

**PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA ZAWODU - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH - 343404**

**NR PROGRAMU: ZSP1/T-V-tzu-12/13**

<b>12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładzie gastronomicznym.</b>	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń potrafi:	Treści kształcenia:
BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii;</li> <li>– Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;</li> <li>– Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Procedury udzielania pierwszej pomocy;</li> <li>– Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.</li> </ul>
BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom przy pracy;	
BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	
BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	
BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	
BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;	
BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	
BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;	
BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;	
BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	
BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;	
BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	
<p><b>Planowane zadania:</b> Opracuj zasady udzielania instruktażu stanowiskowego w zakładzie gastronomicznym, w którym odbywasz praktykę dotyczącą:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. części produkcyjnej</li> <li>2. części ekspedycyjnej</li> </ol>	
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>	

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.

**Środki dydaktyczne**

Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy dotyczące prawa pracy, wyposażenie zakładu gastronomicznego.

**Zalecane metody dydaktyczne**

Ćwiczenia praktyczne.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub w grupach maksymalnie 3 - osobowych.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Wykonaną instrukcję oceni opiekun praktyk.

Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych - ocenianie przez opiekuna praktyk.

**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.

**12.2. Czynności związane z produkcją gastronomiczną.**

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń potrafi:	Treści kształcenia:
BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii;</li> <li>- Działalność usługowa zakładów gastronomicznych;</li> <li>- Zasady racjonalnego żywienia;</li> <li>- Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.</li> <li>- Wyposażenie zakładów gastronomicznych;</li> <li>- Zasady oceny organoleptycznej;</li> <li>- Pobieranie próbek kontrolnych żywności;</li> <li>- Warunki przechowywania żywności;</li> <li>- Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.</li> <li>- Porcjowanie i wydawanie potraw i napojów.</li> </ul>
BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;	
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;	
PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;	
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	
PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	
PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	
PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;	
PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;	
PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do przygotowanych potraw;	
PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w	

produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;	
PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym	
PKZ(T.c)(7)4.zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	
PKZ(T.c)(8)4. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje;	
PKZ(T.h)(1)3. zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;	
PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;	
PKZ(T.h)(3)2. stosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	
PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;	
PKZ(T.h)(4)6. oceniać żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniu;	
T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;	
T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	
T.6.1(8)3. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;	
T.6.1(9)2.ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	
T.6.2(3)6. sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;	
T.6.2(4)5. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;	
T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	
T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	
T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;	
T.6.2(6)4. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania półproduktów, potraw lub napojów;	
T.6.2(6)5. wykonać półprodukty, potrawy i napoje wykorzystując odpowiednie techniki kulinarne;	
T.6.2(6)6. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;	

T.6.2(7)4. zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem;	
T.6.2(8)2. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	
T.6.2.(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	
T.6.1(10)2. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów	
T.6.2(11)4. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;	
T.6.2(12)3. dobrać odpowiednie elementy dekoracyjne;	
T.6.2(13)4. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji	
T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	
T.6.2(14)3. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	
<p><b>Planowane zadania:</b>  Zaplanuj etapy produkcji dania obiadowego w zakładzie gastronomicznym:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zorganizuj stanowisko pracy;</li> <li>2. Oceń żywność pod względem jakości;</li> <li>3. Dobierz metody i techniki wykonania potraw;</li> <li>4. Dobierz urządzenia produkcyjne.</li> </ol>	
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>  Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b>  Wyposażenie zakładu gastronomicznego.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b>  Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>  Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo (maksymalnie 3 – osoby).</p>	
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>  Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk</p>	
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>	
<p><b>12.3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.</b></p>	
<p>Uszczegółowione efekty kształcenia  Uczeń potrafi:</p>	<p>Treści kształcenia:</p>

T.15.2(1)3. zastosować zasady planowania produkcji;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Planowanie produkcji w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Oferta usług gastronomicznych zakładu gastronomicznego;</li> <li>– Świadczenie usług gastronomicznych;</li> <li>– Rozliczanie kosztów wykonywanych usług.</li> </ul>
T.15.2 (2)1. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;	
T.15.2(2)2. zaplanować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;	
T.15.2(3)5. dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;	
T.15.2(5)2. zidentyfikować karty menu;	
T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;	
T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;	
T.15.2(9)1. opracować receptury na potrawy i napoje;	
T.15.2(10)2. zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.	
T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;	
T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;	
T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;	
T.15.3(5)3. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;	
T.15.3(5)5. zaproponować działania promocyjne usług;	
T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji usług;	
T.15.3(9)3. dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;	
T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;	
T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;	
T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;	
T.15.3(10)5. zaplanować dekorację stołu;	
T.15.3(11)3. dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;	
T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług;	
T.15.3(11)7. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;	
T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej	
T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi	

gastronomicznej;	
T.15.3(13)2. skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;	
T.15.3(14)1. zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;	
T.15.3(14)2. zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;	
T.15.3(14)3. skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego;	
T.15.3(15)1. posługiwać się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych ;	
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;	
KPS(4) jest otwarty na zmiany;	
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;	
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;	
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	
KPS(10) współpracuje w zespole.	
<p><b>Planowane zadania:</b>  Na podstawie otrzymanego zlecenia:  1. Zaplanuj potrawy i napoje dla grupy wycieczkowej;  2. Oblicz zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;  3. Zaplanuj sprzęt i zastawę stołową;  4. Rozlicz koszty wykonania usługi.</p>	
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>  Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych.  <b>Środki dydaktyczne</b>  Wyposażenie zakładu gastronomicznego  <b>Zalecane metody dydaktyczne</b>  Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych.  <b>Formy organizacyjne</b>  Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo (maksymalnie 3 – osoby).</p>	
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>  Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk</p>	
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:  – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,  – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</p>	