

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych
śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć
edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:**

**Prowadzenie usług gastronomicznych w klasie 4 technikum żywienia i usług
gastronomicznych**

Dział: BHP w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna
2. podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
3. zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
4. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej
5. wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń
6. podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia
7. wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe
8. wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna
2. podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
3. zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
4. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej
5. wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń
6. podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia
7. wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe
8. wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych
9. wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
10. wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków
11. wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa
12. wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii.
13. podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych
14. pracowniczych i konsumenckich w gastronomii
15. wymienia koszty braku odpowiedniej higieny
16. wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności
17. wymienia rodzaje zagrożeń i przypisuje im odpowiednie symbole
18. klasyfikuje zatrucia pokarmowe
19. wymienia drobnoustroje odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe
20. wymienia rodzaje pasożytów

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna
2. podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
3. zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
4. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej
5. wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń
6. podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia
7. wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe
8. wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych
9. wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
10. wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków
11. wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa
12. wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii.
13. podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych
14. pracowniczych i konsumenckich w gastronomii
15. wymienia koszty braku odpowiedniej higieny
16. wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności
17. wymienia rodzaje zagrożeń i przypisuje im odpowiednie symbole
18. klasyfikuje zatrucia pokarmowe
19. wymienia drobnoustroje odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe
20. wymienia rodzaje pasożytów
21. wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia
22. zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia
23. podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp
24. wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii
25. zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń
26. podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy
27. wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny
28. wskazuje źródła zagrożeń żywności
29. wskazuje przyczyny wirusowych zatruc pokarmowych
30. wymienia rodzaje zatruc chemicznych
31. zna przyczyny chorób pasożytniczych

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna
2. podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
3. zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
4. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej
5. wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń
6. podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia
7. wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe
8. wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych
9. wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
10. wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków

11. wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa
12. wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii.
13. podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych
14. pracowniczych i konsumenckich w gastronomii
15. wymienia koszty braku odpowiedniej higieny
16. wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności
17. wymienia rodzaje zagrożeń i przypisuje im odpowiednie symbole
18. klasyfikuje zatrucia pokarmowe
19. wymienia drobnoustroje odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe
20. wymienia rodzaje pasożytów
21. wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia
22. zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia
23. podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp
24. wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii
25. zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń
26. podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy
27. wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny
28. wskazuje źródła zagrożeń żywności
29. wskazuje przyczyny wirusowych zatruć pokarmowych
30. wymienia rodzaje zatruć chemicznych
31. zna przyczyny chorób pasożytniczych
32. charakteryzuje różne rodzaje zagrożenia życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
33. charakteryzuje sposoby postępowania w przypadku oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
34. stosuje czynności związane z podjęciem resuscytacji krążeniowo-oddechowej
35. charakteryzuje podstawowe wymagania bhp dotyczące powierzchni roboczej na jednego pracownika, optymalnych temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych oraz oświetlenia w zakładzie gastronomicznym
36. opisuje sposoby organizacji pracy w gastronomii
37. analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy
38. charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy
39. analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i leczeniem
40. opisuje koszty braku odpowiedniej higieny
41. opisuje rodzaje zagrożeń oraz podaje skutki wystąpienia danego zagrożenia
42. analizuje przyczyny zatruć i zakażeń pokarmowych
43. charakteryzuje różne rodzaje i opisuje objawy zatruć pokarmowych
44. analizuje czynniki bakteryjne, wirusowe i chemiczne odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna
2. podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
3. zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp
4. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej
5. wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń
6. podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia

7. wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe
8. wymienia przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych
9. wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
10. wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków
11. wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa
12. wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii.
13. podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych
14. pracowniczych i konsumenckich w gastronomii
15. wymienia koszty braku odpowiedniej higieny
16. wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności
17. wymienia rodzaje zagrożeń i przypisuje im odpowiednie symbole
18. klasyfikuje zatrucia pokarmowe
19. wymienia drobnoustroje odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe
20. wymienia rodzaje pasożytów
21. wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia
22. zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia
23. podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp
24. wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii
25. zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń
26. podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy
27. wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny
28. wskazuje źródła zagrożeń żywności
29. wskazuje przyczyny wirusowych zatruc pokarmowych
30. wymienia rodzaje zatruc chemicznych
31. zna przyczyny chorób pasożytniczych
32. charakteryzuje różne rodzaje zagrożenia życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych
33. charakteryzuje sposoby postępowania w przypadku oparzenia, zakrztuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku
34. stosuje czynności związane z podjęciem resuscytacji krążeniowo-oddechowej
35. charakteryzuje podstawowe wymagania bhp dotyczące powierzchni roboczej na jednego pracownika, optymalnych temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych oraz oświetlenia w zakładzie gastronomicznym
36. opisuje sposoby organizacji pracy w gastronomii
37. analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy
38. charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy
39. analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i lecnictwem
40. opisuje koszty braku odpowiedniej higieny
41. opisuje rodzaje zagrożeń oraz podaje skutki wystąpienia danego zagrożenia
42. analizuje przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych
43. charakteryzuje różne rodzaje i opisuje objawy zatruc pokarmowych
44. analizuje czynniki bakteryjne, wirusowe i chemiczne odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe
45. omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy
46. analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania
47. przedstawia wymagania dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników
48. opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy

49. porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń
50. charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi, wizerunkowymi czy finansowymi w zakładach gastronomicznych
51. charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie gastronomicznym
52. dobiera sposoby postępowania w przypadku różnych rodzajów zatruc pokarmowych
53. omawia główne choroby pasożytnicze układu pokarmowego
54. przedstawia sposoby zapobiegania chorobom pasożytniczym układu pokarmowego

Dział: GHP, GMP, HACCP, normalizacja i normy w gastronomii.

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia GHP i GMP
2. wskazuje obszary GHP i GMP
3. wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii
4. wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
5. wyjaśnia pojęcia HACCP
6. podaje, na czym polega system HACCP
7. wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej
8. podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP
9. wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP
10. wyjaśnia termin „higiena”
11. podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji
12. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii
13. wskazuje elementy analizy zagrożeń
14. podaje definicję CCP
15. zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii
16. podaje cechy żywności zrównoważonej
17. podaje definicje normalizacji i normy
18. wskazuje rezultaty normalizacji

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia GHP i GMP
2. wskazuje obszary GHP i GMP
3. wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii
4. wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
5. wyjaśnia pojęcia HACCP
6. podaje, na czym polega system HACCP
7. wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej
8. podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP
9. wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP
10. wyjaśnia termin „higiena”
11. podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji

12. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii
13. wskazuje elementy analizy zagrożeń
14. podaje definicję CCP
15. zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii
16. podaje cechy żywności zrównoważonej
17. podaje definicje normalizacji i normy
18. wskazuje rezultaty normalizacji
19. wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
20. wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
21. wskazuje zasady HACCP
22. wylicza etapy wdrażania systemu HACCP
23. określa sposób weryfikacji systemu HACCP
24. określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny
25. wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej.
26. wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (*Salmonella*, *Clostridium botulinum* – pałeczkę jadu kielbasianego, *Staphylococcus aureus* – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni
27. określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta
28. wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego rozwoju

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia GHP i GMP
2. wskazuje obszary GHP i GMP
3. wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii
4. wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
5. wyjaśnia pojęcia HACCP
6. podaje, na czym polega system HACCP
7. wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej
8. podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP
9. wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP
10. wyjaśnia termin „higiena”
11. podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji
12. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii
13. wskazuje elementy analizy zagrożeń
14. podaje definicję CCP
15. zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii
16. podaje cechy żywności zrównoważonej
17. podaje definicje normalizacji i normy
18. wskazuje rezultaty normalizacji
19. wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
20. wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
21. wskazuje zasady HACCP
22. wylicza etapy wdrażania systemu HACCP
23. określa sposób weryfikacji systemu HACCP
24. określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny
25. wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej.

26. wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (Salmonella, Clostridium botulinum – pałeczkę jadu kielbasianego, Staphylococcus aureus – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni
27. określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta
28. wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego rozwoju
29. znajduje instrukcje GHP i GMP
30. podaje i prezentuje etapy mycia rąk techniką Ayliffe'a
31. wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP
32. wymienia elementy książki HACCP
33. wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania.
34. podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja, dezynfekcja
35. wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii
36. wyjaśnia pojęcia food miles, slow food
37. wymienia cele normalizacji
38. podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia GHP i GMP
2. wskazuje obszary GHP i GMP
3. wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii
4. wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
5. wyjaśnia pojęcia HACCP
6. podaje, na czym polega system HACCP
7. wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej
8. podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP
9. wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP
10. wyjaśnia termin „higiena”
11. podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji
12. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii
13. wskazuje elementy analizy zagrożeń
14. podaje definicję CCP
15. zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii
16. podaje cechy żywności zrównoważonej
17. podaje definicje normalizacji i normy
18. wskazuje rezultaty normalizacji
19. wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
20. wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
21. wskazuje zasady HACCP
22. wylicza etapy wdrażania systemu HACCP
23. określa sposób weryfikacji systemu HACCP
24. określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny
25. wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej.
26. wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (Salmonella, Clostridium botulinum – pałeczkę jadu kielbasianego, Staphylococcus aureus – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni
27. określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta
28. wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego rozwoju
29. znajduje instrukcje GHP i GMP

30. podaje i prezentuje etapy mycia rak techniką Ayliffe'a
31. wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP
32. wymienia elementy księgi HACCP
33. wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania.
34. podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja, dezynfekcja
35. wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii
36. wyjaśnia pojęcia food miles, slow food
37. wymienia cele normalizacji
38. podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny
39. wyjaśnia znaczenie GHP i GMP
40. charakteryzuje obszary GHP i GMP
41. analizuje instrukcje GHP i GMP
42. analizuje sposób wdrażania GHP i GMP w gastronomii
43. charakteryzuje założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
44. wyszukuje różne sposoby mycia i dezynfekcji rąk
45. omawia znaczenie systemu HACCP w gastronomii
46. podaje przykłady realizacji HACCP w różnych placówkach gastronomicznych
47. stosuje podstawowe instrukcje dotyczące systemu HACCP
48. planuje sposoby dokumentowania podstawowych procesów technologicznych
49. opisuje sytuacje, w których nie wolno dopuścić pracownika do pracy z żywnością
50. charakteryzuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej
51. opisuje straty spowodowane działalnością gryzoni
52. dobiera sposób dokumentowania monitoringu obecności szkodników w zakładach gastronomicznych
53. przygotowuje schematy technologiczne podstawowych procesów produkcyjnych (gotowanie zupy, smażenie mięsa, produkcja deserów na bazie jajek)
54. ocenia zakłady gastronomiczne pod kątem przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju
55. omawia rezultaty normalizacji
56. analizuje cele normalizacji

