

Podstawa programowa 2019

Program nauczania

Kucharz

Symbol cyfrowy zawodu 512001

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

Zajęcia praktyczne

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

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. Sporządzanie potraw i napojów niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia zawartych w podstawie programowej dla zawodu kucharz, symbol cyfrowy zawodu 512001.

Jednostka efektów kształcenia	Proponowana ilość godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.02.2. Podstawy gastronomii	130
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	90
HGT.02.4. Przygotowanie dań	430
HGT.02.5. Wydawanie dań	250
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne	Na wszystkich zajęciach należy stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Materiał kształcenia realizowany na zajęciach praktycznych

I. Zapoznanie z organizacją pracy w obiekcie gastronomicznym

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną restauracji
2. Zapoznanie z układem funkcjonalnym pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
3. Zapoznanie ze stanowiskami pracy i zakresami obowiązków pracowników.
4. Higiena w placówce żywienia.
5. Dobieranie detergentów do utrzymywania czystości .
6. Prowadzenie prac porządkowych w różnych pomieszczeniach.
7. Organizacja pracy w zmywalni naczyń.
8. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mise en place)
8. Ustalanie harmonogramów pracy pracowników. Planowanie dnia i tygodnia pracy.
9. Zasady planowania menu na co dzień i na szczególne okazje.
10. Receptury gastronomiczne.
11. Stosowanie przepisów BHP w restauracji
 - Udzielanie pierwszej pomocy.
 - System HACCP w restauracji, stosowanie zasad GHP i GMP.
 - Przepisy ochrony przeciwpożarowej w restauracji i ochrona środowiska.
 - Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej
12. Reklamacje i rozwiązywanie trudnych sytuacji.
13. Kalkulowanie cen potraw i napojów.
14. Działania marketingowe restauracji.

II. Zaopatrzenie i przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

1. Procedury zaopatrywania i wydawania surowców do produkcji.
2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
3. Wyposażenie pomieszczeń magazynowych i zapoznanie z instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń.
4. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym

5. Procedury HACCP obowiązujące w trakcie przechowywania żywności. Oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP.
 - Dokumentacja magazynowa.
6. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość
 - Kontrolowanie parametrów przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych.

III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

1. Receptury gastronomiczne
2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym
 - Procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (obróbka wstępna i cieplna)
3. Eksploatacja maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii.
4. Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań

IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze

1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze, wędliny
2. Zastosowanie musztardy, octy, pikli i kiszzonek

V. Technologie sporządzania potraw i napojów. Ekspediowanie potraw i napojów.

1. Technologie sporządzania potraw i napojów z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów
2. Technologie sporządzania zup
3. Technologie sporządzania potraw z jaj
4. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych
5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów
6. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz
7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza
10. Technologie sporządzania sosów
11. Technologie sporządzania przystawek
12. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich

13. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej
14. Technologie sporządzania potraw kuchni różnych narodów
15. Technologie sporządzania napojów

VI. Kompetencje społeczne w miejscu pracy

1. Przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej
2. Stosuje zasady komunikacji interpersonalne
3. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem
4. Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany
5. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
6. Planuje wykonanie zadania
7. Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania
8. Stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów
9. Współpracuje w zespole

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

Zajęcia praktyczne mają na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Zajęcia praktyczne 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 zajęć praktycznych 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 zajęć praktycznych uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Zajęcia praktyczne powinny przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

Uwagi o realizacji

Uczniowie powinni uczestniczyć w zajęciach w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

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.

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz.

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

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów oraz na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

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.