



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

w zakresie kwalifikacji

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie

technik usług kelnerskich 513102

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1 Recenzja dydaktyczna (nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację) mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2 Recenzja merytoryczna (przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu) mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Longina Borkowicz, profesor oświaty

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

1.	Wprowadzenie	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	9
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	9
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	20
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	22
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych	23
4.	Programy poszczególnych zajęć	24
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Rachunkowość w gastronomii	24
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	24
4.1.2	Cele operacyjne przedmiotu	24
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	26
4.1.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	29
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	31
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	32
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	33
6.1.	Wykaz literatury	33
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	33
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	34
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	36

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

Kurs umiejętności zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie: jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;
- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- 1) publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła;
- 2) publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.11.2. Podstawy gastronomii wyodrębnionej w zawodzie zawodu technik usług kelnerskich 513102 przeznaczony jest dla osób zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową i spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu technik usług kelnerskich. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Program kursu realizuje treści w ramach przedmiotu praktycznego.

Treści są realizowane w postaci kształcenia praktycznego. Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej ale nie może być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line).

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z słuchaczem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są słuchacze uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy słuchacz posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

Dla zawodu technik usług kelnerskich 513102 przypisano poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie: HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych określono poziom 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych może być prowadzony w formie:

- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,66 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 120 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 120 godzin = 78 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,66 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 120 godz.) (1,66 miesięcy).

Treści są realizowane w postaci kształcenia praktycznego.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 120 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu technik usług kelnerskich.

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych oraz organizacji małych zespołów, zgodnie z treściami podstawy programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik usług kelnerskich.

HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne

HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów

Założenia programowe

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”. Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Wzrasta liczba hoteli różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie (kawiarnie o ograniczonym zestawie posiłków), różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Uczestnik/słuchacz zostanie przygotowany do wykonywania czynności zawodowych dotyczących rozliczania usług gastronomicznych. Kurs pozwoli nabyć pożądane na rynku usług kelnerskich umiejętności określania cen i kosztów potraw, napojów, posiłków i usług oraz kosztów usług gastronomicznych. Poziom usług kelnerskich świadczonych przez pracownika wzrośnie po ukończeniu KUZ dzięki umiejętnościom stosowania polityki cenowej potraw, napojów i usług gastronomicznych, rozliczania usług gastronomicznych oraz oceniania opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych. Ponadto dzięki przygotowaniu uczestnika kursu umiejętności zawodowych do stosowania programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych stanie się on atrakcyjnym posiadaczem specjalistycznych umiejętności poszukiwanych w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- przestrzegania zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
- określania cen i kosztów potraw, napojów, posiłków i usług
- określania kosztów usług gastronomicznych
- stosowania polityki cenowej potraw, napojów i usług gastronomicznych
- rozliczania usług gastronomicznych
- oceniania opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach, w zakresie:

1. jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
2. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów lub:
3. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

Kurs umiejętności zawodowych jest, podobnie jak kwalifikacyjny kurs zawodowy, prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach. Obejmuje on jednak tylko część tej podstawy.

Osoba, która ukończyła kurs umiejętności zawodowych i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym, jest zwalniana z zajęć prowadzonych w ramach kursu umiejętności zawodowych, na swój wniosek, na podstawie przedłożonego zaświadczenia o ukończeniu tego kursu. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Informacja o kursach umiejętności zawodowych (KUZ) w kwalifikacyjnym kursie zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wyodrębnione zostały:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

HGT.11.6. Język obcy zawodowy

Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej. Słuchacz może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,66 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 120 godz.) (1,66 miesięcy).

Treści są realizowane w postaci kształcenia praktycznego (120 godz.).

