**Wymagania edukacyjne**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404**

**Usługi gastronomiczne i cateringowe**

**Klasa 5**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
|  |  | **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| 1,Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych | 1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych | * określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) * rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii * dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP ) | * obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę * wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych | V |
| 2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe | * rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) * przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) * przyjmować należność bezgotówkową | * dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu | V |
| 3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych | * rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) * rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) | * określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych * rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno -bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) * określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) | V |
|  | 4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej | * klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) * wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost | * kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost * obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) | V |
|  | 5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych | * wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych * wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych * wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych | * rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw * rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych |  |
| 2.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego | 1.Systemy zarządzania środowiskowego | * wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorami odpadów itp.) * identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) | * omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ )w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO * analizować 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 | V |