

CHARAKTERYSTYKI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA POZIOMÓW SEKTOROWEJ RAMY KWALIFIKACJI W SEKTORZE TURYSTYKA UJĘTE W KATEGORIACH WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI ORAZ KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH DLA BRANŻY GASTRONOMIA										
	POZIOM 2		POZIOM 3		POZIOM 4		POZIOM 5		POZIOM 6	
	Kod składowy opisu	ZNA I ROZUMIE:	Kod składowy opisu	ZNA I ROZUMIE:	Kod składowy opisu	ZNA I ROZUMIE:	Kod składowy opisu	ZNA I ROZUMIE:	Kod składowy opisu	ZNA I ROZUMIE:
WIEDZA (W)	P2STG_W1	Podstawowe pojęcia i nazewnictwo stosowane w gastronomii. Podstawowe rodzaje usług gastronomicznych i ich cechy.	P3STG_W1	Terminologię stosowaną w turystyce, hotelarstwie i gastronomii. Cechy i zakres usługi gastronomicznej w powiązaniu z rodzajem obiektu, w którym jest świadczona.	P4STG_W1		P5STG_W1	W szerokim zakresie rodzaje usług wchodzących w skład ofert poszczególnych rodzajów obiektów gastronomicznych.	P6_STG_W1	W szerokim zakresie teorie wyjaśniające procesy i zjawiska związane ze świadczeniem usług gastronomicznych.
	P2STG_W2	Podstawowe powiązania wytwórców usług gastronomicznych z wytwórcami innych usług zaspokajających potrzeby turystów, w tym m.in. z wytwórcami usług hotelarskich.	P3STG_W2	Specyfikę gastronomii jako jednej z branż wchodzących w skład sektora turystyki i rolę usług gastronomicznych w łańcuchu usług zaspokajających potrzeby turystów.	P4STG_W2	W podstawowym zakresie ogół uwarunkowań, w tym ekonomicznych i prawnych, rozwoju turystyki i branż wchodzących w jej skład.  Podstawowe uwarunkowania zjawisk i procesów oraz najważniejsze nowości w gastronomii.	P5STG_W2	W szerokim zakresie uwarunkowania zjawisk i procesów związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych oraz wybrane teorie, które się do nich odnoszą. Wpływ gospodarki turystycznej na rozwój obiektów gastronomicznych. Tendencje rozwojowe w branży gastronomicznej na rynku krajowym i międzynarodowym.	P6_STG_W2	Zależności pomiędzy gospodarką turystyczną a gastronomią.  Najważniejsze trendy rozwojowe w gastronomii.
	P2STG_W3	Podstawowe podprocesy związane z procesem świadczenia usługi gastronomicznej, w tym m.in. przygotowywanie potraw, prezentowanie i serwowanie potraw oraz napojów, mycie, czyszczenie sprzętu, wyposażenia, urządzeń i maszyn produkcyjnych oraz sprzątanie i dezynfekcja powierzchni i pomieszczeń związanych z obsługą, produkcją i magazynowaniem, transport produktów żywnościowych, sprzętu i wyposażenia, przyjęcia dostaw i ich magazynowanie.  Zasady i procedury odnoszące się do wykonywania wybranych, prostych zadań zawodowych w ramach wybranego podprocesu, w tym m.in. zasady i procedury dotyczące pomocy w przygotowywaniu potraw, prezentowaniu i serwowaniu potraw oraz napojów, myciu, czyszczeniu i sprzątaniu, transporcie produktów żywnościowych, sprzętu i wyposażenia, przyjęciu dostaw i ich magazynowaniu.	P3STG_W3	Specyfikę procesu świadczenia usługi gastronomicznej i związany z tym podział zadań między pionami i stanowiskami pracy.  Zasady i procedury odnoszące się do wykonywania wybranych niezbyt złożonych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usługi gastronomicznej, w tym m.in. dotyczące przygotowywania potraw i napojów, serwowania potraw.	P4STG_W3	Różne rozwiązania organizacyjne stosowane w obiektach gastronomicznych w zależności od rodzaju i wielkości obiektu.  Zasady prowadzenia dokumentacji i obiegu dokumentów na wybranych stanowiskach pracy w gastronomii.  Podstawowe zasady podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w hotelarstwie i gastronomii.	P5STG_W3	Zasady posługiwania się systemami komputerowymi wspomagającymi zarządzanie bazą danych, procesami sprzedażowymi, zarządzanie sprzedażą i procesami zakupowymi klientów w gastronomii oraz wspomagającymi zarządzanie i gospodarkę magazynową w obiektach gastronomicznych. Regulacje dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii.	P6_STG_W3	Różnorodne, złożone rozwiązania organizacyjne stosowane w całej branży turystycznej.  Zasady optymalizacji i zarządzania przychodami i zyskiem w gastronomii.  Ogół uwarunkowań i standardy prowadzenia działalności gospodarczej polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych.
	P2STG_W4	Podstawowe zasady przygotowywania lub prezentowania produktów gastronomicznych.	P3STG_W4	Wybrane zasady i procedury współpracy z konsumentami finalnymi i nabywcami instytucjonalnymi, w tym m.in. dotyczące przyjmowania zamówień, przekazywania informacji o oferowanych usługach gastronomicznych oraz tworzenia ofert tych usług.	P4STG_W4	Potrzeby i oczekiwania docelowej grupy nabywców usług gastronomicznych, w tym grupy nabywców instytucjonalnych.	P5STG_W4	W szerokim zakresie zasady współpracy z pośrednikami (biurami podróży), obowiązujące w branży gastronomicznej.	P6_STG_W4	
	P2STG_W5	Podstawowe zasady przekazywania informacji o ofercie usług gastronomicznych.	P3STG_W5		P4STG_W5	Zasady segmentacji rynku usług gastronomicznych oraz kanały dystrybucji usług gastronomicznych, zasady identyfikacji głównych konkurentów obiektu gastronomicznego działających na danym rynku. Regulacje dotyczące udzielania informacji o usługach gastronomicznych oraz reklamowania ofert usług gastronomicznych.	P5STG_W5	Rodzaje strategii marketingowych w gastronomii, zasady ich tworzenia i implementacji.	P6_STG_W5	

P2STG_W6	Zasady wykorzystywania materiałów oraz posługiwania się narzędziami stosowanymi do wykonywania wybranych prostych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym m.in. zasady dotyczące używania wyposażenia, drobnego sprzętu i urządzeń pomiarowych, stosowania środków ochrony osobistej i wyposażenia BHP, dozowania i stosowania środków chemicznych, znakowania i przechowywania produktów spożywczych, obróbki wstępnej produktów i surowców, porcjowania.	P3STG_W6	Zasady posługiwania się narzędziami, maszynami, urządzeniami oraz materiałami używanymi do wykonywania wybranych niezbyt złożonych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym m.in. zasady posługiwania się wyposażeniem służącym do krojenia, cięcia, siekania, miksowania, mieszania, wakuowania, gotowania i pieczenia w środowisku tradycyjnym i parowym, emulgowania, wykorzystującym bardzo niskie temperatury lub gazy, sprzętem ciśnieniowym i próżniowym, automatycznymi dozownikami i bezobsługowymi systemami pomiaru temperatury, szybkoschładzarkami, skomputeryzowanymi systemami POS, terminalami przewodowymi i bezprzewodowymi różnorodnych zastosowań sprzętem komunikacyjnym i AV	P4STG_W6	W szerokim zakresie zasady i procedury dotyczące obsługi konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych w obiekcie gastronomicznym, w tym dotyczące komunikacji i przyjęcia zamówienia, całościowej realizacji usługi gastronomicznej oraz przyjmowania reklamacji.	P5STG_W6		P6_STG_W6	
P2STG_W7	Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa – życia i zdrowia konsumentów finalnych korzystających z usług gastronomicznych – w tym m.in. zasady dotyczące zachowania czystości i higieny (GHP, GMP i HACCP).  Zasady i procedury BHP odnoszące się do wybranych prostych zadań zawodowych oraz podstawowe źródła zagrożeń, jakie mogą wystąpić na wybranym stanowisku w obiekcie gastronomicznym.	P3STG_W7	Przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywienia i żywności, sanitarne i przeciwpożarowe obowiązujące w obiektach gastronomicznych.  Zasady i procedury BHP odnoszące się do wykonywanych zadań zawodowych.	P4STG_W7	Podstawowe regulacje dotyczące odpowiedzialności wytwórców usług gastronomicznych za szkody spowodowane niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem tych usług.  Regulacje dotyczące wymogów, jakie powinny spełniać obiekty gastronomiczne.  Zasady prawa żywnościowego.  Zasady dokumentowania spełnienia wymogów higienicznych, sanitarnych i przeciwpożarowych w obiektach gastronomicznych.	P5STG_W7	Różnorodne rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienia bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych.  W szerokim zakresie regulacje dotyczące prawa żywnościowego.	P6_STG_W7	