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia GHP i GMP
2. wskazuje obszary GHP i GMP
3. wymienia elementy GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii
4. wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
5. wyjaśnia pojęcia HACCP
6. podaje, na czym polega system HACCP
7. wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej
8. podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP
9. wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP
10. wyjaśnia termin „higiena”
11. podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji
12. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii
13. wskazuje elementy analizy zagrożeń
14. podaje definicję CCP
15. zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii
16. podaje cechy żywności zrównoważonej

17. podaje definicje normalizacji i normy
18. wskazuje rezultaty normalizacji
19. wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
20. wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
21. wskazuje zasady HACCP
22. wylicza etapy wdrażania systemu HACCP
23. określa sposób weryfikacji systemu HACCP
24. określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny
25. wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej.
26. wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (*Salmonella*, *Clostridium botulinum* – pałeczkę jadu kiełbasianego, *Staphylococcus aureus* – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni
27. określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta
28. wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego rozwoju
29. znajduje instrukcje GHP i GMP
30. podaje i prezentuje etapy mycia rak techniką Ayliffe'a
31. wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP
32. wymienia elementy księgi HACCP
33. wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania.
34. podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja, dezynfekcja
35. wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii
36. wyjaśnia pojęcia food miles, slow food
37. wymienia cele normalizacji
38. podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny
39. wyjaśnia znaczenie GHP i GMP
40. charakteryzuje obszary GHP i GMP
41. analizuje instrukcje GHP i GMP
42. analizuje sposób wdrażania GHP i GMP w gastronomii
43. charakteryzuje założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii
44. wyszukuje różne sposoby mycia i dezynfekcji rąk
45. omawia znaczenie systemu HACCP w gastronomii
46. podaje przykłady realizacji HACCP w różnych placówkach gastronomicznych
47. stosuje podstawowe instrukcje dotyczące systemu HACCP
48. planuje sposoby dokumentowania podstawowych procesów technologicznych
49. opisuje sytuacje, w których nie wolno dopuścić pracownika do pracy z żywnością
50. charakteryzuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej
51. opisuje straty spowodowane działalnością gryzoni
52. dobiera sposób dokumentowania monitoringu obecności szkodników w zakładach gastronomicznych
53. przygotowuje schematy technologiczne podstawowych procesów produkcyjnych (gotowanie zupy, smażenie mięsa, produkcja deserów na bazie jajek)
54. ocenia zakłady gastronomiczne pod kątem przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju
55. omawia rezultaty normalizacji
56. analizuje cele normalizacji
57. opisuje wymogi zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii
58. analizuje korzyści z wprowadzenia systemu HACCP
59. projektuje wdrożenie systemu HACCP w małej placówce gastronomicznej
60. przygotowuje instrukcje mycia wybranych sprzętów na podstawie instrukcji w podręczniku

61. analizuje przykłady zastosowania różnych środków chemicznych w gastronomii
62. dobiera odpowiednie środki chemiczne do utrzymania czystości w różnych miejscach produkcji gastronomicznej
63. porównuje różne środki czystości wybranego typu – ich zastosowanie, ceny, skuteczność- i wskazuje najlepsze
64. uzasadnia wybór określonych środków czystości
65. charakteryzuje zasady ochrony przed szkodnikami i dobiera rodzaj zabezpieczeń przed szkodnikami
66. wskazuje CCP i wdraża procedury monitorujące i działania korygujące
67. charakteryzuje typy potraw serwowanych w ramach slow food i opisuje sposoby pozyskiwania produktów do tych potraw
68. klasyfikuje normy ze względu na treść i dziedzinę oraz ze względu na zasięg

Dział: Bezpieczeństwo żywnościowe

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności
2. podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe
3. podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne
4. podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych
5. wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne
6. wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych
7. wymienia zagrożenia biologiczne
8. zna typy jakości żywności
9. podaje definicję żywności ekologicznej
10. wymienia systemy jakości żywności w Polsce
11. dokonuje podziału opakowań
12. wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim
13. przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych
14. odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach
15. podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO
16. podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności
17. wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności
2. podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe
3. podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne
4. podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych
5. wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne
6. wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych
7. wymienia zagrożenia biologiczne
8. zna typy jakości żywności
9. podaje definicję żywności ekologicznej
10. wymienia systemy jakości żywności w Polsce

11. dokonuje podziału opakowań
12. wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim
13. przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych
14. odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach
15. podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO
16. podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności
17. wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność
18. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA
19. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH
20. wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych
21. wymienia substancje dodawane celowo do żywności
22. wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi dodawanymi do żywności
23. podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty
24. wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości
25. definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej
26. identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem
27. podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta
28. podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym
29. wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności
30. wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności
2. podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe
3. podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne
4. podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych
5. wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne
6. wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych
7. wymienia zagrożenia biologiczne
8. zna typy jakości żywności
9. podaje definicję żywności ekologicznej
10. wymienia systemy jakości żywności w Polsce
11. dokonuje podziału opakowań
12. wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim
13. przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych
14. odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach
15. podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO
16. podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności
17. wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność
18. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA
19. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH

20. wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych
21. wymienia substancje dodawane celowo do żywności
22. wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi dodawanymi do żywności
23. podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty
24. wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości
25. definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej
26. identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem
27. podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta
28. podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym
29. wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności
30. wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków
31. wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO
32. wymienia dodatki celowe do żywności
33. podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego i wskazuje różnice między nimi
34. rozróżnia pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka
35. wymienia systemy bezpieczeństwa żywności
36. wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej
37. podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne
38. wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym
39. zna podział toreb z tworzywa sztucznego
40. wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności
41. zna znaczenie wyrażeń: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...”
42. podaje korzyści wpływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności
43. podaje definicje strat ilościowych i jakościowych
44. wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia
45. wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności
46. wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności
2. podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe
3. podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne
4. podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych
5. wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne
6. wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych
7. wymienia zagrożenia biologiczne
8. zna typy jakości żywności
9. podaje definicję żywności ekologicznej
10. wymienia systemy jakości żywności w Polsce
11. dokonuje podziału opakowań
12. wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim
13. przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych
14. odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach
15. podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO

16. podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności
17. wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywnością
18. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA
19. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH
20. wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych
21. wymienia substancje dodawane celowo do żywności
22. wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi dodawanymi do żywności
23. podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty
24. wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości
25. definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej
26. identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem
27. podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta
28. podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym
29. wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności
30. wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków
31. wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO
32. wymienia dodatki celowe do żywności
33. podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego i wskazuje różnice między nimi
34. rozróżnia pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka
35. wymienia systemy bezpieczeństwa żywności
36. wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej
37. podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne
38. wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym
39. zna podział toreb z tworzywa sztucznego
40. wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności
41. zna znaczenie wyrażen: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...”
42. podaje korzyści wypływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności
43. podaje definicje strat ilościowych i jakościowych
44. wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia
45. wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności
46. wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności
47. wyjaśnia znaczenie bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, bezpieczeństwa żywienia i żywności
48. charakteryzuje działania organizacji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce oraz na świecie
49. charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń fizycznych w żywności
50. charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń chemicznych
51. wyjaśnia przyczyny stosowania związków chemicznych w trakcie procesów technologicznych
52. omawia zagrożenia wynikające ze stosowania różnych dodatków celowych do żywności
53. charakteryzuje rodzaje i źródła zagrożeń biologicznych
54. opisuje drogi zakażenia drobnoustrojami, pasożytami, truciznami produkowanymi przez rośliny i szkodnikami
55. charakteryzuje jakość zdrowotną, wartość sensoryczną i dostępność żywności
56. opisuje zasady produkcji ekologicznej
57. charakteryzuje systemy jakości żywności w Polsce

58. analizuje informacje na opakowaniach produktów ekologicznych
59. precyzuje cel określania wymagań dotyczących informacji na opakowaniach
60. analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach
61. wyciąga wnioski dotyczące wpływu produktu na zdrowie człowieka na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
62. charakteryzuje działania, jakie należy podjąć w przypadku uznania środka spożywczego za niebezpieczny
63. charakteryzuje straty w łańcuchu rolno-spożywczym
64. opisuje, na czym polegają straty żywności jakościowe i ilościowe
65. charakteryzuje cztery filary wpływające na bezpieczeństwo żywności i analizuje wpływ marnotrawstwa żywności na te filary
66. analizuje przyczyny marnotrawstwa żywności i ich wpływ na zdrowie ludności
67. proponuje sposoby ograniczenia marnotrawstwa żywności w gastronomii

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności
2. podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe
3. podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne
4. podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych
5. wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne
6. wskazuje źródła zanieczyszczeń biologicznych
7. wymienia zagrożenia biologiczne
8. zna typy jakości żywności
9. podaje definicję żywności ekologicznej
10. wymienia systemy jakości żywności w Polsce
11. dokonuje podziału opakowań
12. wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim
13. przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych
14. odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach
15. podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO
16. podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności
17. wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność
18. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA
19. wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH
20. wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych
21. wymienia substancje dodawane celowo do żywności
22. wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi dodawanymi do żywności
23. podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty
24. wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości
25. definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej
26. identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem
27. podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta
28. podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym
29. wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności

30. wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków
31. wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO
32. wymienia dodatki celowe do żywności
33. podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego i wskazuje różnice między nimi
34. rozróżnia pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka
35. wymienia systemy bezpieczeństwa żywności
36. wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej
37. podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne
38. wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym
39. zna podział toreb z tworzywa sztucznego
40. wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności
41. zna znaczenie wyrażen: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...”
42. podaje korzyści wpływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności
43. podaje definicje strat ilościowych i jakościowych
44. wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia
45. wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności
46. wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności
47. wyjaśnia znaczenie bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, bezpieczeństwa żywienia i żywności
48. charakteryzuje działania organizacji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce oraz na świecie
49. charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń fizycznych w żywności
50. charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń chemicznych
51. wyjaśnia przyczyny stosowania związków chemicznych w trakcie procesów technologicznych
52. omawia zagrożenia wynikające ze stosowania różnych dodatków celowych do żywności
53. charakteryzuje rodzaje i źródła zagrożeń biologicznych
54. opisuje drogi zakażenia drobnoustrojami, pasożytami, truciznami produkowanymi przez rośliny i szkodnikami
55. charakteryzuje jakość zdrowotną, wartość sensoryczną i dostępność żywności
56. opisuje zasady produkcji ekologicznej
57. charakteryzuje systemy jakości żywności w Polsce
58. analizuje informacje na opakowaniach produktów ekologicznych
59. precyzuje cel określania wymagań dotyczących informacji na opakowaniach
60. analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach
61. wyciąga wnioski dotyczące wpływu produktu na zdrowie człowieka na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
62. charakteryzuje działania, jakie należy podjąć w przypadku uznania środka spożywczego za niebezpieczny
63. charakteryzuje straty w łańcuchu rolno-spożywczym
64. opisuje, na czym polegają straty żywności jakościowe i ilościowe
65. charakteryzuje cztery filary wpływające na bezpieczeństwo żywności i analizuje wpływ marnotrawstwa żywności na te filary
66. analizuje przyczyny marnotrawstwa żywności i ich wpływ na zdrowie ludności
67. proponuje sposoby ograniczenia marnotrawstwa żywności w gastronomii
68. wyjaśnia zasady działania pięciu kroków do bezpiecznej żywności wg WHO
69. opisuje zadania EFSA – Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności
70. analizuje zakres działalności: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH
71. wskazuje sposoby usuwania zagrożeń fizycznych

72. analizuje wpływ chemicznych zanieczyszczeń na zdrowie człowieka
73. wskazuje zasady zdrowego odżywiania ograniczające spożywanie żywności zawierającej duże ilości substancji chemicznych
74. wskazuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom biologicznym
75. porównuje wpływ różnych czynników powodujących zagrożenia biologiczne na zdrowie człowieka
76. omawia systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności
77. identyfikuje znaki do oznaczenia żywności ekologicznej z konkretnymi wymaganiami
78. przyporządkowuje znaki jakości do konkretnych wymagań jakościowych
79. wyjaśnia, czemu żywność tradycyjna i regionalna jest wyżej ceniona od żywności produkowanej masowo
80. omawia znaki i symbole ekologiczne umieszczane na opakowaniach
81. wskazuje różnice dotyczące określeń: data minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia
82. opisuje kierunki zmian dotyczące stosowania różnych typów opakowań w Polsce i w Unii Europejskiej
83. analizuje problem wyżywieniem ludności w kontekście marnotrawstwa żywności i bezpieczeństwa żywności
84. analizuje sposoby minimalizacji strat żywności
85. ocenia własny sposób gospodarowania żywnością, wyciąga wnioski i proponuje rozwiązania minimalizacji strat żywnościowych

Dział: Usługi gastronomiczne i cateringowe

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii
2. określa cel usług gastronomicznych
3. wymienia podstawowe cechy usług
4. wymienia rodzaje usług gastronomicznych
5. podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych
6. wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające
7. wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia
8. wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych
9. nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
10. wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych
11. wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów
12. wskazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
13. wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią
14. wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej
15. zna pojęcie placówki gastronomicznej
16. wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS
17. podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich
18. podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna
19. wie, czym różni się bar żywnościowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni
20. podaje definicję podaży
21. wskazuje cel tworzenia oferty

22. wie, co jest sednem skutecznej oferty
23. wymienia etapy tworzenia oferty
24. wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych
25. wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii
2. określa cel usług gastronomicznych
3. wymienia podstawowe cechy usług
4. wymienia rodzaje usług gastronomicznych
5. podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych
6. wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające
7. wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia
8. wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych
9. nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
10. wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych
11. wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów
12. wskazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
13. wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią
14. wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej
15. zna pojęcie placówki gastronomicznej
16. wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS
17. podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich
18. podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna
19. wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni
20. podaje definicję podaży
21. wskazuje cel tworzenia oferty
22. wie, co jest sednem skutecznej oferty
23. wymienia etapy tworzenia oferty
24. wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych
25. wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku
26. podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem
27. wymienia rodzaje jakości usług
28. wymienia rodzaje cateringu
29. wymienia segmenty gastronomii
30. zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich
31. zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej
32. wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe
33. wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne
34. wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych
35. podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa

36. podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii
2. określa cel usług gastronomicznych
3. wymienia podstawowe cechy usług
4. wymienia rodzaje usług gastronomicznych
5. podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych
6. wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające
7. wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia
8. wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych
9. nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
10. wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych
11. wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów
12. wskazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
13. wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią
14. wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej
15. zna pojęcie placówki gastronomicznej
16. wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS
17. podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich
18. podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna
19. wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni
20. podaje definicję podaży
21. wskazuje cel tworzenia oferty
22. wie, co jest sednem skutecznej oferty
23. wymienia etapy tworzenia oferty
24. wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych
25. wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku
26. podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem
27. wymienia rodzaje jakości usług
28. wymienia rodzaje cateringu
29. wymienia segmenty gastronomii
30. zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich
31. zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej
32. wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe
33. wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne
34. wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych
35. podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa
36. podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta
37. wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług
38. zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny

39. wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji
40. tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywniowych
41. dopasowuje segment działalności gastronomicznej do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie
42. wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji
43. podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach
44. podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi
45. podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy
46. podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty
47. podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego
48. wymienia co najmniej cztery formy ofert
49. wskazuje podstawowe elementy oferty
50. dokonuje prostych modyfikacji ofert z podręcznika
51. przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii
2. określa cel usług gastronomicznych
3. wymienia podstawowe cechy usług
4. wymienia rodzaje usług gastronomicznych
5. podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych
6. wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające
7. wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia
8. wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych
9. nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
10. wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych
11. wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów
12. wskazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
13. wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią
14. wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej
15. zna pojęcie placówki gastronomicznej
16. wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS
17. podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich
18. podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna
19. wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni
20. podaje definicję podaży
21. wskazuje cel tworzenia oferty
22. wie, co jest sednem skutecznej oferty
23. wymienia etapy tworzenia oferty
24. wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych
25. wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku

26. podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem
27. wymienia rodzaje jakości usług
28. wymienia rodzaje cateringu
29. wymienia segmenty gastronomii
30. zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich
31. zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej
32. wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe
33. wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne
34. wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych
35. podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa
36. podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta
37. wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług
38. zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny
39. wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji
40. tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywieniowych
41. dopasowuje segment działalności gastronomicznej do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie
42. wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji
43. podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach
44. podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi
45. podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy
46. podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty
47. podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego
48. wymienia co najmniej cztery formy ofert
49. wskazuje podstawowe elementy oferty
50. dokonuje prostych modyfikacji ofert z podręcznika
51. przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego
52. omawia cechy usług
53. klasyfikuje usługi i charakteryzuje je zgodnie z przeznaczeniem
54. wskazuje podobieństwa i różnice między usługami gastronomicznymi i usługami cateringowymi
55. charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych
56. wskazuje na zależność usług podstawowych – żywieniowych z usługami handlowymi
57. analizuje sposób realizacji usług kulturalno-rozrywkowych
58. analizuje zmiany zachodzące na rynku usług gastronomicznych
59. charakteryzuje tendencje, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
60. analizuje obszary działania rynku usług gastronomicznych
61. opisuje zachowania konsumenckie w zależności od czynników, które determinują wybory konsumentów
62. analizuje przyczynę wzrostu zainteresowania gastronomią oraz czynniki wpływające na rozwój oferty gastronomicznej
63. opisuje kierunki rozwoju (podaje przykłady działalności) branży gastronomicznej
64. omawia kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych
65. klasyfikuje placówki gastronomiczne w zależności od miejsca świadczenia usług gastronomicznych i dostępności dla konsumentów
66. analizuje zależności między typem klienta, a miejscem świadczenia usług gastronomicznych
67. charakteryzuje następujące lokale: aperitif bar, bar mleczny, bistro, bar żywieniowy, brasserie, kafeeteria, cocktail bar, drink bar, cukiernia, herbaciarnia, miodosytnia, rotisserie, snack bar

68. proponuje co najmniej pięć rodzajów restauracji, barów przekąskowych i lokali rozrywkowych
69. wyjaśnia, w jaki sposób ukazać w ofercie korzyści płynące ze skorzystania z konkretnej propozycji
70. analizuje etapy tworzenia oferty
71. opisuje obowiązkowe elementy każdej oferty
72. sporządza własną ofertę dla zakładu gastronomicznego oraz dla firmy cateringowej
73. ocenia oferty zaprezentowane przez innych i przez siebie samego

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii
2. określa cel usług gastronomicznych
3. wymienia podstawowe cechy usług
4. wymienia rodzaje usług gastronomicznych
5. podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych
6. wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające
7. wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia
8. wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych
9. nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
10. wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych
11. wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów
12. wskazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
13. wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią
14. wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej
15. zna pojęcie placówki gastronomicznej
16. wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS
17. podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich
18. podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna
19. wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni
20. podaje definicję podaży
21. wskazuje cel tworzenia oferty
22. wie, co jest sednem skutecznej oferty
23. wymienia etapy tworzenia oferty
24. wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych
25. wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku
26. podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem
27. wymienia rodzaje jakości usług
28. wymienia rodzaje cateringu
29. wymienia segmenty gastronomii
30. zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich
31. zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej
32. wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe
33. wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne
34. wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych

35. podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa
36. podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta
37. wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług
38. zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny
39. wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji
40. tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywniowych
41. dopasowuje segment działalności gastronomicznej do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie
42. wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji
43. podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach
44. podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi
45. podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy
46. podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty
47. podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego
48. wymienia co najmniej cztery formy ofert
49. wskazuje podstawowe elementy oferty
50. dokonuje prostych modyfikacji ofert z podręcznika
51. przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego
52. omawia cechy usług
53. klasyfikuje usługi i charakteryzuje je zgodnie z przeznaczeniem
54. wskazuje podobieństwa i różnice między usługami gastronomicznymi i usługami cateringowymi
55. charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych
56. wskazuje na zależność usług podstawowych – żywieniowych z usługami handlowymi
57. analizuje sposób realizacji usług kulturalno-rozrywkowych
58. analizuje zmiany zachodzące na rynku usług gastronomicznych
59. charakteryzuje tendencje, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych
60. analizuje obszary działania rynku usług gastronomicznych
61. opisuje zachowania konsumenckie w zależności od czynników, które determinują wybory konsumentów
62. analizuje przyczynę wzrostu zainteresowania gastronomią oraz czynniki wpływające na rozwój oferty gastronomicznej
63. opisuje kierunki rozwoju (podaje przykłady działalności) branży gastronomicznej
64. omawia kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych
65. klasyfikuje placówki gastronomiczne w zależności od miejsca świadczenia usług gastronomicznych i dostępności dla konsumentów
66. analizuje zależności między typem klienta, a miejscem świadczenia usług gastronomicznych
67. charakteryzuje następujące lokale: aperitif bar, bar mleczny, bistro, bar żywieniowy, brasserie, kafeteria, cocktail bar, drink bar, cukiernia, herbaciarnia, miodosytnia, rotisserie, snack bar
68. proponuje co najmniej pięć rodzajów restauracji, barów przekąskowych i lokali rozrywkowych
69. wyjaśnia, w jaki sposób ukazać w ofercie korzyści płynące ze skorzystania z konkretnej propozycji
70. analizuje etapy tworzenia oferty
71. opisuje obowiązkowe elementy każdej oferty
72. sporządza własną ofertę dla zakładu gastronomicznego oraz dla firmy cateringowej
73. ocenia oferty zaprezentowane przez innych i przez siebie samego
74. analizuje jakość usług i omawia czynniki, które wpływają na jakość usług
75. charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych
76. omawia zakres usług uzupełniających

