

Wymagania edukacyjne z przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej w klasie 5 technikum żywienia i usług gastronomicznych

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Rodzaje podatków	• zna rodzaje podatków	• rozróżnia podatki	• potrafi wykorzystać prawo podatkowe	• sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej	
Rodzaje zakładów gastronomicznych	• potrafi podzielić zakłady gastronomiczne	• rozróżnia zakłady gastronomiczne	• charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów	• potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych, używając wszelkich kryteriów podziału	
Proces gospodarczy	• zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	• analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	• zna i stosuje w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe • podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	• podejmuje współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi • stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej	
Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym	• zna ogólne zasady kalkulacji cen	• potrafi kalkulować ceny • stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów • stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów	• przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu, marży	• ustala rabat przy kalkulacji gastronomicznej • oblicza ceny na potrawy i napoje	
Popyt na usługi gastronomiczne	• wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	• rozróżnia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	• ustala czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	• analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	
Organizacja zaopatrzenia	• wymienia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	• rozróżnia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	• podejmuje wybrane elementy współpracy z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	• podejmuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa	wymienia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	rozdziela zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	potrafi podejmować czynności związane z zarządzaniem zapasami	potrafi zarządzać zapasami i gospodarką magazynową	
Działalność promocyjna i reklamowa	wymienia zasady działalności promocyjnej i reklamowej	podjęcie działalności promocyjnej	potrafi planować różne formy działalności promocyjnej i reklamowej	prowadzi działalność promocyjną i reklamową	
Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków	analizuje proste schematy blokowe	analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków	opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	opracowuje skomplikowane schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	
Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert	wymienia zasady planowania potraw i napojów	planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów	planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów	- planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów - projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług	
Receptury gastronomiczne	potrafi czytać receptury gastronomiczne	opracowuje receptury na proste wybrane potrawy i napoje	opracowuje receptury na proste potrawy i napoje	opracowuje receptury na skomplikowane potrawy i napoje	
Komputerowe wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej	wymienia funkcje programów komputerowych w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej	potrafi korzystać z wybranych programów komputerowych	pracuje z programami komputerowymi	wykorzystuje pełną gamę możliwości w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej	