

Program nauczania praktyki zawodowej dla uczniów w zawodzie
Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych
w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie
(T ponadpodstawowa_2019/343404)

1. Informacje o zawodzie

Technik żywienia i usług gastronomicznych 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.

2. Szczegółowe cele kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- ✓ oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- ✓ sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- ✓ planowania i oceny żywienia,
- ✓ organizowania produkcji gastronomicznej,
- ✓ planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- ✓ efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ, KPS, OMZ),
- ✓ efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru hotelarsko-gastronomiczno-turystycznego,
- ✓ efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:
 - **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań,**
 - **HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

3. Praktyka zawodowa

W kształceniu technika ekonomisty przewiduje się 8 tygodni (320 godzin) praktyki zawodowej w cyklu kształcenia. Praktyka zawodowa w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza realizowana jest w klasie III (w wymiarze 4 tygodni) i klasie IV (w wymiarze 4 tygodni).

3.1. Cel praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa powinna umożliwiać konfrontację, poszerzenie wiedzy i umiejętności uzyskanej w szkole. Zadania realizowane przez uczniów w trakcie praktyki zawodowej są skorelowane z treściami programowymi zrealizowanymi w szkole. Celem praktyki zawodowej jest pogłębianie oraz doskonalenie umiejętności opanowanych w szkole, w rzeczywistych warunkach pracy. Podczas praktyki uczniowie powinni poznać pracę wszystkich działów obiektu świadczącego usługi gastronomiczne oraz wykonywać zadania na różnych stanowiskach pracy.

Praktyki zawodowe powinny również przygotować uczniów do kierowania pracą innych, wykształcić umiejętność pracy i współdziałania w zespole, wzmacniać poczucie odpowiedzialności za jakość pracy, poszanowanie mienia i uczciwość. Praktyki zawodowe odbywać się będą w obiektach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług, wyposażonych w urządzenia, narzędzia i sprzęt do produkcji, ekspedycji, planowania oraz rozliczania produkcji i usług gastronomicznych. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.

Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych. Dopełnieniem jest doskonalenie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych do realizacji usług oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa.

Uczniowie powinni dokumentować przebieg praktyki zawodowej w dzienniczku praktyk. Bardzo ważne jest doskonalenie kompetencji personalnych i społecznych: odpowiedzialności za wykonywaną pracę oraz wdrażanie do samokontroli, przed przystąpieniem uczniów do wykonywania prac, należy zapoznać ich z przepisami obowiązującymi na danym stanowisku pracy.

3.2. Środki i metody dydaktyczne

Uczniowie będą wykonywali zadania zawodowe w obiekcie gastronomicznym odpowiednio wyposażonym, w rzeczywistych warunkach pracy. Zalecane miejsca realizacji praktycznej nauki zawodu:

- ⇒ restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- ⇒ zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- ⇒ inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół.

3. 3. Formy organizacyjne praktyki zawodowej

Uczniowie będą wykonywali zadania zawodowe w rzeczywistych warunkach pracy. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: indywidualna, z uwzględnieniem rozwijania umiejętności współpracy w zespole.

3.4. Efekty kształcenia osiągane w trakcie praktyki zawodowej

3.4.1. W zakresie przygotowanie i wydawanie dań uczeń potrafi:

- ⇒ ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- ⇒ klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- ⇒ przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- ⇒ dobiera warunki do przechowywania żywności oraz metody utrwalania żywności
- ⇒ rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- ⇒ rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ⇒ rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- ⇒ użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.
- ⇒ określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- ⇒ rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ⇒ stosuje receptury gastronomiczne;
- ⇒ rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- ⇒ dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- ⇒ sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- ⇒ przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- ⇒ rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- ⇒ rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ⇒ użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ⇒ ocenia organoleptycznie żywność;
- ⇒ dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- ⇒ porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- ⇒ monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)..

3.4.2. 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 układu 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.

4. Ocena praktyki zawodowej

W procesie oceniania uczniów brane są pod uwagę następujące kryteria: wygląd zewnętrzny, kulturę osobistą i zawodową, zdyscyplinowanie i punktualność, pracowitość, dokładność i rzetelność w wykonywaniu powierzonych obowiązków, samodzielność podczas wykonywania zadań, odpowiedzialność za powierzone mienie, zainteresowanie wykonywaną pracą. Ważne z punktu widzenia funkcjonowania na rynku pracy jest uwzględnienie w ocenie efektów kształcenia w obszarze kompetencje personalne i społeczne (KPS), zwłaszcza przestrzeganie zasad kultury i etyki.

Na zakończenie praktyki zawodowej opiekun praktyk powinien wpisać w dzienniku praktyki opinię o pracy i postępach ucznia wraz z nabytymi przez niego umiejętnościami zawodowymi oraz propozycję oceny końcowej.

5. Szczegółowe zasady organizacji, realizacji i oceny praktyki zawodowej zawarte są w Regulaminie Praktycznej Nauki Zawodu Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie (szkoła ponadpodstawowa).