

WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Informatyka w gastronomii
Klasa:	III Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych
Rok szkolny:	2025/2026
Nauczyciel:	Renata Kaczmarczyk

Material nauczania- Informatyka w gastronomii

1. Programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty.
2. Programy komputerowe do planowania żywienia.
3. Programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych.

Uczeń:

1. wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty;
2. posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych;
3. stosuje programy komputerowe do planowania żywienia;
4. oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych;
5. posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych;
6. stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych;
7. kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost;
8. stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów;
9. wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych;
10. rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania;
11. wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów;
12. modyfikuje jadłospisy z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania;

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Informatyka w gastronomii

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie ćwiczeń w dokumencie (karta pracy)
- rozwiązywanie testów

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Wysoka frekwencja na zajęciach
- Projekt zaplanowania własnej receptury

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny

50% - 59% - dopuszczający

60% - 74% - dostateczny

75% – 84% - dobry

85%- 95% - bardzo dobry

96%-100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Informatyka w gastronomii

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.12.4.(7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych	HGT.12.5.(3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
HGT.12.5.(9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych 6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	HGT.12.3 (4) planuje żywienie różnych grup ludności	7) wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 8) modyfikuje jadłospisy

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu**Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych w kwalifikacji****K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań Przedmiot - Informatyka w gastronomii**

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➤ zna programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty; ➤ zna programy komputerowe do planowania żywienia; ➤ wymienia zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ wymienia programy komputerowe do kalkulacji kosztów; ➤ zna programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych;

	➤ zna programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów; ➤ oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych;
dostateczny (3, dst)	➤ wymienia programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty; ➤ posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych; ➤ stosuje programy komputerowe do planowania żywienia; ➤ wymienia zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ oblicza koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost; ➤ stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów; ➤ wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych; ➤ wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów;
dobry (4, db)	➤ wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty; ➤ oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych; ➤ stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost; ➤ wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów oraz modyfikacji jadłospisów;
bardzo dobry (5, bdb)	➤ analizuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty; ➤ analizuje programy komputerowe do planowania żywienia; ➤ posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych; ➤ analizuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ analizuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów; ➤ rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania; ➤ modyfikuje jadłospisy z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania;
celujący (6, cel)	➤ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%). ➤ przygotowuje i analizuje żywienie określonej grupy ludzi z wykorzystaniem programu komputerowego do planowania żywienia; ➤ przygotowuje i analizuje usługę gastronomiczną posługując się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

