

Przedmiot: Praktyki zawodowe

Szczegółowe efekty kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii BHP(4)
- uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego BHP(7)
- dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy BHP(8)
- zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska BHP(9)
- powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych BHP(4)
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej PDG(2)
- określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu PDG(4)
- ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne PDG(5)
- określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi PDG(6)
- zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej PKZ(T.c)(1)
- zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców PKZ(T.c)(2)
- zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami PKZ(T.c)(3)
- uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami PKZ(T.c)(3)
- zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki PKZ(T.c)(4)
- dobrać dodatki do przygotowanych potraw PKZ(T.c)(4)
- przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach PKZ(T.c)(5)
- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów PKZ(T.c)(6)
- zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych PKZ(T.h)(1)
- rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym PKZ(T.c)(7)
- zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych PKZ(T.c)(7)
- zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności PKZ(T.c)(9)
- zastosować zasady oceny organoleptycznej PKZ(T.c)(1)
- zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej PKZ(T.c)(9)

- zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni PKZ(T.c)(10)
- zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności PKZ(T.h)(1)
- zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności PKZ(T.c)(3)
- ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności PKZ(T.h)(4)
- wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość T.6.1(1)
- ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości T.6.1(3)
- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności T.6.1(4)
- określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania T.6.1(5)
- wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego T.6.1(8)
- obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności T.6.1(9)
- ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego T.6.2(1)
- wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju T.6.2(5)
- zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów T.6.2(6)
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów T.6.2(6)
- zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji T.6.2(6)
- zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów T.6.2(7)
- rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej T.6.2(8)
- dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach T.6.1(9)
- obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów T.6.1(10)
- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna T.6.2(11)
- określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami T.6.2(14)
- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów
- zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji T.6.2(13)

- zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych T.6.2(14)

Materiał nauczania

1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
3. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.
7. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.
8. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;
9. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
10. Zasady racjonalnego żywienia;
11. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
12. Wyposażenie zakładów gastronomicznych
13. Zasady oceny organoleptycznej.
14. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
15. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
16. Warunki przechowywania żywności.
17. Sporządzanie potraw i napojów

Środki dydaktyczne:

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

Ćwiczenia praktyczne - pozwolą na zastosowanie w praktyce nabytej wiedzy teoretycznej i ćwiczenie umiejętności praktycznych. Wyposażenie zakładu gastronomicznego.

Uwagi o realizacji:

Zakres praktyk:

Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym

Czynności związane z produkcją gastronomiczną

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

Celem realizacji programu praktyki zawodowej jest doskonalenie umiejętności praktycznych w rzeczywistych warunkach pracy.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

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

Przed rozpoczęciem praktyki kierownik szkolenia praktycznego oraz osoba odpowiedzialna za realizację programu w przedsiębiorstwie gastronomicznym powinni wspólnie opracować harmonogram praktyki dostosowany do struktury i zakresu działalności przedsiębiorstwa.

Przed przystąpieniem do pracy należy zapoznać uczniów z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami przeciwpożarowymi.

Każde zadanie praktyczne powierzone uczniowi do wykonania powinno być poprzedzone pokazem lub instruktażem.

Podczas praktyki zawodowej należy kształtować umiejętności pracy w zespole oraz poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie zobowiązani są do prowadzenia dziennika praktyki, w którym powinni dokonywać zapisów dotyczących stanowiska pracy, zakresu wykonywanych czynności, godzin pracy.

Propozycje metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu praktyki zawodowej na podstawie kryteriów określonych na początku praktyki. Kryteria oceniania powinny dotyczyć zakresu i stopnia opanowania przez uczniów umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia. Podstawę oceny powinna stanowić obserwacja pracy ucznia.

W procesie oceniania należy zwracać uwagę na:

- przestrzeganie dyscypliny pracy,
- przestrzeganie przepisów BHP oraz ochrony ppoż,
- organizację stanowiska pracy,
- samodzielność podczas wykonywania pracy,
- zaangażowanie w realizację zadań,
- jakość wykonywanej pracy,
- kulturę obsługi klienta zakładu gastronomicznego.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania w dzienniku praktyki opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

Wykonaną instrukcję oceni opiekun praktyk.

Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych - ocenianie przez opiekuna praktyk