawia znaczenie systemu HACCP w gastronomii podaje przykłady realizacji HACCP w różnych placówkach gastronomicznych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wylicza etapy wdrażania systemu HACCP wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje korzyści z wprowadzenia systemu HACCP projektuje wdrożenie systemu HACCP w małej placówce gastronomicznej
	Dokumentacja HACCP	4	<ul style="list-style-type: none"> wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP określa sposób weryfikacji systemu HACCP wymienia elementy księgi HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje podstawowe instrukcje dotyczące systemu HACCP planuje sposoby dokumentowania podstawowych procesów technologicznych przygotowuje instrukcje mycia wybranych sprzętów na podstawie instrukcji w podręczniku
	Higiena produkcji gastronomicznej	2	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP wyjaśnia termin „higiena” podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej. 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje sytuacje, w których nie wolno dopuścić pracownika do pracy z żywnością charakteryzuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej analizuje przykłady zastosowania różnych środków chemicznych w gastronomii dobiera odpowiednie środki chemiczne do utrzymania czystości w różnych miejscach produkcji gastronomicznej porównuje różne środki czystości wybranego typu – ich zastosowanie, ceny, skuteczność- i wskazuje najlepsze uzasadnia wybór określonych środków czystości

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania. 	
	Szkodniki w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (<i>Salmonella</i>, <i>Clostridium botulinum</i> – pałeczkę jadu kiełbasianego, <i>Staphylococcus aureus</i> – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja, dezynfekcja 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje straty spowodowane działalnością gryzoni dobiera sposób dokumentowania monitoringu obecności szkodników w zakładach gastronomicznych charakteryzuje zasady ochrony przed szkodnikami i dobiera rodzaj zabezpieczeń przed szkodnikami
	Krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji i świadczenia usług	2	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje elementy analizy zagrożeń podaje definicję CCP określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje schematy technologiczne podstawowych procesów produkcyjnych (gotowanie zupy, smażenie mięsa, produkcja deserów na bazie jajek) wskazuje CCP i wdraża procedury monitorujące i działania korygujące
	Zrównoważony rozwój w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii podaje cechy żywności zrównoważonej wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego rozwoju 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia zakłady gastronomiczne pod kątem przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju charakteryzuje typy potraw serwowanych w ramach <i>slow food</i> i opisuje sposoby pozyskiwania produktów do tych potraw

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia pojęcia <i>food miles</i>, <i>slow food</i> 	
	Normy i procedury oceny zgodności	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje normalizacji i normy • wskazuje rezultaty normalizacji • wymienia cele normalizacji • podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia rezultaty normalizacji • analizuje cele normalizacji • klasyfikuje normy ze względu na treść i dziedzinę oraz ze względu na zasięg
Stanowiska pracy w gastronomii	Międzynarodowy wykaz stanowisk w gastronomii i przydziały obowiązków	4	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy • zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach • identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej 	<ul style="list-style-type: none"> • przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników • porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności. • charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Krajowy wykaz stanowisk w gastronomii i przydziały obowiązków w gastronomii otwartej i zamkniętej	6	<ul style="list-style-type: none"> dokonyje podziału gastronomii ze względu na wielkość podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany zna pojęcie zawodów regulowanych zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujący posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w zakładzie gastronomicznym opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności, kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii
Receptury gastronomiczne	Receptury historyczne	1	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje podstawowe elementy receptury wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w. podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia motywy, którymi kierowali się twórcy pierwszych książek kucharskich w Polsce wynajduje w źródłach przykłady starych książek kucharskich porównuje zasady spisane w starych książek kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska wymienia znane książki kucharskie 	sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych
	Receptury tradycyjne	1	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje receptury tradycyjne sporządza receptury prostych potraw i napojów porównuje przepisy z recepturami
	Receptury w systemie HACCP	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP
Receptury gastronomiczne	Tworzenie nowych receptur	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe 	
			<ul style="list-style-type: none"> dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur 	<ul style="list-style-type: none"> sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych potraw kuchni polskiej modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi
Menu	Klasyfikacja ogólna menu	2	<ul style="list-style-type: none"> wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela rodzaje kart menu i omawia ich podział wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów rozdziela substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach ocenia różne menu (znalezione w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu analizuje wady i zalety umieszczanie w karcie menu informacji o kaloryczności potraw

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
				<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw
	Tradycyjne menu	2	<ul style="list-style-type: none"> określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości
	Karty napojów	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek zna międzynarodowe oznaczenia smaków win podaje nazwy 6 najpopularniejszych drinków (z następujących: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, Manhattan, Sex on the Beach) 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek rozdziela rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym rozdziela rodzaje drinków, które można umieścić w karcie napojów (10 z: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, B-52, Black Russian, Caipirinha, Manhattan, Cosmopolitan, Sex on the Beach, Blue Lagoon, Long Island Ice Tea, Kamikadze, Wściekły Pies)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek • wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych • podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych • proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór • podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych-zimnych i gorących
	Karty menu okolicznościowe	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu • wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu • wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu • na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunijną proponuje sposoby przygotowania kart menu na przyjęcie weselne oraz przyjęcie jubileuszowe
	Jadłospisy w zakładach gastronomii zamkniętej	2	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych • wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym • podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym 	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców – dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych • znajduje i analizuje różne przykłady jadłospisów stosowanych w stołówkach przedszkolnych, szkolnych i pracowniczych • porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium • układa jadłospis na dwa tygodnie dla stołówki przedszkolnej i szkolnej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
				<ul style="list-style-type: none"> ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy
Magazyny w gastronomii	Podział i charakterystyka magazynów	1	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn zna sposoby magazynowania różnych towarów wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje podziału magazynów w gastronomii charakteryzuje różne rodzaje magazynów wyjaśnia dobór typu magazynu do przechowywania różnych grup asortymentowych
	Magazyny żywnościowe chłodzone	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze nazywa komory chłodnicze stosowane w gastronomii podaje temperatury i wilgotność przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia potrzebę stosowania chłodzonych magazynów żywnościowych porównuje warunki przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów wyjaśnia pojęcie komory niskotemperaturowej i wskazuje produkty, które można w niej przechowywać

