

ECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

KLASA IV

Nazwa działu	
Ocena	Wymagania edukacyjne, uczniów:
I. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - sporządza prostą recepturę gastronomiczną - umie zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki - potrafi obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie wybranej receptury - oblicza ceny na potrawy i napoje - umie obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych - potrafi zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej - potrafi skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów - potrafi rozliczyć dobową, produkcję gastronomiczną
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu i marży - kalkuluje ceny gastronomicznej przyrządzanych potraw i napojów z uwzględnieniem marży i podatku VAT - potrafi obliczyć ceny gastronomiczne brutto i netto potraw i napojów oraz koszty całościowe. - potrafi rozliczyć tygodniową, produkcję gastronomiczną - potrafi rozliczyć koszty metodą <i>food cost</i>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi sporządzić projekt całej produkcji gastronomicznej - potrafi rozliczyć miesięczną i kwartalną produkcję gastronomiczną