| WYMAGANIA EDUKACYJNE | |
|---|---|
| **Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie** | |
| **Nazwa przedmiotu:** | Organizowanie produkcji gastronomicznej |
| **Klasa:** | IV Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych |
| **Rok szkolny:** | 2026/2027 |
| **Nauczyciel:** | Monika Gajownik<br>Wiktoria Matysiak |

**Nazwa przedmiotu** - Organizowanie produkcji gastronomicznej

**Materiał nauczania**

1. opracowuje karty menu
2. sporządza kalkulację cen potraw i napojów prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych
3. rozlicza produkcję gastronomiczną
4. wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej
5. projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego

Uczeń:

1. stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb;
2. opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
3. planuje karty menu z oznaczeniem alergenów;
4. stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów;
5. rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów; półproduktów i towarów handlowych; marża gastronomiczna; podatek VAT;
6. określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe;
7. oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji;
8. sporządza kalkulację cen potraw do kart menu;
9. opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego;
10. sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej;
11. sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego;
12. oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;
13. wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty;

14. stosuje programy komputerowe do planowania żywienia;
15. oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych;
16. posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych;
17. sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów;
18. analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego;
19. identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno - ściekowa, zarządzanie odpadami;

**Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Planowanie żywienia w usługach gastronomicznych**

- 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
- Sporządza kalkulacje kosztów żywieniowych oraz usług gastronomicznych dla wybranej imprezy okolicznościowej

**Kryteria oceny**
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** Organizowanie produkcji gastronomicznej

| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
|---|---|---|---|
| HGT.12.4.(4) opracowuje karty menu | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb<br>2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw<br>3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | HGT.12.4.(5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów prowadzi rozliczenia finansowe usług | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów<br>3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT<br>4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | gastronomicznych i cateringowych | 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji<br>6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu<br>7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego |
| HGT.12.4(6) rozlicza produkcję gastronomiczną | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej<br>2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego<br>3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | HGT.12.4.(7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty<br>3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia<br>4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych<br>5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych |
| HGT.12.4.(8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego<br>3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno - ściekowa, zarządzanie odpadami | | |

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

| Oceny w stopniach | Normy wymagań wiadomości i umiejętności<br>Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
|---|---|
| **dopuszczający (2, dop)** | ➢ zna zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb;<br>➢ zna funkcje kart menu;<br>➢ zna typy i rodzaje kart menu;<br>➢ zna oznaczenia alergenów w kartach menu;<br>➢ zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów;<br>➢ wymienia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT; |

| | |
|---|---|
| | ➢ wymienia czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe;<br>➢ oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji;<br>➢ sporządza kalkulację cen potraw do kart menu; |
| **dostateczny (3, dst)** | ➢ stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb;<br>➢ opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;<br>➢ planuje karty menu z oznaczeniem alergenów;<br>➢ rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT;<br>➢ określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe;<br>➢ oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji;<br>➢ sporządza kalkulację cen potraw do kart menu;<br>➢ oblicza cenę potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego;<br>➢ oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym; |
| **dobry (4, db)** | ➢ analizuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb;<br>➢ opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw w dwóch językach obcych;<br>➢ planuje karty menu z oznaczeniem alergenów w dwóch językach obcych;<br>➢ definiuje składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT;<br>➢ oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji;<br>➢ sporządza kalkulację cen potraw do kart menu;<br>➢ opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego;<br>➢ sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej;<br>➢ sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego<br>➢ analizuje wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;<br>➢ wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty;<br>➢ stosuje programy komputerowe do planowania żywienia;<br>➢ oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych;<br>➢ posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych; |

| | |
|---|---|
| | ➢ sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów;<br>➢ analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego;<br>➢ identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno - ściekowa, zarządzanie odpadami; |
| **bardzo dobry (5, bdb)** | ➢ analizuje składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT;<br>➢ analizuje czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe;<br>➢ opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego;<br>➢ analizuje wyniki inwentaryzacji w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej;<br>➢ analizuje zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego;<br>➢ analizuje wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym;<br>➢ posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych;<br>➢ sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów;<br>➢ analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego;<br>➢ identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno - ściekowa, zarządzanie odpadami; |
| **celujący (6, cel)** | ➢ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w planowaniu żywienia;<br>➢ planuje rozliczenie finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury vat, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła;<br>➢ sporządza kalkulacje kosztów żywieniowych usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem food cost; |