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Magazyny żywnościowe niechłodzone	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych podaje temperaturę i wilgotność magazynów niechłodzonych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje wymagania techniczne dotyczące żywnościowych magazynów niechłodzonych uzasadnia odpowiedni dobór warunków technicznych dla różnych rodzajów magazynów niechłodzonych. dobiera wyposażenie do magazynów niechłodzonych
	Zapotrzebowanie na towary w magazynach	1	<ul style="list-style-type: none"> podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach rozdzieli zalecany czas składowania od dopuszczalnego czasu składowania na podstawie danych zawartych w tablicach określa czas składowania: nabiału i jaj, warzyw korzeniowych, warzyw liściastych, nowalijek, mięsa i wędlin, drobiu, ryb, tłuszczów, mrożonek 	<ul style="list-style-type: none"> omawia sposoby obliczania zapotrzebowania na średnie dzienne zużycie artykułów na obiad dokonuje analogicznych obliczeń w odniesieniu do zapotrzebowania surowców na całodienne wyżywienie – śniadanie, obiad i kolację analizuje i interpretuje różnice w zalecanych i dopuszczalnym czasie przechowywania produktów na wybranych przykładach
	Transport do magazynów artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych	1	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych wie, co to jest termograf i do czego służy wymienia informacje, które muszą się znaleźć na wydruku z termografu 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia potrzebę zapewnienia odpowiednich warunków transportu artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych opisuje sposób działania termografu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje zalecane temperatury transportu poszczególnych artykułów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje i wyjaśnia, na jakie parametry należy zwrócić uwagę podczas odbioru artykułów dostarczanych do zakładu gastronomicznego • planuje warunki transportu dla produktów, dla których ważne jest zachowanie łańcucha chłodniczego
	HACCP w magazynach żywnościowych	1	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP • wymienia rodzaje kart służących do zapisywania informacji zgodnie z HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje parametry, które muszą być kontrolowane i zapisywane w dokumentacji magazynowej zgodnie z HACCP • wyjaśnia, w jakich sytuacja i w jaki sposób należy wypełnić protokół strat
	Magazynowanie odpadów żywnościowych w gastronomii	1	<ul style="list-style-type: none"> • zna termin magazyny nieżywnościowe • wymienia rodzaje magazynów nieżywnościowych • wylicza rodzaje odpadów w gastronomii • definiuje termin bioodpady • wskazuje sposób dokumentowania odbioru bioodpadów zgodnie z zasadami HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje rodzaje odpadów w gastronomii • analizuje warunki i wyposażenie miejsc składowania odpadów gastronomicznych • opisuje wymagania dotyczące składowania i transportu odpadów w zakładach gastronomicznych
	Magazynowanie odpadów	1	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami nieżywnościowymi na terenie zamieszkania 	<ul style="list-style-type: none"> • uzasadnia potrzebę selektywnego zbierania odpadów komunalnych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	nieżywnościowych w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> wymienia pojemniki, które należy zapewnić w celu selektywnego zbierania odpadów komunalnych wymienia czynniki, które należy wziąć pod uwagę przy ustalaniu opłat za pojemniki z odpadami komunalnymi 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje i ocenia sposoby gospodarowania odpadami w miejscu zamieszkania charakteryzuje różne pojemniki na odpady nieżywnościowe charakteryzuje działania zmierzające do efektywnego gospodarowania odpadami komunalnymi
	Działalność gastronomii a ochrona środowiska	1	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska wymienia instytucje i organizacje zajmujące się problematyką żywienia wylicza elementy działalności gastronomicznej, które mają wpływ na środowisko 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia potrzebę ochrony środowiska wskazuje zależności pomiędzy ochroną środowiska a jakością życia ludzi przewiduje skutki zmian natychmiastowych i przyszłościowych zachodzących w środowisku. analizuje wpływ gastronomii na środowisko

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
Zamówienia w gastronomii	Zamówienia w gastronomii otwartej	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych) wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje co najmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców wyjaśnia, kiedy należy robić zakupy interwencyjne opisuje, co oznacza wyrażenie „dostawy zgodnie z HACCP” w przypadku dostaw mrożonek korzystając z dostępnych źródeł w internecie, wskazuje potencjalnych dostawców dla następujących lokali: zakładu gastronomicznego z typowymi daniami kuchni polskiej, zakładu oferującego dania z ryb i owoców morza, zakładu z daniami wegańskimi
	Podstawowe pojęcia dotyczące zamówień publicznych w jednostkach budżetowych	2	<ul style="list-style-type: none"> podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje podstawowe tryby udzielania zamówień porównuje postępowanie w przypadku przetargu ograniczonego i przetargu nieograniczonego rozdziela i omawia inne niż podstawowe sposoby udzielania zamówień podaje przykłady usług gastronomicznych, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych wyjaśnia, dlaczego nie wszystkie podmioty podlegają zamówieniom publicznym

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych • wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje zamówienia publiczne udostępnione w internecie dotyczące usług gastronomicznych i omawia wskazane wymagania
	Znaczenie zamówień publicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi • wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych • wie, kto jest właścicielem środków publicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • klasyfikuje zadania Urzędu Zamówień Publicznych • omawia cele zamówień publicznych w gospodarce rynkowej • wskazuje różnice między zamówieniami publicznymi a zamówieniami prywatnymi
	Zasady udzielania zamówień	4	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych • podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia • wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia • podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej • wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV) 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje powody i podaje przykłady wykluczenia podmiotów aplikujących o uzyskanie zamówienia • wyjaśnia, co oznacza słowo „repozytorium” i na czy polega e-Certis • interpretuje kody CPV • wyjaśnia przynajmniej siedem istotnych warunków specyfikacji zamówienia • wyjaśnia pojęcie wadium i określa cel ustalenia wadium • opisuje poszczególne etapy postępowania przygotowującego zamówienie publiczne do momentu składania ofert przez dostawców w przetargu nieograniczonym

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Wybór najkorzystniejszej oferty	4	<ul style="list-style-type: none"> • podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert • zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert • wymienia kryteria oceny ofert • wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia kryteria oceny ofert • opisuje działania, jakie powinien podjąć zamawiający w przypadku, kiedy wpłynęły dwie takie same oferty • dokonuje analizy roszczeń, jakie przysługują wykonawcom w przypadku unieważnienia przetargu z winy zamawiającego
	Dokumentowanie postępowania. Kary za nieprzebrzeganie ustawy o zamówieniach publicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie • zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami • wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, kiedy i w jaki sposób udostępnia się załączniki do protokołu • analizuje powody nałożenia kary na zamawiającego • opisuje zasady ustalania kary pieniężnej na zamawiającego
Planowanie produkcji gastronomicznej	Charakterystyka produkcji gastronomicznej	1	<ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej • wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów • wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów • dokonuje analizy czynników wpływających na planowanie produkcji gastronomicznej • omawia różnice w planowaniu produkcji gastronomicznej w gastronomii zamkniętej i otwartej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Planowanie stanowisk pracy w gastronomii	3	<ul style="list-style-type: none"> wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie przepisów sporządzania potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> określa wpływ wymogów technicznych na przebieg procesu produkcyjnego analizuje zasady obowiązujące podczas planowania produkcji opracowuje schematy procesów technologicznych na podstawie przepisów sporządzania potrawy charakteryzuje techniki i dobór narzędzi, maszyn i urządzeń do produkcji potraw
	Tworzenie nowych dań w gastronomii	4	<ul style="list-style-type: none"> określa cel wprowadzania nowych dań wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci opracowuje proste modyfikacje dań wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej 	<ul style="list-style-type: none"> interpretuje przyczyny wprowadzania nowych dań w zakładach gastronomicznych analizuje sposoby wprowadzania nowych dań i modyfikowania dań oferowanych przez zakład gastronomiczny charakteryzuje etapy opracowania nowego produktu gastronomicznego opracowuje schematy blokowe produkcji potraw interpretuje wady i zalety dań tradycyjnych i regionalnych opracowuje nowe danie z kategorii: zupa, danie mięsne, danie wegetariańskie i deser

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów 	
	Planowanie procesu przygotowania potraw	4	<ul style="list-style-type: none"> wymienia fazy procesu produkcyjnego wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej identyfikuje czynności procesu produkcyjnego zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje fazy procesu produkcyjnego omawia czynności procesu technologicznego projektuje procesy technologiczne dla różnych rodzajów zakładów gastronomicznych, ustala receptury, uzasadnia dobór sprzętu, narzędzi i urządzeń
	Czynniki wpływające na jakość potrawy	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy jakości usług gastronomicznych zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje elementy jakości usług gastronomicznych analizuje wybory konsumenckie pod kątem jakości funkcjonalnej omawia cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów potrafi wskazać elementy wpływające na jakość usług gastronomicznych
	Dobór maszyn i urządzeń w zależności od asortymentu i wielkości produkcji	4	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych dobiera rodzaj urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń • wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera różne urządzenia i maszyny w zależności od wielkości produkcji • proponuje wyposażenie w urządzenia gastronomiczne w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz w zależności od wielkości firmy gastronomicznej
	Wykorzystanie zwrotów poprodukcyjnych	2	<ul style="list-style-type: none"> • definiuje zwroty poprodukcyjne • wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami poprodukcyjnymi 	<ul style="list-style-type: none"> • proponuje sposoby wykorzystania rodzajów zwrotów poprodukcyjnych powstałych podczas produkcji różnych potraw
	Harmonogramy produkcji gastronomicznej	4	<ul style="list-style-type: none"> • zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni • wymienia podstawowe cechy harmonogramu • odczytuje podstawowe informacje z kart czynnościowych i harmonogramów zaproponowanych w podręczniku 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje różnice między różnymi rodzajami planów produkcji i harmonogramów produkcji • opracowuje karty czynnościowe harmonogramy pracy dla jednej i dla dwóch osób na podstawie opisu przygotowywania różnych potraw i napojów
	Schematy blokowe produkcji potraw i napojów	10	<ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego) • zna podstawowe elementy schematu technologicznego • wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku • rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących 	<ul style="list-style-type: none"> • projektuje różne schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących • opracowuje na podstawie schematu produkcji różnych potraw zestawienia czynności jednostkowych i dobiera do nich potrzebny sprzęt • opracowuje projekt realizacji zamówienia na catering dla 40 osób zgodnie z danymi zawartymi w podręczniku

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym	4	<ul style="list-style-type: none"> wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill wymienia dania i produkty, których nie można mrozić wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym analizuje wady i zalety systemu systemów produkcji stosowanych w gastronomii omawia zmiany organoleptyczne mogących wystąpić w systemie cook-chill wskazuje zależność wpływu czasu schładzania potraw w systemie cook-chill na długość ich przechowywania w warunkach chłodniczych wyjaśnia, dlaczego niektórych dań i produktów nie można mrozić planuje ułożenie dań na tacy jednostkowej w systemie tradycyjnym opisuje strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw projektuje system produkcji w barze żywieniowym, w ekskluzywnej restauracji oraz w firmie cateringowej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Tradycyjne techniki sporządzania potraw	4	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje cele obróbki termicznej omawia sposób prowadzenia gotowania (w wodzie, na parze, pod ciśnieniem), blanszowania, duszenia, smażenia, pieczenia i grillowania porównuje różne procesy obróbki termicznej analizuje zmiany, jakie zachodzą podczas różnych technik obróbki termicznej omawia zalecenia zdrowotne dotyczące wykorzystania różnych technik obróbki termicznej wskazuje wady i zalety różnych sprzętów używanych podczas obróbki termicznej opracowuje schematy technologiczne z wykorzystaniem nazw różnych sposobów obróbki termicznej na podstawie różnych przepisów
	Techniki stosowane w kuchni molekularnej	4	<ul style="list-style-type: none"> wie, kto był twórcą kuchni molekularnej nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna wymienia środki chemiczne stosowane w kuchni molekularnej podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje historię powstania kuchni molekularnej wyjaśnia techniki stosowane w kuchni molekularnej charakteryzuje urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem porównuje zagęszczanie i wędzenie tradycyjne z zagęszczaniem i wędzeniem w kuchni molekularnej przyporządkowuje rodzaj drewna do produktów poddawanych wędzeniu molekularnemu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej 	
	Techniki stosowane w kuchni molekularnej – cd.		<ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw wymienia produkty, które można wędzić molekularnie wie, na czym polega gotowanie w próżni wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje gotowanie w próżni i wskazuje zalety i wady stosowania tej techniki opisuje czynności związane z przygotowaniem produktu gotowanego w próżni uzasadnia dobór temperatur do gotowania w próżni ryb i owoców morza porównuje gotowanie tradycyjne z gotowaniem w próżni znajduje i analizuje przepisy kuchni molekularnej
	Kuchnia fusion i live cooking	2	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni fusion podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, na czym polega kuchnia fusion omawia cechy potraw kuchni fusion wynajduje i analizuje przepisy kuchni fusion wyjaśnia system przygotowywania posiłków metodą live cooking uzasadnia dobór imprez, podczas których wykorzystuje się system live cooking

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Urządzenia kontrolne w produkcji gastronomicznej	1	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia 	<ul style="list-style-type: none"> omawia cele kontrolowania procesów produkcyjnych w gastronomii charakteryzuje rodzaje kontroli
	Urządzenia do pomiaru masy	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów dzieli wagi ze względu na zasadę działania wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag wymienia rodzaje wyskalowanych miarek 	<ul style="list-style-type: none"> przelicza jednostki objętości na jednostki wagowe na podstawie tabeli rozdzieli rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo charakteryzuje rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo umie znaleźć informacje dotyczące przeliczania jednostek objętości na jednostki wagowe stosuje w praktyce zamianę jednostek objętości na jednostki wagowe
	Urządzenia do kontroli temperatury i ciśnienia.	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje termometrów rozdzieli różne rodzaje termometrów wie, do czego służy manometr 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje działanie różnych rodzajów termometrów dobiera odpowiednie termometry do rodzaju potraw określa cel stosowania urządzeń do pomiaru ciśnienia w zakładzie gastronomicznym

