Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Podstawy gastronomi dla klasy 1
Zawód: kelner

| **Dział programowy: Produkty i półprodukty w gastronomi** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| dopuszczający<br>Uczeń/uczennica: | Dostateczny<br>Uczeń/uczennica: | Dobry<br>Uczeń/uczennica: | Bardzo dobry<br>Uczeń/uczennica: | Celujący<br>Uczeń/uczennica |
| • rozpoznaje podstawowe produkty żywnościowe stosowane w gastronomii,<br>• wymienia podstawowe grupy produktów spożywczych,<br>• zna pojęcia: produkt, półprodukt, surowiec,<br>• rozróżnia podstawowe półprodukty gastronomiczne,<br>• wymienia podstawowe cechy jakości żywności, | • klasyfikuje produkty żywnościowe według pochodzenia i trwałości,<br>• omawia właściwości podstawowych produktów spożywczych,<br>• rozróżnia produkty i półprodukty stosowane w gastronomii,<br>• opisuje podstawowe metody oceny towaroznawczej żywności,<br>• rozpoznaje oznaki dobrej i złej jakości produktów, | • dokonuje podziału produktów i półproduktów według różnych kryteriów,<br>• analizuje cechy jakościowe produktów spożywczych,<br>• przeprowadza podstawową ocenę towaroznawczą żywności,<br>• dobiera odpowiednie warunki przechowywania produktów,<br>• porównuje metody utrwalania żywności | • samodzielnie analizuje właściwości produktów żywnościowych,<br>• ocenia przydatność produktów i półproduktów do produkcji gastronomicznej,<br>• przeprowadza szczegółową ocenę jakości żywności,<br>• dobiera odpowiednie metody utrwalania do rodzaju produktu,<br>• analizuje wpływ metod utrwalania na cechy sensoryczne i wartość odżywczą | • samodzielnie wyszukuje informacje dotyczące nowoczesnych technologii gastronomicznych,<br>• analizuje innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji gastronomicznej,<br>• dokonuje szczegółowej oceny jakości produktów zgodnie z wymaganiami towaroznawczymi,<br>• proponuje najlepsze |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| • zna podstawowe metody utrwalania żywności,<br>• wymienia nowoczesne procesy technologiczne stosowane w gastronomii,<br>• przestrzega podstawowych zasad higieny podczas pracy z żywnością,<br>• wykonuje proste zadania pod kierunkiem nauczyciela. | • charakteryzuje metody utrwalania żywności,<br>• wyjaśnia znaczenie utrwalania żywności dla bezpieczeństwa zdrowotnego,<br>• omawia wybrane nowoczesne procesy technologiczne stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów,<br>• stosuje podstawowe zasady przechowywania żywności. | oraz ich wpływ na wartość odżywczą,<br>• wyjaśnia wpływ procesów technologicznych na jakość potraw i napojów,<br>• charakteryzuje nowoczesne urządzenia wykorzystywane w gastronomii,<br>• stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań. | żywności,<br>• wyjaśnia znaczenie nowoczesnych procesów technologicznych w gastronomii,<br>• dobiera technologie sporządzania potraw i napojów do rodzaju surowca,<br>• przestrzega zasad racjonalnego gospodarowania surowcami. | metody utrwalania dla różnych grup produktów,<br>• ocenia wpływ procesów technologicznych na jakość i bezpieczeństwo żywności,<br>• wykorzystuje fachową terminologię gastronomiczną,<br>• wykazuje zainteresowanie nowoczesnymi trendami w gastronomii i aktywnie uczestniczy w zajęciach. |
| **Dział programowy: Składniki pokarmowe i ich rola** | | | | |
| • wymienia podstawowe składniki pokarmowe,<br>• rozpoznaje produkty będące źródłem białek, tłuszczów i węglowodanów,<br>• zna podstawowe funkcje składników | • charakteryzuje białka, tłuszcze i węglowodany,<br>• omawia rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka,<br>• rozróżnia kwasy | • analizuje wartość odżywczą produktów spożywczych,<br>• porównuje właściwości białek pełnowartościowych i niepełnowartościowych,<br>• wyjaśnia znaczenie | • szczegółowo charakteryzuje składniki pokarmowe oraz ich przemiany w organizmie,<br>• analizuje wpływ składników odżywczych na zdrowie i rozwój | • samodzielnie analizuje zależności między żywieniem a funkcjonowaniem organizmu,<br>• interpretuje aktualne zalecenia żywieniowe dotyczące składników pokarmowych, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| pokarmowych,<br>• wymienia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach,<br>• zna podstawowe składniki mineralne,<br>• rozpoznaje produkty zawierające cholesterol,<br>• wymienia źródła NNKT,<br>• wykonuje proste zadania pod kierunkiem nauczyciela. | tłuszczowe nasycone i nienasycone,<br>• wyjaśnia pojęcie NNKT oraz podaje ich źródła,<br>• omawia rolę cholesterolu w organizmie,<br>• klasyfikuje witaminy na rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach,<br>• omawia podstawowe funkcje witamin i składników mineralnych,<br>• rozpoznaje skutki niedoboru wybranych składników pokarmowych. | błonnika pokarmowego,<br>• omawia wpływ tłuszczów na zdrowie człowieka,<br>• analizuje rolę NNKT w prawidłowym żywieniu,<br>• wyjaśnia wpływ nadmiaru cholesterolu na organizm,<br>• charakteryzuje funkcje poszczególnych witamin i składników mineralnych,<br>• wskazuje skutki niedoboru i nadmiaru wybranych witamin oraz minerałów,<br>• dobiera produkty będące źródłem określonych składników pokarmowych. | człowieka,<br>• ocenia znaczenie białek, tłuszczów i węglowodanów w planowaniu żywienia,<br>• uzasadnia konieczność spożywania NNKT,<br>• analizuje zależność między żywieniem a poziomem cholesterolu,<br>• ocenia znaczenie witamin i składników mineralnych w profilaktyce zdrowotnej,<br>• interpretuje informacje zawarte na etykietach produktów spożywczych,<br>• proponuje racjonalne źródła składników pokarmowych w codziennej diecie. | • ocenia wpływ niedoboru i nadmiaru składników odżywczych na zdrowie człowieka,<br>• analizuje wartość odżywczą produktów i potraw,<br>• wykorzystuje wiedzę o składnikach pokarmowych podczas planowania żywienia,<br>• posługuje się fachową terminologią żywieniową,<br>• wykazuje zainteresowanie tematyką zdrowego żywienia i nowoczesnych trendów dietetycznych. |
| **Dział programowy: Planowanie jadłospisów i alternatywne sposoby żywienia.** | | | | |
| • zna podstawowe zasady racjonalnego | • omawia zasady planowania | • planuje jadłospisy zgodnie z zasadami | • samodzielnie opracowuje | • samodzielnie opracowuje |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| żywienia,<br>• wymienia elementy prawidłowo zaplanowanego jadłospisu,<br>• rozpoznaje podstawowe grupy produktów spożywczych,<br>• wymienia wybrane alternatywne sposoby żywienia,<br>• zna podstawowe pojęcia związane z dietetyką,<br>• wykonuje proste zadania związane z planowaniem żywienia pod kierunkiem nauczyciela. | jadłospisów,<br>• dobiera produkty spożywcze zgodnie z zasadami zdrowego żywienia,<br>• planuje prosty jadłospis jednodniowy,<br>• rozróżnia alternatywne sposoby żywienia,<br>• charakteryzuje podstawowe diety alternatywne,<br>• wyjaśnia znaczenie regularności posiłków,<br>• uwzględnia wartość odżywczą produktów podczas planowania jadłospisu. | racjonalnego żywienia,<br>• analizuje wartość odżywczą posiłków,<br>• dobiera produkty do wieku, aktywności i potrzeb żywieniowych człowieka,<br>• porównuje różne alternatywne sposoby żywienia,<br>• omawia zalety i zagrożenia wybranych diet alternatywnych,<br>• stosuje zasady urozmaicania jadłospisów,<br>• ocenia poprawność zaplanowanego jadłospisu. | prawidłowo zbilansowane jadłospisy,<br>• analizuje zapotrzebowanie organizmu na składniki odżywcze,<br>• dostosowuje jadłospisy do potrzeb różnych grup konsumentów,<br>• uzasadnia dobór produktów spożywczych do jadłospisu,<br>• analizuje wpływ alternatywnych sposobów żywienia na zdrowie człowieka,<br>• ocenia wartość odżywczą i energetyczną posiłków,<br>• stosuje zasady estetyki i różnorodności podczas planowania żywienia. | jadłospisy dla różnych grup żywieniowych,<br>• analizuje nowoczesne trendy żywieniowe i diety alternatywne,<br>• ocenia wpływ różnych sposobów żywienia na funkcjonowanie organizmu,<br>• interpretuje aktualne zalecenia dotyczące zdrowego żywienia,<br>• proponuje rozwiązania żywieniowe zgodne z zasadami profilaktyki zdrowotnej,<br>• posługuje się fachową terminologią dietetyczną,<br>• wykazuje zainteresowanie tematyką żywienia i dietetyki. |
| **Dział programowy: Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| • wymienia podstawowe procesy technologiczne stosowane w gastronomii,<br>• rozpoznaje metody obróbki wstępnej i cieplnej produktów,<br>• zna podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,<br>• wymienia urządzenia wykorzystywane podczas obróbki żywności,<br>• przestrzega podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,<br>• wykonuje proste czynności technologiczne pod kierunkiem nauczyciela. | • omawia etapy procesów technologicznych stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów,<br>• rozróżnia obróbkę wstępną, właściwą i końcową,<br>• charakteryzuje podstawowe metody obróbki cieplnej,<br>• wyjaśnia wpływ obróbki technologicznej na jakość potraw,<br>• dobiera podstawowe narzędzia i urządzenia do wykonywanych czynności,<br>• stosuje zasady higieny podczas sporządzania potraw i napojów. | • analizuje przebieg procesów technologicznych stosowanych w gastronomii,<br>• dobiera odpowiednie metody obróbki do rodzaju surowca,<br>• wyjaśnia wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów,<br>• porównuje różne metody obróbki cieplnej,<br>• prawidłowo wykonuje obróbkę wstępną i właściwą surowców,<br>• stosuje zasady organizacji pracy na stanowisku gastronomicznym,<br>• przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | • samodzielnie organizuje proces technologiczny sporządzania potraw i napojów,<br>• dobiera technologie produkcji do rodzaju potrawy i surowca,<br>• analizuje wpływ metod obróbki na cechy sensoryczne i wartość odżywczą potraw,<br>• stosuje nowoczesne metody technologiczne w gastronomii,<br>• wykonuje potrawy zgodnie z zasadami technologii gastronomicznej,<br>• racjonalnie gospodaruje surowcami i minimalizuje straty produkcyjne,<br>• przestrzega zasad ergonomii pracy. | • posiada wiedzę wykraczającą poza program nauczania,<br>• analizuje nowoczesne technologie stosowane w gastronomii,<br>• proponuje optymalne metody obróbki technologicznej dla różnych produktów,<br>• ocenia wpływ procesów technologicznych na jakość i bezpieczeństwo żywności,<br>• samodzielnie rozwiązuje problemy technologiczne podczas sporządzania potraw,<br>• wykorzystuje fachową terminologię gastronomiczną,<br>• wykazuje zainteresowanie nowoczesnymi trendami technologicznymi w |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | gastronomii,<br>• aktywnie uczestniczy w projektach i zadaniach praktycznych. |
| **Dział programowy: Kuchnia polska i innych regionów świata** | | | | |
| • rozpoznaje podstawowe potrawy kuchni polskiej,<br>• wymienia wybrane potrawy regionalne,<br>• zna podstawowe cechy wybranych kuchni świata,<br>• rozpoznaje charakterystyczne produkty i przyprawy stosowane w różnych kuchniach,<br>• wykonuje proste zadania związane z przygotowaniem potraw pod kierunkiem nauczyciela,<br>• przestrzega podstawowych zasad higieny podczas sporządzania potraw. | • charakteryzuje podstawowe cechy kuchni polskiej i regionalnej,<br>• omawia tradycyjne potrawy różnych regionów Polski,<br>• rozróżnia wybrane kuchnie świata,<br>• wymienia charakterystyczne potrawy i produkty stosowane w kuchniach narodowych,<br>• opisuje