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 konsumentówdobierać 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 rozliczaniausług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP)-sporządza wstępną kalkulację menu obiadowegoobliczać 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 cateringowychdokonywać 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