Kod składnika opisu	POTRAFI:	Kod składnika opisu	POTRAFI:	Kod składnika opisu	POTRAFI:	Kod składnika opisu	POTRAFI:	Kod składnika opisu	POTRAFI:
P2STG_U1	Wykonywać – pod nadzorem lub zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami – wybrane proste zadania zawodowe związane ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym m.in. zadania związane z pomocą w przygotowywaniu półproduktów i potraw oraz serwowaniu produktów i napojów, a także sprzątaniem pomieszczeń, w których są przygotowywane lub świadczone usługi gastronomiczne, czyszczeniem, zmywaniem i suszeniem naczyń i urządzeń.	P3STG_U1	Wykonywać wybrane, niezbyt złożone zadania zawodowe związane ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym m.in. z przygotowywaniem posiłków, napojów oraz ich prezentacją i serwowaniem.	P4STG_U1	Wykonywać wybrane umiarkowanie złożone zadania zawodowe związane ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym m.in. kontrolować i oceniać sale, pomieszczenia ogólnodostępne, produkcyjne i pomocnicze, w tym magazyny, pod względem czystości i porządku, oraz kontrolować przebieg procesów przygotowawczych i technologicznych w produkcji i serwisie gastronomicznym.	P5STG_U1	Wykonywać zadania zawodowe związane ze świadczeniem usług gastronomicznych w zmienionych warunkach, w tym m.in. świadczyć nietypowe usługi dla konsumentów finalnych oraz dobierać metody, technologie, procedury, maszyny, urządzenia i materiały potrzebne w procesie produkcji, obsługi oraz zapewnienia szeroko pojętego bezpieczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa żywności i BHP, czystości i porządku w zakładzie gastronomicznym.	P6STG_U1	
P2STG_U2	Posługiwać się wybranymi dokumentami dotyczącymi wykorzystywania materiałów i narzędzi stosowanych do wykonywania wybranych, prostych zadań zawodowych, realizowanych na wybranym stanowisku pracy w gastronomii, w tym m.in. instrukcjami obsługi i korzystania z maszyn i urządzeń, dziennymi planami imprez bankietowych, zamówieniami bankietowymi – ogólnie, kartami menu, kartami roboczymi menu, dziennymi lub tygodniowymi planami higieny, kartami kontroli temperatury, zamówieniami kelnerskimi, zamówieniami magazynowymi.	P3STG_U2	Posługiwać się typowymi dokumentami dotyczącymi wykonywania wybranych zadań zawodowych realizowanych w wybranej części produkcyjnej lub usługowej obiektu gastronomicznego, w tym m.in. tygodniowymi i miesięcznymi planami imprez bankietowych, zamówieniami bankietowymi w szczególności, kartami menu, recepturami, kartami kalkulacyjnymi, miesięcznymi planami higieny, kartami charakterystyki produktu chemicznego, książkami rezerwacyjnymi, kartami rozliczenia konsumpcji, miesięcznymi dokumentami inwentaryzacyjnymi.	P4STG_U2	Opracowywać dokumenty dotyczące wykonywania wybranych zadań zawodowych, w tym m.in. zamówienia cateringowe, porozumienia o współpracy z podwykonawcami, partnerami, sponsorami, dokumentację celną i logistyczną, przelargi i zamówienia publiczne związane z przyjęciem zamówienia i realizacją usługi gastronomicznej dla konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P5STG_U2	Opracowywać dokumentację związaną z zarejestrowaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych.  Prowadzić dokumentację dotyczącą wykonywania wybranej grupy zadań w procesie świadczenia usługi gastronomicznej.	P6STG_U2	Opracować dokumenty analityczne, diagnostyczne i planistyczne dotyczące prowadzonej działalności zawodowej, uwzględniające wyniki analizy działalności konkurentów oraz zmian następujących na rynku turystycznym i rynku usług gastronomicznych.
P2STG_U3	Używać podstawowego wyposażenia na wybranym stanowisku w obiekcie gastronomicznym, w tym m.in. drobnego sprzętu do obróbki wstępnej i przygotowania produktów (np. noże, garnki, patelnie, misy, deski do krojenia), środków transportu wewnętrznego, urządzeń i sprzętu pomiarowego (np. wagi, miary objętości, termometry), urządzeń grzewczych, chłodniczych, mjących, krojących, szatkujących, mieszających i pakujących, z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa.	P3STG_U3	Używać narzędzi, w tym m.in. sprzętu, komputerowego, AV, POS, terminali płatniczych i komunikacyjnych, systemów digital signage, i programów informatycznych, w tym m.in. aplikacji pocztowych, plannerów i kalendarzy, programów prezentacyjnych, edytorów tekstu, arkuszy kalkulacyjnych, nieskomplikowanych baz danych, systemów CRM, wykorzystywanych na wybranym stanowisku pracy związanym ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P4STG_U3	Gromadzić, analizować i przetwarzać informacje dotyczące zmian na rynku usług gastronomicznych.	P5STG_U3	W oparciu o dostępne dane dokonywać analizy ekonomicznej działalności obiektu gastronomicznego i na tej podstawie proponować wprowadzanie zmian w działalności obiektu.	P6STG_U3	Adaptować metody, technologie i procedury związane z realizacją zadań zawodowych w obiekcie gastronomicznym.  Monitorować zmiany następujące na rynku gastronomicznym i uwzględnić je przy długookresowym planowaniu działalności na tym rynku.

UMIĘTNOŚCI (U)

P2STG_U4		P3STG_U4		P4STG_U4	Monitorować proces przekazywania konsumentom finalnym i nabywcom instytucjonalnym informacji na temat oferty obiektu gastronomicznego.	P5STG_U4	Zarządzać obiegiem informacji wewnątrz obiektu gastronomicznego w celu poprawnej realizacji obsługi konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P6STG_U4	Projektować obieg informacji w zespole pracowniczym.
P2STG_U5		P3STG_U5	Przekazywać konsumentom finalnym i nabywcom instytucjonalnym informacje o oferowanych usługach zgodnie z obowiązującymi standardami.	P4STG_U5	Komponować i prezentować atrakcyjne oferty sprzedaży i materiały promocyjno-reklamowe obiektu gastronomicznego.	P5STG_U5	Analizować proces komunikacji z konsumentami finalnymi, nabywcami instytucjonalnymi i kooperantami oraz w oparciu o wnioski z tej analizy modyfikować oferty sprzedaży usług gastronomicznych. Dokonywać oceny wpływu zmian następujących na rynku gastronomicznym na funkcjonowanie obiektów gastronomicznych.	P6STG_U5	
P2STG_U6		P3STG_U6		P4STG_U6	Rozwiązywać typowe problemy zgłaszane przez konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P5STG_U6	Rozwiązywać nietypowe problemy zgłaszane przez konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.  Rozwiązywać konflikty z pracownikami i klientami lub między pracownikami i klientami.	P6STG_U6	Zapobiegać powstawaniu konfliktów, a w przypadku ich wystąpienia rozwiązywać konflikty z udziałem pracowników, klientów i kontrahentów obiektu gastronomicznego.
P2STG_U7		P3STG_U7		P4STG_U7	Projektować stanowiska pracy i planować procesy wymagane dla realizacji wybranej grupy zadań w procesie świadczenia usługi gastronomicznej.  Przygotowywać i korygować, stosownie do okoliczności, plan wykonywania zadań zawodowych własnych oraz kierowanego zespołu w obiekcie gastronomicznym.	P5STG_U7		P6STG_U7	
P2STG_U8		P3STG_U8		P4STG_U8	Kierować małym zespołem pracowniczym realizującym umiarkowane złożone zadania zawodowe w procesie świadczenia usługi gastronomicznej.  Uzgadniać pracę własną oraz podległego zespołu z innymi osobami lub zespołami uczestniczącymi w procesie świadczenia usługi gastronomicznej.  Prowadzić instruktaż w zakresie wykonywania zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usługi gastronomicznej w wybranym pionie gastronomicznym.	P5STG_U8	Kierować małym zespołem pracowniczym realizującym zadania zawodowe w zmiennych warunkach w procesie świadczenia usługi gastronomicznej.  Ocenić potrzeby szkoleniowe podległych pracowników.  Pełnić funkcję opiekuna mniej doświadczonych pracowników.	P6STG_U8	Kierować średnim lub dużym zespołem pracowniczym realizującym zadania zawodowe o różnym stopniu złożoności w procesie świadczenia usługi gastronomicznej lub kierować obiektem gastronomicznym.  Przekazywać praktyczną wiedzę zawodową w różnych formach oraz ocenić możliwości rozwoju zawodowego podległych pracowników.
P2STG_U9	Podjąć odpowiednie działania w celu zapobieżenia typowym zagrożeniom – takim jak wynikające z naruszenia krytycznych punktów kontrolnych (CCP systemu HACCP), ze szczególnym uwzględnieniem alergii, zatruc pokarmowych i zanieczyszczenia produktów, a także skaleczenia i zranienia, oparzenia, poślizgnięcia i upadku, uderzenia, przygniecenia, agresywnego działania środków chemicznych – jakie mogą wystąpić w trakcie wykonywania prostych zadań zawodowych na wybranym stanowisku pracy.	P3STG_U9		P4STG_U9	Prowadzić instruktaż w zakresie wybranych procedur obowiązujących w obiekcie gastronomicznym, w tym m.in. szkolenia stanowiskowe BHP, szkolenia wprowadzające i korygujące, produktowe, szkolenia dotyczące zasad obsługi sprzętu i używania wyposażenia, procesów technologicznych i operacyjnych, praktyk i zasad postępowania.	P5STG_U9	Zarządzać bezpieczeństwem konsumentów finalnych i pracowników obiektu gastronomicznego, w tym diagnozować ryzyko wystąpienia zagrożeń w obiekcie oraz dobrać metody ich eliminacji lub ograniczenia negatywnych skutków.	P6STG_U9	
	W oparciu o posiadaną wiedzę – udzielić pomocy konsumentom finalnym w przypadku wystąpienia zagrożenia.		Stosować się do obowiązujących procedur dotyczących bezpieczeństwa żywienia i żywności, sanitarnych i przeciwpożarowych.		Stosować się do obowiązujących procedur dotyczących sytuacji poniesienia przez klienta szkody w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania usługi gastronomicznej.				

KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K)

Kod składnika opisu	JEST GOTÓW DO:	Kod składnika opisu	JEST GOTÓW DO:	Kod składnika opisu	JEST GOTÓW DO:	Kod składnika opisu	JEST GOTÓW DO:	Kod składnika opisu	JEST GOTÓW DO:
P2STG_K1	Nawiązywania i utrzymywania niezbędnych kontaktów w celu realizacji wybranych prostych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P3STG_K1	Komunikowania się w środowisku pracy w celu realizacji niezbyt złożonych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych dla konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P4STG_K1	Komunikowania się z różnymi grupami odbiorców (konsumentci finalni, nabywcy instytucjonalni, kontrahenci, współpracownicy) w celu realizacji umiarkowanie złożonych zadań zawodowych w typowych warunkach.	P5STG_K1	Komunikowania się z różnymi grupami odbiorców, dostosowanego do specyficznych potrzeb i uwarunkowań tych grup, w celu realizacji całości zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P6STG_K1	
P2STG_K2	Działania zespołowego przy realizacji wybranych prostych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P3STG_K2	Działania zespołowego w zakresie realizacji niezbyt złożonych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych dla konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P4STG_K2	Przyjmowania odpowiedzialności związanej z kierowaniem małym zespołem, realizującym zadania zawodowe, w tym kontrolą jakości jego pracy, oraz za własne decyzje podejmowane przy okazji realizacji umiarkowanie złożonych zadań zawodowych w typowych warunkach.	P5STG_K2	Przyjmowania odpowiedzialności związanej z kierowaniem małym zespołem, realizującym zadania zawodowe w zmiennych warunkach oraz za własne decyzje i działania podejmowane w takich warunkach, dotyczące realizacji zadań zawodowych – przy uwzględnieniu ekonomicznego i społecznego kontekstu działalności obiektu gastronomicznego.	P6STG_K2	Przyjmowania odpowiedzialności związanej z kierowaniem średnim lub dużym zespołem, realizującym różnorodne zadania zawodowe.  Pełnienia roli przywódcy i inspirowania podległego zespołu.
P2STG_K3		P3STG_K3		P4STG_K3	Działania we współpracy z innymi w zakresie realizacji umiarkowanie złożonych zadań zawodowych.	P5STG_K3	Utrzymywania właściwych relacji z otoczeniem w wymiarze lokalnym, w tym relacji typu business-to-business i business-to-client.	P6STG_K3	Budowania i utrzymywania długotrwałych relacji z otoczeniem.
P2STG_K4	Starannego wykonywania zleconych zadań zawodowych, z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi i procedur kontrolnych.  Bycia dyspozycyjnym w zakresie wykonywania prostych zadań zawodowych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P3STG_K4	Rzetelnego wykonywania zleconych zadań zawodowych, w tym zadań związanych z obsługą konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych oraz przyjmowania odpowiedzialności za własne samodzielnie podejmowane decyzje oraz rezultaty wykonywanych zadań.  Bycia dyspozycyjnym w zakresie wykonywania zadań zawodowych związanych z obsługą konsumentów finalnych i nabywców instytucjonalnych.	P4STG_K4		P5STG_K4	Bycia dyspozycyjnym w zakresie wykonywania zadań zawodowych w zmiennych warunkach, w tym m.in. zadań związanych z organizacją i obsługą gastronomiczną konferencji, kongresów, imprez okolicznościowych.	P6STG_K4	
P2STG_K5		P3STG_K5	Brania po uwagę odroczonej w czasie skutków podejmowanych decyzji związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.  Dokonywania samooceny pracy własnej oraz przyjmowania krytycznych uwag płynących z otoczenia.	P4STG_K5		P5STG_K5	Inicjowania i skutecznego wprowadzania zmian w działalności obiektu gastronomicznego.  Kreowania pozytywnego wizerunku obiektu gastronomicznego i zespołu świadczącego usługi gastronomiczne.	P6STG_K5	
P2STG_K6	Stosowania podstawowych zasad savoir vivre'u przy wykonywaniu zadań zawodowych.	P3STG_K6	Stosowania zasad savoir vivre'u przy wykonywaniu zadań zawodowych.  Zachowywania najbardziej podstawowych standardów etycznych w środowisku zawodowym.	P4STG_K6	Zachowywania podstawowych standardów etycznych związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych.	P5STG_K6	Wykazywania się wysoką kulturą osobistą w każdej sytuacji.  Zachowywania i propagowania wysokich standardów etycznych w środowisku zawodowym.	P6STG_K6	Wykazywania się cierpliwością i opanowaniem w sytuacjach trudnych, napotykanym podczas realizacji zadań związanych z obsługą ruchu turystycznego oraz przyjmowania odpowiedzialności za decyzje i działania podejmowane w takich sytuacjach.  Propagowania zasad dotyczących zapewnienia jakości oferowanych usług gastronomicznych oraz kultury współpracy i uczciwej konkurencji na rynku usług gastronomicznych.