podstawowe techniki sporządzania potraw regionalnych i światowych,<br>• stosuje podstawowe zasady estetyki podawania potraw. | • analizuje cechy charakterystyczne kuchni polskiej i regionalnej,<br>• porównuje kuchnie różnych regionów świata,<br>• dobiera odpowiednie produkty i przyprawy do potraw narodowych,<br>• wyjaśnia wpływ tradycji i kultury na rozwój kuchni narodowych,<br>• sporządza wybrane potrawy zgodnie z recepturą,<br>• stosuje właściwe techniki technologiczne podczas przygotowywania potraw, | • samodzielnie charakteryzuje kuchnie regionalne Polski i kuchnie świata,<br>• analizuje różnice i podobieństwa między kuchniami narodowymi,<br>• dobiera techniki sporządzania potraw charakterystycznych dla różnych krajów,<br>• wykorzystuje wiedzę o kuchniach świata podczas planowania potraw,<br>• sporządza potrawy zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej,<br>• stosuje odpowiednie przyprawy i dodatki charakterystyczne dla danych kuchni, | • analizuje wpływ historii, kultury i tradycji na rozwój kuchni świata,<br>• samodzielnie wyszukuje informacje o nowych trendach kulinarnych,<br>• proponuje nowoczesne interpretacje potraw regionalnych i światowych,<br>• wykorzystuje fachową terminologię gastronomiczną,<br>• wykazuje szczególne zainteresowanie kulturą kulinarną różnych narodów,<br>• bierze udział w konkursach, projektach lub prezentacjach |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | • dba o estetykę podawania potraw. | • wykazuje dbałość o estetykę i sposób serwowania potraw. | dotyczących kuchni świata,<br>• prezentuje wysoki poziom umiejętności praktycznych podczas przygotowywania potraw. |
| **Dział programowy: . Maszyny i urządzenia oraz sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej** | | | | |
| • rozpoznaje podstawowe maszyny i urządzenia gastronomiczne,<br>• wymienia drobny sprzęt stosowany w produkcji potraw i napojów,<br>• zna podstawowe zasady bezpiecznej obsługi urządzeń gastronomicznych,<br>• rozpoznaje sprzęt specjalistyczny używany przez kelnera,<br>• wykonuje proste czynności przy użyciu sprzętu pod kierunkiem nauczyciela,<br>• przestrzega | • charakteryzuje podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii,<br>• omawia zastosowanie drobnego sprzętu gastronomicznego,<br>• rozróżnia urządzenia do obróbki mechanicznej i cieplnej,<br>• wyjaśnia zasady użytkowania sprzętu specjalistycznego na stanowisku kelnera,<br>• stosuje podstawowe zasady konserwacji urządzeń,<br>• przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy | • dobiera odpowiednie maszyny i urządzenia do wykonywanych czynności,<br>• analizuje zastosowanie sprzętu gastronomicznego w produkcji potraw i napojów,<br>• prawidłowo obsługuje podstawowe urządzenia gastronomiczne,<br>• wyjaśnia wpływ właściwego użytkowania sprzętu na jakość pracy,<br>• dobiera specjalistyczny sprzęt kelnerski do rodzaju wykonywanej usługi, | • samodzielnie obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne zgodnie z instrukcją,<br>• dobiera sprzęt odpowiedni do rodzaju produkcji gastronomicznej,<br>• analizuje efektywność wykorzystania urządzeń gastronomicznych,<br>• stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji sprzętu,<br>• sprawnie wykorzystuje sprzęt specjalistyczny na stanowisku pracy | • analizuje nowoczesne rozwiązania techniczne stosowane w gastronomii,<br>• proponuje optymalne wykorzystanie urządzeń gastronomicznych,<br>• samodzielnie rozwiązuje problemy związane z obsługą sprzętu,<br>• wykorzystuje fachową terminologię dotyczącą urządzeń gastronomicznych,<br>• wykazuje zainteresowanie nowoczesnym wyposażeniem gastronomii, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| podstawowych zasad BHP podczas pracy. | podczas obsługi sprzętu. | • organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii,<br>• stosuje zasady bezpieczeństwa podczas pracy z urządzeniami. | kelnera,<br>• organizuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa,<br>• dba o stan techniczny urządzeń i sprzętu gastronomicznego. | • aktywnie uczestniczy w zajęciach praktycznych i projektach branżowych,<br>• prezentuje wysoki poziom umiejętności praktycznych i organizacyjnych. |
