Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy klasy IV TŻiUG P**

Przedmiot: **Organizacja produkcji gastronomicznej**

Nr programu nauczania ZSE- TŻiUG-343404-2019-G

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej o strukturze przedmiotowej.

Podręcznik: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1,WSiP,2019. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska ,, Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP,2013. Anna Kmiołek ,,Organizacja produkcji gastronomicznej” ,WSiP, 2014.

Nauczyciel : inż. Magdalena Piskorska

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania na poszczególne oceny | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| - 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 | - wymienia koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem *food cost*  -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   (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO  - przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej  - analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami | - 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 niezbędną 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, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)  - przygotowuje plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej  - oznacza na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunika- cyjnych, rewiry /podział przestrzeni)  - dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych | - 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  - 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 | - 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 rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału,  - bierze udział w konkursach i olimpiadach. |

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

* nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
* opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy.

Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły