Program nauczania

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Symbol cyfrowy zawodu 343404

Praktyka zawodowa

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

1. Efekty kształcenia, które powinny być osiągnięte przez ucznia w procesie kształcenia

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji:
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia zawartych w podstawie programowej dla zawoduTechnik żywienia i usług gastronomicznych, symbol cyfrowy zawodu 343404.

Jednostka efektów kształcenia	**Proponowana ilość godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia dla kwalifikacji** HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań	**Proponowana ilość godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia dla kwalifikacji** HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	**5**	**5**
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	**10**	**-----**
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	**25**	**10**
HGT.02.4. Przygotowanie dań	**70**	**15**
HGT.02.5. Wydawanie dań	**30**	**20**
HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne	Na wszystkich zajęciach należy stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.	----
HGT.12.2 Podstawy żywienia i gastronomii	----	10
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	----	20
HGT.12.5. Prowadzenie usług	----	60

gastronomicznych		
HGT.12.7 Kompetencje personalne i społeczne	----	Na wszystkich zajęciach należy stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.
HGT.12.8 Organizacja pracy małych zespołów	----	Na wszystkich zajęciach należy stwarzać uczniom warunki do nabywania umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Materiał nauczania dla kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego

1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.
2. Instruktaż stanowiskowy.
3. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
4. Urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym.
5. Czynności porządkowe w zakładzie gastronomicznym.
6. Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomiczny.

II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych

1. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
2. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
4. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.

1. Zaopatrzenie zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe.
2. Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.
3. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.

4. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Materiał nauczania dla kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

1. Organizacja produkcji gastronomicznej.
2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie.
3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych.
4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych.
5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych.

II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych

1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy.
2. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym.
3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej.
4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych.
5. Rodzaje posiłków.
6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące.
7. Napoje alkoholowe.
8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii.
9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych.

III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych

1. Dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii.
2. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.
3. Kalkulacja cen i usług gastronomicznych.
4. Obsługa urządzeń stosowanych do rozliczeń usług kelnerskich.
5. Rozliczanie gościa indywidualnego oraz grup zorganizowanych.
6. Inwentaryzacja materialna i finansowa po wykonanej usłudze gastronomicznej.

1. Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacji

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.
Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. 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.

Uwagi o realizacji
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.

Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 8 tygodni (280 godzin).

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.
- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztućce(podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, trayjack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.
Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).
Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.
Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.
Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności.
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb.