

## Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny dla klasy II technikum

### DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W GASTRONOMII

#### KLASA II

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, poszerzania 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 związanego z działalnością gospodarczą	
	Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego; (2 godziny)	Wymienia podstawowe elementy otoczenia	Rozumie i rozróżnia zasady współpracy	Potrąfi 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)	Potrąfi powiedzieć czym jest biznesplan	Rozróżnia pojęcia związane z biznesplanem.	Potrąfi przedstawić i scharakteryzować etapy tworzenia biznesplanu, analizuje biznesplany.	Sporządza biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej.	