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych zajęć

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
A	B	C	D
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych			
1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	12	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe	x
		2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług	x
		3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii	x
		4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych	x
		5) oblicza koszty odstępień od umów na realizowaną usługę	x
		6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii	x
2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	30	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej	x
		2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto	x
		3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych	x
		4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii	x
		5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych	x
		6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów	x
		7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
		8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu	x
		9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	x
		10) kalkuluje ceny napojów mieszanych	x
3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	20	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych	x
		2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej	x
		3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych	x
		4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych	x
		5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych	x
4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	13	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii	x
		2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych	x
		3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	x
5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	25	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania	x
		2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej	x
		3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze	x
		4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej	x
		5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną	x
		6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą	x
		7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	20	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych	x
		2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego	x
		3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego	x
		4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych	x
		5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych	x
		6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi	x
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne			
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej	x
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x
		3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej	x
		2) wymienia zasady komunikowania się	x
		3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej	x
		4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
		5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych	x
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich	x
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	x
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie	x
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x
7) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań	x
		2) wyszczególnia elementy planu działania	x
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania	x
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	x
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych	x
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej	x
		2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu	x
		3) angażuje się w realizację przypisanych zadań	x
		4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów			
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) określa strukturę grupy	x
		2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji	x
		3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x
		4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania	x
		5) komunikuje się z współpracownikami	x
		6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac	x
2) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy		1) dokonuje analizy rozwiązań technicznych i organizacyjnych warunków i jakości pracy	x
		2) proponuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków i jakości pracy	x
3) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		1) ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania	x
		2) rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	x
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac	x
		2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x
		3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania	x
		4) monitoruje proces wykonywania zadań	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Rachunkowość w gastronomii
		5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania	x
5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) kontroluje efekty pracy zespołu	x
		2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac	x
		3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	120		

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom/słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
A	B	E	C	D	F
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych	1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	12	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe 2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług 3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii 4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych 5) oblicza koszty odstępień od umów na realizowaną usługę 6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii	Rachunkowość w gastronomii	1 miesiąc
	2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	30	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej 2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto 3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych 4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii 5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych 6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów 7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
			8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu 9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 10) kalkuluje ceny napojów mieszanych		
	3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	20	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych 2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej 3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych 4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych 5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych		
	4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	13	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii 2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych 3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych		2 miesiąc
	5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	25	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania 2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej 3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
			4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej 5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną 6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą 7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych		
	6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	20	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych 2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego 3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego 4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych 5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych 6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	Cały okres kursu
	2) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	Planowanie działań i zarządzanie czasem	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	Odpowiedzialność za podejmowane działania	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	4) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	Współpraca w zespole	
	Razem	120			

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Rachunkowość w gastronomii	0	120	1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe 2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług 3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii 4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych 5) oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę 6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii
			2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej 2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto 3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych 4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii 5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych 6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów 7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych 8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu 9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 10) kalkuluje ceny napojów mieszanych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych 2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej 3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych 4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych 5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych
			4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii 2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych 3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
			5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania 2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej 3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze 4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej 5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną 6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą 7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych 2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego 3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego 4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych 5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych 6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
Razem	0	120		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Rachunkowość w gastronomii	120	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	120	
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- przestrzegania zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
- określania cen i kosztów potraw, napojów, posiłków i usług
- określania kosztów usług gastronomicznych
- stosowania polityki cenowej potraw, napojów i usług gastronomicznych
- rozliczania usług gastronomicznych
- oceniania opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Rachunkowość w gastronomii

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- przestrzeganie zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
- określanie cen i kosztów potraw, napojów, posiłków i usług
- określanie kosztów usług gastronomicznych
- stosowanie polityki cenowej potraw, napojów i usług gastronomicznych
- rozliczanie usług gastronomicznych
- ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych

4.1.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- określać obowiązek podatkowy od towarów i usług
- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
- wyznaczać terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych
- stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych
- stosować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu
- stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
- przygotowywać rozliczenie kosztów usług gastronomicznych
- stosować narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych
- wykorzystywać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych

- dokonywać inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej
- przygotowywać dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej
- wystawiać paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną
- rozliczać usługę ze zleceniodawcą
- obliczać wskaźniki rentowności zakładu
- oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych
- planować usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować działania i zarządzać czasem
- współpracować w zespole.