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Ocena organoleptyczna sporządzanych potraw.	3	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet wymienia zmysły do oceny organoleptycznej wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw wie, od czego zależy smakowitość potraw zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej 	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje oceny organoleptycznej rosółu z makaronem, frytek z kotletem mielonym i surówką z młodej kapusty na podstawie schematów zawartych w podręczniku wyjaśnia różnice między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną charakteryzuje wyróżniki jakości potraw określa parametry, które są badane za pomocą wzroku, smaku, słuchu, dotyku i węchu opisuje zasady prawidłowej i obiektywnej oceny jakościowej sporządzanych dań
			<ul style="list-style-type: none"> odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej przeprowadza ocenę organoleptyczną zupy i dania głównego przygotowanego w domu 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje schemat oceny organoleptycznej zupy jarzynowej, kotleta schabowego z tłuczonymi ziemniakami, surówki z pora, jabłka i ogórka kiszzonego z oliwą oraz budyniu waniliowego z sokiem analizuje możliwe różnice w ocenie organoleptycznej tej samej potrawy dokonanej przez różne osoby
Specjalistyczne programy komputerowe do planowania produkcji	Przykładowe systemy komputerowe dostępne na polskim rynku stosowane w	10	<ul style="list-style-type: none"> wymienia obszary gastronomii, w których działają systemy komputerowe wymienia systemy komputerowe pomocne szefom w kuchni, dotyczące gospodarki magazynowej i organizacji produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje programy komputerowe do planowania gospodarki magazynowej i organizacji produkcji analizuje ofertę programów dla gastronomii w internecie wybiera najlepsze programy komputerowe dla różnych rodzajów prowadzenia działalności gastronomicznej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
gastronomicznej	gastronomii otwartej i zamkniętej		<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się programami komputerowymi do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 	
Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	Techniki i forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	2	<ul style="list-style-type: none"> • zna terminy: zleceniodawca, zleceniobiorca oraz umowa • wymienia dokumenty, które należy przygotować do realizacji zamówienia na przyjęcia okolicznościowe • wypełnia proste dokumenty przygotowane przez nauczyciela, które są niezbędne do sprawnego przygotowania imprezy okolicznościowej • odczytuje informacje zawarte w karcie imprezy okolicznościowej umieszczonej w podręczniku • wskazuje ważne elementy, które powinny znaleźć się w karcie zlecenia 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe • uzasadnia konieczność przygotowania odpowiednich dokumentów podczas realizacji zamówienia na przyjęcie okolicznościowe • przygotowuje dokumenty potrzebne do prawidłowej organizacji przyjęcia okolicznościowego • charakteryzuje pojęcie ceny ryczałtowej • analizuje kartę zlecenia imprezy gastronomicznej umieszczonej w podręczniku
	Sporządzanie kalkulacji przyjęcia okolicznościowego	4	<ul style="list-style-type: none"> • wie, z jakich elementów składa się kalkulacja przyjęcia okolicznościowego • z pomocą nauczyciela rozwiązuje proste zadania uwzględniające kalkulację obiadu i napojów serwowanych podczas przyjęcia okolicznościowego 	<ul style="list-style-type: none"> • rozwiązuje zadania, które wiążą się z kalkulacją imprezy na podstawie zlecenia • przeprowadza kalkulację gastronomiczną menu oraz napojów • oblicza koszt imprezy, który obejmuje dodatkowo koszt obsługi, dekoracji oraz usług dodatkowych (dane zawarte w zadaniu) • wskazuje różnice między kalkulacją imprezy w zakładzie otwartym i w zakładzie gastronomi zamkniętej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych	1	<ul style="list-style-type: none"> zna etapy wykonania usługi gastronomicznej definiuje podatek VAT w gastronomii podaje elementy paragonu i faktury zna formy płatności zna zasady ewidencji sprzedaży usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych omawia zasady wystawiania faktur uzasadnia konieczność ewidencjonowania sprzedaży usług gastronomicznych
	Sposoby reklamacji usług gastronomicznych	1	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje okoliczności, w których konsument może składać reklamację usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> omawia sposób składania reklamacji oraz przyjmowania reklamacji usług gastronomicznych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
V. Polityka finansowa przedsiębiorstwa gastronomicznego	Planowanie zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym	4	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje informacje zawarte w tabeli umieszczonej w podręczniku, dotyczącej zestawienia przeciętnych wartości przychodów i rozchodów wymienia koszty stałe i koszty zmienne placówek gastronomicznych wymienia trzy podstawowe grupy kosztów podaje elementy cyklu operacyjnego zarządzania kosztami 	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje terminów: zysk brutto, zysk netto, wynik finansowy wie, na czym polega rachunek zysków i strat wyjaśnia potrzebę planowania zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz prowadzenia analizy kosztów analizuje informacje zawarte w tabeli umieszczonej w podręczniku, dotyczącej zestawienia przeciętnych wartości przychodów i rozchodów opisuje obszary, w których może dochodzić do strat dodatkowych w gastronomii charakteryzuje cykl operacyjny zarządzania kosztami interpretuje poziom zysku i wskazuje możliwości zwiększenia zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym
	Analiza rentowności	2	<ul style="list-style-type: none"> zna terminy: analiza rentowności, analiza progu rentowności, próg rentowności wymienia wskaźniki rentowności (ROS, ROA, ROE) wymienia co najmniej pięć czynników wpływających na rentowność zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje znaczenie terminów: analiza rentowności, analiza progu rentowności, próg rentowności oblicza wskaźniki rentowności (ROS, ROA, ROE) charakteryzuje co najmniej pięć czynników wpływających na rentowność zakładu gastronomicznego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Polityka cenowa i dokumentacja finansowa	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje elementy, które uwzględnia dobrze skalkulowana cena • zna wskaźnik określający zysk Revpash • wymienia dokumenty finansowe zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia cele modyfikowania ceny • charakteryzuje elementy, które uwzględnia dobrze skalkulowana cena • oblicza wskaźnik Revpash • opisuje trzy strategie cenowe wg Michaela Portera • rozróżnia dokumenty finansowe zakładu gastronomicznego
	Specjalistyczne programy komputerowe do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykładowe systemy komputerowe dostępne na polskim rynku 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi użytkować demo systemów komputerowych do planowania i rozliczania usług gastronomicznych
VI. Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny	Dobór bielizny stołowej	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie • wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa • wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej • charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej • dobiera odpowiedni rodzaj bielizny stołowej do charakteru usługi gastronomicznej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych				
	Składanie i rozkładanie obrusów	2	<ul style="list-style-type: none"> zna rodzaje obrusów składa i rozkłada obrusy kwadratowe podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje obrusów opisuje zasady łączenia obrusów składa i rozkłada obrusy prostokątne
	Serwety indywidualnego użytku – składanie form dekoracyjnych	4	<ul style="list-style-type: none"> wymienia materiał serwet indywidualnego użytku podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku 	<ul style="list-style-type: none"> dopasowuje formę serwety do rodzaju usługi gastronomicznej składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku składa co najmniej cztery wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku opisuje sposób postępowania konsumenta z serwetą indywidualnego użytku
	Sztułyce klasyczne	2	<ul style="list-style-type: none"> wie, z jakich materiałów wykonane są sztucłyce 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje historię sztucłyców

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	stosowane w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje sztućców ze względu na wielkość oraz zastosowanie wymienia sztućce klasyczne podaje co najmniej jedno zastosowanie sztućców klasycznych wie, jak postępować ze sztućcami podczas prac przygotowawczych wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców 	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje sztućce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość opisuje zastosowanie sztućców klasycznych opisuje prace przygotowawcze, zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców
	Sztućce specjalne oraz pomocnicze i ich zastosowanie w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> zna sztućce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu podaje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu wymienia co najmniej osiem rodzajów sztućców pomocniczych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sztućce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów opisuje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów rozdzieli co najmniej dwanaście rodzajów sztućców pomocniczych
	Szkło stosowane w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje szklanek zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje szklanek opisuje rodzaje szkła do piwa

