Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Organizowanie produkcji gastronomicznej
Klasa:	V TŻiUG
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- podaje definicje dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług
Dostateczny (3)	- podaje definicje dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - klasyfikuje według kryteriów różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowych, wytyczne protokołu dyplomatycznego, karty menu na przyjęcia okolicznościowe, potrawy i alkohole na różne typy przyjęć okolicznościowych , zasady obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług
Dobry (4)	- podaje definicje dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług

	- klasyfikuje według kryteriów różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowych, wytyczne protokołu dyplomatycznego, karty menu na przyjęcia okolicznościowe, potrawy i alkohole na różne typy przyjęć okolicznościowych , zasady obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług
Bardzo dobry (5)	- podaje definicje dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - klasyfikuje według kryteriów różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowych, wytyczne protokołu dyplomatycznego, karty menu na przyjęcia okolicznościowe, potrawy i alkohole na różne typy przyjęć okolicznościowych , zasady obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - planuje i rozlicza różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowe.
Celujący (6)	- podaje definicje dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - klasyfikuje według kryteriów różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowych, wytyczne protokołu dyplomatycznego, karty menu na przyjęcia okolicznościowe, potrawy i alkohole na różne typy przyjęć okolicznościowych, zasady obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące różnych typów przyjęć okolicznościowych, usług cateringowych, protokołu dyplomatycznego, kart menu na przyjęcia okolicznościowe, doboru potraw i alkoholi , obliczania wielkości sali i ilości stołów, kalkulacji usług - planuje i rozlicza różne typy przyjęć okolicznościowych, usługi cateringowe. - Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem. - Analizuje i ocenia podane rozwiązanie. - Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.

	- Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne. - Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia.