

TECHNIKUM

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARZA W GASTRONOMII

KLASA II I III

Dział nauczania	Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
		Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	celujący
		Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wymagań: celujący to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzenia swoich wiadomości i umiejętności				
Podejmowanie działalności gastronomicznej w branży gastronomicznej	Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy; (3 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia z zakresu gospodarki rynkowej	Rozróżnia pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	Sprawnie posługuje się, analizuje, sporządza	Doskonale posługuje się, analizuje, określa	
	Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia; (2 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia z zakresu przedsiębiorstwa gastronomicznego	Rozróżnia pojęcia: małe, średnie, duże przedsiębiorstwo, Porównuje poszczególne przedsiębiorstwa	Analizuje różnice pomiędzy poszczególnymi przedsiębiorstwami	Doskonale posługuje się pojęciami: przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny, analizuje specyfikę małego średniego, dużego przedsiębiorstwa	
	Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą; (4 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	Rozróżnia pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	Sprawnie posługuje się przepisami prawa związanego z działalnością gospodarczą, analizuje konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego oraz z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej	Doskonale posługuje się przepisami prawa związane z działalnością gospodarczą	
	Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego; (2 godziny)	Wymienia podstawowe elementy otoczenia	Rozumie i rozróżnia zasady współpracy	Potrafi wskazać powiązania przedsiębiorstwa	Doskonale wykorzystuje powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem oraz zasady współpracy.	
	Klasyfikacja przedsiębiorstw i formy opodatkowania; (2 godziny)	Wymienia podstawowe formy opodatkowania	Rozróżnia przedsiębiorstwa i formy podatkowe	Dobiera formy opodatkowania do rodzajów przedsiębiorstw	Doskonale charakteryzuje i potrafi: zaplanować formy opodatkowania dla określonych działalności	
	Podejmowanie działalności gospodarczej; (2 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z podejmowaniem działalności gospodarczej	Zna i potrafi wymienić elementy procedury przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej	Sprawnie posługuje się procedurami, analizuje formy organizacyjno-prawne planowanej działalności gastronomicznej, analizuje formy opodatkowania.	Doskonale posługuje się procedurami postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej, potrafi samodzielnie przygotować procedury i je przeprowadzić dla uruchomienia działalności.	
	Dokumentacja dotycząca podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej; (8 godzin)	Wymienia dokumenty	Rozróżnia dokumenty wskazując ich wykorzystanie	Sprawnie posługuje się dokumentami	Doskonale posługuje się dokumentami i niezbędnymi do uruchomienia i prowadzenia działalności w branży gastronomicznej, analizuje dokumenty, potrafi je przygotować i wskazać ich źródła.	

	Biznes-plan przedsiębiorstwa gastronomicznego; (4 godziny)	Potrafi powiedzieć czym jest biznesplan	Rozróżnia pojęcia związane z biznesplanem.	Potrafi przedstawić i scharakteryzować etapy tworzenia biznesplanu, analizuje biznesplany.	Sporządza biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej.
	Działania marketingowe w gastronomii(4 godziny)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z działaniami marketingowymi przed uruchomieniem działalności gospodarczej	Rozróżnia działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gastronomicznej.	Analizuje, sporządza, rozróżnia elementy marketingu mix, dobiera działania marketingowe, do prowadzonej działalności.	Doskonale posługuje się narzędziami marketingu mix, potrafi zastosować działania marketingowe do prowadzonej działalności.
Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego- zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości; (6 godzin)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	Rozróżnia pojęcia zyski, straty, zasoby, możliwości.	Opisuje funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	Analizuje elementy wpływające na funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego, wskazuje czynniki determinujące jego sprawne funkcjonowanie.
	Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego; (6 godzin)	Wymienia preferencje klientów	Porównuje preferencje klientów zakładu gastronomicznego	Sprawnie posługuje się kwestionariuszem badającym preferencje klientów zakładu gastronomicznego	Doskonale posługuje się badaniem ankietowym w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego. Analizuje potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych.
	Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami; (3 godziny)	Wymienia podstawowe zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	Potrafi wskazać i uzasadnić zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	Potrafi realizować współpracę z innymi przedsiębiorstwami.	Planuje strategię współpracy z innymi przedsiębiorstwami.
	Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego; (6 godzin)	Wymienia podstawowe pojęcia związane z organizowaniem i rozliczaniem bieżącej działalności przedsiębiorstwa.	Potrafi wskazać i uzasadnić zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.	Potrafi określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego.	Wskazuje możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności.
	Dokumentacja związana a prowadzeniem działalności gospodarczej; (6 godzin)	Wymienia podstawowe dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	Rozróżnia i wskazuje użycie w odpowiednich sytuacjach dokumentacji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej.	Opracowuje dokumentację.	Planuje działalność gospodarczą i opracowuje potrzebną dokumentację
Kompetencje personalne i społeczne	Pożytki z nauki i uczenia się (2 godziny)	Podaje definicję nauki.	Wskazuje na cel nauki i określa w jakim stopniu socjologia daje całościowe spojrzenie na rzeczywistość.	Objaśnia funkcje nauki. Wykazuje różnice między nauką a wiedzą. Uzasadnia związki między socjologią a psychologią społeczną.	Wykazuje praktyczne korzyści płynące z wiedzy gromadzonej przez nauki społeczne.
	Człowiek wśród ludzi (5 godzin)	Przedstawia pojęcie osobowości. Wyjaśnia pojęcie motywacja, postawa. Wymienia mechanizmy regulacyjne.	Przedstawia podstawowe funkcje osobowości. Charakteryzuje osobowość dobrze dostosowaną. Wyjaśnia czym jest świadomość. Różnicuje pojęcia emocje – uczucia Zauważa stereotypy w życiu codziennym.	Wymienia czynniki osobowości. Uzasadnia rolę osobowości w funkcjonowaniu jednostki. Podaje przykłady zachowań ludzi w tej samej sytuacji. Wyjaśnia czym charakteryzuje się myślenie. Stereotypy i uprzedzenia Polaków. Rodzaje sytuacji społecznych.	Wskazuje elementy zachowania uwarunkowane temperamentem i postawami. Ocenia swoją osobowość z punktu widzenia dojrzałości.
	Komunikacja społeczna (5 godzin)	Rozumie czym jest język i komunikacja. Podaje definicję komunikacji niewerbalnej.	Podaje sposoby porozumiewania się i cele jakie realizuje. Rozumie sztukę dyskusowania. Wie na czym polega kultura języka, szacunek dla rozmówcy.	Charakteryzuje swoje kompetencje językowe. Charakteryzuje czynniki zaliczane do przeszkód i barier komunikacyjnych. Wymienia akty komunikacji niewerbalnej.	Przeprowadza analizę procesu komunikowania się typowego dla środowiska np. klasy, grupy znajomych. Różnicuje poziomy komunikacji interpersonalnej na przykładach kilku znanych osób.