77. charakteryzuje usługi cateringowe (socjalne, komercyjne, kompleksowe i specjalistyczne)
78. charakteryzuje tradycyjne funkcje gastronomii
79. analizuje wyzwania, jakie stawia XXI w. przed gastronomią i analizuje funkcje pozażywniowe
80. opisuje segmenty gastronomii
81. dobiera segment działalności gastronomicznej do różnych oczekiwań konsumentów
82. charakteryzuje cechy konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw
83. omawia sposoby badania preferencji konsumentów
84. charakteryzuje rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach
85. uzasadnia przyporządkowanie konkretnych zakładów gastronomicznych do grupy zakładów realizujących usługi żywieniowe lub usługi kulturalno-rozrywkowe
86. dobiera specjalizację, rodzaj obsługi, asortyment do rodzaju lokalu gastronomicznego
87. wskazuje różnice i podobieństwa między fast casual i fast food oraz casual dining i fine dining
88. opisuje rodzaje placówek gastronomicznych w okolicy i uzasadnia ich obecność na rynku
89. wyjaśnia cel tworzenia skutecznej oferty
90. charakteryzuje cechy skutecznej oferty
91. interpretuje stwierdzenia, że oferta jest narzędziem promocji
92. rozróżnia elementy, które czynią ofertę bardziej atrakcyjną
93. omawia różne formy ofert w zależności od kanałów dystrybucji
94. klasyfikuje różne oferty gastronomiczne
95. ocenia możliwe modyfikacje ofert pod kątem preferencji konsumentów
96. dokonuje korekty ofert

Dział: Promocja usług gastronomicznych i cateringowych

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
2. wymienia cztery elementy marketingu mix
3. podaje definicje produktu i ceny
4. dokonuje podziału reklamy
5. określa cel reklamy
6. wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej
7. wyjaśnia pojęcie public relations
8. wymienia obszary działania PR
9. wie, na czym polega sponsoring
10. wie, na czym polega sprzedaż osobista
11. podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych
12. wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej
13. podaje co najmniej pięć form badania rynku
14. wymienia podstawowe mierniki skuteczności
15. wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej
16. wymienia metody badania poziomu jakości usług

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
2. wymienia cztery elementy marketingu mix
3. podaje definicje produktu i ceny
4. dokonuje podziału reklamy
5. określa cel reklamy
6. wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej
7. wyjaśnia pojęcie public relations
8. wymienia obszary działania PR
9. wie, na czym polega sponsoring
10. wie, na czym polega sprzedaż osobista
11. podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych
12. wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej
13. podaje co najmniej pięć form badania rynku
14. wymienia podstawowe mierniki skuteczności
15. wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej
16. wymienia metody badania poziomu jakości usług
17. wymienia elementy działań marketingowych
18. podaje trzy funkcje promocji
19. wymienia trzy poziomy definiowania produktu
20. wie, co to jest elastyczność cenowa
21. podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej
22. podaje formy reklamy w internecie
23. zna cele PR
24. wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą
25. wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa
26. zna sposób prowadzenia badań ankietowych
27. wymienia elementy ankiety

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
2. wymienia cztery elementy marketingu mix
3. podaje definicje produktu i ceny
4. dokonuje podziału reklamy
5. określa cel reklamy
6. wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej
7. wyjaśnia pojęcie public relations
8. wymienia obszary działania PR
9. wie, na czym polega sponsoring
10. wie, na czym polega sprzedaż osobista
11. podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych
12. wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej
13. podaje co najmniej pięć form badania rynku
14. wymienia podstawowe mierniki skuteczności

15. wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej
16. wymienia metody badania poziomu jakości usług
17. wymienia elementy działań marketingowych
18. podaje trzy funkcje promocji
19. wymienia trzy poziomy definiowania produktu
20. wie, co to jest elastyczność cenowa
21. podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej
22. podaje formy reklamy w internecie
23. zna cele PR
24. wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą
25. wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa
26. zna sposób prowadzenia badań ankietowych
27. wymienia elementy ankiety
28. wymienia etapy planowania strategii reklamy
29. podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych
30. wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży
31. wymienia typy strategii promocji
32. wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów
33. zna formułę AIDA
34. wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient
35. układa pięć pytań ankietowych dotyczących jakości usług baru typu fast food
36. proponuje działania marketingowe dla baru typu fast food

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
2. wymienia cztery elementy marketingu mix
3. podaje definicje produktu i ceny
4. dokonuje podziału reklamy
5. określa cel reklamy
6. wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej
7. wyjaśnia pojęcie public relations
8. wymienia obszary działania PR
9. wie, na czym polega sponsoring
10. wie, na czym polega sprzedaż osobista
11. podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych
12. wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej
13. podaje co najmniej pięć form badania rynku
14. wymienia podstawowe mierniki skuteczności
15. wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej
16. wymienia metody badania poziomu jakości usług
17. wymienia elementy działań marketingowych
18. podaje trzy funkcje promocji
19. wymienia trzy poziomy definiowania produktu
20. wie, co to jest elastyczność cenowa
21. podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej
22. podaje formy reklamy w internecie

23. zna cele PR
24. wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą
25. wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa
26. zna sposób prowadzenia badań ankietowych
27. wymienia elementy ankiety
28. wymienia etapy planowania strategii reklamy
29. podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych
30. wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży
31. wymienia typy strategii promocji
32. wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów
33. zna formułę AIDA
34. wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient
35. układa pięć pytań ankietowych dotyczących jakości usług baru typu fast food
36. proponuje działania marketingowe dla baru typu fast food
37. wyjaśnia terminy: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
38. analizuje elementy marketingu mix
39. charakteryzuje trzy poziomy definiowania produktu
40. omawia czynniki wpływające na produkt w gastronomii
41. charakteryzuje reklamę jako źródło informacji
42. analizuje formy reklamy zewnętrznej
43. opisuje formy reklamy wewnętrznej
44. analizuje cele PR
45. charakteryzuje obszary działania w ramach PR
46. opisuje sposób prowadzenia skutecznej sprzedaży osobistej
47. charakteryzuje marketingowe techniki sprzedaży dodatkowej (up selling) oraz krzyżowej (cross selling)
48. opisuje przestrzeń i drogi sprzedaży produktów i usług gastronomicznych
49. opisuje grupę docelową konsumentów w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz od struktury społecznej miejsca działalności gastronomicznej
50. charakteryzuje formy badania rynku
51. uzasadnia potrzebę stosowania różnych form badania rynku
52. dokonuje analizy wpływu poziomu jakości usług na osiągnięcie sukcesu w branży gastronomicznej
53. charakteryzuje metody badania poziomu jakości usług

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
2. wymienia cztery elementy marketingu mix
3. podaje definicje produktu i ceny
4. dokonuje podziału reklamy
5. określa cel reklamy
6. wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej
7. wyjaśnia pojęcie public relations
8. wymienia obszary działania PR
9. wie, na czym polega sponsoring
10. wie, na czym polega sprzedaż osobista
11. podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych

12. wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej
13. podaje co najmniej pięć form badania rynku
14. wymienia podstawowe mierniki skuteczności
15. wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej
16. wymienia metody badania poziomu jakości usług
17. wymienia elementy działań marketingowych
18. podaje trzy funkcje promocji
19. wymienia trzy poziomy definiowania produktu
20. wie, co to jest elastyczność cenowa
21. podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej
22. podaje formy reklamy w internecie
23. zna cele PR
24. wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą
25. wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa
26. zna sposób prowadzenia badań ankietowych
27. wymienia elementy ankiety
28. wymienia etapy planowania strategii reklamy
29. podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych
30. wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży
31. wymienia typy strategii promocji
32. wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów
33. zna formułę AIDA
34. wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient
35. układa pięć pytań ankietowych dotyczących jakości usług baru typu fast food
36. proponuje działania marketingowe dla baru typu fast food
37. wyjaśnia terminy: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja
38. analizuje elementy marketingu mix
39. charakteryzuje trzy poziomy definiowania produktu
40. omawia czynniki wpływające na produkt w gastronomii
41. charakteryzuje reklamę jako źródło informacji
42. analizuje formy reklamy zewnętrznej
43. opisuje formy reklamy wewnętrznej
44. analizuje cele PR
45. charakteryzuje obszary działania w ramach PR
46. opisuje sposób prowadzenia skutecznej sprzedaży osobistej
47. charakteryzuje marketingowe techniki sprzedaży dodatkowej (up selling) oraz krzyżowej (cross selling)
48. opisuje przestrzeń i drogi sprzedaży produktów i usług gastronomicznych
49. opisuje grupę docelową konsumentów w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz od struktury społecznej miejsca działalności gastronomicznej
50. charakteryzuje formy badania rynku
51. uzasadnia potrzebę stosowania różnych form badania rynku
52. dokonuje analizy wpływu poziomu jakości usług na osiągnięcie sukcesu w branży gastronomicznej
53. charakteryzuje metody badania poziomu jakości usług
54. opisuje cel działań marketingowych
55. charakteryzuje trzy funkcje promocji
56. ocenia, jakie czynniki należy brać pod uwagę przy ustalaniu ceny
57. wyjaśnia funkcjonowanie reklamy w internecie oraz strategii online

58. dobiera formy reklamy w zależności od charakteru działalności gastronomicznej
59. ocenia różne formy i działania promocyjne
60. opisuje rodzaje działań podejmowanych w ramach PR
61. analizuje działania zaliczane do promocji sprzedaży
62. objaśnia cechy charakterystyczne podstawowych typów strategii promocji
63. charakteryzuje elementy wpływające na zachowania konsumenckie
64. analizuje skuteczną strategię marketingową zgodnie z formułą AIDA
65. opisuje sposoby prowadzenia badań ankietowych oraz badań typu Tajemniczy Klient
66. wyjaśnia elementy, które należy wziąć pod uwagę przy analizowaniu wyników badań
67. projektuje ankietę dotyczącą jakości usług baru żywieniowego, restauracji rybnej oraz kawiarni
68. projektuje działania marketingowe dla restauracji oferującej kuchnię polską oraz dla baru wegańskiego