

Przedmiotowe Zasady Oceniania

Rachunkowość w gastronomii

Klasa 4

ocena	Wymagania na ocenę
celująca	Wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">• posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
bardzo dobra	Wymagania na ocenę dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">• oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych• sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego• dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży• Sporządza dokumenty obrotu gotówkowego i bezgotówkowego
dobra	Wymagania na ocenę dostateczną oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">• określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe• oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: popytową, cen konkurencji• sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej• prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych stosuje zasady i techniki sprzedaży usług• gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia• charakteryzuj obrót gotówkowy i bezgotówkowy
dostateczna	Wymagania na ocenę dopuszczającą oraz uczeń

	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost • rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT • opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego • oblicza podatek Vat • oblicza ceny potraw z uwzględnieniem marży i podatku Vat • kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem food cost • rozróżnia rodzaje rozchodów magazynowych FIFO, LIFO, FEFO, Cen średnich • sporządza kartotekę magazynową na podstawie dokumentów magazynowych • wypełnia asygnaty kasowe i raport kasowy • oblicza stan kasy • sporządza kosztorys usług i inne dokumenty rozliczeniowe • rozwiązuje zadanie egzaminacyjne dotyczące kalkulacji i zapotrzebowania na surowce
<p>dopuszczająca</p>	<p>Uczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> • stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów • oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metodę kosztową, • sporządza kalkulację cen potraw do kart menu • zna stawki podatku Vat w gastronomii i oblicza ich wysokość • przelicza jednostki miary i wagi • oblicza stan zapasów magazynowych • zna dokumenty magazynowe • wskazuje dokumenty rozliczeniowe dotyczące pobytu gości • zna dokumenty z raportu kasowego