

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

Material nauczania - Prowadzenie usług gastronomicznych

1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych.
2. Sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych.
3. Metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych.

Uczeń:

1. sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;
2. oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;
3. rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering;
4. analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe;
5. przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne;
6. modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii;
7. stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych
8. kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost
9. stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
10. stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia
11. dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży;
12. rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów
13. dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług
14. stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
15. sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych
16. oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
17. wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych
18. stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej
19. dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej
20. nakrywa stoły bielizną stołową zgodnie z zamówieniem

21. nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
22. kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej
23. dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
24. przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej
25. segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
26. stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu
27. sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych;

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Prowadzenie usług gastronomicznych

- odpowiedź 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 karty kontrolnej do organizacji wybranego przyjęcia

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)

do 74% - niedostateczny

75 - 77 - dopuszczający

78 -84 - dostateczny

85 - 91 - dobry

92 -94 - bardzo dobry

95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.12.4.(6) rozlicza produkcję gastronomiczną	2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;	HGT.12.5.(1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering; 2) analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe; 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne; 4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii;
HGT.12.5.(3) sporządza kalkulację usług	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	HGT.12.5.(4) prowadzi sprzedaż usług	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia

gastronomicznych i cateringowych	2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów	gastronomicznych i cateringowych	2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
HGT.12.5.(5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych	1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów 2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług 3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta	HGT.12.5.(6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych 4) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej 5) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej 6) nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem 7) nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
HGT.12.5.(7) użytkuje sprzęt, zastawę, białą stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	HGT.12.5.(8) rozlicza sprzęt, zastawę i białą stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białej stołowej 2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i białą stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych 3) stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu 4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i białej stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywnienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Przedmiot - Prowadzenie usług gastronomicznych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➤ zna podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usług, klient, gość, przyjęcie, catering; ➤ zna zasady przygotowania oferty usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne; ➤ zna zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych

	➤ zna zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia ➤ zna metody i techniki obsługi konsumentów ➤ wymienia metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług ➤ sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych ➤ zna zasady obliczania wielkości stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi ➤ stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej ➤ zna zasady aranżacji sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej ➤ nakrywa stoły białą stołową zgodnie zamówieniem ➤ zna zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej ➤ zna opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos ➤ wymienia zasady zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białizny stołowej ➤ segreguje sprzęt, zastawę stołową i białiznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych ➤ zna zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu ➤ wymienia dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i białizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych;
dostateczny (3, dst)	➤ sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; ➤ oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; ➤ rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering; ➤ przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne; ➤ dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży; ➤ rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów ➤ dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług ➤ stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta ➤ sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych ➤ oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi ➤ wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych ➤ stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej ➤ dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej ➤ kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej ➤ dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos ➤ przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białizny stołowej ➤ segreguje sprzęt, zastawę stołową i białiznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych ➤ stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu.
dobry	➤ sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; ➤ oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;

(4, db)	➤ opisuje podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering; ➤ przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne; ➤ kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost ➤ dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży; ➤ rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów ➤ dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług ➤ dobiera nowoczesne techniki obsługi konsumenta ➤ przygotowuje ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych ➤ nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem podczas usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ kompletuje i ustawia zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej; ➤ przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej ➤ segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych ➤ sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ stosuje i przestrzega zasad BHP podczas usług gastronomicznych i cateringowych;
bardzo dobry (5, bdb)	➤ analizuje zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; ➤ analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe; ➤ analizuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne; ➤ modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii; ➤ analizuje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost; ➤ stosuje programy komputerowe specjalistyczne do kalkulacji kosztów; ➤ zbiera i segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych ➤ analizuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu ➤ analizuje dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych; ➤ przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP;
celujący (6, cel)	➤ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) ➤ planuje przygotowanie usługi gastronomicznej z uwzględnieniem w usłudze żywieniowej potraw kuchni włoskiej. ➤ planuje przygotowanie usługi cateringowej na przyjęcie okolicznościowe z uwzględnieniem w usłudze żywieniowej potraw kuchni polskiej.