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
				<ul style="list-style-type: none"> rozróżnia kieliszki do wina białego, czerwonego, różowego, musującego, do win słodkich i deserowych, do wódek czystych i kolorowych oraz do koniaku i brandy
	Inne sprzęty używane podczas codziennej obsługi	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
	Dobór odpowiedniej zastawy, szkła i sztućców pod określone elementy menu	3	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztućców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina
	Dobór i zastosowanie sprzętów oraz urządzeń wykorzystywanych do wykonywania	2	<ul style="list-style-type: none"> wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP – Good Catering Practice charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów analizuje zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności podczas transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	usług gastronomicznych. Warunki transportu, serwowania i ekspozycji potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> • podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje 	
	Warunki transportu sprzętu, bielizny stołowej i zastawy stołowej	1	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy
	Specjalny sprzęt i urządzenia potrzebne do obsługi gości	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia co najmniej jeden ochładzacz • wymienia rodzaje kloszy • podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy • zna określenie „bemar” • rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i warniki • zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy 	<ul style="list-style-type: none"> • klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambrowania i tranżerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Sprzęt i urządzenia do transportu i wydawania potraw	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje wózków do transportu wymienia pojemniki termoizolacyjne wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sprzęt i warunki transportu potraw opisuje rodzaje bemałów i witryn używanych do wydawania potraw
	Czynności i dokumentacja niezbędne do wykonywania usługi gastronomicznej	3	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej podaje definicję portfolio wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa) wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach sali 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi gastronomicznej charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej analizuje zasadność przygotowania portfolio opisuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa) sporządza podstawowe dokumenty, takie jak: harmonogram prac, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa) opisuje czynności końcowe przy realizacji usługi gastronomicznej
VII. Metody i techniki	Cechy charakterystyczne	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
obsługi konsumentów	e systemów obsługi		<ul style="list-style-type: none"> • podaje rodzaje systemów obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> • porównuje różne systemy obsługi
	Rodzaje obsługi kelnerskiej	3	<ul style="list-style-type: none"> • wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy • wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczącego prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowym • wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych • podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowym 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewirowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo – kompleksowego • analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowym • opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu • rozróżnia i dokonuje analizy zadań członków brygady • analizuje cechy systemu zespołowo-kompleksowego
	Sposoby organizacji systemu samoobsługowego	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej • wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego zna ich drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych	1	<ul style="list-style-type: none"> zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych analizuje zalety stosowania bufetów
	Wizerunek zawodowy kelnera	2	<ul style="list-style-type: none"> podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera wyjaśnia znaczenie cech fizycznych, cech psychicznych oraz umiejętności zawodowych i wiedzy w kontekście jakości obsługi konsumentów
	Podstawowe zasady gościnności	2	<ul style="list-style-type: none"> wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje elementy, jakie należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości
	Podawanie potraw i napojów z użyciem tac	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane określa przeznaczenie tac, zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane stosuje w praktyce zasady korzystania z tac w zależności od rodzaju tacy i obciążenia – zbiera na tacę zastawę stołową, sztapluje naczynia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Noszenie i zbieranie talerzy	2	<ul style="list-style-type: none"> określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze 	<ul style="list-style-type: none"> prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze określa zasady chwytania i przenoszenia dużych naczyń
	Noszenie, ustawianie i zbieranie innych naczyń	2	<ul style="list-style-type: none"> prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta 	<ul style="list-style-type: none"> chwytą, przenosi i zbiera zastawę stołową różnymi technikami opisuje zasady obsługi gości z prawej i lewej strony
	Charakterystyka różnych typów gości	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
	Sposób obsługi różnych typów gości	2	<ul style="list-style-type: none"> podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów dobiera odpowiednie metody obsługi w zależności od typu gościa

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Metody i techniki obsługi – wiadomości wprowadzające	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje serwisów podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmisek wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa wylicza kolejność podawania potraw określa kierunek obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach analizuje czynności kelnera obowiązujące podczas obsługi gościa
	Serwis francuski	2	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zasady serwisu francuskiego nazywa rodzaje serwisu francuskiego wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B wyjaśnia różnice pomiędzy serwisem francuskim typu A oraz typu B
	Chwyty sztuców serwisowych stosowane w serwisie francuskim	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia trzy podstawowe chwyt sztuców serwisowych w zależności od techniki podawania podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów prawidłowo układa sztuce serwisowe w zależności od rodzaju chwytu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarto wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów sprawnie posługuje się różnymi rodzajami chwytów do serwowania potraw
	Zasady układania i przekładania potraw w	2	<ul style="list-style-type: none"> zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego,

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	serwisie francuskim typu A i B		<ul style="list-style-type: none"> określa sposób ułożenia półmiska i sztućców w serwisie typu B wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B 	<ul style="list-style-type: none"> dodatków warzywnych oraz dodatków sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem omawia zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu B charakteryzuje zastosowanie serwisu typu A i typu B
	Charakterystyka serwisu angielskiego	1	<ul style="list-style-type: none"> zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego podaje definicję stolika pomocniczego wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych 	<ul style="list-style-type: none"> omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski opisuje sposób przygotowania stolika pomocniczego (gerydonu) oraz zasady ustawiania tego stolika
	Zasady obowiązujące w serwisie angielskim	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje kolejne czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego
	Serwis rosyjski i talerzowy	2	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim zna inne nazwy serwisu talerzowego podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowym charakteryzuje sytuacje, w których najlepiej zastosować serwis rosyjski lub talerzowy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Zastosowanie mieszanych form serwisów	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje zastosowanie serwisów mieszanych • wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka • podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych • opisuje metodę serwisu z wykorzystaniem tray-jacka • dobiera typy usług gastronomicznych, podczas realizacji których może mieć zastosowanie serwis mieszany
	Charakterystyka rodzajów obsługi	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi
	Dobieranie metod obsługi do rodzaju świadczonych usług	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera metody obsługi do rodzaju świadczonych usług przez gastronomię otwartą, hotelową czy firmę cateringową
	Organizacja usług gastronomicznych podczas imprez biznesowych,	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję branży micy • wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży • opisuje sposób organizacji usług gastronomicznych w ramach odbywających się imprez biznesowych, konferencji oraz eventów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	konferencji oraz eventów			
VIII. Przygotowanie miejsc świadczenia usług gastronomicznych	Przygotowanie sali konsumenckiej	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje mebli określa wymiary stołów określa zasady rozmieszczania mebli wymienia w kolejności etapy przygotowania sali konsumenckiej podaje standardy dotyczące zagospodarowania przestrzeni 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zależność doboru formy ustawienia od wielkości sal, liczby gości oraz rodzaju usługi gastronomicznej charakteryzuje elementy wystroju, oświetlenia i kolorystyki miejsc świadczenia usług gastronomicznych
	Charakterystyka nakrycia podstawowego	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia minimalne wyposażenia nakrycia podstawowego wie, kiedy ustawia się nakrycie podstawowe 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia podstawowego proponuje miejsca, w których dobrze jest ustawić nakrycie podstawowe
	Charakterystyka nakrycia rozszerzonego	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje nakryć rozszerzonych wie, co to jest nakrycie pod określone menu i kiedy je się stosuje wymienia po kolei przebieg nakrywania pod określone czteroelmentowe menu wymienia zasady układania nakryć 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia rozszerzonego proponuje sytuacje, w których sprawdza się nakrycie rozszerzone proponuje sposób nakrycia pod menu złożone z pięciu i z sześciu elementów charakteryzuje zasady układania nakryć

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Rozrysowywanie nakryć zgodnie z określonym menu	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykład menu trzy- i czteroelementowego • rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu trzy- i czteroelementowego 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykład menu pięcio- i sześćoelementowego • rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu pięcio- i sześćoelementowego
	Rodzaje nakryć śniadaniowych	2	<ul style="list-style-type: none"> • zna cel układania nakryć śniadaniowych • podaje elementy nakrycia prostego, kontynentalnego, wiedeńskiego oraz nakrycia do śniadania à la carte • wskazuje rodzaj śniadania na podstawie rozrysowanego nakrycia 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje sposoby nakrywania do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i wiedeńskiego rozszerzonego, międzynarodowego oraz do śniadania à la carte • rysuje nakrycia do wyżej wymienionych śniadań
	Sposoby serwowania śniadań	3	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia następujące sposoby serwowania śniadań: bufet śniadaniowy oraz śniadanie w room service • zna rodzaje bufetów śniadaniowych • wymienia podstawowy asortyment bufetu śniadaniowego • wie, na czym polega system bezpośredni i klamkowy zamawiania śniadania w usłudze room service • wymienia sprzęt do serwowania śniadań w pokoju 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje asortyment bufetów śniadaniowych • charakteryzuje organizację bufetów śniadaniowych • analizuje zalety bufetów śniadaniowych oraz zasady ich organizowania • opisuje procedurę bezpośrednią i pośrednią zamawiania śniadania w usłudze room service • charakteryzuje sposoby serwowania śniadań w pokoju • przygotowuje tacę z nakryciem śniadaniowym dla jednej osoby oraz wózek ze śniadaniem dla dwóch osób

