Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**
Nazwa zawodu KUCHARZ oraz TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu: 512001 oraz 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii					
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	– wymienia podstawowe pojęcia z zakresu BHP w gastronomii – wskazuje elementy zasad bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	– rozróżnia przepisy i dopasowuje je adekwatnie do sytuacji	– sprawnie posługuje się przepisami i potrafi zastosować je w praktyce	– doskonale posługuje się przepisami – analizuje przepisy i formułuje wnioski	
Regulacje prawne branżowe. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	– potrafi opisać żywność o właściwej jakości zdrowotnej	– opisuje najważniejsze elementy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	– bezbłędnie opisuje metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	– potrafi wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności.	
Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	– wymienia podstawowe pojęcia związane z prawem dotyczącym bhp pracy	– przedstawia elementy prawa pracy związanych z bezpieczeństwem i higiena pracy.	– potrafi korzystać z przepisów prawa pracy	– umiejętnie korzysta z przepisów i prawidłowa ich interpretacja.	
Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym	– potrafi powiedzieć czym jest ochrona ppoż	– rozróżnia elementy ochrony przeciwpożarowej – zna przepisy	– potrafi opisać narzędzia ochrony ppoż	– analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie ppoż	
Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	– wymienia podstawowe części zakładu gastronomicznego	– posługuje się ze zrozumieniem pojęciem układ funkcjonalny –zna wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego.	– sprawnie posługuje się pojęciem układ funkcjonalny – rozumie znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu	– ocenia stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem jego układu funkcjonalnego. – planuje układ zakładu	
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza	– wymienia podstawowe obowiązki kucharza	– rozróżnia wymogi odnoszące się do organizacji stanowisk pracy w kuchni	– sprawnie posługuje się zasadami organizacji stanowisk pracy kucharza	– ocenia stan przygotowania stanowisk pracy w kuchni – organizuje stanowiska pracy uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni	
Bezpieczeństwo obsługi instalacji. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	– wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe	– rozróżnia zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy – określa rozpoznaje choroby zawodowe	– sporządza listy zagrożeń wypadkami w zależności od stanowisk pracy i możliwych uchybień. – opracowuje zasady zapobiegania wypadkom i chorobom zawodowym	– ocenia stan przygotowania stanowisk pracy – przygotowuje programy naprawcze i profilaktyczne – ustala czynniki szkodliwe w danych miejscach pracy	

Odzież ochronna badania lekarskie Służby bhp w zakładzie pracy owe i procedury zakładowe	– wymienia podstawowe obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	– rozróżnia obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; – charakteryzuje badania lekarskie jakimi legitymować się musi pracownik – zna znaczenie odzieży ochronnej	– sprawnie posługuje się pojęciami z zakresu obowiązków pracownika i pracodawcy – potrafi dobrać odzież ochronną dla pracownikach na poszczególnych stanowiskach	– analizuje obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; – analizuje wymogi względem wymaganych badań lekarskich na poszczególnych stanowiskach – projektuje odzież ochronną
Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.	– wymienia podstawowe elementy procedury udzielania pierwszej pomocy	– potrafi opisać procedury udzielania pierwszej pomocy	– sprawnie posługuje się procedurą udzielania pierwszej pomocy	– potrafi bezbłędnie zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy
Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych				
Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów	– wymienia przykłady drobnego sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów	– potrafi nazwać sprzęt i naczynia, które zostają mu przedstawione	– potrafi wskazać zastosowanie wskazanego sprzętu i nazwać go	– doskonale rozróżnia drobny sprzętu gastronomicznego oraz naczynia, podaje nazewnictwo oraz zastosowanie.
Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	– wymienia elementy zasad	– potrafi przedstawić zasady	– zna dobrze zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	– dokonuje analizy instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii. Interpretacja danych zawartych w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego	– wymienia elementy wyposażenia	– dokonuje klasyfikacji urządzeń do przechowywania żywności	– zna dobrze zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu	– ocenia stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
Urządzenia do obróbki wstępnej surowców	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi – zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	– rozróżniania urządzenia do obróbki wstępnej surowców, –doskonale zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi.
Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi – zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	– rozróżniania urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów – doskonale zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi.
Urządzenia ekspedycyjne	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi – zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	– rozróżniania urządzenia do produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów; – doskonale zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi.
Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	– planuje wyposażenie zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji

Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	– rozróżniania urządzenia do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw, nazewnictwo,; – doskonale zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi.
Urządzenia elektroniczne: kasy, wagi, komputery	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie	– zna dobrze zasady korzystania z urządzeń elektronicznych	– posługuje się urządzeniami elektronicznymi zgodnie z ich zastosowaniem
Elementy projektowania, urządzenia do transportu	– wymienia urządzenia	– zna urządzenia i ich zastosowanie– zna urządzenia i ich zastosowanie – zna elementy projektowania	– zna dobrze zasady korzystania z urządzeń do transportu – zna dobrze podstawowe zasady projektowania	– wykorzystuje elementy projektowania w praktyce

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**
Nazwa zawodu KUCHARZ, TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 512001 oraz 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia					
Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia.	– wymienia podstawowe pojęcia sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności.	– rozróżnia żywność ze względu na trwałość, rozróżnianie żywność ze względu na pochodzenie.	– sprawnie ocenia żywności na podstawie jej wartości odżywczej.	– doskonale ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej.	
Żywność i dodatki do żywności.	– wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością	– rozróżnia zasady stosowania dodatków do żywności. – klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów.	– sprawnie posługuje się pojęciami dotyczącymi żywności – ocenia środki spożywcze – klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	– doskonale ocenia środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia’.	
Gospodarka odpadami w gastronomi.	– wymienia podstawowe pojęcia dotyczące odpadów	– rozróżnia rodzaje odpadów, ich źródeł, i ogólne charakteryzuje metody postępowania z odpadami	– zna sposoby gospodarowania odpadami	– regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii. – wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii.	
Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.	– wymienia surowce w gastronomii	– rozróżnia surowce i wymienia ogólnie zasady racjonalnego	– sprawnie charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców.	– doskonale charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców. – potrafi wykorzystać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania su- rowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności.	
Opakowania żywności. Gospodarka opakowaniami w gastronomii	– wymienia podstawowe opakowania w gastronomii	– rozróżnia rodzaje opakowań i podaje ich wykorzystanie	– sprawnie ocenia wady i zalety opakowań stosowanych w gastronomii – interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.	– doskonale klasyfikuje rodzaje opakowań żywności. – wykorzystuje w praktyce znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.	
Ocena organoleptyczna.	– potrafi powiedzieć czym jest ocena organoleptyczna	– charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej. okre- śla charakterystycz- ne cechy organolep- tyczne podstawo- wego asortymentu potraw i napojów.	– zna zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności. – uzasadnienia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	– przeprowadza ocenę organoleptyczna w oparciu o jej zasady – potrafi wyciągać wnioski	
Procedury bezpieczeństwa w gastronomii.	– wymienia elementy bezpieczeństwa w gastronomii.	– charakteryzuje procedury bezpieczeństwa w gastronomii.	– potrafi wskazać procedury bezpieczeństwa w gastronomii i podać w szczegółach ich charakterystykę	– doskonale potrafi zastosować procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicz- nych oraz procedury zapewnienia bezpie- czeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii	

Zasady racjonalnego żywienia.	– wymienia elementy racjonalne żywienia	– charakteryzuje czym jest racjonalne żywienie	– zna zasady racjonalnego żywienia; zastosowanie zasad racjonalnego żywienia planując posiłki; rozpoznawanie podstawowych błędów żywieniowych.	– potrafi w praktyce gastronomicznej wdrożyć zasady racjonalnego żywienia; zastosowa- nie zasad racjonalnego żywienia planując posiłki; rozpoznawanie podstawowych błę- dów żywieniowych. – wskazuje możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu
Żywność funkcjonalna i wygodna.	– wymienia przykłady żywności	– charakteryzuje pojęcie żywność funkcjonalna	– charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej	– charakteryzuje rodzaje żywności funkcjo- nalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej. – potrafi wskazać przykłady tej żywności w gastronomii – potrafi samodzielnie podać przykłady wyko- rzystania i propozycje zastosowania
Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności				
Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny	– potrafi powiedzieć jakie cechy żywno- ści świadczą o jaj dobrej/złej jakości	– wymienia cechy żywności mające wpływ na jakość.	– ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpie- czeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;	– potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz zaproponować metody jej przygotowa- nia. – potrafi również zwrócić uwagę na zagroże- nia obniżające jakość żywności
Klasyfikacja środków żywności	– wymienia przykła- dowe środki żywno- ści	– potrafi pogrupować środki żywności	– klasyfikuje poszczegól- ne środki żywności	– potrafi sklasyfikować środki żywności oraz wykorzystać je w gastronomii
Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żyw- ności	– wymienia środki żywności	– potrafi pogrupować poszczególnych środków żywności	– charakteryzuje towaro- znawczo poszczególne środki żywności	– potrafi uzasadnić podział środków żywności – potrafi wskazać zastosowanie poszczegól- nych środków
Sposoby zabezpieczenia żywno- ści przed zepsuciem – przecho- wywanie żywności	– wymienia sposoby zabezpieczenia żywności	– potrafi rozróżnić sposoby zabezpie- czenia żywności	– wskazuje i charakteryzuje spo- soby zabezpieczenia żywności	– dobiera bezbłędnie odpowiednie sposoby zabezpieczenia żywności
Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne	– wymienia zmiany w żywności	– potrafi scharaktery zować zmiany za- chodzące w żywności i podać ich przyczyny	– charakteryzuje skutki zdrowotne zanieczysz- czenia żywności	– analizuje powody zanieczyszczeń ich skutki dla zdrowia, oraz potrafi znaleźć środki za- radcze
Przechowywanie żywności	– wymienia sposoby przechowywania żywności	– charakteryzuje metody przecho- wywania żywności	– potrafi wskazać zasto- sowanie metod prze- chowywania żywności do odpowiedniego asortymentu	– charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywa- nie żywności; – charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania – wskazuje zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne
Metody utrwalania żywności.	– wymienia przykłady utrwalania żywności	– wymienia wszystkie znane w gastronomii me- tody utrwalania żywności	– charakteryzuje metody utrwalania żywności.	– dokonuje charakterystyki metod utrwalania żywności. – dostrzega wady i zalety metod. – charakteryzuje etapy procesów utrwalania żywności.
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym				
Receptury gastronomiczne	– potrafi powiedzieć swoimi słowami jak rozumie pojęcie re- ceptury gastrono- micznej	– podaje właściwa definicję receptury gastronomicznej	– przedstawia znaczenie receptury gastrono- micznej jako dokumen- tu produkcyjnego i rozliczeniowego.	– przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami gastrono- micznymi w procesie produkcyjnym

Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	– wymienia elementy produkcji gastronomicznej	– wymienia etapy procesu produkcyjnego	– charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	– doskonale charakteryzuje etapy, ich rolę dla procesu produkcyjnego. – charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej
Gospodarowanie surowcem	– wymienia surowce w gastronomii	– ocenia przykłady surowca ze względu na możliwość jego zastosowania w produkcji gastronomicznej	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia wybranych potraw	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej/wskazanej potrawy lub napoju;
Monitorowanie procesu produkcyjnego	– wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	– zna elementy procesu produkcyjnego, które należy moni- torować	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych; – potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja				
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe;	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod. – potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego. – planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań. – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów. –określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza;	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod. – potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego. – planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań. – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów. –określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
Zupy i sosy;	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. – dobiera technologie, receptury. – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedy- cji

Potrawy półmięsne	– wymienia podsta- wowe pojęcia zwią- zane z tematyką technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych proce- sów obróbki technolo- gicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych po- traw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. – dobiera technologie, receptury. – przygotowuje dania –zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Desery i ciasta;	– wymienia podsta- wowe pojęcia zwią- zane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technolo- gicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych po- traw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. –dobiera technologie, receptury. – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Napoje zimne i gorące	– wymienia podsta- wowe pojęcia zwią- zane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych proce- sów obróbki technolo- gicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych po- traw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. – dobiera technologie, receptury. – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Zakąski zimne.	– wymienia podsta- wowe pojęcia zwią- zane z tematyka technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych proce- sów obróbki technolo- gicznej. – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych po- traw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. – dobiera technologie, receptury. – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Dodatki do potraw	– wymienia dodatki do potraw	– rozróżnia dodatki do potraw	– charakteryzuje i stosuje dodatki do potraw	– potrafi stosować do każdej potrawy dodatki do potraw
Zastawa stołowa	– wymienia niektóre elementy zastawy stołowej	– zna nazewnictwo podstawowego asor- tymentu zastawy stołowej do ekspe- dycji potraw i napojów.	– potrafi rozróżnić ele- menty zastawy stołowej do ekspedycji różnych potraw i napojów; – określa wielkości porcji różnych potraw i napojów.	– bardzo dobrze posługuje się nazewnictwem zastawy stołowej, potrafi zastosować zasta- wę do wszystkich rodzajów przyjęć i potraw. – potrafi ilościowo zaplanować zastawę stoło- wą do poszczególnej liczby konsumentów
Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja	– wymienia podsta- wowe pojęcia zwią- zane z tematyką potraw dietetycz- nych	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów o charakterze diete- tycznym. – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– potrafi wyjaśnić zasady sporządzania potraw dietetycznych – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych po- traw i napojów	–w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce. – wykorzystuje surowce przy produkcji potraw dietetycznych i potrafi wyjaśnić rolę żywie- niowa. – dobiera technologie, receptury przygotowa- nia potraw dietetycznych. – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Zasady żywienia**
Nazwa zawodu KUCHARZ oraz TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 512001 oraz 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu					
Znaczenie nauki o żywieniu	– wymienia elementy problemów żywieniowych Polski i świata	– prezentuje w sposób ogólny problemy żywieniowe Polski i świata.	– charakteryzuje organizacje zajmujące się problemami wyżywienia ludności.	– prezentuje podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia	
Gospodarka energetyczna organizmu człowieka	– podaje definicję podstawowej przemiany materii oraz całkowitej przemiany materii	– rozróżnia podstawową i całkowita przemianę materii. – potrafi obliczyć PPM i CPM	– wyznacza całodzienne wydatki energetyczne człowieka. – dokonuje bilansu energetycznego organizmu,	– w sposób doskonały stosuje metody obliczania podstawowej i całkowitej przemiany – wyznacza całodzienne wydatki energetyczne człowieka. – dokonuje bilansu energetycznego organizmu dla wybranych przykładów, zna jego rodzaje i skutki zdrowotne	
Pojęcie głodu pokarmowego	– określa czym jest głód pokarmowy	– potrafi wskazać przyczyny głodu pokarmowego i jego objawy	– wymienia fazy powstawania głodu i je charakteryzuje	– opisuje konsekwencje głodu pokarmowego	
Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola	– wymienia podstawowe składniki pokarmowe	– rozróżnia składniki pokarmowe i ich rolę. – charakteryzuje białka, cukry i tłuszcze	– charakteryzuje składniki pokarmowe – prezentuje budowę, podział, właściwości białek, cukrów i tłuszczy – zna rolę w organizmie i główne kierunki przemian	– charakteryzuje składniki pokarmowe – charakteryzuje białka – zna wartość odżywczą – zna skutki nadmiaru i niedoboru. – wymienia występowanie w żywności – podaje zalecenia dotyczące spożycia	
