

	Działania marketingowe w gastronomii( 4 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z działaniami marketingowymi przed uruchomieniem działalności gospodarczej	Rozróżnia działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gastronomicznej.	Analizuje, sporządza, rozróżnia elementy marketingu mix, dobiera działania marketingowe, do prowadzonej działalności.	Doskonale posługuje się narzędziami marketingu mix, potrafi zastosować działania marketingowe do prowadzonej działalności.
Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego- zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości; ( 6 godzin)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	Rozróżnia pojęcia zyski, straty, zasoby, możliwości.	Opisuje funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	Analizuje elementy wpływające na funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego, wskazuje czynniki determinujące jego sprawne funkcjonowanie.
	Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego; ( 6 godzin)	Wymienia preferencje klientów	Porównuje preferencje klientów zakładu gastronomicznego	Sprawnie posługuje się kwestionariuszem badającym preferencje klientów zakładu gastronomicznego	Doskonale posługuje się badaniem ankietowym w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego. Analizuje potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.
	Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami; ( 3 godziny)	Wymienia podstawowe zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	Potrafi wskazać i uzasadnić zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	Potrafi realizować współpracę z innymi przedsiębiorstwami.	Planuje strategię współpracy z innymi przedsiębiorstwami.
	Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego; ( 6 godzin)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z organizowaniem i rozliczaniem bieżącej działalności przedsiębiorstwa.	Potrafi wskazać i uzasadnić zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.	Potrafi określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego.	Wskazuje możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności.
	Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej; ( 6 godzin)	Wymienia podstawowe dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	Rozróżnia i wskazuje użycie w odpowiednich sytuacjach dokumentacji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej.	Opracowuje dokumentację.	Planuje działalność gospodarczą i opracowuje potrzebną dokumentację