



PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ



 *ul. Parkowa 2, 77-300 Człuchów*

 *tel./fax 598342507*

 zsa@zsa.czluhow.pl  www.zsa-czluhow.pl

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH
343404**

Zawód:	<u>technik żywienia i usług gastronomicznych</u>
Kwalifikacje:	HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Klasa:	IV
Wymiar praktyki:	4 tygodnie (160 godzin – 8 h dziennie)

Program nauczania dla zawodu TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404 opracowany w oparciu o Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w latach 2018–2019

Uszczegółowione efekty kształcenia:

MATERIAŁ NAUCZANIA

HGT.12 - W zakresie organizacji żywienia i usług gastronomicznych uczeń potrafi:

- ⇒ 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.

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

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

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 (*job shadowing*), 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.

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.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

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,
- 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.

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

