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:	2026/2027
Nauczyciel:	Monika Gajownik Renata Kaczmarczyk

Materiał nauczania - <u>Prowadzenie usług gastronomicznych</u>

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 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

- 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 karty kontrolnej do organizacji wybranego przyjęcia

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 <u>Prowadzenie usług gastronomicznych</u>

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 bielizną stołową zgodnie zamówieniem 7) nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
HGT.12.5.(7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę 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 bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej 2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę 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 bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych

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 - <u>Prowadzenie usług gastronomicznych</u>

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➢ zna podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, 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 bielizną 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 bielizny stołowej ➢ segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę 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 bielizny 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 bielizny stołowej ➢ segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę 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.