


Ministerstwo Edukacji Narodowej i Sportu

512[02]/T- 4,TU,SP/MENiS/2004.06.14

PROGRAM NAUCZANIA

KUCHARZ 512 [02]

w/z MINISTRA
SEKRETARZ STANU


Tadeusz Szulc

Zatwierdzam

Minister Edukacji Narodowej i Sportu

Warszawa 2004

Autorzy:

mgr inż. Kamila Jachowicz

mgr inż. Wanda Nowak

mgr inż. Teresa Wasilewska

mgr inż. Jadwiga Wiśniewska

Recenzenci:

mgr inż. Bogusława Pęciak

mgr inż. Ewa Lada

Opracowanie redakcyjne:

mgr inż. Krystyna Elżbieta Hejłasz

Spis treści

I. Plany nauczania	4
II. Programy nauczania przedmiotów zawodowych	7
1. Podstawy żywienia człowieka	7
2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	17
3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	35
4. Bezpieczeństwo i higiena pracy	44
5. Organizacja i ekonomika gastronomii	51
6. Język obcy zawodowy	57
7. Pracownia gastronomiczna	63
8. Praktyka zawodowa	74



I. PLANY NAUCZANIA

PLAN NAUCZANIA

Technikum czteroletnie

Zawód: kucharz 512[02]

Podbudowa programowa: gimnazjum

Lp.	Przedmioty nauczania	Dla młodzieży	Dla dorosłych	
		Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		Klasy I - IV	Semestry I - VIII	
			<i>Forma stacjonarna</i>	<i>Forma zaoczna</i>
1.	Podstawy żywienia człowieka	4	2	50
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	20	14	251
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	2	26
4.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	1	13
5.	Organizacja i ekonomika gastronomii	4	3	50
6.	Język obcy zawodowy	1	1	13
7.	Pracownia gastronomiczna	18	12	227
Razem		50	35	630
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie				

PLAN NAUCZANIA

Technikum uzupełniające

Zawód: kucharz 512[02]

Podbudowa programowa: zasadnicza szkoła zawodowa

Lp.	Przedmioty nauczania	Dla młodzieży	Dla dorosłych	
		Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim okresie nauczania	Liczba godzin w trzyletnim okresie nauczania
				Semestry I – VI
			Klasy I – III	<i>Forma stacjonarna</i>
1.	Podstawy żywienia człowieka	2	2	26
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	13	9	173
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	2	26
4.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	1	15
5.	Organizacja i ekonomika gastronomii	2	2	26
6.	Język obcy zawodowy	1	1	14
7.	Pracownia gastronomiczna	10	7	134
Razem		31	24	414
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie				

PLAN NAUCZANIA

Szkoła policealna

Zawód: kucharz 512[02]

Podbudowa programowa: szkoła dająca wykształcenia średnie

Lp.	Przedmioty nauczania	Dla młodzieży	Dla dorosłych		
		Klasy I – II	Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania	Liczba godzin w dwuletnim okresie nauczania
			<i>Forma stacjonarna</i>	<i>Forma zaoczna</i>	
1.	Podstawy żywienia człowieka	4	3	55	
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	20	14	273	
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	2	27	
4.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	1	14	
5.	Organizacja i ekonomika gastronomii	4	3	54	
6.	Język obcy zawodowy	1	1	14	
7.	Pracownia gastronomiczna	18	13	245	
Razem		50	37	682	
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie					

II. PROGRAMY NAUCZANIA PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- posłużyć się pojęciami z zakresu nauki o żywieniu człowieka,
- sklasyfikować składniki pokarmowe,
- wyjaśnić rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka,
- określić źródła składników pokarmowych,
- określić objawy i skutki nadmiaru lub niedoboru składników pokarmowych dla organizmu człowieka,
- scharakteryzować budowę układu pokarmowego człowieka,
- wyjaśnić znaczenie enzymów i hormonów w przemianach składników odżywczych,
- scharakteryzować przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka,
- określić procesy przemiany materii,
- określić zapotrzebowanie organizmu człowieka na podstawowe składniki odżywcze,
- skorzystać z norm żywienia i wyżywienia,
- określić różnice w normach żywienia poszczególnych grup ludności,
- dokonać podziału produktów spożywczych na grupy,
- zastosować zasady zamienności produktów,
- obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków,
- obliczyć wartość odżywczą potraw i posiłków,
- określić wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów,
- scharakteryzować zasady układania jadłospisów,
- zaplanować jadłospisy dla różnych grup ludności,
- zastosować zasady prawidłowego odżywiania się,
- ocenić jadłospisy ze względu na przeznaczenie i wartość odżywczą,
- scharakteryzować żywienie w zakładach gastronomicznych,
- określić zasady żywienia dietetycznego,
- zaplanować i zmodyfikować jadłospisy dla różnych diet,
- określić czynniki wpływające na kształtowanie się zwyczajów żywieniowych,
- określić najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia,
- posłużyć się programem komputerowym do obliczania wartości odżywczej surowców i potraw.

Materiał nauczania

1. Znaczenie wiedzy o żywieniu człowieka

Cele i zadania nauki o żywieniu. Rys historyczny nauki o żywieniu. Problematyka wyżywienia ludności w Polsce i na świecie. Organizacje zajmujące się problemami żywności i wyżywienia.

2. Składniki odżywcze i ich znaczenie dla organizmu człowieka

Składniki pokarmowe. Znaczenie i podział składników pokarmowych. Skład chemiczny produktów żywnościowych. Racjonalne żywienie. Głód jakościowy i ilościowy. Zdrowotne skutki nieprawidłowego odżywiania się.

Węglowodany. Rodzaje węglowodanów i ich budowa chemiczna. Wartość odżywcza węglowodanów. Węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka. Funkcje błonnika pokarmowego w organizmie. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka. Źródła węglowodanów w pożywieniu. Wartość energetyczna produktów węglowodanowych. Zapotrzebowanie organizmu na węglowodany. Wpływ nadmiernego spożywania węglowodanów na zdrowie człowieka.

Tłuszcze. Budowa chemiczna tłuszczów. Podział tłuszczów i ich właściwości. Wartość odżywcza tłuszczów. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka. Rola niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w organizmie. Występowanie NNKT w produktach żywnościowych. Źródła i poziom cholesterolu. Zawartość tłuszczu w produktach spożywczych. Normy spożycia tłuszczów. Tłuszcze a choroby cywilizacyjne.

Białka. Skład chemiczny i budowa białek. Podział białek i ich właściwości. Rola białek w żywieniu człowieka. Podział aminokwasów. Wartość odżywcza białek. Białka komplementarne. Bilans azotowy. Źródła białek w produktach żywnościowych. Zalecane spożycie białek. Spożycie białka a zdrowie.

Składniki mineralne. Rola składników mineralnych w organizmie człowieka. Podział składników mineralnych. Funkcje składników mineralnych w organizmie człowieka. Składniki mineralne jako materiał budulcowy: wapń, fosfor, magnez, siarka, fluor. Składniki krwiotwórcze: żelazo, miedź, kobalt. Składniki odpowiedzialne za gospodarkę wodno-elektrolitową: sód, potas, chlor. Składniki o działaniu regulującym: selen, mangan, chrom, molibden. Źródła składników mineralnych w pożywieniu. Skutki niedoboru i nadmiaru składników mineralnych w organizmie. Zapotrzebowanie na składniki mineralne. Udział składników mineralnych w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej. Przyczyny i skutki zachwiania równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie. Produkty spożywcze o właściwościach kwasotwórczych i zasadowotwórczych.

Wzbogacanie produktów spożywczych składnikami mineralnymi. Metale ciężkie w żywności.

Witaminy. Witaminy i ich podział. Historia odkrycia witamin. Rola witamin w organizmie człowieka. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Witaminy rozpuszczalne w wodzie. Skutki niedoboru lub nadmiaru witamin w organizmie człowieka. Witaminy o właściwościach antyoksydacyjnych. Główne źródła witamin. Normy spożycia witamin. Wzbogacanie produktów spożywczych w witaminy.

Ćwiczenia

- Określanie zawartości białka w produktach spożywczych.
- Uzupelnianie białek niepełnowartościowych białkami pełnowartościowymi w zestawach potraw.
- Ocenianie wartości biologicznej białka na podstawie składu aminokwasowego.
- Określanie funkcji składników mineralnych w organizmie człowieka.
- Określanie skutków niedoboru wapnia i magnezu w organizmie człowieka.
- Określanie źródeł składników mineralnych na podstawie tabel składu i wartości odżywczych produktów spożywczych.
- Zestawianie produktów będących najlepszym źródłem witaminy C oraz karotenu.
- Obliczanie ilości produktów potrzebnych do pokrycia dziennego zapotrzebowania na witaminę C.
- Analizowanie składu chemicznego produktów spożywczych.
- Analizowanie spożycia produktów żywnościowych w Polsce na podstawie rocznika statystycznego.
- Porównywanie zawartości węglowodanów w produktach spożywczych na podstawie tabel składu i wartości odżywczych w produktach spożywczych.
- Zestawianie produktów będących najlepszym źródłem błonnika.
- Obliczanie udziału węglowodanów w zapotrzebowaniu kalorycznym.
- Określanie zawartości tłuszczów w produktach żywnościowych.
- Określanie produktów będących źródłem NNKT i cholesterolu.

3. Gospodarka wodna organizmu

Zawartość wody w tkankach ciała człowieka. Znaczenie wody w organizmie człowieka. Źródła wody dla organizmu człowieka. Zaburzenia w gospodarce wodno-elektrolitowej organizmu człowieka. Warunki, jakimi powinna odpowiadać woda do picia.

Ćwiczenia

- Sporządzanie bilansu wodnego dla określonej grupy wiekowej.
- Określanie zawartości wody w produktach spożywczych.

4. Przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka

Enzymy i hormony. Enzymy, ich podział i rola w przemianach biochemicznych. *Hormony i ich rola w procesach życiowych.*

Układ pokarmowy. Budowa przewodu pokarmowego. Trawienie i wchłanianie białek, tłuszczów i węglowodanów. Udział enzymów i hormonów w przemianach składników pokarmowych.

Ćwiczenia

- Określanie na schemacie przewodu pokarmowego miejsc działania enzymów trawiących białka, tłuszcze i węglowodany.
- Analizowanie procesów zachodzących podczas rozkładu białek, tłuszczów i węglowodanów.

5. Gospodarka energetyczna organizmu

Potrzeby energetyczne organizmu. Podstawowa przemiana materii. Ponadpodstawowa przemiana materii. Całkowita przemiana materii. Metody oznaczania wydatków energetycznych człowieka. Zapotrzebowanie na energię. Bilans energetyczny. Kontrola masy ciała.

Ćwiczenia

- Obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii.
- Obliczanie dobowych wydatków energetycznych.

6. Wartość energetyczna pożywienia

Wartość energetyczna pożywienia. Udział węglowodanów, tłuszczów i białek w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię. Wartość energetyczna produktów, potraw i posiłków.

Ćwiczenia

- Obliczanie wartości energetycznej produktów na podstawie składu chemicznego.
- Obliczanie wartości energetycznej potraw na podstawie tabel składu wartości odżywczych produktów spożywczych.
- Obliczanie wartości energetycznej posiłków.
- Obliczanie wartości energetycznej całodziennego pożywienia.

7. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów

Rodzaje obróbki produktów żywnościowych. Zmiany zachodzące w produktach pod wpływem obróbki wstępnej i cieplnej. Straty składników odżywczych w produktach żywnościowych podczas procesu technologicznego. Wpływ przechowywania produktów spożywczych na wartość odżywczą potraw. Wzbogacanie wartości odżywczej produktów spożywczych.

Ćwiczenia

- Ocenianie wpływu sposobu gotowania na zawartość witaminy C w niektórych warzywach.
- Określanie strat składników odżywczych w warzywach gotowanych różnymi sposobami.
- Określanie wpływu światła, powietrza i temperatury na zawartość niektórych witamin.
- Dobieranie dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw.

8. Normy żywienia i wyżywienia

Piramida żywnościowa. Podział produktów żywnościowych na grupy. Charakterystyka poszczególnych grup. Zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami. Normy żywieniowe i ich rodzaje. Podział ludności na grupy. Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Zalecane normy na energię i spożycie składników odżywczych. Normy wyżywienia. Racje pokarmowe dla różnych grup ludności.

Ćwiczenia

- Obliczanie dziennej normy żywienia dla zdrowej osoby dorosłej.
- Obliczanie wartości odżywczej określonych produktów spożywczych.
- Obliczanie średniej racji pokarmowej dla wybranej grupy ludności.

9. Planowanie wyżywienia różnych grup ludności

Rola posiłków i ich rozkład w ciągu dnia. Zasady układania jadłospisów. Ocena wartości odżywczej poszczególnych posiłków i całodziennego wyżywienia. Charakterystyka żywienia poszczególnych grup ludności. Żywnie w placówkach gastronomicznych typu zamkniętego i otwartego.

Ćwiczenia

- Opracowywanie jadłospisu dekadowego dla wybranej grupy osób.
- Ocena jadłospisu dekadowego metodą punktową.
- Planowanie jadłospisu dziennego dla dzieci w wieku przedszkolnym.

- Układanie jadłospisu dla młodzieży.
- Planowanie posiłków regeneracyjnych.

10. Dietetyka

Charakterystyka żywienia dietetycznego. Podział diet. Dięta lekkostrawna. Modyfikacje diety podstawowej. Zalecane sposoby sporządzania posiłków. Produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach.

Ćwiczenia

- Układanie jadłospisu dla diety lekkostrawnej.
- Planowanie jadłospisu dla wybranej diety z obliczeniem zawartości składnika, który podlega modyfikacji.

11. Zwyczaje żywieniowe

Kulturowe uwarunkowania spożywania pokarmów. Nawyki żywieniowe. Produkty jadalne i niejadalne. Wpływ zwyczajów żywieniowych na stan zdrowia. Kuchnie narodowe i regionalne. Wartość odżywcza i zdrowotna diety wegetariańskiej. Konsekwencje zdrowotne żywienia wegetariańskiego.

Ćwiczenia

- Określanie wartości odżywczych surowców i potraw kuchni narodowych i regionalnych.
- Określanie zalet i wad diety wegetariańskiej.

12. Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia

Nowe źródła białka. Racjonalne wykorzystanie zasobów białka. Wzbogacanie produktów żywnościowych w deficytowe składniki odżywcze. Nowoczesne metody utrwalania żywności. Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje nieodżywcze w żywności. Jakość zdrowotna żywności.

Ćwiczenia

- Określanie źródeł pozyskiwania białka.
- Analizowanie przyczyn zanieczyszczenia żywności i wody substancjami chemicznymi.
- Określanie zasad racjonalnego wykorzystywania zasobów białka.

Środki dydaktyczne

Plansze lub foliogramy przedstawiające podział: składników pokarmowych, węglowodanów, tłuszczów, białek, składników mineralnych i witamin.

Tablice przedstawiające występowanie składników pokarmowych w żywności.

Plakat piramidy żywieniowej.

Tabele podziału produktów żywnościowych na 12 grup.

Tabele zamienności produktów.

Tabele podziału ludności na grupy.

Tabele norm energetycznych i składników pokarmowych.

Tabele produktów dozwolonych i zabronionych w żywieniu dietetycznym.

Plansze obrazujące: rozmieszczenie gruczołów dokrewnych, budowę układu pokarmowego człowieka, proces trawienia białek, tłuszczów i węglowodanów.

Przeźrocza przedstawiające objawy niedoboru białka, witamin oraz składników mineralnych.

Techniczne środki kształcenia.

Uwagi o realizacji

Program przedmiotu *Podstawy żywienia człowieka* integruje treści z dziedziny biologii, chemii, fizyki i ekonomii. Zawiera podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia zasad racjonalnego żywienia, gospodarowania produktami spożywczymi, właściwego ich przechowywania oraz odpowiedniego przygotowywania posiłków.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: wykładu informacyjnego, dyskusji dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, tekstu przewodniego oraz ćwiczeń praktycznych.

Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób, w pracowni technologii gastronomicznej wyposażonej w środki dydaktyczne oraz techniczne środki kształcenia. Do obliczania wartości odżywczej surowców i potraw wskazane jest stosowanie programu komputerowego.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności.

Podczas realizacji programu uczniowie powinni opanować umiejętności układania i oceny jadłospisów, obliczania wartości energetycznej i odżywczej posiłków oraz zestawiania produktów w potrawy tak, aby całodziennie wyżywienie zapewniało dostarczenie organizmowi człowieka odpowiedniej ilości energii i składników pokarmowych. Wskazane jest zachęcenie uczniów do poszerzania i aktualizowania wiedzy poprzez czytanie literatury zawodowej, udział w spotkaniach z przedstawicielami nauki oraz korzystanie z Internetu.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację działów tematycznych:

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Znaczenie wiedzy o żywieniu człowieka	4
2.	Składniki odżywcze i ich znaczenie dla organizmu człowieka	48
3.	Gospodarka wodna organizmu	4
4.	Przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka	12
5.	Gospodarka energetyczna organizmu	12
6.	Wartość energetyczna pożywienia	8
7.	Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów	6
8.	Normy żywienia i wyżywienia	14
9.	Planowanie wyżywienia różnych grup ludności	14
10.	Dietetyka	12
11.	Zwyczaje żywieniowe	6
12.	Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia	4
	Razem	144

Podane w tabeli liczby godzin na realizację poszczególnych działów mają charakter orientacyjny. Nauczyciel może wprowadzić pewne zmiany, mające na celu lepsze dostosowanie programu nauczania do specyfiki szkoły.

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów oceniania. Sprawdzanie osiągnięć powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o zakresie i poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Do sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów proponuje się stosować: sprawdziany ustne i pisemne, testy osiągnięć szkolnych oraz obserwację czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych. Ocena osiągnięć szkolnych powinna aktywizować i mobilizować ucznia do nauki, motywować do zdobywania wiedzy oraz wpływać na kształtowanie dyscypliny, pracowitości i odpowiedzialności za wykonywaną pracę.

Oceniając osiągnięcia uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- posługiwanie się terminologią zawodową,
- określanie skutków nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w organizmie,

- korzystanie z tabel składu i wartości odżywczych produktów spożywczych,
- obliczanie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw i posiłków,
- postępowanie się normami żywienia i wyżywienia,
- planowanie jadłospisów dla różnych grup ludności.

Po zakończeniu realizacji programu nauczania przedmiotu, ocena końcowa powinna uwzględniać wyniki wszystkich stosowanych przez nauczyciela sposobów sprawdzania osiągnięć uczniów.

Literatura

Brzozowska A. red.: Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Wyd. AR w Poznaniu 1999

Cybulska B., Łukaszewska T.: Dietetyka. WSiP, Warszawa 1994

Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 1999

Fliś K., Konaszewska W.: Podstawy żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 1994

Gawęcki J.: Prawda o tłuszczach. Instytut Danone - Fundacja Promocji Zdrowego Żywienia, Warszawa 1997

Gawęcki J.: Białka w żywności i żywieniu. Wyd. AR w Poznaniu 1997

Gawęcki J.: Współczesna wiedza o węglowodanach. Wyd. AR w Poznaniu 1998

Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 1998

Grzebińska W., Gajewska D.: Żywienie w turystyce. WSiP, Warszawa 1999

Hasik J.: Gdy lekarz zaleci ci dietę. PZWL, Warszawa 1989

Hasik J.: Podstawy dietetyki. PZWL, Warszawa 1986

Kączkowski J.: Podstawy biochemii. WNT, Warszawa 1995

Koj E.: Podstawy technologii gastronomicznej. WPL Warszawa 1980

Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 1997

Kunachowicz H. i inni: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000

Łoś-Kuczera M.: Skład i wartość odżywcza produktów spożywczych. PZWL, Warszawa 1991

Ners A., Szczepańska A.: Racjonalne żywienie dzieci i młodzieży. IWZZ, Warszawa 1990

Mindell E. Biblia witamin. Wiedza i Życie, Warszawa 1994

Szczygieł A.: Podstawy fizjologii żywienia. PZW, Warszawa 1975

Szczygłowa H.: System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia. Prace Instytutu Żywienia i Żywności, Warszawa 1992

Szewczyński J. Skrodzka Z.: Higiena Żywności, PZWL, Warszawa 1994
Wiłkomirski B.: Między chemią a biologią. WSiP, Warszawa 1996
Witkowska S.: Jak żywić dziecko. PWE, Warszawa 1992
Wysokińska Z.: Zasady żywienia, WSiP, Warszawa 1983
Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT,
Warszawa 1997
Czasopisma: Przegląd Gastronomiczny, Przemysł spożywczy. Zeszyty
Instytutu Żywności i Żywienia.

*Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych
pozycji wydawniczych.*

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów/słuchacz powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymaganiami ergonomii,
- sklasyfikować produkty spożywcze,
- określić warunki przechowywania produktów spożywczych i potraw,
- scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- posłużyć się normami obowiązującymi w gospodarce żywnościowej,
- ocenić organoleptycznie jakość surowców i potraw,
- zastosować receptury gastronomiczne,
- scharakteryzować procesy technologiczne,
- scharakteryzować rodzaje obróbki technologicznej,
- określić zmiany fizykochemiczne zachodzące w procesie technologicznym,
- dobrać zioła i przyprawy do potraw,
- dobrać rodzaj tłuszczu do określonych potraw i procesów technologicznych,
- scharakteryzować grupy warzyw i owoców,
- określić wartość odżywczą owoców i warzyw,
- określić budowę i skład chemiczny ziemniaków,
- scharakteryzować produkty przemysłu ziemniaczanego,
- scharakteryzować rodzaje grzybów,
- określić możliwości wykorzystania grzybów w gastronomii,
- zastosować zasady obróbki wstępnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić potrawy z warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów,
- scharakteryzować przetwory mleczne,
- sporządzić potrawy z mleka i przetworów,
- ocenić świeżość jaj,
- wykorzystać właściwości jaj do sporządzania potraw,
- scharakteryzować przetwory i wyroby zbożowe,
- sporządzić potrawy z maki i kasz,
- wykorzystać właściwości mąki w produkcji potraw,
- sporządzić ciasta różnymi technikami,
- wykorzystać ciasta w produkcji gastronomicznej,
- scharakteryzować rodzaje mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny i ryb,

- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny i ryb,
- dobrać dodatki skrobiowe i warzywne do potraw,
- sporządzić i udekorować zakąski,
- rozróżnić rodzaje zup i sosów,
- określić zasady sporządzania zup i sosów,
- sporządzić różne rodzaje zup i sosów,
- dobrać sosy do potraw,
- sporządzić potrawy półmieszne i wegetariańskie,
- określić rodzaje deserów,
- sporządzić desery różnymi technikami,
- sporządzić różne rodzaje napojów,
- opracować zestaw potraw i napojów do określonych posiłków,
- scharakteryzować rodzaje diet,
- zastosować zasady żywienia dietetycznego,
- sporządzić potrawy kuchni regionalnych i narodowych,
- zaplanować menu na przyjęcie okolicznościowe,
- sporządzić potrawy na przyjęcie okolicznościowe,
- przygotować stół bankietowy,
- udekorować różne rodzaje potraw,
- dobrać naczynia do podawania potraw,
- opracować ofertę kulinarną zgodną z oczekiwaniami konsumentów,
- opracować receptury gastronomiczne,
- zastosować zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji, przechowywaniu i ekspedycji potraw,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy podczas sporządzania i podawania potraw.

Materiał nauczania

1. Wprowadzenie

Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego. Wyposażenie stanowisk pracy. Zasady i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w procesie produkcyjnym. Wymagania higieniczno-sanitarne w zakładzie gastronomicznym.

Ćwiczenia

- Analizowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.

2. Środki żywnościowe

Terminologia stosowana w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej. Zasady mierzenia objętości i masy. Środki spożywcze i ich podział. Wpływ składu chemicznego na trwałość produktu. Warunki przechowywania środków spożywczych. Metody utrwalania żywności. Wpływ utrwalania na zachowanie wartości odżywczej produktów spożywczych.

Ćwiczenia

- Kwalifikowanie produktów spożywczych do określonych grup według pochodzenia i składu chemicznego.
- Ocena organoleptyczna produktów spożywczych utrwalanych różnymi metodami.
- Rozmieszczanie produktów spożywczych w chłodziarce zgodnie z obowiązującymi zasadami.

3. Ocena jakości surowców i potraw

Prawo żywnościowe. Normy i przepisy w produkcji potraw. Receptury gastronomiczne. Metody oceny jakościowej surowców i potraw. Ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna. Zasady pobierania próbek kontrolnych oraz ich zabezpieczania.

Ćwiczenia

- Ocenianie jakościowe surowców i potraw na podstawie norm i receptur gastronomicznych.
- Przeprowadzenie prób na wrażliwość smakową i zapachową.
- Ocenianie wybranych potraw metodą 5-punktową.

4. Procesy technologiczne

Etapy procesu technologicznego produkcji żywności. Rodzaje obróbki technologicznej. Zmiany zachodzące w czasie obróbki wstępnej. Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą produktów spożywczych. Zjawisko osmozy i ciemnienia. Organizacja stanowiska pracy przy obróbce wstępnej i cieplnej produktów. Metody obróbki cieplnej. Zmiany zachodzące w procesie obróbki cieplnej. Wpływ obróbki cieplnej na zachowanie wartości odżywczych.

Ćwiczenia

- Przeprowadzenie obróbki wstępnej wybranych surowców.
- Obliczenie ubytków powstałych podczas obróbki wstępnej.
- Zapobieganie ciemnieniu warzyw i owoców na przykładzie ziemniaków i jabłek.

- Wykonywanie obróbki cieplnej wybranych produktów.

5. Przyprawy i zioła przyprawowe

Definicja i podział przypraw. Rola przypraw i ich wpływ na organizm człowieka. Zasady stosowania przypraw i ziół. Warunki przechowywania przypraw i ziół.

Ćwiczenia

- Rozpoznawanie ziół na podstawie próbek i ilustracji.
- Dobieranie przypraw do określonego rodzaju potraw.

6. Tłuszcze spożywcze

Pojęcie i podział tłuszczów jadalnych. Charakterystyka tłuszczów - skład chemiczny, właściwości fizyczne i chemiczne. Wartość odżywcza, tłuszczów, znaczenie niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych NNKT. Proces psucia się tłuszczów. Zasady przechowywania i transportu tłuszczów. Zmiany zachodzące podczas ogrzewania tłuszczów. Zastosowanie i dobór tłuszczów do potraw.

Ćwiczenia

- Ocena organoleptyczna tłuszczów zwierzęcych, roślinnych i przemysłowych.
- Obserwowanie zmian zachodzących w produktach spożywczych smażonych w różnych temperaturach.
- Sporządzanie potraw z wykorzystaniem różnych tłuszczów.

7. Warzywa, ziemniaki, grzyby

Warzywa. Skład chemiczny i wartość odżywcza. Podział warzyw. Charakterystyka grup użytkowych. Ocena jakościowa. Zasady przechowywania i utrwalania. Obróbka wstępna i cieplna warzyw. Wpływ odczynu środowiska na strukturę i zachowanie barwy gotowanych warzyw. Metody obróbki cieplnej poszczególnych grup warzyw. Przemiany zachodzące w warzywach podczas sporządzania potraw. Zasady sporządzania surówek i napojów. Potrawy z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych. Estetyka i sposoby podawania potraw z warzyw. Wymagania sanitarno-higieniczne przy produkcji dań garmażeryjnych.

Ziemniaki. Budowa, rozmieszczenie składników odżywczych, wartość odżywcza. Ocena jakościowa. Zasady obróbki wstępnej i cieplnej. Potrawy z ziemniaków. Produkcja i wykorzystanie przetworów ziemniaczanych.

Grzyby. Wartość odżywcza i smakowa grzybów świeżych i przetworów. Przetwory z grzybów. Wykorzystanie grzybów w produkcji potraw.

Ćwiczenia

- Klasyfikowanie warzyw według określonych kryteriów.
- Charakterystyka wybranych grup przetworów warzywnych.
- Wykonywanie obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie surówek i soków z określonych surowców.
- Badanie wpływu odczynu środowiska na strukturę i zachowanie barwy gotowanych warzyw.
- Sporządzanie potraw gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych z warzyw świeżych oraz przetworów.
- Rozpoznawanie grzybów na podstawie ilustracji.
- Sporządzanie potraw z ziemniaków, grzybów.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

8. Owoce

Podział owoców i charakterystyka poszczególnych grup. Wartość odżywcza owoców. Otrzymywanie przetworów owocowych. Zasady obróbki wstępnej i cieplnej. Zastosowanie owoców w żywieniu.

Ćwiczenia

- Klasyfikowanie owoców.
- Ocena towaroznawcza owoców.
- Sporządzanie surówek, sałatek, kompotów, kisielei i galaretek z różnych owoców.
- Ocena organoleptyczna wykonanych potraw.

9. Mleko i przetwory z mleka

Skład chemiczny i wartość odżywcza mleka. Fizyczne i fizykochemiczne właściwości mleka. Mikroflora mleka. Proces fermentacji mlekowej. Metody utrwalań mleka i jego przetworów.

Śmietana i śmietanka – otrzymywanie i charakterystyka. Zastosowanie w produkcji potraw.

Ser – metody produkcji i podział. Skład chemiczny i wartość odżywcza serów. Charakterystyka różnych gatunków sera. Wykorzystanie serów w produkcji potraw.

Warunki przechowywania mleka i przetworów mlecznych.

Ćwiczenia

- Uptynianie mleka w proszku.
- Otrzymywanie skrzepu kwasowego mleka.
- Ocena organoleptyczna wybranych serów.
- Sporządzanie potraw z mleka.
- Ocena organoleptyczna potraw i napojów z mleka.

10. Jaja

Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne jaj. Warunki przechowywania jaj i zmiany zachodzące podczas przechowywania. Ocena świeżości jaj. Przetwory produkowane z jaj. Potrawy z jaj gotowanych i smażonych. Wpływ obróbki cieplnej na strawność potraw. Właściwości jaj i ich wykorzystanie w produkcji potraw.

Ćwiczenia

- Ocenianie świeżości jaj.
- Sporządzanie i utrwalenie piany z białek jaj.
- Sporządzenie majonezu według określonej receptury.
- Sporządzenie potraw z jaj.
- Sporządzanie potraw z wykorzystaniem sklejających, spulchniających, emulgujących i zagęszczających właściwości jaj.
- Ocena organoleptyczna potraw z jaj.

11. Przetwory zbożowe

Charakterystyka i podział zbóż. Budowa i skład chemiczny zbóż.

Mąka. Skład chemiczny i wartość odżywcza. Podział i typy mąki. Właściwości zagęszczające mąki. Wyroby z mąki. Wymagania jakościowe. Warunki przechowywania. Potrawy z mąki. Gluten, jego otrzymywanie, właściwości i znaczenie technologiczne.

Ciasta kluskowe zarabiane w naczyniu i na stolnicy. Podstawowe składniki. Techniki sporządzania i obróbki cieplnej ciast, rodzaje wyrobów.

Ciasto ziemniaczane, różnice w składnikach i technice wykonania, zastosowanie ciasta ziemniaczanego w produkcji potraw.

Ciasto pierogowe, technika sporządzania, rodzaje wyrobów.

Ciasto naleśnikowe, technika sporządzania, rodzaje wyrobów.

Zmiany zachodzące w procesie sporządzania i obróbki cieplnej ciast. Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu. Uzupełnianie wartości odżywczej potraw.

Kasze. Podział, skład chemiczny i wartość odżywcza. Obróbka wstępna. Techniki obróbki cieplnej. Zmiany zachodzące podczas gotowania kasz. Potrawy z kasz. Dodatki uzupełniające wartość odżywczą potraw z kasz.

Wyroby ciastkarskie. Charakterystyka surowców podstawowych i dodatkowych. Środki i metody spulchniania. Środki uzupełniające do produkcji ciastkarskiej: syropy, lukry, pomady, masy, kremy. Podział ciast i wymagania surowcowe. Techniki sporządzania i pieczenia. Rodzaje wyrobów ciastkarskich i ich zastosowanie w żywieniu. Dekorowanie ciast i wyrobów ciastkarskich. Kremy i masy do ciast słodkich. Nadzienia wyrobów słonych.

Wykorzystanie półproduktów mrożonych oraz koncentratów w gastronomii. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

Ćwiczenia

- Ocena organoleptyczna mąki pszennej, żytniej, kukurydzianej, gryczanej.
- Gotowanie różnych rodzajów makaronów.
- Obliczanie przyrostu masy i objętości mąki pod wpływem obróbki technologicznej.
- Sporządzanie zawiesin i kleju skrobiowego.
- Sporządzanie zasmażek I, II, III stopnia.
- Badanie zdolności zagęszczania skrobi o różnym stopniu dekstrynizacji.
- Sporządzanie potraw zagęszczanych różnymi sposobami.
- Otrzymywanie glutenu i badanie jego właściwości.
- Sporządzanie różnych potraw mącznych.
- Sporządzanie dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw mącznych.
- Porównywanie jakości sporządzonych wyrobów z mąki oraz wyrobów wykonanych z koncentratów i mrozonek.
- Rozróżnianie kasz i ocena ich jakości.
- Obliczanie przyrostu masy i objętości gotowanych kasz.
- Zacieranie kaszy białkiem jaja.
- Gotowanie kasz na sypko, półsypko i rozklejanych.
- Sporządzanie ciast kruchych, biszkoptowych, drożdżowych różnymi sposobami.
- Wypiekanie i dekorowanie ciast i wyrobów ciastkarskich.
- Sporządzanie kremów i mas do wyrobów słodkich.
- Sporządzanie nadzień do wyrobów słonych.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

12. Mięso zwierząt rzeźnych

Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych. Budowa histologiczna mięsa. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa. Ocena weterynaryjna. Ocena świeżości mięsa. Warunki przechowywania i sposoby utrwalania mięsa. Podział tusz na elementy kulinarne i gastronomiczne. Ocena przydatności elementów tusz do obróbki cieplnej. Wstępna i ciepła obróbka mięsa. Techniki sporządzania potraw: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej.