Przemiany składników pokarmowych	– wymienia części składowe układu pokarmowego	– charakteryzuje zadania poszczególnych części układu trawiennego – charakteryzuje enzymy trawienne	– charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów.	– doskonale charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów. – opisuje wchłanianie, przemiany białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procesy wydalania. – charakteryzuje gruczoły dokrewne i wydzielane oraz hormony	
Witaminy i ich rola w organizmie człowieka	– wymienia witaminy i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	– rozróżnia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach	– dokonuje podziału witamin – charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w tłuszczu. – charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w wodzie.	– potrafi szczegółowo przedstawić rolę witamin w organizmie człowieka – wskazuje zapotrzebowanie na witaminy i ograniczenia w ich spożyciu – charakteryzuje źródła witamin – opisuje powody i skutki niedoborów poszczególnych witamin	
Składniki mineralne jako składniki pożywienia	– wymienia składniki mineralne i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	– dokonuje podziału, – charakteryzuje rolę i źródła składników mineralnych.	– dokonuje podziału, składników mineralnych. Makroelementy. Mikroelementy. – charakteryzuje równowagę kwasowo–zasadową.	– charakteryzuje przyczyny i skutki zaburzeń równowagi kwasowo–zasadowej. – charakteryzuje produkty spożywcze o właściwościach kwasotwórczych i zasadotwórczych	
Gospodarka wodna organizmu człowieka	– wymienia podstawowe funkcje jakie pełni woda w organizmie człowieka	– charakteryzuje funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę.	– dokonuje bilansu wody, – przedstawia skutki niedoboru i nadmiaru – podaje źródła wody.	– doskonale przedstawia funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę – wymienia i charakteryzuje naturalne wody mineralne i ich znaczenie w żywieniu. – zna wymagania jakościowe dotyczące wody pitnej	
Inne składniki pożywienia	– wymienia składniki pożywienia	– rozróżnia substancje bioaktywne – podaje ich występowanie – przedstawia ich rolę w organizmie	– charakteryzuje substancje antyodżywcze, – dokonuje podziału, – przedstawia występowanie i ich rola w organizmie człowieka.	– charakteryzuje substancje dodatkowe dodawane do żywności	
Wartość energetyczna pożywienia	– wymienia pojęcia związane z wartością energetyczną żywności.	– rozróżnia czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności.	– charakteryzuje produkty, potrawy i posiłki pod względem ich wartości energetycznej	– charakteryzuje żywność o obniżonej wartości energetycznej	

Zasady układania jadłospisów				
Wartość odżywcza produktów spożywczych	– charakteryzuje pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych.	– dokonuje podziału produktów spożywczych na grupy.	–oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw.	– charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów. – potrafi zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami
Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	– wymienia suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	– potrafi scharakteryzować żywność funkcjonalną i jej rola w żywieniu człowieka. – rozróżnia, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	– charakteryzuje rolę żywności wzbogacanej i jej rolę w żywieniu człowieka. – charakteryzuje suplementy diety. – charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	– doskonale posługuje się wiedzą z zakresu żywności funkcjonalnej i jej roli w żywieniu człowieka. – charakteryzuje żywność wzbogacaną – potrafi wskazać zastosowanie żywności funkcjonalnej dla różnych grup społecznych i wiekowych.
Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywcza	– wymienia procesy technologiczne i wskazuje wybiórczo ich wpływ na wartość odżywczą	– rozróżnia zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych. i obróbki kulinarnej.	–charakteryzuje zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych. – prezentuje wpływ obróbki technologicznej na substancje antyodżywcze. – charakteryzuje zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności.	– zna wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość poszczególnych składników odżywczych. – charakteryzuje substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywność. – przedstawia zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych. – określa wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą.
Bazy danych, tabele, programy komputerowe oraz znakowanie żywności	– wymienia podstawowe nazwy programów, elementy oznakowań	– potrafi posługiwać się tabelami składu i wartości odżywczej żywności i bazami danych.	– wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie – wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia.	– charakteryzuje bazy danych o składzie i wartości odżywczej żywności i zasady ich tworzenia. – wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie. – wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia. – rozróżnia i wykorzystuje w praktyce znakowanie żywności
Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	– potrafi określić co to są normy żywienia	–zna strukturę norm żywienia i zasady ich opracowywania.	– zna normy żywienia dla wybranych grup ludności. – potrafi korzystać z norm w praktyce	– korzysta w praktyce z norm żywienia dla wybranych grup ludności. – charakteryzuje górny tolerowany poziom spożycia (UL) witamin i składników mine- ralnych. – zna zasady opracowywania zalecanych racji pokarmowych
Zasady żywienia ludności	– wymienia rolę i charakteryzuje poszczególne posiłki	– charakteryzuje zasady układania jadłospisów.	– przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności. – zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywie- nia zbiorowego.	– charakteryzuje prawidłowy rozkład posił- ków w ciągu dnia. – wykorzystuje w praktyce zasady układania jadłospisów. – zna metody oceny sposobu żywienia. – zna i wykorzystuje w praktyce metody oceny stanu odżywienia. – przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności. wykorzystuje w praktyce zasady organizacji żywienia zbiorowego. – zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego. – zna i stosuje zasady obliczania kosztów realizacji żywienia zbiorowego

Trendy żywieniowe				
Podstawy żywienia dietetycznego	– wymienia podstawowe pojęcia związane z żywieniem dietetycznym	– rozróżnia rodzaje diet	– dokonuje podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych	– opracowuje diety lecznicze
Żywienie w profilaktyce chorób żywieniowo zależnych	– charakteryzuje pojęcie: choroby żywieniowozależne.	– rozróżnia choroby żywieniowozależne	– charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowo zależnych. – charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowozależnych.	– ustala zależności pomiędzy żywieniem a chorobami żywieniowo zależnymi. – podejmuje działania profilaktyczne oraz działania lecznicze
Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	– wymienia zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków.	– określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie.	– charakteryzuje trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych w ostatnich latach.	– charakteryzuje diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie. – opisuje rodzaje i charakterystyka diet wegetariańskich. – charakteryzuje popularne diety alternatywne – zalety i wady
Żywieniowa promo- cja zdrowia w Polsce	– wymienia elementy promocji zdrowia	– charakteryzuje koncepcję i główne założenia Narodowego Programu Zdrowia (NPZ) –	– charakteryzuje programy i projekty krajowe i międzynarodowe skierowane na poprawę zdrowia publicznego w Polsce i Unii Europejskiej.	– wymienia i opisuje instytucje i organy zajmujące się propagowaniem zdrowego stylu życia
Metody oceny jadłospisów	– wymienia elementy oceny jadłospisów	– rozróżnia dobrze i źle zestawione jadłospisy	– dobiera odpowiednie metody i ocenia jakość ułożonych jadłospisów	– wskazuje na nieprawidłowości w ułożonych jadłospisach, uzasadnia swoje opinie

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Organizacja produkcji gastronomicznej**

Nazwa zawodu TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów					
Pobieranie próbek żywności	– wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności	– rozróżnia sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności	– zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności	– potrafi wdrażać akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności.	
Kontrola procesów produkcji potraw i napojów	– zna zasady doboru surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów. – analizuje przebieg procesu produkcyjnego. – rozróżnia metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	– kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowe – zna zasady oceny organoleptycznej.	– potrafi postępować z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym. – ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów. – ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym ilościowym. – potrafi obsługiwać przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych.	
Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	– wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	– rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne). Zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny.	– charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków. – charakteryzuje zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny. – potrafi wdrażać zasady dobrej prak- tyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP.	– potrafi opracować zasady i dokumentację: Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP	
Zasady planowania produkcji	– wymienia zasady planowania produkcji – posługuje się jednostkami masy i objętości	– potrafi sporządzać schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków.	– planuje produkcję potraw i napojów. – planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów. – planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług. – określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych – określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej	– planuje produkcji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług. – planuje w zakładach gastronomicznych typu otwartego. – planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego – charakteryzuje pracowników zakładu gastronomicznego.	
Zasady kalkulacji cen potraw i napojów					
Karty menu	– posługuje się pojęciem i rodzajami kart menu.	– zna zasady tworzenia kart menu. – rozróżnia rodzaje menu. – wymienia i zna zasady zestawiania menu	– układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw.	– projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe.	