| **Dział programowy: Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia** | | | | |
| • zna podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności,<br>• wymienia podstawowe systemy stosowane w gastronomii,<br>• rozpoznaje zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności,<br>• zna podstawowe zasady higieny pracy i produkcji,<br>• wymienia zasady racjonalnego gospodarowania surowcami,<br>• wykonuje proste | • omawia podstawowe systemy jakości i bezpieczeństwa żywności,<br>• wyjaśnia znaczenie systemów HACCP, GHP i GMP,<br>• rozpoznaje źródła zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych,<br>• stosuje podstawowe zasady higieny podczas pracy,<br>• wyjaśnia znaczenie racjonalnego gospodarowania surowcami,<br>• ogranicza straty | • analizuje zasady funkcjonowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności,<br>• stosuje procedury HACCP, GHP i GMP podczas wykonywania zadań,<br>• ocenia wpływ przestrzegania zasad higieny na bezpieczeństwo żywności,<br>• dobiera odpowiednie warunki przechowywania produktów,<br>• stosuje zasady racjonalnego | • samodzielnie stosuje zasady systemów jakości i bezpieczeństwa żywności,<br>• analizuje zagrożenia występujące podczas produkcji gastronomicznej,<br>• dobiera działania zapobiegające zagrożeniom zdrowotnym,<br>• przestrzega procedur sanitarnych i technologicznych,<br>• racjonalnie gospodaruje surowcami i minimalizuje straty | • analizuje nowoczesne systemy zarządzania jakością w gastronomii,<br>• samodzielnie identyfikuje i ocenia zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności,<br>• proponuje działania usprawniające bezpieczeństwo i jakość produkcji gastronomicznej,<br>• wykorzystuje fachową terminologię z zakresu systemów jakości,<br>• propaguje zasady racjonalnego |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| czynności zgodnie z instrukcją nauczyciela. | produktów podczas wykonywania zadań,<br>• przestrzega zasad przechowywania surowców i półproduktów. | wykorzystania surowców i półproduktów,<br>• wyjaśnia znaczenie ograniczania strat w gastronomii,<br>• organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami sanitarnymi. | produkcyjne,<br>• analizuje wpływ właściwego gospodarowania produktami na ekonomikę zakładu gastronomicznego,<br>• wykazuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne żywności. | gospodarowania surowcami,<br>• wykazuje szczególne zainteresowanie problematyką bezpieczeństwa żywności,<br>• aktywnie uczestniczy w projektach i działaniach związanych z jakością w gastronomii. |
| **Dział programowy: Programy i systemy komputerowe w gastronomi** | | | | |
| • rozpoznaje podstawowe programy komputerowe stosowane w gastronomii,<br>• zna podstawowe funkcje programów gastronomicznych,<br>• wykonuje proste czynności przy użyciu komputera pod kierunkiem nauczyciela,<br>• przestrzega podstawowych zasad bezpiecznej pracy | • omawia zastosowanie programów komputerowych w gastronomii,<br>• wykorzystuje podstawowe funkcje programów gastronomicznych,<br>• sporządza proste dokumenty i zestawienia,<br>• korzysta z programów wspomagających obsługę gastronomii,<br>• stosuje zasady ochrony danych i | • dobiera programy komputerowe do określonych zadań gastronomicznych,<br>• wykorzystuje programy do planowania produkcji i obsługi klientów,<br>• sporządza zestawienia i dokumentację gastronomiczną,<br>• analizuje przydatność programów komputerowych w pracy gastronomicznej, | • samodzielnie wykorzystuje programy komputerowe wspomagające działalność gastronomiczną,<br>• obsługuje programy do zarządzania zamówieniami i sprzedażą,<br>• przygotowuje dokumentację i raporty z wykorzystaniem programów komputerowych, | • analizuje nowoczesne systemy informatyczne stosowane w gastronomii,<br>• samodzielnie wyszukuje i wykorzystuje nowe rozwiązania komputerowe,<br>• proponuje zastosowanie programów usprawniających pracę gastronomii,<br>• wykorzystuje fachową terminologię |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| przy komputerze,<br>• korzysta z podstawowych funkcji programów użytkowych. | bezpieczeństwa pracy z komputerem,<br>• wykorzystuje komputer do wykonywania prostych zadań zawodowych. | • wykorzystuje arkusze kalkulacyjne i edytory tekstu w zadaniach zawodowych,<br>• organizuje pracę z wykorzystaniem technologii informacyjnej. | • analizuje korzyści wynikające z zastosowania systemów komputerowych w gastronomii,<br>• wykorzystuje technologie informacyjne do organizacji pracy i komunikacji,<br>• przestrzega zasad bezpieczeństwa danych i etyki pracy z komputerem. | informatyczną i gastronomiczną,<br>• wykazuje zainteresowanie nowoczesnymi technologiami informatycznymi,<br>• aktywnie uczestniczy w projektach związanych z wykorzystaniem technologii komputerowych,<br>• prezentuje wysoki poziom samodzielności i umiejętności praktycznych. |
| **Dział programowy: Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych** | | | | |
| • zna podstawowe przepisy obowiązujące w gastronomii,<br>• wymienia podstawowe normy i procedury związane z usługami kelnerskimi,<br>• rozpoznaje dokumenty stosowane w | • omawia podstawowe przepisy prawa dotyczące produkcji żywności,<br>• wyjaśnia znaczenie norm i procedur stosowanych w gastronomii,<br>• stosuje podstawowe procedury podczas wykonywania usług | • analizuje znaczenie przepisów prawa w działalności gastronomicznej,<br>• stosuje normy i procedury podczas wykonywania zadań zawodowych,<br>• wyjaśnia zasady oceny zgodności w usługach kelnerskich, | • samodzielnie stosuje przepisy prawa podczas wykonywania zadań zawodowych,<br>• analizuje procedury oceny zgodności w gastronomii,<br>• interpretuje normy obowiązujące w usługach kelnerskich, | • analizuje aktualne przepisy prawa związane z gastronomią i usługami kelnerskimi,<br>• samodzielnie interpretuje normy i procedury branżowe,<br>• proponuje rozwiązania usprawniające |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| gastronomii,<br>• zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy,<br>• wykonuje proste zadania zgodnie z instrukcją nauczyciela,<br>• przestrzega podstawowych zasad obowiązujących w miejscu pracy. | kelnerskich,<br>• rozpoznaje obowiązki pracownika gastronomii wynikające z przepisów prawa,<br>• przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i ochrony konsumenta,<br>• stosuje się do instrukcji i regulaminów obowiązujących w gastronomii. | • dobiera właściwe procedury do określonych czynności zawodowych,<br>• przestrzega praw konsumenta i zasad etyki zawodowej,<br>• organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami. | • przewiduje skutki nieprzestrzegania przepisów i procedur,<br>• stosuje zasady odpowiedzialności zawodowej,<br>• dba o wysoką jakość wykonywanych usług zgodnie z obowiązującymi wymaganiami. | przestrzeganie procedur w gastronomii,<br>• wykorzystuje fachową terminologię prawną i gastronomiczną,<br>• wykazuje szczególne zainteresowanie przepisami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa usług,<br>• aktywnie uczestniczy w projektach i działaniach związanych z organizacją pracy gastronomii,<br>• prezentuje wysoki poziom odpowiedzialności zawodowej. |