| WYMAGANIA EDUKACYJNE | |
|---|---|
| **Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie** | |
| **Nazwa przedmiotu:** | Prowadzenie usług gastronomicznych |
| **Klasa:** | TŻIUG klasa V |
| **Rok szkolny:** | 2026/2027 |
| **Nauczyciel:** | Michał Denesiuk |

**Cele ogólne:**

1. wyposażenie i przygotowanie usług gastronomicznych
2. sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych,
3. rozliczanie usług gastronomicznych,
4. prognozowanie wyniku finansowego lokalu gastronomicznego.
5. rozliczyć usługi gastronomiczne,
6. sporządzanie kalkulacji kosztów żywieniowych usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem food cost
7. stosowanie programów komputerowe do kalkulacji kosztów,
8. prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
9. formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych,
10. Układanie i ustawianie zastawy stołowej do menu prostego oraz rozszerzonego
11. Planowanie czynności porządkowych codziennych i okresowych w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

**Cele operacyjne jednostki**

**Uczeń potrafi:**

1. dobrać bieliznę stołową do wielkości i kształtu stołu,
2. zastosować techniki nakrywania stołów bielizną stołową,

3. przygotować zastawę stołową do podawania potraw i napojów,
4. dobrać i ułożyć sprzęt do obsługi konsumenta na pomocniku kelnerskim,
5. zaplanować przebieg obsługi konsumentów z uwzględnieniem określonego systemu obsługi oraz zgodnie z wymogami ergonomii,
6. określić kolejność i temperaturę podawanych potraw,
7. ocenić jakość i estetykę podawanych zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i dodatków do potraw,
8. zastosować różne techniki i kierunki podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów,
9. podać zakąski, zupy, dania zasadnicze, desery i dodatki do nich, przy zastosowaniu serwisu amerykańskiego, angielskiego i francuskiego,
10. posłużyć się sprzętem pomocniczym, stosowanym do podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów,
11. określić czynności kelnera związanych z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service)
12. tranżerować potrawy mięsne
13. filetować ryby płaskie i wrzecionowate
14. flambirować potrawy słone i słodkie
15. serwować potrawy specjalne np. ostrygi, homary, ślimaki, spaghetti
16. sporządzić kalkulacje usług gastronomicznych i cateringowych,
17. rozliczyć usługi gastronomiczne,
18. sporządzić kalkulacje kosztów żywieniowych usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem food cost
19. stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów,
20. prowadzić sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych,
21. rozróżnić formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych,
22. sporządzić kalkulacje usług gastronomicznych i cateringowych,
23. rozliczyć usługi gastronomiczne,
24. sporządzić kalkulacje kosztów żywieniowych usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem food cost
25. stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów,
26. prowadzić sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych,
27. rozróżnić formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych,

28. sporządzić rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa

przyjęła,

29. obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych: przychód, zysk brutto, zysk netto, stratę,

prognozować wynik finansowy lokalu gastronomicznego

**Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych**

- klasówki,
- sprawdziany,
- wypowiedzi,
- karty pracy,
- referaty

**Warunki i tryb uzyskania wyższej oceny półrocznej i rocznej.**

- Frekwencja na zajęciach - ocenę wyższą może uzyskać uczeń, którego frekwencja na zajęciach jest wyższa niż 80 % lub uczeń, który nie miał możliwości na bieżąco poprawiania ocen ze względu na długą usprawiedliwioną nieobecność

- zaangażowanie - udział w olimpiadach, konkursach, osiągane sukcesy zawodowe wewnątrz i pozaszkolne

**Wymagania dotyczące opanowania efektów kształcenia na poszczególne oceny w przedmiotach teoretycznych.**

Uczeń musi opanować efekty kształcenia na poszczególne oceny na poszczególnym poziomie.

Dopuszczający 70% z poziomu podstawowego

Dostateczny 80% z poziomu podstawowego

Dobry 80% z poziomu podstawowego i 60% z poziomu ponadpodstawowego

Bardzo dobry 90% z poziomu podstawowego i 70% z poziomu ponadpodstawowego

Celujący 100% z poziomu podstawowego i 85% z poziomu ponadpodstawowego

Zaliczenie klasówek, sprawdzianów, wypowiedzi ustnych itp. odbywa się po uzyskaniu 50% punktów. Procentowy udział punktów na poszczególne oceny odpowiada procentowemu opanowaniu efektów kształcenia na poszczególne oceny w przedmiotach teoretycznych (75% pytań i zagadnień z poziomu podstawowego i 25% z poziomu ponadpodstawowego)

**Kryteria oceny klasówki, sprawdziany, wypowiedzi, karty pracy, referaty:**

0-49% - niedostateczny

50% - 59% - dopuszczający

60% - 74% - dostateczny

75% – 84% - dobry

85%- 95% - bardzo dobry

96%-100% - celujący

**Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych**

| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
|---|---|---|---|
| HGT.12.5.(4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych | 1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia<br>2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: | HGT.12.5.(3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych | 1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych<br>2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost<br>3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | sprzedaż osobista, promocja sprzedaży | | |
| HGT.12.7.(5) aktualizuje wiedzę i doskonali<br>umiejętności zawodowe<br>do odnalezienia się na rynku pracy | 2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia<br>3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | HGT.12.5.(9) prowadzi rozliczenia<br>finansowe usług gastronomicznych<br>i cateringowych | 1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych<br>2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne<br>3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej<br>potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła (KP)<br>4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata |

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych**
**Przedmiot : Prowadzenie usług gastronomicznych**

| Oceny w stopniach | Normy wymagań wiadomości i umiejętności |
|---|---|
| **dopuszczający** (2, dop) | - podaje definicje dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych. |
| **dostateczny** (3, dst) | - podaje definicje dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny |

| | |
|---|---|
| | gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- klasyfikuje według kryteriów, sposoby, techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatek Vat w gastronomii, rodzaje rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasady kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasady rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencję sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych. |
| **dobry** | - podaje definicje dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na |

| | |
|---|---|
| (4, db) | podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- klasyfikuje według kryteriów, sposoby, techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatek Vat w gastronomii, rodzaje rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasady kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasady rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencję sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące technik i form |

| | |
|---|---|
| | przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych |
| **bardzo dobry**<br>(5, bdb) | - podaje definicje dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych |

| | |
|---|---|
| | zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- klasyfikuje według kryteriów, sposoby, techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatek Vat w gastronomii, rodzaje rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasady kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasady rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencję sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- przyjmuje zamówienia na przyjęcia okolicznościowe, rozliczenia zamówienia na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawia faktury VAT za usługę żywieniową, oblicza ceny gastronomiczne brutto potraw i napojów oraz wystawia przelew, oblicza sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, stratę, sporządza kalkulację cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, rozlicza usługi gastronomiczne – system rabatowania, ewidencjonuje sprzedaż potraw, napojów oraz usług dodatkowych |
| **celujący**<br>(6, cel) | - podaje definicje dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania |

| | |
|---|---|
| | sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br>- wymienia, podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- klasyfikuje według kryteriów, sposoby, techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatek Vat w gastronomii, rodzaje rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasady kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasady rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencję sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych.<br><br>- omawia, charakteryzuje zagadnienia przepisy, wytyczne dotyczące technik i form przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe, podatku Vat w gastronomii, rodzajów rozliczenia finansowego na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawienia faktury VAT za |

| | |
|---|---|
| | usługę żywieniową, obliczania ceny gastronomicznej brutto potraw i napojów oraz wystawienie przelewu, obliczania sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata, zasad kalkulacji cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, zasad rozliczania usług gastronomicznych – system rabatowania, ewidencji sprzedaży potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>- przyjmuje zamówienia na przyjęcia okolicznościowe, rozliczenia zamówienia na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż usług gastronomicznych. wystawia faktury VAT za usługę żywieniową, oblicza ceny gastronomiczne brutto potraw i napojów oraz wystawia przelew, oblicza sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, stratę, sporządza kalkulację cen w sieci żywienia zamkniętego, otwartego, imprez okolicznościowych zasiadanych, mieszanych i stojących, rozlicza usługi gastronomiczne – system rabatowania, ewidencjonuje sprzedaż potraw, napojów oraz usług dodatkowych<br><br>– Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (96 - 100%).<br>– Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem.<br>– Analizuje i ocenia podane rozwiązanie.<br>– Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.<br>– Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne.<br>– Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia. |