Receptury gastronomiczne	– określa czym jest receptura gastrono-miczna	– wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje.	– podaje receptury na potrawy i napoje .	– potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje
Kalkulacja cen potraw i napojów	– wymienia elementy zasady kalkulacji cen potraw i napojów	– zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów – rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastro-nomicznej	– dokonuje kalkulacji. – potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastro-nomicznej	– stosuje Food cost – nową kalkulację w gastronomii. – opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu: Usługi gastronomiczne

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Działalność usługowa zakładów gastronomicznych					
Charakterystyka zakładów gastronomicznych.	– wymienia zakłady gastronomiczne	– rozróżnia typy zakładów gastronomicznych	– szczegółowo klasyfikuje i charakteryzuje zakłady gastronomiczne.	– opisuje działalność zakładów gastronomicznych	
Oferta usług gastronomicznych	– wymienia rodzaje ofert	– planuje oferty	– sporządza oferty na usługę zamówioną przez klienta. – sporządza oferty marketingowe	– sporządza oferty marketingowe	
Promocja usług	– wymienia pojęcia związane z promocją	– rozróżnia rodzaje promocji w gastronomii.	– dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta	– dobiera działań promocyjnych do typu klienta i planuje ich przebieg	
Zasady kalkulacji usług.	– wymienia pojęcia związane z kalkulacją usług	– zna zasady kalkulacji usług gastronomicznych.	– dokonuje kalkulacji kosztów przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych).	– posługuje się programami komputerowymi do kalkulacji kosztów.	
Sprzedaż usług gastronomicznych	– wymienia zasady sprzedaży usług.	– zna metody obsługi w zależności od typów klientów.	– charakteryzuje zasady i procedury reklamacji usług.	– podejmuje procedury reklamacji usług. – dokonuje rozliczania kosztów wykonywanych usług	
Procedury reklamacji usług	– wymienia procedury reklamacji usług	– rozróżnia procedury reklamacji usług	– charakteryzuje procedury reklamacji usług	– stosuje procedury reklamacji usług	
Charakterystyka usług gastronomicznych					
Zasady planowania usług gastronomicznych	– wymienia zasady planowania usług gastronomicznych	– rozróżnia zasady planowania usług gastronomicznych – planuje oferty	– sporządza oferty usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego.	– opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego	
Metody i techniki obsługi konsumentów	– wymienia metody i techniki obsługi konsumentów	– rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów	– charakteryzuje świadczonych usług gastronomicznych metod i techniki obsługi konsumentów	– dobiera do świadczonych usług gastronomicznych metod i techniki obsługi konsumentów	
Karty menu	– wymienia zasady tworzenia kart menu	– rozróżnia rodzaje kart menu	– dokonuje analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych	– tworzy różne rodzaje kart menu w zakładach gastronomicznych	
Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych	– wymienia czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych	– rozróżnia sposoby ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług.	– sporządza szkice ustawienia stołów. – sporządza szkice rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć;	– tworzy propozycje dekoracji stołu stosownie do świadczonej usługi. – planuje dekorację sali stosownie do świadczonej usług	
Sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	– wymienia sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	– rozróżnia rodzaje bielizny stołowej do okoliczności, rodzaju menu. – rozróżnia rodzaje bielizny stołowej	– dobiera bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu. – zestawienia zastawy i bielizny stołowej w zależności od świadczonych. – zna zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych.	– oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;	

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Procesy technologiczne w gastronomii**

Nazwa zawodu KUCHARZ oraz TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 512001 oraz 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Przygotowanie półproduktów					
Procedury obowiązujące w gastronomii	– potrafi zadbać o swój ubiór i wygląd w pracowni/ miejscu pracy – zna regulamin pracowni	– zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej. – potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.	– działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej. – potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy (mise en place). –właściwie próbuje potrawy. – właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	– potrafi bardzo dobrze zorganizować stanowisko pracy (*mise en place*). – w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości	
Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	– potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	– należycie używa podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje ekspedycji potraw	– rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form ekspedycji potraw i napojów.	– planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na odpowiednia okoliczność.	
Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów	– potrafi porcjować potrawy	– potrafi porcjować i dekorować potrawy	– porcjuje, dekoruje oraz wydaje większość potrawy i napoje	– porcjuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój	
Ocena jakości surowców i półproduktów	– właściwie ocenia jakość surowca	– rozróżnia metody oceny jakości surowców i półproduktów	– ocenia surowce i dobiera je do wykonania danych potraw	– planuje dobór surowców i półproduktów	
Zabezpieczenie surowców i półproduktów	– właściwie zabezpiecza surowce	– rozróżnia sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	– stosuje prawidłowo metody zabezpiecza- nia	– doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów.	
Proces technologiczny	– zna pojęcia związane z procesem technologicznym	– zna cel i metody obróbki technologicznej surowców. – potrafi dokonać	– potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej.	– potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne	
Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej	– potrafi zorganizować stanowisko	– potrafi wykorzystać urządzenia i surowce	– poprawnie dokonuje obróbki wstępnej	– planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie – doskonale dokonuje obróbki wstępnej	
Stosowanie receptur gastronomicznych	– potrafi czytać receptury	– potrafi stosować receptury	– potrafi tworzyć receptury	– potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury	
Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów					
Potrawy z różnych surowców i półproduktów	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Zupy i sosy (zimne i gorące)	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Napoje zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre napoje	– potrafi przygotować właściwie kilka napojów	– dobrze przygotowuje większość napojów	– doskonale przygotowuje wszystkie napoje	
Ciasta	– potrafi przygotować niektóre ciasta	– potrafi przygotować właściwie kilka ciast	– dobrze przygotowuje większość ciast	– doskonale przygotowuje wszystkie ciasta	
Desery zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre desery	– potrafi przygotować właściwie kilka deserów	– dobrze przygotowuje większość deserów	– doskonale przygotowuje wszystkie desery	

Zakąski zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka po-traw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy dietetyczne i wegetariańskie	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Koncentraty spożywcze	– potrafi wskazać koncentraty spożywcze	– potrafi właściwie użyć koncentraty	– wykorzystuje w produkcji gastro-nomicznej koncentraty	– zna różne koncentraty i wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty
Ekspedycja potraw i napojów	– potrafi wybiórczo dokonać ekspedycji	– dokonuje ekspedycji	– dobrze dokonuje ekspedycji	– doskonale dokonuje ekspedycji
Potrawy regionalne	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy z kuchni obcych naro-dów	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka po- traw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej**

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Układanie i ocenianie jadłospisów					
Zasady układania jadłospisów Zasady zamiany produktów Ocena jadłospisów Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach. Modyfikacja jadłospisów	– potrafi ułożyć prosty jadłospis	– potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów – korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów.	– stosuje komputer do oceny jadłospisów. – podejmuje działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach. – potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie. opakowaniu	– potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie. – stosuje równoważniki energetyczne w praktyce. – oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków. – oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków. – oceniania żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową. – korzysta z programów komputerowych i ocenić jadłospis. – klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu	
Planowanie produkcji gastronomicznej					
Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym	– zna prawa i obowiązki pracowników	– opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych	– zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego. – opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych	– sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym	
Rodzaje podatków	– zna rodzaje podatków	– rozróżnia podatki	– potrafi wykorzystać prawo podatkowe	– sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej	
Rodzaje zakładów gastronomicznych	– potrafi podzielić zakłady gastronomiczne	– rozróżnia zakłady gastronomiczne	– charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów	– potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału	
Proces gospodarczy	– zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.	– analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.	– zna i stosuje w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe. – podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe.	– podejmuje współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi. – stosuje programy komputerowe wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej	

Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym	– zna ogólne zasady kalkulacji cen	– potrafi kalkulować ceny – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów. – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów.	– przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu , marży.	– ustala rabat przy kalkulacji gastronomicznej. – oblicza ceny na potrawy i napoje
Popyt na usługi gastronomiczne	– wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– rozróżnia czynniki wpływające na po- pyt usług gastronomicznych	– ustala czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	– analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
Organizacja zaopatrzenia	– wymienia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe.	– rozróżnia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomiczne- go w surowce i towary handlowe.	– podejmuje wybrane elementy współpra- cy z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	– podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe
Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa	– wymienia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– rozróżnia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	– potrafi podejmować czynności związane z zarządzaniem zapasami	– potrafi zarządzać zapasami i gospodarką magazynową
Działalność promocyjna i reklamowa	– wymienia zasady działalności promocyjnej i reklamowej	– podejmuje działalność promocyjną	– potrafi planować różne formy działalności promocyjnej i reklamowej	– prowadzi działalność promocyjną i reklamową
Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków	– analizuje proste schematy blokowe	– analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków	– opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	– opracowuje skomplikowane schematy blokowego produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert	– wymienia zasady planowania potraw i napoi	– planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów	– planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów. – projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych				
Receptury gastronomiczne	– potrafi czytać receptury gastronomiczne	– opracowuje receptury na proste wybrane potrawy i napoje	– opracowuje receptury na proste potrawy i napoje	– opracowuje receptury na skomplikowane potrawy i napoje
Komputerowe wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej	– wymienia funkcje programów komputerowych w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej	– potrafi korzystać z wybranych programów komputerowych	– pracuje z programami komputerowymi	– wykorzystuje pełna gamę możliwości w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Obsługa klientów w gastronomii**

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Symbol cyfrowy zawodu 343404