Zastosowanie potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych w żywieniu. Dodatki skrobiowe i warzywne.

Masa mięsna mielona. Dobór surowca, składniki uzupełniające, zasady sporządzania. Rodzaje potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. Dodatki skrobiowe i warzywne.

Podroby. Ocena wartości odżywczej i kulinarnej. Obróbka wstępna i ciepła. Potrawy z podrobów. Dodatki do potraw z podrobów.

Wędliny i przetwory mięsne. Rodzaje wędlin i innych przetworów mięsnych. Wykorzystanie wędlin w produkcji gastronomicznej.

Porcjowanie, dekorowanie i podawanie potraw mięsnych.

Ćwiczenia

- Rozpoznawanie znaków kontroli weterynaryjnej mięsa.
- Rozpoznawanie poszczególnych elementów tusz mięsa.
- Wykonywanie obróbki wstępnej mięsa.
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych różnymi technikami zgodnie z określoną recepturą.
- Sporządzanie dodatków do potraw mięsnych.
- Porcjowanie i ekspedycja potraw mięsnych z dodatkami.
- Sporządzanie potraw z mielonej masy mięsnej z wykorzystaniem różnych metod obróbki cieplnej.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.
- Sporządzanie określonych potraw z podrobów.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.
- Sporządzanie potraw z wykorzystaniem wędlin.
- Dobieranie naczyń do serwowania dań mięsnych z dodatkami.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

13. Drób i przetwory drobiowe

Charakterystyka i gatunki drobiu. Skład chemiczny i wartość odżywcza drobiu. Przydatność kulinarna mięsa drobiowego. Technika wykonania potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych z drobiu oraz mielonej masy drobiowej. Normatywy surowcowe. Zasady porcjowania i podawania potraw. Dodatki do potraw. Dekorowanie dań. Zastosowanie potraw drobiowych w żywieniu.

Ćwiczenia

- Wykonywanie obróbki wstępnej i przygotowanie półproduktów wybranych potraw.
- Wykonywanie obróbki cieplnej określonymi technikami.
- Porównywanie budowy, składu chemicznego i wartości odżywczej mięsa drobiu z mięsem zwierząt rzeźnych.

- Gotowanie wywarów, rosółów i bulionów oraz wykorzystanie ich do sporządzania potraw.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

14. Dziczyzna

Charakterystyka mięsa zwierząt łownych i dzikiego ptactwa łownego. Wymagania jakościowe. Obróbka wstępna dziczyzny. Potrawy z dziczyzny. Przyprawy i dodatki do potraw z dziczyzny.

Ćwiczenia

- Porównywanie budowy i wartości odżywczej mięsa dziczyzny i mięsa zwierząt rzeźnych.
- Dobieranie przypraw do potraw z dziczyzny.
- Sporządzanie potraw z dziczyzny według określonej receptury.
- Sporządzanie i ocena wybranej potrawy z dziczyzny.
- Dekorowanie potraw z dziczyzny.

15. Ryby i owoce morza

Budowa ryb. Gatunki ryb. Skład chemiczny i wartość odżywcza ryb. Ocena świeżości ryb. Zasady obróbki wstępnej. Techniki obróbki cieplnej. Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki. Sporządzanie mielonej masy rybnej i jej wykorzystanie. Potrawy z ryb. Dodatki do potraw z ryb.

Owoce morza – rodzaje i charakterystyka.

Zastosowanie ryb, przetworów rybnych i owoców morza w żywieniu. Dodatki do potraw z ryb i owoców morza. Sposoby porcjowania, dekorowania i podawania potraw z ryb i owoców morza.

Ćwiczenia

- Rozróżnianie gatunków ryb na podstawie ilustracji.
- Ocena świeżości ryb.
- Obróbka wstępna ryb, formowanie półproduktów.
- Sporządzanie potraw z ryb i mielonej masy rybnej różnymi technikami.
- Planowanie i sporządzanie dodatków do potraw.
- Dekorowanie potraw z ryb.
- Dobieranie zastawy stołowej do dań z ryb i owoców morza.
- Ocena organoleptyczna przygotowanych potraw.

16. Zupy i sosy

Podział i charakterystyka zup. Podstawowe składniki. Zasady sporządzania wywarów. Technika produkcji zup. Dodatki stosowane do zup. Sposoby podawania zup i dodatków.

Podział i charakterystyka sosów. Techniki sporządzania sosów. Sposoby zagęszczania. Zastosowanie sosów. Porcjowanie i podawanie sosów.

Ćwiczenia

- Sporządzanie wywarów mięsnych i warzywnych.
- Sporządzanie zup na podstawie określonych receptur.
- Przygotowywanie dodatków do zup.
- Podawanie zup.
- Dobieranie naczyń do określonego rodzaju zup.
- Sporządzanie wybranych sosów zimnych.
- Sporządzanie sosów gorących.
- Dobieranie sosów do potraw.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych zup i sosów.

17. Potrawy półmięsne i wegetariańskie

Podział i charakterystyka potraw półmięsnych i wegetariańskich. Rodzaje potraw gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych. Normatywy surowcowe. Porcjowanie i podawanie potraw. Uzupełnianie wartości odżywczej potraw.

Ćwiczenia

- Sporządzanie i ocenianie potraw półmięsnych.
- Sporządzanie i ocenianie potraw wegetariańskich.
- Zestawianie potraw wegetariańskich w posiłek obiadowy.

18. Zakąski zimne i gorące

Podział zakąsek i ich charakterystyka.

Zakąski zimne - receptury, normatywy. Sporządzanie galaret. Rodzaje zakąsek zimnych. Zasady dekorowania. Sposoby podawania zakąsek zimnych. Sosy zimne do zakąsek. Warunki i czas przechowywania zakąsek zimnych. Zasady higieniczno-sanitarne obowiązujące przy produkcji i ekspedycji dań garmazeryjnych.

Zakąski gorące. Rodzaje zakąsek gorących. Sosy do zakąsek zimnych i gorących. Dekorowanie zakąsek. Zasady podawania i doboru naczyń do zakąsek.

Ćwiczenia

- Sporządzanie i klarowanie galaret.
- Sporządzanie zakąsek zimnych z różnych surowców.
- Dekorowanie i podawanie wykonanych zakąsek oraz sosów.
- Sporządzanie zakąsek gorących.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych zakąsek.

19. Desery

Podział i charakterystyka deserów. Wartość odżywcza i znaczenie deserów w żywieniu. Techniki sporządzania deserów. Rodzaje deserów. Sposoby dekorowania. Zasady podawania deserów. Zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji, przechowywaniu i ekspedycji deserów.

Ćwiczenia

- Sporządzanie deserów z różnych surowców, określonymi technikami.
- Sporządzanie deserów pływających.
- Dekorowanie deserów.

20. Napoje

Znaczenie napojów w żywieniu. Podział napojów. Charakterystyka napojów zimnych bezalkoholowych. Wartość odżywcza napojów. Wpływ alkoholu na organizm człowieka. Napoje z dodatkiem alkoholu. Wyroby alkoholowe o różnej zawartości alkoholu. Rodzaje napojów zimnych. Sposoby podawania. Zasady doboru napojów do potraw i posiłków. Charakterystyka napojów gorących. Skład chemiczny kawy, herbaty, kakao. Wpływ używek na organizm człowieka. Sposoby parzenia kawy i herbaty. Naczynia do napojów gorących. Zasady podawania napojów gorących. Dodatki do napojów gorących.

Ćwiczenia

- Rozróżnianie napojów bezalkoholowych występujących w obrocie handlowym.
- Sporządzanie napojów zimnych bezalkoholowych.
- Rozpoznawanie określonych gatunków kawy i herbaty.
- Sporządzanie naparów kawy i herbaty.
- Sporządzanie napojów gorących.
- Sporządzanie napojów zimnych i gorących z dodatkiem alkoholu.
- Dobieranie naczyń do podawania napojów zimnych i gorących.
- Ocena organoleptyczna przygotowanych napojów.

21. Podstawy żywienia dietetycznego

Organizacja i zasady żywienia dietetycznego. Podział diet. Charakterystyka i założenia diety podstawowej lekkostrawnej. Produkty dozwolone i niewskazane. Techniki obróbki cieplnej, stosowane przy sporządzaniu potraw dietetycznych. Wymagania technologiczne i higieniczne przy sporządzaniu potraw dietetycznych. Modyfikacje diety lekkostrawnej. Charakterystyka diet z ograniczeniem białka, tłuszczu, cukrów prostych. Jadłospisy dla różnych rodzajów diet. Dietetyczne przetwory spożywcze i ich zastosowanie. Dekorowanie i podawanie potraw dietetycznych.

Ćwiczenia

- Planowanie i sporządzanie posiłków dietetycznych lekkostrawnych.
- Projektowanie jadłospisów dla osób ze schorzeniami przewodu pokarmowego.
- Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków dla wybranych diet.
- Obliczanie wartości odżywczej sporządzonych potraw.
- Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

22. Potrawy kuchni regionalnych i narodowych

Charakterystyka kuchni staropolskiej. Tradycje i zwyczaje żywieniowe. Typowe potrawy i przyprawy.

Charakterystyka kuchni wybranego regionu Polski. Tradycje żywieniowe ludności różnych regionów Polski. Techniki sporządzania potraw.

Charakterystyka kuchni narodowych: węgierskiej, włoskiej, rosyjskiej, francuskiej.

Charakterystyka kuchni regionalnych: bałkańskiej, śródziemnomorskiej. Surowce i przyprawy. Techniki sporządzania. Rodzaje potraw, dodatki do potraw. Wpływy kuchni innych narodów na kuchnię polską.

Sposoby dekorowania i podawania potraw kuchni regionalnych i narodowych.

Ćwiczenia

- Sporządzanie wybranych potraw kuchni staropolskiej.
- Sporządzanie wybranych potraw kuchni narodowych i regionalnych.
- Dobieranie naczyń i nakryć stołowych do podania sporządzonych potraw.
- Dobieranie potraw i napojów w zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni różnych regionów.
- Analizowanie kart menu specjalistycznych restauracji narodowych i regionalnych.

23. Przyjęcia okolicznościowe

Rodzaje i charakterystyka przyjęć okolicznościowych. Zasady doboru produktów. Zestawy potraw i napojów. Bankiety zasiadane i po „angielsku”. Planowanie menu na przyjęcia typu śniadaniowego, obiadowego, podwieczorkowego. Zasady nakrywania stołów do różnego rodzaju przyjęć. Dobór białizny i zastawy stołowej. Elementy dekoracyjne. Organizacja pracy podczas przygotowywania różnego rodzaju przyjęć.

Ćwiczenia

- Planowanie menu na różne przyjęcia okolicznościowe.
- Nakrywanie i dekorowanie stołów na przyjęcia okolicznościowe.
- Planowanie przyjęcia okolicznościowego.
- Organizowanie zaplanowanego przyjęcia.
- Sporządzenie zestawu zaplanowanych potraw.

