Rok szkolny 2016/2017

**PROGRAM ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH**

 **Kucharz /512001/**

***Klasa II*** *- 1 raz w tygodniu po 7 godzin dziennie / 224 godziny*

***W cyklu nauczania*** *– 704 godzin*

***Miejsce odbywania praktyki****: zakład gastronomiczny oferujący różnorodny zakres produkcji*

|  |  |
| --- | --- |
| *Dział* | *Orientacyjna liczba godzin/dni* |
| *KLASA II* |
| **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** |
| 1. Przechowywanie żywności | 56/8 |
| 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | 168/24 |
| RAZEM | **224/32** |

**I. Cele kształcenia na zajęciach praktycznych**:

1. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony p. poż. , ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych.
2. Nabycie umiejętności związanych z przechowywaniem, produkcją i ekspedycją potraw i napojów.

Efekty kształcenia

**T.6. Sporządzanie potraw i napojów**

**1. Przechowywanie żywności**

Uczeń:

1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;

2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;

3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;

4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;

6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

7) dobiera metody utrwalania żywności;

8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;

9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

**2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**

Uczeń:

1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;

2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

3) stosuje receptury gastronomiczne;

4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;

5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;

6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;

7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;

8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;

9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

11) ocenia organoleptycznie żywność;

12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;

13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

 **II. Zakres materiału:**

1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi, instruktaż stanowiskowy.
2. Czynności porządkowe, jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.
3. Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
4. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
5. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.
6. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
7. Porcjowanie, dekorowane i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego.
8. Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego
9. Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.
10. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.
11. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

–    dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;

–    dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

**Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:**

1. Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku zajęć praktycznych.
2. Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbytą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z zajęć praktycznych.

**Przy ocenianiu ucznia należy brać pod uwagę także inne ważne kryteria jak:**

-kultura osobista

-samodzielność i pracowitość

-zainteresowanie wykonywaną pracą, ciekawość i inicjatywa

-życzliwość, komunikatywność

-przestrzeganie dyscypliny pracy ( punktualność, obecność )

-umiejętność pracy w zespole

-posługiwanie się językiem obcym.

Opracowano zgodnie z Podstawą Programową Kształcenia z dnia 7 lutego 2012 r. w zawodzie: kucharz 512001

Rok szkolny 2016/20**PROGRAM ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH**

 **Kucharz /512001/**

***Klasa III*** *- 2 razy w tygodniu po 7,5 godzin dziennie / 480 godzin*

***W cyklu nauczania*** *– 704 godzin*

***Miejsce odbywania praktyki****: zakład gastronomiczny oferujący różnorodny zakres produkcji*

|  |  |
| --- | --- |
| *Dział* | *Orientacyjna liczba godzin/dni* |
| *KLASA III* |
| **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** |
| 1. Przechowywanie żywności | 135/9 |
| 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | 345/23 |
| RAZEM | **480/32** |

**I. Cele kształcenia na zajęciach praktycznych**:

1. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony p. poż. , ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych.
2. Nabycie umiejętności związanych z przechowywaniem, produkcją i ekspedycją potraw i napojów.

Efekty kształcenia

**T.6. Sporządzanie potraw i napojów**

**1. Przechowywanie żywności**

Uczeń:

1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;

2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;

3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;

4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;

6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

7) dobiera metody utrwalania żywności;

8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;

9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

**2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**

Uczeń:

1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;

2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

3) stosuje receptury gastronomiczne;

4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;

5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;

6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;

7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;

8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;

9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

11) ocenia organoleptycznie żywność;

12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;

13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

 **II. Zakres materiału:**

1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi, instruktaż stanowiskowy.
2. Czynności porządkowe, jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.
3. Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
4. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
5. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.
6. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
7. Porcjowanie, dekorowane i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego.
8. Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego
9. Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.
10. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.
11. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

–    dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;

–    dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

**Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:**

1. Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku zajęć praktycznych.
2. Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbytą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z zajęć praktycznych.

**Przy ocenianiu ucznia należy brać pod uwagę także inne ważne kryteria jak:**

-kultura osobista

-samodzielność i pracowitość

-zainteresowanie wykonywaną pracą, ciekawość i inicjatywa

-życzliwość, komunikatywność

-przestrzeganie dyscypliny pracy ( punktualność, obecność )

-umiejętność pracy w zespole

-posługiwanie się językiem obcym.

Opracowano zgodnie z Podstawą Programową Kształcenia z dnia 7 lutego 2012 r. w zawodzie: kucharz 512001