4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych	12	<ul style="list-style-type: none"> - definiować podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe - wymieniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - rozpoznawać dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług - wyznaczać terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych - obliczać koszty odstępień od umów na realizowaną usługę - charakteryzować dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii
2. Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług	30	<ul style="list-style-type: none"> - definiować podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej - określać rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów - kalkulować ceny napojów mieszanych - określać stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych - wymieniać metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - wymieniać programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - charakteryzować funkcje ceny w gastronomii - charakteryzować elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów - charakteryzować zasady obliczania cen napojów mieszanych - określać rolę cen w marketingu usług gastronomicznych - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych - charakteryzować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - stosować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Koszty usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych - przygotowywać kosztorys usługi gastronomicznej - wymieniać zasady sporządzania rozliczenia kosztów usług gastronomicznych - wymieniać narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych - przygotowywać rozliczenie kosztów usług gastronomicznych - stosować narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych - charakteryzować zasady obliczania kosztów działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych - obliczać koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych
4. Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych	13	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie polityki cen w gastronomii - rozróżniać czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych - wymieniać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - charakteryzować czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych - charakteryzować sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - wykorzystywać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
5. Rozliczanie usług gastronomicznych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej stosowaną do jej rozliczania - wykorzystywać dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania - określać zasady dokonania inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej - wymieniać programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych - określać zasady sporządzania faktury za usługę gastronomiczną - dokonywać inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej - posługiwać się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze - przygotowywać dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej - wystawiać paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną - rozliczać usługę ze zleceniodawcą - charakteryzować zasady rozliczania usług ze zleceniodawcą - wykorzystywać programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych - wyjaśniać pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych - wymieniać wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych - określać zasady dokonywania oceny opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych - określać zasady planowania usług gastronomicznych zgodnie z wynikami finansowymi - obliczać wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego - obliczać Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego - interpretować wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych - oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych - planować usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
7. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
8. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
9. Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku - określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych - podawać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
10. Planowanie działań i zarządzanie czasem		<ul style="list-style-type: none"> - określać cel planowanych zadań - wyszczególniać elementy planu działania - dokonywać analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów - tworzyć harmonogram realizacji zadania - wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania - wykonywać zadanie zgodnie z planem

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
11. Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - angażować się w realizację przypisanych zadań - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu - modyfikować własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom/słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe
- filmy dydaktyczne
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- studium przypadku
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)

- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne

Za pomocą metod praktycznych kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym.

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań, wykonywanie obliczeń).

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- wykonywanie rozliczeń usług kelnerskich z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga,
- sporządzanie faktur na podstawie paragonu,
- zamykanie rachunku z wykorzystaniem kas kelnerskich lub terminali,
- łączenie lub dzielenie rachunku z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga.

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki przepisy prawne dotyczące rachunkowości, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu w pracowni.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, wydruki (przykładowe paragony i faktury VAT), kasa fiskalna, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla słuchaczy, zasoby internetowe, filmy dydaktyczne związane z obsługą kas fiskalnych i oprogramowań do rozliczeń usług kelnerskich, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych. Celem realizacji programu przedmiotu Rachunkowość w gastronomii jest wykształcenie umiejętności obsługi programów komputerowych w rozliczeniu usług kelnerskich oraz kas fiskalnych stosowanych w pracy kelnera.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza.

W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

Osiągnięcia słuchaczy proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy słuchacza, analizę zaangażowania słuchacza w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
3) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., *Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia*. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Tom III, WSiP, Warszawa 2019.
- 2) Górską-Warsewicz H., *Rachunkowość i finanse w gastronomii*, Format Ab, 2008.
- 3) Jaworski J., Gmińska R., *Wstęp do rachunkowości przedsiębiorstw. Sprawozdawczość finansowa i ewidencja operacji gospodarczych w przykładach i zadaniach*, CeDeWu, 2019.
- 4) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP, 2015.
- 5) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska*. Część I, WSiP, 2014.
- 6) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska*. Część II, WSiP, 2014.
- 7) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości*. Zeszyt ćwiczeń. Część I, WSiP, 2014.
- 8) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości*. Zeszyt ćwiczeń. Część II, WSiP, 2014.
- 9) Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy Wikt Pro 1.2,
- 10) Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kwalifikacyjne kursy zawodowe zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu.

Środki i materiały dydaktyczne:

- biblioteczka podręczna wyposażona w książki przepisy prawne dotyczące rachunkowości, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu w pracowni, komplety dokumentów i druków do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, wydruki (przykładowe paragony i faktury VAT), kasa fiskalna,

oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla słuchaczy, zasoby internetowe, filmy dydaktyczne związane z obsługą kas fiskalnych i oprogramowań do rozliczeń usług kelnerskich, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem.
O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy proponuje się stosowanie testów wielokrotnego wyboru, zadań z luką, ocenę aktywności słuchacza podczas wykonywania zadań w grupie, ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza. Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 5. Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	5) oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	10) kalkuluje ceny napojów mieszanych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej	Koszty usług gastronomicznych
	3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych
	2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych
	3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych