

Wymagania edukacyjne

Przedmiot: **Planowanie żywienia, klasa 4TGB**

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> - wymienia koszty żywieniowe usług gastronomicznych, - wymienia dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) - rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów - rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - zna kształty i formy ustawienia stołów - zna etapy przygotowania przyjęcia - rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - zna pojęcia związane z wdrażaniem Systemu Zarządzania Środowiskowego - sporządza listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, - rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> -dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu - rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - potrafi wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę - wymienia nazwy programów komputerowych do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych - zna zasady kalkulacji powierzchni, która jest niezbędna do zorganizowania imprezy - rozróżnia programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - planuje wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego 	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza zyski i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu - potrafi zastosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - oblicza koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę - stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych - kalkuluje powierzchnie niezbędne do zorganizowania imprezy - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - analizuje wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikuje koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - charakteryzuje dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) - stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi -dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) -sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego -obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - ocenia przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia -gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, -stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - stosuje programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych -dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - rysuje schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, - - stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia

	<p>(SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej - analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami 	<p>obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - oznacza na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry /podział przestrzeni) - dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - identyfikuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) - przygotowuje plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - sporządza plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji - rysuje schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi 	<p>umiejętności z w zakresie realizowanego materiału,</p>
--	--	--	---	---