

- Planowanie żywienia i produkcji

Zakres tematyczny	Poziom wymagań					
	<i>konieczny</i> <b>dopuszczający</b>	<i>podstawowy</i> <b>dostateczny</b>	<i>rozszerzający</i> <b>dobry</b>	<i>dopełniający</i> <b>bardzo dobry</b>	<i>wykraczający</i> <b>celujący</b>	
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Układanie i ocenianie jadłospisów						
<i>Zasady układania jadłospisów.</i> <i>Zasady zamiany produktów.</i> <i>Ocena jadłospisów.</i> <i>Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.</i> <i>Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów.</i> <i>Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach.</i> <i>Modyfikacja jadłospisów.</i>	– potrafi ułożyć prosty jadłospis	– potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów – korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów	– stosuje komputer do oceny jadłospisów – podejmuje działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach – potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie	– potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie – stosuje równoważniki energetyczne w praktyce – oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków – oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków. – oceniania żywienia wybraną metodą wywiadu lub ankietową – korzysta z programów komputerowych i ocenić jadłospis – klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu		

### Planowanie produkcji gastronomicznej

<p><i>Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym.</i></p>	<p>– zna prawa i obowiązki pracowników</p>	<p>– opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych</p>	<p>– zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego – opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych</p>	<p>– sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym</p>
<p><i>Rodzaje podatków.</i></p>	<p>– zna rodzaje podatków</p>	<p>– rozróżnia podatki</p>	<p>– potrafi wykorzystać prawo podatkowe</p>	<p>– sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej</p>
<p><i>Rodzaje zakładów gastronomicznych.</i></p>	<p>– potrafi podzielić zakłady gastronomiczne</p>	<p>– rozróżnia zakłady gastronomiczne</p>	<p>– charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów</p>	<p>– potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału</p>
<p><i>Proces gospodarczy.</i></p>	<p>– zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</p>	<p>– analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</p>	<p>– zna i stosuje w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe</p>	<p>– podejmuje współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi</p>

			– podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	
<i>Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym.</i>	– zna ogólne zasady kalkulacji cen	– potrafi kalkulować ceny – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów	– przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczału, marży	– ustala rabat przy kalkulacji gastronomicznej – oblicza ceny na potrawy i napoje
<i>Popyt na usługi gastronomiczne.</i>	– wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– rozróżnia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– ustala czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
<i>Organizacja zaopatrzenia.</i>	– wymienia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary	– rozróżnia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary	– podejmuje wybrane elementy współpracy z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia	– podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji

	handlowe	handlowe	zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	i towary handlowe
<i>Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa.</i>	– wymienia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– rozróżnia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– potrafi podejmować czynności związane z zarządzaniem zapasami	– potrafi zarządzać zapasami i gospodarką magazynową
<i>Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.</i>	– analizuje proste schematy blokowe	– analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków	– opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	– opracowuje skomplikowane schematy blokowego produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
<i>Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.</i>	– wymienia zasady planowania potraw i napoi	– planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów – projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług
<b>Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych</b>				
<i>Receptury gastronomiczne.</i>	– potrafi czytać receptury gastronomiczne	– opracowuje receptury na proste wybrane potrawy i	– opracowuje receptury na proste potrawy	– opracowuje receptury na skomplikowane potrawy i napoje

		napoje	i napoje	
<b>Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych</b>				
<i>Koszty i przychody w działalności gastronomicznej. Promocja w gastronomii.</i>	– wymienia składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	– rozróżnia składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	– dostrzega wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego - wykorzystuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych	– planuje koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)
<i>Elementy składowe marketingu usług.</i>	– wymienia elementy składowe marketingu usług	– podejmuje współpracę w działalności marketingu usług	– opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego	– prowadzi działania marketingowe do prowadzonej działalności – opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
<i>Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii.</i>	– zna metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	– stosuje wybrane metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	– wykorzystuje metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	– planuje metody i techniki badań marketingowych w gastronomii
<i>Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.</i>	– zna zasady kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	– potrafi skalkulować koszty prostych usług	– kalkuluje koszty złożonych usług	– kalkuluje koszty złożonych imprez gastronomicznych

	ych	gastronomiczn ych	gastronomiczn ych	
--	-----	----------------------	----------------------	--