WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Planowanie produkcji gastronomicznej
Klasa:	IV Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Monika Gajownik

Nazwa przedmiotu - Planowanie produkcji gastronomicznej

Materiał nauczania

1. Planowanie produkcji gastronomicznej, organizacja stanowiska pracy oraz tworzenie receptur potraw i napojów.
2. Planowanie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego: obliczanie zapotrzebowania, stosowanie przeliczników jednostek miary, dobór dostawców, sporządzanie zamówień i dokumentacji zaopatrzenia.
3. Planowanie przygotowania potraw i napojów w zakładach gastronomicznych różnego typu, z uwzględnieniem rodzaju usług, grup konsumentów i czynników wpływających na jakość potraw.
4. Systemy i techniki produkcji gastronomicznej, dobór maszyn i urządzeń do wielkości produkcji oraz sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych.
5. Organizacja pracy produkcyjnej: sporządzanie harmonogramów czasu pracy pracowników oraz schematów blokowych produkcji potraw i napojów.
6. Kontrola procesów produkcji gastronomicznej: metody nadzorowania, urządzenia kontrolno-pomiarowe, ocena organoleptyczna, próbki kontrolne oraz zasady GHP, GMP i HACCP.
7. Ochrona środowiska i zarządzanie środowiskowe w gastronomii: gospodarowanie odpadami i gospodarką wodno-ściekowa, dokumentacja, procedury oraz zasady kultury, etyki i odpowiedzialności zawodowej.

Uczeń:

1. sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty;
2. dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami: ceną, jakością, terminowością dostaw, niezawodnością i lokalizacją dostawy;
3. stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji;
4. sporządza dokumentację zaopatrzenia i obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych;
5. planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług;
6. określa czynniki wpływające na jakość potrawy;
7. dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji;
8. określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych;
9. sporządza harmonogram czasu pracy pracowników produkcyjnych;
10. opracowuje schematy blokowe produkcji potraw;

11. dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw;
12. wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;
13. opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej;
14. nadzoruje procesy przygotowania potraw z zastosowaniem zasad GHP, GMP i HACCP oraz prowadzi dokumentację nadzoru;
15. sporządza wykaz i analizuje dokumenty dotyczące systemów zarządzania środowiskowego w gastronomii;
16. identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wpływające na środowisko, w tym emisję, gospodarkę wodno-ściekową i zarządzanie odpadami;
17. przestrzega zasad etyki, ochrony danych i tajemnicy zawodowej w kontaktach zawodowych;
18. wyznacza terminy i zakres zadań, koordynuje ich wykonanie oraz wydajność pracowników;
19. dokonuje samooceny wiedzy i umiejętności oraz wskazuje możliwości doskonalenia zawodowego.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Planowanie produkcji gastronomicznej

- 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 planu produkcji gastronomicznej obejmujący zapotrzebowanie surowcowe, harmonogram pracy i schemat blokowy produkcji

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

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 Planowanie produkcji gastronomicznej

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.12.4.(1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając	1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu	HGT.12.4.(2) planuje przygotowanie potraw	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów

recepturę i planowaną produkcję	zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych		poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
HGT.12.4.(3) kontroluje procesy przygotowania potraw	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw, stosując GHP, GMP i HACCP oraz prowadzi dokumentację nadzoru	HGT.12.4.(8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego	1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko
HGT.12.7.(1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji zawodowej	1) wymienia i przestrzega zasad etyki i etykiety w gastronomii 2) przestrzega zasad ochrony własności intelektualnej i danych 3) przestrzega tajemnicy zawodowej i zasad bezpieczeństwa przetwarzania danych	HGT.12.8.(4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań	1) wyznacza terminy realizacji i zakres zadań 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników 3) udziela informacji zwrotnej członkom zespołu 4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań

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 - Planowanie produkcji gastronomicznej