Środki dydaktyczne

Tablice, plansze lub foliogramy przedstawiające: podział środków żywnościowych, klasyfikację metod utrwalania, skład chemiczny - warzyw, owoców, ziemniaków, grzybów, podział warzyw i owoców, sposoby rozdrabniania - warzyw, owoców, ziemniaków, skład chemiczny mleka i przetworów mlecznych, budowę i skład chemiczny jaj, skład chemiczny mąki i kasz, sposoby zagęszczania potraw, podział kasz, podział potraw mącznych, schematy produkcji ciast, sposoby dekorowania ciast, skład chemiczny mięsa - zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, podział tusz na elementy, skład masy mielonej, sposoby formowania potraw z mięs smażonych, podział podrobów, owoce morza, podział ryb, podział dziczyzny, sposoby formowania tuszek drobiu do pieczenia, rodzaje potraw z dziczyzny, podział deserów, podział napojów, elementy dekoracyjne zakąsek, podział diet, produkty zalecane i niewskazane w żywieniu dietetycznym.

Filmy instruktażowe dotyczące metod utrwalania produktów, rozdrabniania warzyw, owoców, formowania półproduktów z ciasta wyrabianego na stolnicy, porcjowania, formowania, panierowania mięs bitych, podawania zup, sporządzania napojów z dodatkiem alkoholu, organizacji przyjęć.

Modele i zdjęcia: maszyn i urządzeń gastronomicznych, półtuszy i elementów kulinarnych mięsa, owoców morza, potraw, stosowanych naczyń, sposobów dekorowania, stołów bankietowych.

Próbki: mąki, kasz, przypraw, kawy, herbaty.

Przykłady dokumentów gastronomicznych: karty dań zakładów gastronomicznych, karty oceny organoleptycznej potraw, receptury gastronomiczne, ustawy żywnościowe i rozporządzenia wykonawcze.

Katalogi, prospekty: producentów żywności, artykułów spożywczych, maszyn, urządzeń, naczyń stołowych.

Atlasy: owoców, warzyw, ziół i grzybów, rozbioru tusz mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, gatunków ptactwa, ryb, owoców morza.

Techniczne środki kształcenia.

Uwagi o realizacji

Program nauczania przedmiotu obejmuje szeroki zakres wiedzy, integrujący treści z towaroznawstwa żywności i technologii gastronomicznej.

Podczas realizacji programu nauczania uczniowie będą mogli zdobyć wiedzę z zakresu charakterystyki produktów spożywczych, ich wartości odżywczych, metod oceny jakości surowców i potraw, obróbki technologicznej różnych grup surowców, technik sporządzania oraz sposobów dekorowania i podawania potraw.

W programie przedmiotu uwzględniono również zagadnienia dotyczące żywienia człowieka, higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony zdrowia, wyposażenia zakładów, obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz wybranych zagadnień obsługi konsumenta dotyczących estetyki nakrywania stołów, doboru naczyń i sztuczków. Treści te są wzajemnie ze sobą skorelowane. Ćwiczenia zawarte w poszczególnych działach programowych są propozycją, którą nauczyciel może wykorzystać lub uzupełnić nowymi ćwiczeniami.

Zajęcia powinny się odbywać w grupach do 15 osób, na indywidualnych stanowiskach pracy lub w zespołach dwuosobowych. Ze względu na czas trwania procesu obróbki technologicznej surowców i sporządzania posiłków zaleca się, aby program realizowany był w pięciogodzinnych blokach lekcyjnych, w pracowni technologii gastronomicznej wyposażonej w środki dydaktyczne oraz techniczne środki kształcenia. Podczas wykonania ćwiczeń uczniowie zobowiązani są do używania ubioru ochronnego oraz przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Skuteczność nauczania przedmiotu *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem* w dużym stopniu zależy od właściwego doboru treści i metod nauczania. Dokonując wyboru metod należy preferować takie, które zapewniają:

- wdrożenie ucznia do samodzielnego i logicznego myślenia,
- aktywny udział w rozwiązywaniu zadań i problemów,
- stosowanie zdobytej przez ucznia wiedzy w praktyce,
- kształtowanie u uczniów określonych umiejętności i nawyków.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: wykładu informacyjnego, dyskusji dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, tekstu przewodniego, projektów i ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu nauczania należy wdrażać uczniów do samodzielnej pracy oraz do samokształcenia kierowanego poprzez zachęcanie do studiowania literatury zawodowej, czasopism, receptur, korzystania z zasobów Internetu. Należy również zwrócić uwagę na kształtowanie cech niezbędnych w zawodzie kucharz, jak: uczciwość, odpowiedzialność za zdrowie konsumentów i jakość świadczonych usług, racjonalne gospodarowanie surowcami i energią, ochronę środowiska oraz umiejętność pracy w zespole.

W procesie dydaktycznym wskazane jest organizowanie wycieczek dydaktycznych do zakładów gastronomicznych, na targi i wystawy wyrobów spożywczych i gastronomicznych oraz zapraszanie specjalistów do prowadzenia pokazów i prelekcji.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów programu nauczania:

Lp.	Dział	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	5
2.	Środki żywnościowe	12
3.	Ocena jakości surowców i potraw	12
4.	Procesy technologiczne	12
5.	Przyprawy i zioła przyprawowe	5
6.	Tłuszcze spożywcze	14
7.	Warzywa, ziemniaki, grzyby	70
8.	Owoce	12
9.	Mleko i przetwory z mleka	20
10.	Jaja	20
11.	Przetwory zbożowe	90
12.	Mięso zwierząt rzeźnych	50
13.	Drób i przetwory drobiowe	30
14.	Dziczyzna	10
15.	Ryby i owoce morza	25
16.	Zupy i sosy	22
17.	Potrawy półmieszne i wegetariańskie	30
18.	Zakąski zimne i gorące	40
19.	Desery	25
20.	Napoje	22
21.	Podstawy żywienia dietetycznego	25
22.	Potrawy kuchni regionalnych i narodowych	50
23.	Przyjęcia okolicznościowe	35
	Razem	636

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Proces sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniów może być realizowany za pomocą sprawdzianów ustnych, pisemnych i praktycznych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Podczas oceniania należy zwrócić uwagę na posługiwanie się terminologią zawodową, stosowanie zdobytej wiedzy w praktyce oraz na przestrzeganie zasad organizacji pracy, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Proces oceniania powinien obejmować diagnozę stanu wiedzy i umiejętności uczniów w odniesieniu do celów kształcenia, rejestrowanie postępów w toku realizacji programu nauczania oraz rozpoznawanie trudności w osiąganiu założonych celów. W trakcie oceniania należy informować uczniów o poziomie ich osiągnięć w stosunku do wymagań programowych.

Podczas oceniania osiągnięć uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizowanie stanowiska pracy,
- dobieranie surowców do produkcji potraw i napojów,
- sporządzanie potraw i napojów z wykorzystaniem odpowiednich metod i technik wykonania,
- ocenianie jakości surowców i potraw,
- dekorowanie i podawanie sporządzonych potraw,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw i napojów.

Po zakończeniu realizacji programu nauczania proponuje się zastosowanie pisemnego testu oraz testu praktycznego z zadaniami, które powinny być zaopatrzone w kryteria oceniania.

W ocenie końcowej osiągnięć uczniów należy uwzględnić wyniki sprawdzianów ustnych, pisemnych i praktycznych oraz poziom wykonania ćwiczeń.

Literatura

- Arens-Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna cz. I i II. REA, Warszawa 1998
- Arens-Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. III. REA, Warszawa 1998
- Baier J.: Grzyby w lesie i na stole. Wyd. Elipsa, Warszawa 1990
- Berger S. i inni: Kuchnia Polska. PWE, Warszawa 1990
- Cybulska B., Lukaszewska T.: Dietetyka. WSiP, Warszawa 1994
- Dojutrek Cz., Pietrzyk A.: Ciastkarstwo. WSiP, Warszawa 1993
- Dowell P., Baileyrt.: Wielka księga indygeny. Wiedza i Życie, Warszawa 1992
- Frączak M.: Towaroznawstwo. WSiP, Warszawa 1989
- Gawęcki J.: Nowe trendy edukacji żywieniowej. Zeszyt nr 6, CODN. Warszawa 1994
- Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka – podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000
- Gawęcki J., Hasik J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004
- Gertle M., Gawęcki J.: Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa 2001
- Halbański M.: Potrawy z różnych stron świata. Warta, Warszawa 1986
- Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1993
- Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1993
- Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1987
- Kaltenbach F., Ehert W.: „Szkola gotowania” Wyd. Dolnośląskie, Wrocław 1993
- Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. REA, Warszawa 2003
- Kopta A., Łuszczycki B.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1-3. WSiP, Warszawa 1997
- Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000
- Kwapisz-Kulińska A.: Encyklopedia kulinarna. Wyd. Alfa, Warszawa 1996
- Leitner E.: Poradnik dla kelnera. WSiP, Warszawa 1993
- Lempka A. i inni: Towaroznawstwo artykułów spożywczych. PWE, Warszawa 1985
- Leszczyński H.: Aparatura i urządzenia chłodnicze. WSiP, Warszawa 1990

Lutyński R., Ciborowska H.: Poradnik zasad higieny. Wyd. Europex, Kraków 2003

Łobońska E.: Śląska kuchnia doskonała. Edytor, Katowice 1996

Nowicki Z. T.: Vademecum Barmana. Oficyna Galion, Gdynia 1996

Michalik M., Łebkowski M.: Mała encyklopedia sztuki kulinarnej. Tenten, Warszawa 1996

Olszański T.: Podróże z łyżką i widelcem. Wyd. Warta 1994

Pokorska P.: Najstynniejsze potrawy świata. Warta, Warszawa 1992

Procter A., Flis K.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1-3. WSiP, Warszawa 2001

Rączkowski B.: BHP w praktyce. Wyd. ODDK Gdańsk 1996

Słomczyńska O., Sochacka S.: Nowa kuchnia śląska. Wyd. Instytutu Śląskiego, Opole 1988

Teubner Ch., Wolter A.: Zimny bufet wyśmienity jak nigdy dotąd. PIK Wrocław 1993

Valentin H.: Medycyna pracy. PWZL, Warszawa 1985

Praca zbiorowa: Kucharz & Gastronom – Vademecum. REA, Warszawa 2001

Praca zbiorowa: Ugotujmy to dzisiaj. Tarmont International Ltd, Kanada 1994

Praca zbiorowa: Gotowanie zdrowo, tanio, smacznie. Świat Książki, Warszawa 1994

Czasopisma: Przegląd Gastronomiczny, Przegląd Piekarski i Cukierniczy
Kuchnia – magazyn dla smakoszy, Food service.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów/słuchacz powinien umieć:

- scharakteryzować budowę i zasadę działania urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych,
- obsłużyć maszyny i urządzenia do obróbki surowców i produktów spożywczych,
- określić rodzaje instalacji stosowanych w zakładach gastronomicznych,
- określić zadania i działanie poszczególnych instalacji,
- dobrać wydajność maszyn do wielkości produkcji,
- scharakteryzować materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji narzędzi, aparatów i urządzeń,
- przewidzieć zagrożenia spowodowane niewłaściwą eksploatacją maszyn i urządzeń,
- dobrać rodzaje tarcz do rozdrabniania warzyw,
- zastosować maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej mięsa,
- dobrać maszyny i urządzenia do produkcji ciasta,
- dobrać krajalnice,
- dobrać przystawki do maszyny uniwersalnej,
- rozróżnić urządzenia grzejne zasilane różnymi źródłami energii,
- scharakteryzować sposoby przewodzenia ciepła,
- rozpoznać czynniki obniżające sprawność urządzeń cieplnych,
- scharakteryzować urządzenia do gotowania,
- scharakteryzować urządzenia do smażenia i pieczenia,
- określić zasady użytkowania urządzeń do gotowania, smażenia i pieczenia,
- odczytać wskazania urządzeń pomiarowo-kontrolnych,
- wykorzystać urządzenia do podgrzewania potraw i naczyń,
- zdefiniować pojęcia: schładzanie i zamrażanie,
- scharakteryzować elementy łańcucha chłodniczego,
- wyjaśnić działanie urządzeń chłodniczych,
- scharakteryzować meble chłodnicze,
- scharakteryzować urządzenia do produkcji lodu i lodów,
- zastosować zasady przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych,
- obsłużyć maszyny i urządzenia chłodnicze,
- zorganizować stanowisko pracy do zmywania ręcznego i mechanicznego,

- zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach gastronomicznych,
- dobrać środki i urządzenia do utrzymania czystości odpowiadające wymaganiom ochrony środowiska naturalnego,
- scharakteryzować urządzenia do sporządzania i dystrybucji napojów zimnych i gorących,
- rozróżnić urządzenia do transportu potraw i naczyń,
- zastosować sprzęt pomocniczy,
- dobrać rodzaj mebli do typu zakładu gastronomicznego,
- dobrać naczynia kuchenne do rodzaju produkcji,
- scharakteryzować pomieszczenia działów w zakładzie gastronomicznym,
- scharakteryzować wyposażenie działów w zakładzie gastronomicznym,
- zaprojektować rozmieszczenie pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
- zaprojektować rozmieszczenie maszyn i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych,
- zaprojektować aranżację sal i pomieszczeń konsumpcyjnych oraz ich wyposażenie.

Materiał nauczania

1. Wprowadzenie

Rodzaje zakładów gastronomicznych. Znaczenie wyposażenia technicznego zakładów. Rodzaje, podział funkcjonalny maszyn i urządzeń. Wymagania dotyczące: systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (Good Manufacturing Practice) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (Good Hygiene Practice) w zakładzie gastronomicznym.

Ćwiczenia

- Porównywanie efektywności pracy ręcznej i zmechanizowanej.

2. Instalacje w zakładach gastronomicznych

Instalacje elektryczne. Zabezpieczenia przed porażeniem prądem. Zasady bhp podczas użytkowania instalacji elektrycznej. Oświetlenie pomieszczeń.

Instalacje wodno - kanalizacyjne. Elementy instalacji wody zimnej.

Urządzenia do podgrzewania wody. Schematy instalacji wody zimnej i ciepłej. Rodzaje ścieków. Elementy instalacji kanalizacyjnej. Zasada działania odtłuszczaczy i osadników.

Instalacje grzewcze. Systemy ogrzewania pomieszczeń. Elementy instalacji grzewczej.

Instalacje wentylacyjne i klimatyzacyjne. Rodzaje wentylacji. Urządzenia stosowane do wentylacji i klimatyzacji pomieszczeń.

Instalacje gazowe. Podział paliw gazowych. Elementy instalacji gazowej. Budowa i zasada działania palników gazowych. Zasady instalowania odbiorników gazu. Wymagania dotyczące użytkowania instalacji i aparatów gazowych.

Ćwiczenia

- Projektowanie oświetlenia w pomieszczeniach zakładu gastronomicznego.
- Rysowanie schematów instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej.

3. Materiały konstrukcyjne

Charakterystyka materiałów konstrukcyjnych stosowanych do produkcji maszyn, urządzeń i narzędzi. Wady i zalety materiałów konstrukcyjnych. Zastosowanie materiałów do wyrobu naczyń kuchennych, drobnego sprzętu. Opakowania żywności. Materiały stosowane do produkcji opakowań chroniących żywność.

Ćwiczenia

- Określanie właściwości materiałów stosowanych do produkcji maszyn, urządzeń i narzędzi.
- Rozpoznawanie tworzyw sztucznych na podstawie próbek.
- Dobieranie opakowania do rodzaju produktu.

4. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców

Urządzenia do obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw: sortowniki, płuczki.

Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw korzeniowych. Zasada działania płuczko-obieraczki.

Maszyny do rozdrabniania ziemniaków, warzyw i owoców.

Maszyny do rozdrabniania mięsa: wilki, kutry, miksery. Budowa i zasada działania.

Urządzenia do spulchniania mięsa.

Płyty do mięsa i kości. Krajalnice do żywności.

Maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy. Typy mieszadeł. Ubijaczki do kremów.

Młynki do mielenia produktów suchych. Zasada działania młynków tarczowych i udarowych.

Urządzenia do wyciskania soku. Budowa i zasada działania wyciskarki do cytrusów, odsączarki, sokowirówki.

Uniwersalne maszyny gastronomiczne.

Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące przy obsłudze maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej żywności.

Ćwiczenia

- Dobieranie maszyny do obierania ziemniaków w zależności od wielkości produkcji.
- Dobieranie tarcz do rozdrabniania warzyw i owoców.
- Analizowanie możliwości wystąpienia zagrożeń podczas użytkowania wilka i kutrów.
- Rozpoznawanie różnego typu mieszadeł.
- Porównywanie wydajności maszyny uniwersalnej i maszyn jednoczynnościowych w produkcji określonych potraw.

5. Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności

Charakterystyka źródeł ciepła. Sposoby przewodzenia ciepła. Podział aparatury grzejnej. Czynniki obniżające sprawność urządzeń.

Urządzenia do pieczenia. Piece i piekarniki: tradycyjne, z wymuszoną konwekcją, konwekcyjno-parowe, biczowe, do pizzy, ogrzewane podczerwienią.

Urządzenia do smażenia: płyty grzejne, grille, patelnie, frytownice.

Urządzenia do gotowania. Budowa i zasada działania kotła warzelnego.

Rodzaje kotłów warzelnych. Steamery. Trzony kuchenne: gazowe, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne. Aparatura kontrolno - pomiarowa.

Urządzenia do podgrzewania potraw. Bemary. Lamy grzewcze. Kuchenki mikrofalowe. Promienniki podczerwieni.

Ćwiczenia

- Analizowanie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki cieplnej żywności.
- Odczytywanie wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej.

6. Aparatura chłodnicza

Pojęcia: chłodzenie i zamrażanie. Sposoby zamrażania. Zasada działania sprężarkowego układu chłodniczego. Urządzenia chłodnicze magazynowe: szafy chłodnicze i mroźne.

Urządzenia chłodnicze technologiczne. – stoły chłodnicze, stoły sałatkowe, stoły chłodnicze do produkcji pizzy. Kostkarki do lodu. Maszyny i automaty do produkcji lodów.

Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne: lada, witryny chłodnicze, barki sałatkowe, chłodziarki do butelek z napojami.

Zasady przechowywania żywności w chłodziarkach i zamrażarkach. Warunki sanitarne w pomieszczeniach chłodniczych.

Ćwiczenia

- Rysowanie schematu obiegu chłodniczego na przykładzie domowej chłodziarki.
- Analizowanie instrukcji obsługi urządzeń chłodniczych.

7. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów

Urządzenia do dystrybucji napojów zimnych. Urządzenia do przygotowania napojów gorących. Zasady działania ekspresów do kawy przelewowych i ciśnieniowych.

Ćwiczenia

- Dobieranie urządzeń do dystrybucji napojów na podstawie katalogów.
- Rozmieszczanie produktów spożywczych w chłodziarkach.
- Analizowanie zagrożeń występujących przy obsłudze ciśnieniowych ekspresów do kawy.

8. Maszyny do mycia naczyń

Organizacja pracy przy myciu ręcznym i mechanicznym. Czynniki wpływające na efektywność procesu mycia naczyń. Zasady działania maszyn do mycia naczyń. Maszyny o działaniu ciągłym i okresowym. Młynki do utylizacji odpadów.

Ćwiczenia

- Dobieranie maszyn myjących odpowiednio do liczby miejsc konsumenckich na podstawie katalogów.
- Analizowanie zużycia energii i wody maszyn do mycia naczyń na podstawie danych katalogowych.

9. Transport wewnętrzny w zakładzie gastronomicznym

Urządzenia transportowe: ręczne i mechaniczne. Urządzenia do transportu naczyń i potraw.

Ćwiczenia

- Dobieranie z katalogów urządzeń do transportu naczyń i potraw.

10. Sprzęt pomocniczy w zakładach gastronomicznych

Meble gastronomiczne. Naczynia kuchenne. Drobną sprzęt produkcyjny.

Ćwiczenia

- Korzystanie z ofert katalogowych przy zakupie drobnego sprzętu.
- Dobieranie naczyń kuchennych do określonych potraw.

11. Projektowanie zakładów gastronomicznych

Założenia wstępne projektu. Zapoznanie z wymogami HACCP, GHP obowiązującymi przy projektowaniu zakładów gastronomicznych. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Organizacja stanowisk pracy. Dział magazynowy. Wymagane warunki przechowywania różnych surowców. Podział funkcjonalny magazynu.

Dział produkcyjny. Działy obróbki wstępnej: warzyw, mięsa, drobiu, ryb. Wyposażenie kuchni gorącej. Wyposażenie kuchni zimnej. Zasady instalowania urządzeń wentylacyjnych. Usytuowanie zmywalni naczyń. Ekspedycja. Zasady usytuowania działu ekspedycyjnego. Ekspedycja z obsługą kelnerską. Ekspedycja samoobsługowa. Usytuowanie zmywalni naczyń stołowych.

Dział konsumencki. Rodzaje pomieszczeń konsumenckich. Układ funkcjonalny pomieszczeń konsumenckich.

Dział administracyjno – socjalny. Podział pomieszczeń administracyjnych i socjalnych. Wyposażenie pomieszczeń socjalnych.

Ćwiczenia

- Rysowanie schematów rozmieszczenia pomieszczeń magazynowych w zakładzie gastronomicznym.
- Dobieranie maszyn i urządzeń do wielkości produkcji.
- Rysowanie schematów usytuowania kuchni zimnej, gorącej i zmywalni naczyń w zakładzie gastronomicznym.
- Rysowanie schematu rozmieszczenia maszyn i urządzeń w działach produkcyjnych zgodnie z zasadami ergonomii.
- Rysowanie schematu działu ekspedycyjnego z obsługą kelnerską.
- Rysowanie schematu działu ekspedycyjnego samoobsługowego typu liniowego, stoiskowego, okienkowego.
- Rysowanie schematu drogi naczyń czystych i brudnych.
- Analizowanie zgodności założonego schematu z wymaganiami higienicznymi.
- Zaprojektowanie wystroju sali konsumenckiej w określonym stylu.

Środki dydaktyczne

Katalogi i prospekty firm gastronomicznych działających na polskim rynku.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Plansze przedstawiające schematy maszyn i urządzeń.

Modele: kotła warzelnego, tarcz do rozdrabniania warzyw, urządzeń kontrolno-pomiarowych.

Filmy dydaktyczne, fotografie sprzętu gastronomicznego.

Próbki materiałów konstrukcyjnych stosowanych do produkcji maszyn, urządzeń i sprzętu.

Uwagi o realizacji

Program nauczania przedmiotu obejmuje zagadnienia związane z wyposażeniem technicznym zakładów gastronomicznych, obsługą maszyn i urządzeń oraz projektowaniem układów funkcjonalnych pomieszczeń w zakładach gastronomicznych.

Podczas realizacji programu należy wykorzystać wiedzę z przedmiotów: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, bezpieczeństwo i higiena pracy oraz z fizyki i chemii.

W procesie dydaktycznym wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, projektów, oraz ćwiczeń praktycznych.

