**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404**

**Klasa III -** (140 godzin- sala obsługi konsumenta i kuchnia właściwa)

**Adresaci:** Uczniowie 5-letniego technikum

**Kwalifikacja wyodrębnione w zawodzie:**

**HGT.02.** *Przygotowanie i wydawanie dań*

**Praktyka Zawodowa**

**INFORMACJE O ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Technik żywienia i usługgastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza procesy produkcyjne zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

W czasie odbywania praktyki uczeń ma obowiązek prowadzić „dzienniczek praktyk”, w którym zapisuje codziennie tematy prac, opisy czynności i spostrzeżenia.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów z harmonogramem praktyki, zobowiązać do przestrzegania zakładowego regulaminu, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p poż., ochrony środowiska oraz kompetencji personalnych i społecznych.

*Program praktyki zawodowej należy traktować w sposób elastyczny i może on być modyfikowany stosownie do możliwości realizacji w danym zakładzie pracy. Niemniej jednak należy dążyć do tego, aby uczniowie poznali jak najszerszy zakres zagadnień związanych z funkcjonowaniem danej placówki.*

**Realizacja praktyk:**

**Cele ogólne**

1.Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.

2.Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.

3.Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.

4.Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.

5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,

2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,

3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,

5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,

6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,

7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,

8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,

9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,

10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,

11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,

13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

**MATERIAŁ NAUCZANIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** |
| I.Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego | 1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym | * wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym * wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym * rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią * zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji * zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska * rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym * odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym | * ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników * ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji * ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego * porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami |
| II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych | 1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym | * stosować się do instruktażu stanowiskowego * zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy * organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska * stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia * zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia * przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym * przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie * ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności * współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej | * zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych * analizować treści receptur gastronomicznych * zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym * zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza * stosować w praktyce normy * planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym * dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań |
| 2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego | * określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym * dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności * wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności * rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach | * określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania * odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach |
| 3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności * wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie | * rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne * wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń |
| 4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły * zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem * zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców * zastosować zasady oceny organoleptycznej * sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej | * sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych * doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu |
| 5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego | * dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu * dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy * zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw | * oceniać jakość sporządzonych potraw * porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw |
| 6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym * obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym | * dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym |
| III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | 1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | * zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe * określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi | * zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu * stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej |
| 2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu  gastronomicznego | * rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii * poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym * rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych. | * dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności. |

**Uwagi o realizacji**

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*jobshadowing*), następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

**PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA**

Opiekun praktyk, przed dopuszczeniem ucznia do prac ujętych w szczegółowym harmonogramie, powinien sprawdzić znajomość przepisów związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy na danym stanowisku. Powinien również systematycznie sprawdzać poziom i zakres umiejętności ucznia poprzez obserwację czynności wykonywanych w trakcie pracy.

Ocena osiągnięć ucznia powinna uwzględniać:

- przestrzeganie dyscypliny pracy,

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska,

- samodzielność w wykonywaniu zadań,

- jakość wykonanej pracy.

Na zakończenie praktyki zawodowej opiekun praktyk powinien wpisać w dzienniczku praktyki opinię o pracy i postępach ucznia oraz ocenę końcową.