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➢ zna podstawowe zasady planowania produkcji gastronomicznej i organizacji stanowiska pracy; ➢ rozróżnia podstawowe surowce, półprodukty i towary handlowe oraz ich zastosowanie w produkcji; ➢ zna zasady sporządzania zamówień na produkty i półprodukty na podstawie receptur i planowanej produkcji; ➢ wymienia podstawowe kryteria doboru dostawców; ➢ stosuje proste przeliczniki jednostek miary przy obliczaniu zapotrzebowania; ➢ zna podstawowe dokumenty zaopatrzenia i obiegu produktów w zakładzie gastronomicznym; ➢ wymienia czynniki wpływające na jakość potraw; ➢ zna podstawowe systemy i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej; ➢ zna zasady BHP, GHP, GMP i HACCP związane z planowaniem i kontrolą produkcji;
dostateczny (3, dst)	➢ sporządza proste zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i towary handlowe w oparciu o recepturę i plan produkcji; ➢ sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego; ➢ dobiera dostawcę według podstawowych kryteriów: ceny, jakości i terminowości; ➢ sporządza podstawową dokumentację zaopatrzenia i obiegu produktów; ➢ planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonej usługi; ➢ dobiera podstawowe maszyny i urządzenia do wielkości produkcji; ➢ określa sposoby wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych; ➢ sporządza prosty harmonogram czasu pracy pracowników produkcyjnych; ➢ opracowuje proste schematy blokowe produkcji potraw; ➢ rozpoznaje podstawowe metody kontroli produkcji i zasady pobierania próbek kontrolnych;
dobry (4, db)	➢ samodzielnie oblicza zapotrzebowanie na produkty, półprodukty i towary handlowe z zastosowaniem przeliczników jednostek miary; ➢ dobiera dostawców z uwzględnieniem ceny, jakości, terminowości, niezawodności i lokalizacji dostawy; ➢ prawidłowo sporządza dokumentację zaopatrzenia i obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych; ➢ analizuje czynniki planowania produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego; ➢ dobiera maszyny i urządzenia odpowiednio do wielkości i charakteru produkcji; ➢ opracowuje harmonogram czasu pracy pracowników produkcyjnych; ➢ opracowuje schematy blokowe produkcji wybranych potraw; ➢ dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw; ➢ wyjaśnia zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;

	➢ stosuje zasady GHP, GMP i HACCP w nadzorowaniu procesu produkcji; ➢ identyfikuje wpływ działalności gastronomicznej na środowisko i proponuje prawidłowe postępowanie z odpadami oraz gospodarką wodno-ściekową;
bardzo dobry (5, bdb)	➢ analizuje receptury i plan produkcji oraz na ich podstawie samodzielnie planuje zaopatrzenie zakładu gastronomicznego; ➢ uzasadnia wybór dostawcy na podstawie przyjętych kryteriów i warunków funkcjonowania zakładu; ➢ sprawnie sporządza i analizuje dokumentację dotyczącą zaopatrzenia oraz obiegu produktów i wyrobów gotowych; ➢ planuje przygotowanie potraw dla różnych grup konsumentów i różnych rodzajów usług gastronomicznych; ➢ analizuje wpływ organizacji pracy, wyposażenia i przebiegu procesu technologicznego na jakość potraw; ➢ opracowuje szczegółowe harmonogramy pracy i schematy blokowe produkcji; ➢ analizuje wyniki kontroli procesów przygotowania potraw i oceny organoleptycznej; ➢ wyjaśnia zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontroli produkcji gastronomicznej; ➢ analizuje dokumentację GHP, GMP i HACCP oraz dokumentację nadzoru przygotowania potraw; ➢ określa wpływ działalności gastronomicznej na środowisko i proponuje prawidłowe postępowanie z odpadami oraz gospodarką wodno-ściekową;
celujący (6, cel)	➢ biegle i samodzielnie planuje kompleksowy proces produkcji gastronomicznej, łącząc zaopatrzenie, organizację pracy, wyposażenie i kontrolę jakości; ➢ opracowuje rozbudowane zapotrzebowanie surowcowe i harmonogram dostaw dla określonej wielkości produkcji; ➢ tworzy lub modyfikuje receptury oraz poprawnie przelicza je na planowaną liczbę porcji; ➢ opracowuje szczegółowy harmonogram pracy zespołu produkcyjnego i koordynuje realizację zadań; ➢ opracowuje schematy blokowe złożonych procesów produkcji potraw i napojów; ➢ dobiera i uzasadnia metody kontroli procesu, urządzenia pomiarowe oraz sposób oceny jakości potraw i napojów; ➢ prawidłowo interpretuje wymagania GHP, GMP i HACCP i stosuje je do planowanego procesu produkcji; ➢ analizuje przepisy i dokumenty związane z zarządzaniem środowiskowym oraz opracowuje rozwiązania ograniczające wpływ gastronomii na środowisko; ➢ wykazuje samodzielność, odpowiedzialność, kulturę zawodową i umiejętność kierowania wykonaniem przydzielonych zadań;