WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Organizowanie produkcji gastronomicznej
Klasa:	TŻIUG klasa V
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Michał Denesiuk

Cele ogólne

1. Opracowanie kart menu,
2. Rozliczanie produkcji gastronomicznej,
3. Określenie procesów, wyrobów i usług gastronomicznych wywierających wpływ na środowisko.
4. sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych,
5. rozliczanie usług gastronomicznych,
6. prognozowanie wyniku finansowego lokalu gastronomicznego.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1. Opracować różnego rodzaju karty menu,
2. Rozliczyć produkcję gastronomiczną
3. Określić procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko
4. sporządzić kalkulacje usług gastronomicznych i cateringowych,
5. rozliczyć usługi gastronomiczne,
6. sporządzić kalkulacje kosztów żywieniowych usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem food cost
7. stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów,

8. prowadzić sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych,

9. rozróżnić formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych,

10. sporządzić rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa

przyjęła,

11. obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych: przychód, zysk brutto, zysk netto, stratę,

12. prognozować wynik finansowy lokalu gastronomicznego.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

- klasówki,
- sprawdziany,
- wypowiedzi,
- karty pracy,
- referaty

Warunki i tryb uzyskania wyższej oceny półrocznej i rocznej.

- Frekwencja na zajęciach - ocenę wyższą może uzyskać uczeń, którego frekwencja na zajęciach jest wyższa niż 80 % lub uczeń, który nie miał możliwości na bieżąco poprawiania ocen ze względu na długą usprawiedliwioną nieobecność

- zaangażowanie - udział w olimpiadach, konkursach, osiągane sukcesy zawodowe wewnątrz i pozaszkolne

Wymagania dotyczące opanowania efektów kształcenia na poszczególne oceny w przedmiotach teoretycznych.

Uczeń musi opanować efekty kształcenia na poszczególne oceny na poszczególnym poziomie.

Dopuszczający 70% z poziomu podstawowego

Dostateczny 80% z poziomu podstawowego

Dobry 80% z poziomu podstawowego i 60% z poziomu ponadpodstawowego

Bardzo dobry 90% z poziomu podstawowego i 70% z poziomu ponadpodstawowego

Celujący 100% z poziomu podstawowego i 85% z poziomu ponadpodstawowego

Zaliczenie klasówek, sprawdzianów, wypowiedzi ustnych itp. odbywa się po uzyskaniu 50% punktów. Procentowy udział punktów na poszczególne oceny odpowiada procentowemu opanowaniu efektów kształcenia na poszczególne oceny w przedmiotach teoretycznych (75% pytań i zagadnień z poziomu podstawowego i 25% z poziomu ponadpodstawowego)

Kryteria oceny klasówki, sprawdziany, wypowiedzi, karty pracy, referaty:

0-49% - niedostateczny

50% - 59% - dopuszczający

60% - 74% - dostateczny

75% – 84% - dobry

85%- 95% - bardzo dobry

96%-100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.12.5.(4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia	HGT.12.5.(3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost

	2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży	cateringowych	3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
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.(9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych 2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne 3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła (KP) 4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata 5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych 6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego
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	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

	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.(2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2) dobiera działania promocyjne do typu klienta 3) prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki		

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych

Przedmiot : **Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności**
dopuszczający (2, dop)	- 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, dst)	- 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, db)	- 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, bdb)	- 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, cel)	- 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. – Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (96 - 100%). – 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.