Rok szkolny 2016/2017

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH /** **343404/**

***Termin*** *- 4 tygodnie / 20 dni x 8 godzin*

***Klasa III*** *– 160 godzin*

***W cyklu nauczania*** *– 160 godzin*

***Miejsce odbywania praktyki****: zakład gastronomiczny oferujący różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych*

|  |  |
| --- | --- |
| *Dział* | *Orientacyjna liczba godzin/dni* |
| *KLASA III* |
| **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** |
| 1. Przechowywanie żywności | 40/5 |
| 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | 56/7 |
| **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych** |
| 1. Planowanie i ocena żywienia | 24/3 |
| 2. Organizowanie produkcji gastronomicznej | 24/3 |
| 3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych | 12/2 |
| RAZEM | **160/20** |

**I. Cele praktyki zawodowej**:

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 produkcją gastronomiczną.
3. Nabycie umiejętności związanych z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.

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*).

**T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**1. Planowanie i ocena żywienia**

Uczeń:

1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;

2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;

3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;

4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;

5) planuje posiłki oraz układa jadłospisy;

6) przestrzega zasad zamienności produktów;

7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;

8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;

9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;

10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;

12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;

13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

**2. Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Uczeń:

1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;

2) planuje produkcję potraw i napojów;

3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;

4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;

5) rozróżnia rodzaje kart menu;

6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;

7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;

8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;

9) opracowuje receptury gastronomiczne;

10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

**3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych**

Uczeń:

1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;

2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;

3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;

4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;

5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

6) planuje usługi gastronomiczne;

7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;

8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;

9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;

10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;

11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;

12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;

13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**II. Zakres materiału:**

1. Struktura organizacyjna i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Przepisy bhp, ochrony p. poż., ochrony środowiska oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne w zakładzie gastronomicznym.
3. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Zapoznanie z wyposażeniem zakładu gastronomicznego w urządzenia i sprzęt gastronomiczny.
7. Zapoznanie z warunkami przechowywania żywności.
8. Zasady organizacji różnych stanowisk pracy kucharza.
9. Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych technik.
10. Sporządzanie potraw i napojów.
11. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
12. Metody i systemy zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
13. Zasady oceny organoleptycznej.
14. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
15. Zasady racjonalnego żywienia.
16. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym. Forma zapisu.

**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 praktyki zawodowej.
2. Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbytą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z praktyki.

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: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

Rok szkolny 2016/2017

**PROGRAM ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH /** **343404/**

***Termin*** *- 1 raz w tygodniu po 5 godzin dziennie*

***Klasa II*** *– 150 godzin*

***W cyklu nauczania*** *– 150 godzin*

***Miejsce odbywania praktyki****: zakład gastronomiczny oferujący różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych*

|  |  |
| --- | --- |
| *Dział* | *Orientacyjna liczba godzin/dni* |
| *KLASA III* |
| **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** |
| 1. Przechowywanie żywności | 15/3 |
| 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | 30/6 |
| **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych** |
| 1. Planowanie i ocena żywienia | 30/6 |
| 2. Organizowanie produkcji gastronomicznej | 35/7 |
| 3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych | 40/8 |
| RAZEM | **150/30** |

**I. Cele praktyki zawodowej**:

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 produkcją gastronomiczną.
3. Nabycie umiejętności związanych z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.

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*).

**T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**1. Planowanie i ocena żywienia**

Uczeń:

1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;

2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;

3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;

4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;

5) planuje posiłki oraz układa jadłospisy;

6) przestrzega zasad zamienności produktów;

7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;

8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;

9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;

10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;

12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;

13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

**2. Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Uczeń:

1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;

2) planuje produkcję potraw i napojów;

3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;

4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;

5) rozróżnia rodzaje kart menu;

6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;

7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;

8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;

9) opracowuje receptury gastronomiczne;

10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

**3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych**

Uczeń:

1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;

2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;

3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;

4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;

5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

6) planuje usługi gastronomiczne;

7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;

8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;

9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;

10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;

11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;

12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;

13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**II. Zakres materiału:**

1. Struktura organizacyjna i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Przepisy bhp, ochrony p. poż., ochrony środowiska oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne w zakładzie gastronomicznym.
3. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Zapoznanie z wyposażeniem zakładu gastronomicznego w urządzenia i sprzęt gastronomiczny.
7. Zapoznanie z warunkami przechowywania żywności.
8. Zasady organizacji różnych stanowisk pracy kucharza.
9. Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych technik.
10. Sporządzanie potraw i napojów.
11. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
12. Metody i systemy zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
13. Zasady oceny organoleptycznej.
14. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
15. Zasady racjonalnego żywienia.
16. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym. Forma zapisu.

**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 praktyki zawodowej.
2. Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbytą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z praktyki.

**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: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404