

Wymagana niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

Rok szkolny 2024/2025
Klasa 5 G

Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych 1. Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych 2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe 3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych 4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej 5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
określa obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) wymienia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii wymienia dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) wylicza różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) przyjmuje należność gotówkową od konsumenta	charakteryzuje obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.)	charakteryzuje stawki podatku VAT stosowane w gastronomii wystawia dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) charakteryzuje różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) przyjmuje należność gotówkową od konsumenta- przyjmować	oblicza koszty odstępień od umów na realizowaną usługę wyznacza terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu określa rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych rozróżnia funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno-bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) określa czynniki wpływające	weryfikuje koszty odstępień od umów na realizowaną usługę analizuje terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych koryguje sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu ocenia rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych ocenia funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno-

(przyjmuje pieniądze w płaćniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) wymienia etapy przyjmowania należności bezgotówkowej wymienia pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) wylicza elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) wymienia koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) i żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost wymienia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych wymienia programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i	opisuje etapy przyjmowania należności (przyjmuje pieniądze w płaćniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) definiuje pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) definiuje elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) opisuje koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) i koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost opisuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	należność bezgotówkową rozróżnia pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) porównuje koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) sporządza koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cen potraw cateringowych z uwzględnieniem food cost porównuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych porównuje programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich,	na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem food cost oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) rozróżnia programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw rozróżnia programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych	bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) przypisuje czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) weryfikuje koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem food cost wykazuje zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) stosuje programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw obsługuje programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych
---	--	---	---	--

cateringowych wymienia programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	opisuje programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych rozpoznaje programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	gastronomicznych i cateringowych rozróżnia programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych		
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego 1. Systemy zarządzania środowiskowego				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	
wymienia przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) wylicza procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	opisuje przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) przywołuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	stosuje przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) identyfikuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	omawia na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO 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)	weryfikuje wdrożony System Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) zgodnie z normą ISO koryguje 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)