

Program praktyk zawodowych

w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 -na podbudowie gimnazjum

Kwalifikacja: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Klasy: trzecie

Łączna liczba tygodni praktyki zawodowej w cyklu kształcenia: 4(160 godzin)

I. Cel praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa powinna umożliwiać konfrontację, poszerzenie wiedzy i umiejętności uzyskanej w szkole. Zadania realizowane przez uczniów w trakcie praktyki zawodowej są skorelowane z treściami programowymi zrealizowanymi w szkole. Celem praktyki zawodowej jest pogłębianie oraz doskonalenie umiejętności opanowanych w szkole, w rzeczywistych warunkach pracy. Podczas praktyki uczniowie powinni poznać pracę wszystkich działów obiektu świadczącego usługi gastronomiczne oraz wykonywać zadania na różnych stanowiskach pracy.

II. Uszczegółowione efekty kształcenia

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Uczeń:

- ocenia żywność pod względem towaroznawczym;

- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności oraz metody utrwalania żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- 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)..

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Uczeń:

- klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;
- wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
- charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;
- przestrzega norm i zasad planowania żywienia;
- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;
- planuje posiłki oraz układa jadłospisy;
- stosuje metody oceny sposobów żywienia;
- przestrzega zasad zamienności produktów;
- oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;
- ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
- rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;
- określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia;
- przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;
- planuje produkcję potraw i napojów;
- kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;
- ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;
- rozróżnia rodzaje kart menu;
- opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
- oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów;

- opracowuje receptury gastronomiczne;
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;
- klasyfikuje usługi gastronomiczne;
- przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- kalkuluje koszty usług gastronomicznych;
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;
- planuje usługi gastronomiczne;
- dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
- wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

III. Formy organizacyjne

Uczniowie będą wykonywali zadania zawodowe w obiekcie gastronomicznym odpowiednio wyposażonym, w rzeczywistych warunkach pracy. Zalecane miejsca realizacji praktycznej nauki zawodu:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół.

IV. Środki dydaktyczne

Urządzenia narzędzia i dokumentacja wykorzystywana na stanowisku pracy.

V. Zalecane metody dydaktyczne

Zaleca się stosowanie pokazu z instruktażem oraz ćwiczeń.

VI. 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.

VII. Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Oceny efektów kształcenia dokonuje zakładowy opiekun praktyk zawodowych w miejscu jej odbywania. Kryteria oceny powinny uwzględniać:

- pracowitość,
- punktualność,
- etykę zawodową,
- kulturę osobistą,
- rzetelność w wykonywaniu zleconych zadań,
- wykorzystanie wiadomości i umiejętności uzyskanych w szkole,
- systematyczność zapisów w dzienniczku praktyk zawodowych,

Ocena końcowa powinna być zapisana w dzienniczku praktyk zawodowych.

Skala ocen:

- Celujący
- Bardzo dobry
- Dobry
- Dostateczny
- Dopuszczający
- Niedostateczny