

**Program praktyki zawodowej dla technika żywienia i usług
gastronomicznych (343404)
(1 dzień w tygodniu – 5 godzin)**

Klasa III (pz) II (pg)

Wymiar godzin w kl. II - 160 godzin

Wymiar godzin w całym cyklu nauczania – 160 godzin

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

Zakres czynności	Orientacyjna liczba godzin
	KLASA III i II
TG.7. Sporządzanie potraw i napojów	
1. Przechowywanie żywności	40
2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	60
TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	
1. Planowanie i ocena żywienia	20
2. Organizowanie produkcji gastronomicznej	30
3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych	10
RAZEM	160

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.

II. Efekty kształcenia

TG.7. 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) obiera 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) porcuje, 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*).

TG.16. 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 układu 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.

III. 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.

Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:

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