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Aranżacja miejsc świadczenia usług gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje stacji serwisowej i stołu serwisowego • wymienia elementy, które decydują o sposobie aranżacji miejsca świadczenia usług gastronomicznych • wymienia co najmniej pięć elementów dekoracyjnych • wie, jak postępować z kwiatami i świecami 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje celowość przygotowywania stacji serwisowych oraz stołów serwisowych • charakteryzuje zasady komponowania dekoracji, tworzenia kompozycji kwiatowych oraz wykorzystania świec • dobiera elementy dekoracyjne w zależności od okazji, pory roku czy indywidualnych preferencji gości
	Rodzaje przyjęć okolicznościowych	2	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję przyjęcia • wymienia organizatorów przyjęć • wymienia miejsca organizowania przyjęć • wymienia rodzaje przyjęć 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje okoliczności organizowania przyjęć • charakteryzuje organizatorów przyjęć • opisuje etapy organizacji przyjęć
	Przyjęcia zasiadane – organizacja bankietów	4	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia przyjęcia zasiadane • podaje określenia bankietu i balu • wymienia elementy bankietu • podaje układ menu bankietowego złożonego z sześciu elementów 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje bankiet • rozszyfrowuje skróty: RSVP oraz PM • opisuje elementy klasycznego bankietu • wyjaśnia układ menu francuskiego • proponuje układ siedmio-, ośmio- i dziewięcioelementowego menu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
	Aranżacja sali, nakrycie stołów oraz obsługa bankietów	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności, które należy wykonać podczas nakrywania stołów bankietowych zna zasady nakrywania do stołu przy organizacji bankietu oblicza liczbę stołów na przyjęcie bankietowe z zastosowaniem wzoru z podręcznika podaje liczbę kelnerów potrzebnych do obsługi bankietu w zależności od rodzaju serwisu zna zasadę pierwszeństwa zna kolejność serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> planuje sposób ustawienia stołów bankietowych, czynności, które należy wykonać przy nakrywaniu stołów, rozmieszczenie nakryć bankietowych oraz elementy dekoracyjne stołów bankietowych stosuje w praktyce algorytm przeliczania liczby stołów w zależności od ich wielkości oraz od liczby miejsc bankietowych analizuje zasady obsługi podczas bankietów i stosuje je w praktyce stosuje zasadę procedencji (pierwszeństwa)
	Przyjęcia zasiadane – bale	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje balów wymienia elementy, które powinny znaleźć się na zaproszeniu przygotowuje prosty wzór zaproszenia wymienia elementy organizacyjne, które decydują o randze balu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje bal opisuje elementy organizacyjne, które decydują o randze balu opisuje dodatkowe środki bezpieczeństwa, które należy wziąć pod uwagę przy organizacji balów
	Układanie wykwintnego menu na bankiety i bale	2	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zasady układania menu proponuje co najmniej po trzy przystawki zimne, gorące, zupy, dania mięsne, dania rybne, dania wegetariańskie, desery zimne i desery gorące komponuje proste sześćcioelementowe menu 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje po pięć dań wykwintnego menu w grupie przystawek, dodatków, dań i deserów komponuje potrawy do menu złożonego z siedmiu, ośmiu i dziewięciu elementów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
				<ul style="list-style-type: none"> • przyporządkowuje asortyment przekąsek i napojów do aperitifów i digestiw
	Przyjęcia na stojąco – organizacja przyjęć bufetowych	4	<ul style="list-style-type: none"> • stosuje dwie nazwy: przyjęcie bufetowe i stół angielski • wymienia rodzaje okazji, z jakich organizowane są przyjęcia na stojąco • wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcia bufetowe oraz jak długo trwają • wie, od czego zależy charakter przyjęcia • podaje co najmniej trzy elementy dekoracyjne dopasowane do przyjęcia w stylu wiejskim, myśliwskim i artystycznym • wie, jak układać talerze, sztucze, szkło i zastawę dodatkową na stołach bufetowych • podaje liczbę zastawy w zależności od liczby gości • wymienia czynności kelnerów podczas obsługi przyjęć w stylu angielskim 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje założenia organizacyjne dotyczące przyjęć bufetowych • charakteryzuje sposób organizacji przyjęć w stylu angielskim • opisuje oraz projektuje sposoby ustawiania i dekorowania stołów • charakteryzuje elementy aranżacji stołów o charakterze wiejskim (rustykanym), artystycznym, marynistycznym • wyjaśnia sposób ustawiania zastawy, szkła, sztuców i innych sprzętów na stołach bufetowych • charakteryzuje asortyment potraw i napojów serwowanych podczas przyjęcia angielskiego • opisuje, na czym polega sprawna obsługa kelnerska podczas przyjęcia angielskiego
	Przyjęcia na stojąco – organizacja cocktail party i lampka wina	2	<ul style="list-style-type: none"> • wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcie cocktailowe i lampkę wina, oraz jak długo trwają • podaje możliwe formy organizacyjne cocktail party • wymienia problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party • charakteryzuje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party • wyjaśnia zasady obsługi przyjęć cocktailowych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party • zna liczbę kelnerów oraz ich zadania podczas obsługi cocktail party • podaje po trzy przykłady przekąsek zimnych i gorących oraz napojów menu cocktailowego 	<ul style="list-style-type: none"> • planuje wielkość i rodzaj przekąsek cocktailowych • szacuje liczbę przekąsek cocktailowych oraz ilość i rodzaj napojów w zależności od liczby gości • proponuje różne warianty menu przyjęcia cocktailowego • charakteryzuje przyjęcie zwane lampką wina
	Przyjęcia amerykańskie	2	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, na czym polega przyjęcie amerykańskie • określa rodzaje przyjęcia amerykańskiego w zależności od godzin, w których jest ono organizowane • wymienia rodzaje stołów używanych podczas przyjęć amerykańskich • zna pojęcie lazy Susan 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje charakter przyjęć amerykańskich • porównuje warianty organizacyjne przyjęć w stylu amerykańskim podaje ich różnice i podobieństwa • planuje liczbę personelu w zależności od wariantu przyjęcia amerykańskiego • wyjaśnia sposób rozłożenia sztuców na sposób francuski
	Dokumentacja związana z organizacją przyjęć okolicznościowych	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia podstawowe dokumenty związane z organizacją przyjęć: umowę, dokument przyjęcia zlecenia, formularz zlecenia oraz instrukcję służbową dla kelnerów • zna podstawowe elementy umów • wypełnia prostą przykładową umowę na podstawie zlecenia • wypełnia dokument przyjęcia zlecenia zawarty w podręczniku na podstawie danych podanych przez nauczyciela 	<ul style="list-style-type: none"> • uzasadnia celowość przygotowywania dokumentacji zewnętrznej i wewnętrznej dotyczącej organizacji przyjęć • charakteryzuje umowę oraz podaje dodatkowe elementy, które mogą być zawarte w umowie • przygotowuje dokument przyjęcia zlecenia na podstawie zamówienia • przygotowuje instrukcję służbową na podstawie zlecenia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczni:	Ponadpodstawowe Uczni:
			<ul style="list-style-type: none"> • podaje kolejność i sposób serwowania menu złożonego z czterech elementów 	<ul style="list-style-type: none"> • przewiduje możliwość stworzenia innych dokumentów wewnętrznych w zależności od rodzaju podmiotu gastronomicznego oraz rodzaju zlecenia
	Projektowanie bankietu na podstawie zlecenia	4	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje istotne dane w zleceniu, które należy wziąć pod uwagę przy organizowaniu bankietu • wskazuje kolorystykę, rodzaj bielizny stołowej, sposób złożenia serwet indywidualnego użytku, kompozycje kwiatowe i inne elementy dekoracyjne dopasowane do zlecenia • podaje sposób ułożenia stołów • oblicza liczbę zastawy, szkła, sztućców i dodatkowych elementów / urządzeń potrzebnych do nakrycia stołu • dobiera zastawę, szkło i sztucce do podanego menu • przygotowuje listę inwentarza • wymienia rodzaje serwisów, które będą obowiązywały podczas obsługi bankietu 	<ul style="list-style-type: none"> • przygotowuje menu sześćcioelementowe na bankiet zgodnie z zamówieniem • dobiera napoje do określonych elementów menu • rozrysowuje i opisuje nakrycie pod zaproponowane menu • opisuje aranżację miejsca świadczenia usługi • proponuje sposób obsługi bankietu – jako osobny punkt • przygotowuje umowę, kartę zlecenia bankietowego oraz instrukcję służbową dla kelnerów zgodnie z zamówieniem • projektuje okolicznościowa kartę menu, zaproszenie oraz wizytówkę • planuje rozmieszczenie gości • przeprowadza kalkulację imprezy
IX. Przyjęcia okoliczności	Cocktail i przyjęcie	4	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje cel wymienionych przyjęć

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń:	Ponadpodstawowe Uczeń:
we organizowane w ramach protokołu dyplomatycznego	cocktailowe, rodzaje śniadań, obiad, popołudniowa kawa lub herbata		<ul style="list-style-type: none"> • podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas wymienionych przyjęć
	Przyjęcie bufetowe, lampka wina lub aperitif, garden party i piknik, bal	3	<ul style="list-style-type: none"> • podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje cel wymienionych przyjęć • opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas wymienionych przyjęć
	Zasady organizacji przyjęć dyplomatycznych	3	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego o charakterze towarzyskim, biznesowym i oficjalnym • wie, co oznacza strój wizytowy, spacerowy, weekendowy, smoking, frak • zna zasady doboru ubrań na spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje zasady organizowania przyjęć w ramach protokołu dyplomatycznego (w tym dobór menu, aranżację miejsc świadczenia usług oraz rodzaj serwisu) • rozrysowuje sposób rozsadzania gości zgodnie z zasadami stołu francuskiego i angielskiego