Jednostka Tematyczna	**Poziom wymagań**				
	konieczny dopuszczający	**podstawowy dostateczny**	**rozszerzający dobry**	**dopełniający bardzo dobry**	**wykraczający celujący**
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Planowanie i promocja usług gastronomicznych					
Zasady planowania ofert usługowych	– wymienia zasady planowania ofert usługowych	– potrafi sporządzać oferty usług zgodnie ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego.	– planuje oferty na usługi gastronomiczne. – sporządza oferty usługi zgodnie ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego.	– dobiera odpowiednie rodzaje promocji w gastronomii. – dobiera działania promocyjne do typu klienta	
Programy komputerowe wspomagające planowanie usług	– wymienia programy wspomagające planowanie usług	– rozróżnia zakres działania programów wspomagających planowanie usług	– stosuje programy komputerowe wspomagające planowanie usług	– dobiera najodpowiedniejsze programy komputerowe z oferty rynkowej i stosuje je w działalności konkretnych zakładów gastronomicznych	
Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).	– potrafi ustawić stoły zgodnie z podaną instrukcją	– potrafi ustawić stoły w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć.	– potrafi obliczać powierzchnię stołu w zależności od liczby gości. – prawidłowo dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych – potrafi zadbać o różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny.	– dokonuje dekoracji stołu stosownie do świadczonej usługi. – kalkuluje koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych). Zasady sprzedaży usług;	
Obsługiwanie gości					
Rodzaje zakładów gastronomicznych	– klasyfikuje zakłady gastronomiczne	– rozróżnia rodzaje obsługi w zależności od typu lokalu gastronomicznego	– stosuje odpowiednie rodzaje obsługi klienta	– potrafi zaplanować odpowiedni typ obsługi w zależności od rodzaju lokalu gastronomicznego	
Metody obsługi gości	– wymienia rodzaje obsługi gościa, charakteryzuje metody	– obsługuje gościa wybrana metodą	– potrafi dobrze obsłużyć gościa każdą metodą	– potrafi doskonale obsłużyć gościa każdą metodą	
Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności	– zna zasady przygotowania sali konsumenckiej	– uczestniczy w przygotowaniac h salę konsu- mencką	– przygotowuje samodzielnie sale konsumencką	– planuje przygotowanie sali konsumenckiej w zależności od świadczo- nej usługi gastronomicznej	
Bielizna stołowa	– rozróżnia bieliznę stołową	– potrafi formować wybrane rodzaje bielizny stołowej	– potrafi formować serwetki – potrafi składać i rozkładać obrusy	– potrafi doskonale posługiwać się bielizna stołową, dbać o jaj jakość i właściwie stosować	
Zastawa stołowa	– rozróżnia elementy zastawy stołowej	– potrafi właściwie stosować zastawę stołową	– dobrze posługuje się zastawą stołową	– doskonale posługuje się zastawą stołową – planuje zastawę do określonego rodzaju potrawy, przyjęcia, gościa	

Czynniki szkodliwe w gastronomii	– wymienia czynni- ki szkodliwe w gastronomii	– rozróżnia czynniki szkodliwe w gastronomii	– potrafi wyelimino- wać czynniki szkodliwe w gastronomii	– przewiduje czynniki szkodliwe w gastronomii
Przygotowanie stanowisk pracy	– przestrzega procedur obo- wiązujących w zakładzie ga- stronomicznym dotyczących bezpieczeń- stwa, higieny pracy i	– przygotowuje pod- stawowe stanowi- ska pracy	– przygotowuje sta- nowiska pracy i kontroluje je	– dokonuje analizy procedur obowiązu- jących w zakładzie gastronomicz- nym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska
Odzież ochronna	– wymienia wyko- rzystanie odzieży ochronnej róż- nych grup pra- cowników	– rozróżnia stroje wykorzystywane w gastronomii	– potrafi wykorzystać odzież ochronną różnych grup pra- cowników. Odzież kucharza. Odzież kelnera. Strój barmana	– planuje odzież ochronną dla poszcze- gólnych pracowników gastronomii
Zasady udzielania pierw- szej pomocy	– zna elementy pierwszej po- mocy	– potrafi w sposób dostateczny wy- konać czynności w wybranych na- głych przypad- kach	– potrafi udzielić pierwszej pomocy w większości zajść	– udziela sprawnie pierwszej pomocy
Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych				
Koszty i przychody w działalności gastrono- micznej Promocja w gastronomii	– wymienia skład- niki kosztów i przychodów w działalności gastronomicz- nej.	– rozróżnia składniki kosztów i przychodów w działalności ga- stronomicznej.	– dostrzega wpływ kosztów I przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego. - wykorzystuje zasady kalkulacji usług gastrono- micznych.	– wykorzystuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów. – planuje koszty przyjęć okolicznościo- wych (usług gastronomicznych).
Elementy składowe marke- tingu usług	– wymienia ele- menty składo- we marketingu usług	– podejmuje współ- pracę w działalności marketingu usług	– opracowuje oferty usług gastrono- micznych w ramach działań marketingowych zakładu gastro- nomicznego	– prowadzi działania marketingowe do prowadzonej działalności. – opracowuje oferty usług gastronomicz- nych w ramach działań marketingo- wych zakładu gastronomicznego
Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	– zna metody i techniki badań marketingo- wych w gastronomii	– stosuje wybrane metody i techniki badań marketin- gowych w gastronomii	– wykorzystuje meto- dy i techniki ba- dań marketingo- wych w gastronomii	– planuje metody i techniki badań marke- tingowych w gastronomii
Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych	– zna zasady kalku- lacji kosztów usług gastro- nomicznych	– potrafi skalkulować koszty prostych usług gastrono- micznych	– kalkuluje koszty złożonych usług gastronomicznych	– kalkuluje koszty złożonych imprez gastronomicznych
Zasady reklamacji usług.	– zna zasady rekla- macji usług	– potrafi przyjąć reklamację	– opracowuje procedu- ry reagowania na reklamacje w skali działów zakładu	– opracowuje procedury reagowania na reklamacje w skali całego zakładu