W czasie zajęć szczególnie ważne jest zapoznanie uczniów z zasadami działania oraz prawidłową obsługą i eksploatacją maszyn oraz urządzeń stosowanych w procesie technologicznym. Należy również kształtować u uczniów nawyki korzystania z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni wyposażonej w modele maszyn i urządzeń gastronomicznych, w sprzęt kuchenny, instrukcje obsługi sprzętu mechanicznego oraz techniczne środki kształcenia. Uczniowie powinni pracować w grupach do 15 osób.

Zaleca się, aby uczniowie w zespołach lub indywidualnie opracowali projekt zakładu gastronomicznego uwzględniając normy powierzchni poszczególnych pomieszczeń oraz zasady rozmieszczenia maszyn i urządzeń. Należy umożliwić uczniom korzystanie z katalogów, norm, literatury zawodowej oraz dokumentacji technicznej zakładów gastronomicznych.

Podczas realizacji programu należy zwrócić uwagę na konieczność stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP zgodnie z wymogami prawa Unii Europejskiej.

Ze względu na rosnący postęp techniczno - technologiczny wskazane jest prezentowanie filmów dydaktycznych oraz organizowanie wycieczek do zakładów gastronomicznych, wyposażonych w nowoczesne maszyny, urządzenia i sprzęt. W czasie prezentacji istotne jest zwrócenie uwagi na układy funkcjonalne wnętrza, otoczenie placówek żywienia, gospodarkę

surowcami i produktami spożywczymi, rozwiązania technologiczne oraz przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w procesie produkcji. Proponuje się następujący podział godzin na realizację działań tematycznych:

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	2
2.	Instalacje w zakładach gastronomicznych	4
3.	Materiały konstrukcyjne	6
4.	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców	12
5.	Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności	10
6.	Aparatura chłodnicza	10
7.	Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów	4
8.	Maszyny do mycia naczyń	6
9.	Transport wewnętrzny w zakładzie gastronomicznym	2
10.	Sprzęt pomocniczy w zakładach gastronomicznych	6
11.	Projektowanie zakładów gastronomicznych	10
	Razem	72

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się w trakcie realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać uczniów w zakresie wyodrębniania celów kształcenia na podstawie:

- sprawdzianów ustnych,
- sprawdzianów pisemnych,
- testów osiągnięć szkolnych,
- obserwacji uczniów podczas wykonywania ćwiczeń.

Proces oceniania powinien obejmować: diagnozę, stanu wiedzy i umiejętności uczniów pod kątem założonych celów kształcenia, identyfikowanie postępów w toku realizacji programu nauczania oraz rozpoznawanie trudności w osiąganiu założonych celów kształcenia, sprawdzanie wiadomości i umiejętności po zrealizowaniu programu nauczania. Ocena osiągnięć szkolnych powinna aktywizować i mobilizować do pracy zarówno ucznia, jak i nauczyciela.

- Oceniając osiągnięcia uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:
- rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu w zakładach gastronomicznych,
 - posługiwanie się instrukcjami i schematami maszyn, urządzeń i sprzętu,
 - planowanie funkcjonalnego rozmieszczenia pomieszczeń w zakładach gastronomicznych,
 - projektowanie wyposażenia technicznego poszczególnych działów,
 - stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu w zakładach gastronomicznych.

W ocenie końcowej osiągnięć uczniów po zrealizowaniu programu nauczania należy uwzględnić wyniki sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz poziom wykonania ćwiczeń. Ocenianie osiągnięć uczniów powinno być zgodne z obowiązującą skalą ocen.

Literatura

Arens – Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. I, II, III. REA, Warszawa 1998

Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1987

Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych WSiP, Warszawa 1993

Koziorowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1996

Leszczyński H.: Aparatura i urządzenia chłodnicze. WSiP, Warszawa 1990

Milion A., Kirk D.: Podstawy konstrukcji i działania urządzeń gastronomicznych. WNT, Warszawa 1988

Neryng A.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. WSiP, 1999

Pijanowski E. red. Encyklopedia techniki. Przemysł spożywczy. WNT, Warszawa 1978

Procner A., Flis K.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. cz. 1 – 3. WSiP, Warszawa 1996

Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej, WNT 2003

Katalogi i prospekty firm.

Czasopisma: Świat Hoteli, Przegląd Gastronomiczny, Poradnik dla kelnera.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- scharakteryzować obowiązujące przepisy i normy z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy,
- określić czynniki wpływające na jakość wykonywanej pracy,
- określić wymagania nadzoru państwowego nad warunkami pracy w Polsce,
- określić zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności,
- wymienić choroby zakaźne i przyczyny zakażeń,
- określić optymalne warunki pracy,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymaganiami ergonomii,
- dobrać środki ochrony osobistej,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- zapobiec zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- rozpoznać przyczyny wypadków, zagrożeń zdrowia i życia oraz chorób zawodowych,
- określić podstawowe zasady higieny i fizjologii pracy,
- zastosować zasady ochrony środowiska,
- zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- zastosować przepisy Kodeksu pracy dotyczące praw i obowiązków pracowników.

Materiał nauczania

1. Wprowadzenie

Prawna ochrona pracy. Wymagania higieniczno – sanitarne w gastronomii. Obowiązki pracownika i pracodawcy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Organizacje nadzoru i kontroli w gastronomii. Podstawowe pojęcia: czas pracy, praca zmianowa, praca w czasie skróconym, praca w godzinach nadliczbowych, praca w ruchu ciągłym, higiena pracy, społeczne warunki pracy, zagrożenia wypadkowe, mikrourazy, urazy, normy higieniczne, choroby zawodowe.

Ćwiczenia

- Określanie zadań pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.

- Organizowanie procesu pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii.

2. Drobnoustroje a zdrowie człowieka

Drobnoustroje i ich podział. Warunki rozwoju drobnoustrojów i metody ich zwalczania. Zakażenia i choroby zakaźne. Możliwości zakażenia się wirusem HIV i żółtaczką. Sposoby zapobiegania chorobom zakaźnym. Zatrucia pokarmowe bakteryjne i niebakteryjne sposoby zapobiegania zatruciom. Pasożyty układu pokarmowego.

Ćwiczenia

- Określanie przyczyn i objawów zatruc pokarmowych.
- Określanie źródeł zakażenia wirusem żółtaczką pokarmowej WZW typu A i sposobów zapobiegania zakażeniom.

3. Charakterystyka pracy

Pojęcie pracy i jej rodzaje. Fizjologia i ergonomia pracy. Praca statyczna i dynamiczna. Rytm pracy – tygodniowy, dobowy, godzinowy. Zastosowanie wymagań ergonomii w organizacji pracy. Higieniczny tryb życia.

Ćwiczenia

- Określanie potencjalnych źródeł zagrożeń podczas produkcji żywności.
- Sporządzanie wykresu biologicznego rytmu pracy.

4. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy

Zasady kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Warunki techniczne pomieszczeń. Wyposażenie stanowisk pracy. Wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń. Ogrzewanie i oświetlenie pomieszczeń. Skutki nieprzestrzegania norm i przepisów oraz ich wpływ na układ oddechowy i zmęczenie pracą.

Ćwiczenia

- Dobieranie oświetlenia w miejscu pracy.
- Planowanie wyposażenia określonych stanowisk pracy.

5. Choroby zawodowe

Czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w procesach pracy. Skutki działania czynników szkodliwych. Profilaktyka chorób zawodowych. Przyczyny chorób zawodowych i sposoby ich zapobiegania. Choroby zawodowe narządu ruchu i układu krążenia.

Ćwiczenia

- Analizowanie przyczyn powstawania chorób zawodowych.
- Określanie drogi zakażenia wirusem żółtaczk i wirusem HIV.

6. Higiena zakładu żywienia zbiorowego

Wymagania higieniczno-sanitarne. Wymagania budowlane dotyczące projektowania zakładów gastronomicznych. Funkcjonalność pomieszczeń. Higiena osobista pracowników. Nosicielstwo chorób. Badania obowiązujące pracowników zakładów gastronomicznych. Higiena pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu produkcyjnego. Wymagania dotyczące czystości wody. Normy zaopatrzenia w wodę zimną i ciepłą. Wewnętrzne instalacje wodociągowo-kanalizacyjne w zakładach.

Ćwiczenia

- Analizowanie schematu układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
- Analizowanie schematu układu funkcjonalnego kuchni.
- Ocenianie wizualne stanu sanitarnego placówki żywienia.

7. Zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji

Warunki sanitarne urządzeń i pomieszczeń chłodniczych. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania warzyw, ziemniaków i produktów suchych. Zasady izolacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Wymagania higieniczne na poszczególnych etapach produkcji potraw. Mycie naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego. Mycie i wyparzenie naczyń stołowych. Gromadzenie i usuwanie odpadków. Miejsca składowania odpadów. Higiena transportu wewnątrzzakładowego surowców i gotowych potraw. Warunki sprzedaży potraw poza zakładem. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP.

Wdrażanie systemu HACCP w zakładach produkujących żywność.

Ćwiczenia

- Analizowanie zasad funkcjonowania systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP.
- Określanie warunków przechowywania warzyw, ziemniaków i wyrobów gotowych.

8. Zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach elektrycznych i pracujących pod ciśnieniem

Urządzenia elektryczne. Przyczyny porażenia prądem. Bezpieczeństwo pracy przy urządzeniach elektrycznych. Uziemienie i zerowanie. Zagrożenia pożarowe.

Ochrona przed działaniem fal elektromagnetycznych o dużej częstotliwości oraz szkodliwym promieniowaniem. Bezpieczeństwo pracy przy urządzeniach pod ciśnieniem. Substancje chemiczne łatwopalne i wybuchowe. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania instalacji elektrycznej.

Ćwiczenia

- Określanie funkcji osprzętu i zaworów bezpieczeństwa w urządzeniach pracujących pod ciśnieniem.
- Odczytywanie znaków ostrzegawczych na materiałach łatwopalnych i wybuchowych.
- Stosowanie środków ochronnych zabezpieczających przed porażeniem prądem elektrycznym.

9. Ochrona przeciwpożarowa

Zagrożenia pożarowe w zakładzie pracy. Podstawowe zasady i środki gaszenia pożaru. Rodzaje gaśnic. Sprzęt przeciwpożarowy i jego rozmieszczenie. Znaki i barwy ostrzegawcze.

Ćwiczenia

- Analizowanie instrukcji obsługi gaśnicy i koca przeciwpożarowego.
- Rozpoznawanie znaków i barw ostrzegawczych.

10. Zagrożenia w środowisku pracy

Zagrożenia zdrowia i życia pracownika. Zapobieganie zagrożeniom zdrowia i życia w pracy zawodowej. Postępowanie powypadkowe. Pierwsza pomoc. Środki ochrony osobistej. System ochrony i nadzoru nad warunkami pracy i gospodarką żywnościową w Polsce.

Ćwiczenia

- Dobieranie środków ochrony osobistej stosownie do rodzaju wykonywanej pracy.
- Opracowanie składu apteczki.
- Wykonywanie sztucznego oddychania na fantomie zgodnie z obowiązującą procedurą.

11. Wybrane zagadnienia prawne

Prawa i obowiązki pracodawcy. Prawa i obowiązki pracownika. Ochrona zdrowia i opieka lekarska. Badania profilaktyczne. Szkolenia pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Rodzaje umów o pracę i sposoby ich rozwiązywania. Urlopy wypoczynkowe i okolicznościowe. Ochrona pracy młodocianych i kobiet.

Ćwiczenia

- Określanie zadań pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.
- Określanie praw i obowiązków pracownika przy zawieraniu umowy o pracę.
- Analizowanie praw i przywilejów pracowniczych.

Środki dydaktyczne

Plakaty obrazujące znaki i barwy ostrzegawcze, rodzaje oświetlenia.

Dane o zatruciach pokarmowych, pierwsza pomoc w nagłych wypadkach.

Przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny, ochrony przeciwpożarowej, przeprowadzania ewakuacji w zakładzie usługowy.

Apteczka pierwszej pomocy.

Plany ewakuacyjne przykładowych zakładów usługowych.

Podręczny sprzęt gaśniczy.

Filmy dydaktyczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy, stosowanego sprzętu i środków gaśniczych.

Kodeks pracy.

Programy komputerowe.

Techniczne środki kształcenia.

Uwagi o realizacji

Program nauczania przedmiotu obejmuje zagadnienia dotyczące, bezpieczeństwa i higieny pracy, higieny pracowników i procesu produkcyjnego, bezpieczeństwa na stanowisku pracy, a także dobierania środków ochrony osobistej do rodzaju wykonywanej pracy. Jednym z ważniejszych celów realizacji programu jest rozpoznawanie zagrożeń życia i zdrowia występujących w środowisku pracy, kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, a także kształtowanie odpowiedzialności, sumienności i współdziałania w zespole. W programie przedmiotu uwzględniono również podstawowe zagadnienia prawne, których znajomość jest niezbędna każdemu pracownikowi.

Program powinien być realizowany przez nauczyciela specjalistę do spraw bezpieczeństwa i higieny pracy.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosować następujące metody nauczania: wykład informacyjny, dyskusję dydaktyczną, metodę przypadków, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni wyposażonej w środki dydaktyczne i techniczne środki kształcenia. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć korzystali z instrukcji, poradników, norm, literatury zawodowej oraz innych źródeł informacji. Uczniowie powinni pracować w grupach do 15 osób, podzielonych na zespoły 2-3 osobowe.

Nauczyciel powinien opracować szczegółowy program nauczania zgodnie z potrzebami i możliwościami realizacji programu w danej szkole. Realizację programu może ułatwić prezentowanie filmów dydaktycznych oraz zorganizowanie wycieczki do pogotowia ratunkowego i straży pożarnej.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację działów tematycznych:

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	2
2.	Drobnoustroje a zdrowie człowieka	3
3.	Charakterystyka pracy	3
4.	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	4
5.	Choroby zawodowe	3
6.	Higiena zakładu żywienia zbiorowego	4
7.	Zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji	6
8.	Zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach elektrycznych i pracujących pod ciśnieniem	2
9.	Ochrona przeciwpożarowa	1
10.	Zagrożenia w środowisku pracy	4
11.	Wybrane zagadnienia prawne	4
	Razem	36

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie postępów ucznia powinno odbywać się w trakcie realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać uczniów w zakresie wyodrębnionych celów kształcenia na podstawie:

- sprawdzianów ustnych,
- sprawdzianów pisemnych,
- testów osiągnięć szkolnych,
- obserwacji ucznia w czasie wykonywania ćwiczeń.

Podczas oceniania należy zwracać uwagę na merytoryczną jakość wypowiedzi, właściwe stosowanie pojęć, poprawność wykonania ćwiczeń. Ocena osiągnięć szkolnych powinna aktywizować i mobilizować do pracy zarówno ucznia jak i nauczyciela.

Oceniając osiągnięcia uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- dobieranie środków ochrony osobistej,

- stosowanie podstawowych zasad higieny i fizjologii pracy,
- utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy.

Proces oceniania powinien obejmować: diagnozę stanu wiedzy i umiejętności uczniów pod kątem założonych celów kształcenia oraz sprawdzanie wiedzy i umiejętności po zrealizowaniu programu nauczania. Ocenianie osiągnięć powinno być zgodne z obowiązującą skalą ocen.

Literatura

Arwid Hansen: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa 1993

Arwid Hansen: Zarys wypadkoznawstwa, PIP, Warszawa 1992

Bulbianka M. Pliška A. Buczyńska H.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa 1983

Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1998

Lewandowski J.: Elementy prawa. WSiP, Warszawa 2001

Lutyński R. Ciborowska H.: Poradnik zasad higieny dla osób zatrudnionych w procesie produkcji i obrocie żywnością „Europex” Sp. zoo, Kraków 2003

Klepacki B.: Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Format – AB, Warszawa 1999

Rączkowski B.: BHP w praktyce. ODDK, Warszawa 2003

Rączkowski B.: Omówienie zmian w zakresie przepisów bhp. ODDK, Warszawa 2003

Wojciechowski E.: Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o. o. Gdańsk 1998

Żabicki W.: Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych
Kodeks pracy.

Aktualne zarządzenia i przepisy regulujące nadzór i wymagania sanitarne oraz bezpieczeństwo i higienę pracy.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

ORGANIZACJA I EKONOMIKA GASTRONOMII

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń /słuchacz powinien umieć:

- posłużyć się podstawowymi pojęciami ekonomicznymi,
- wyjaśnić cele i zasady racjonalnego gospodarowania surowcami,
- scharakteryzować produkt narodowy brutto PNB i produkt krajowy brutto PKB,
- określić czynniki kształtujące popyt, podaż i cenę,
- scharakteryzować składniki majątku przedsiębiorstwa,
- określić źródła finansowania przedsiębiorstwa,
- obliczyć amortyzację i umorzenie środków trwałych,
- określić źródła pozyskiwania kapitału,
- scharakteryzować czynniki wpływające na poziom kosztów,
- scharakteryzować czynniki mikrootoczenia i makrootoczenia firmy,
- wyjaśnić istotę marketingu i wpływ marketingu na sposób kierowania firmą w gospodarce rynkowej,
- scharakteryzować cechy usług gastronomicznych,
- dobrać narzędzia i sposoby promocji stosowane przez zakłady gastronomiczne,
- scharakteryzować organizację sieci żywienia otwartego i zamkniętego,
- wymienić podstawowe zasady organizacji pracy,
- sporządzić schematy organizacyjne zakładów gastronomicznych,
- określić zakres odpowiedzialności na różnych stanowiskach pracy,
- przedstawić etapy procesu gospodarczego w gastronomii,
- zaplanować wielkość produkcji w zakładach gastronomicznych,
- ustalić wielkość zapasów,
- zinterpretować przepisy Kodeksu pracy,
- scharakteryzować sposoby wynagradzania pracowników,
- zarejestrować własną działalność gospodarczą,
- scharakteryzować system podatkowy,
- określić sposób rozliczania małych przedsiębiorstw gastronomicznych,
- określić konsekwencje nierzetelnego dokonywania zapisów w dokumentach,
- rozróżnić dokumenty księgowe,
- skalkulować cenę gastronomiczną i cenę sprzedaży,
- wyjaśnić znaczenie marży w działalności gastronomicznej,
- oszacować efekt ekonomiczny placówki żywienia.

Materiał nauczania

1. Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne

Podstawowe pojęcia ekonomiczne. Gospodarka narodowa i jej struktura. Ekonomiczne i społeczne znaczenie przemysłu gastronomicznego. Europejska Klasyfikacja Działalności. Produkt narodowy brutto PNB, produkt krajowy brutto PKB – tworzenie, podział. Pojęcie rynku. Cechy gospodarki rynkowej. Czynniki kształtujące popyt i podaż. Prawo Engla.

Ćwiczenia

- Analizowanie schematu przedstawiającego strukturę gospodarki narodowej.
- Obliczanie i interpretacja wskaźników elastyczności podaży i popytu.

2. Majątek przedsiębiorstwa i źródła jego finansowania

Właściwości i klasyfikacja majątku trwałego. Amortyzacja i umorzenie środków trwałych. Majątek obrotowy. Ruch okrężny środków obrotowych. Źródła pozyskiwania kapitału. Fundusze własne. Kredyty i pożyczki. Leasing. Zobowiązania. Przychody i koszty przedsiębiorstwa gastronomicznego. Wynik finansowy.

Ćwiczenia

- Obliczanie stawek amortyzacyjnych i wartości bieżącej środków trwałych w zakładach gastronomicznych.
- Ustalanie cyklu okrężnego środków obrotowych.
- Obliczanie funduszy własnych i obcych przedsiębiorstw.

3. Organizacja przedsiębiorstw gastronomicznych

Wymagania związane z lokalizacją zakładów, standardem wyposażenia i ochroną środowiska. Otoczenie firmy. Elementy marketingu mix. Cechy usług gastronomicznych. Konkurencja na rynku gastronomicznym. Narzędzia promocji stosowane przez zakłady gastronomiczne. Rodzaje zakładów gastronomicznych. Charakterystyka i zadania placówek żywienia typu otwartego i zamkniętego. Zakłady specjalistyczne i „fast food”. Działalność dodatkowa usługowo-rozrywkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne. Schematy organizacyjne zakładów gastronomicznych. Zadania i zakres odpowiedzialności na różnych stanowiskach gastronomicznych. Czynniki kształtujące wielkość i asortyment produkcji. Organizacja procesu zaopatrzenia i planowania dostaw. Kontrola ilościowa i jakościowa towarów.

Ćwiczenia

- Ustalanie warunków lokalizacji zakładu gastronomicznego.
- Tworzenie struktur organizacyjnych zakładu gastronomicznego.
- Ustalanie wielkości zapasów.

4. Pracownicy w przedsiębiorstwie

Kodeks pracy. Wybrane zagadnienia z prawa pracy. Rodzaje i wymiar urlopów pracowniczych. Prawa i obowiązki pracowników. Pojęcie i funkcje płacy. Formy wynagradzania. Elementy płacy.

Ćwiczenia

- Obliczanie wysokości wynagrodzenia w oparciu o wybrany system płac.
- Obliczanie płacy realnej i nominalnej.
- Ustalanie wymiaru urlopów pracowniczych.

5. Tworzenie przedsiębiorstw

Rodzaje przedsiębiorstw gospodarczych. Rodzaje i zasady prowadzenia działalności gospodarczej. Formalności związane z podjęciem działalności gospodarczej. Koncesje, pozwolenia i zezwolenia.

Ćwiczenia

- Wypełnianie druków wybranych dokumentów związanych z zakładaniem własnej działalności gospodarczej.

6. System podatkowy

Pojęcie i klasyfikacja podatków. Podatek dochodowy od osób fizycznych i osób prawnych. Zasady rozliczania z urzędem skarbowym – księga przychodów i rozchodów, ryczałt, karta podatkowa.

Ćwiczenia

- Obliczanie podatku VAT.
- Dokonywanie zapisów w księdze przychodów i rozchodów.

7. Wybrana dokumentacja księgowa

Rodzaje dokumentów księgowych. Zasady wypełniania dokumentów. Rozliczenie działalności zakładu gastronomicznego: dokumentacja zaopatrzenia, dokumentacja magazynowa, rozliczenie produkcji w zakładach typu otwartego i zamkniętego, dokumentacja sprzedaży. Dokumentacja rozliczeń z bankiem. System cen i marż. Kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych. Inwentaryzacja jako forma kontroli. Rodzaje inwentaryzacji. Dokumentowanie wyników inwentaryzacji.

Ćwiczenia

- Wypełnianie druków: faktur, zamówień, raportu kuchni.
- Sporządzanie kalkulacji cen potraw w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego.
- Sporządzanie protokołu inwentaryzacji.

Środki dydaktyczne

Kodeks prawa cywilnego, Kodeks pracy, Kodeks spółek handlowych, dzienniki ustaw, umowy o pracę, umowy cywilno-prawne, cenniki, receptury, aktualne zarządzenia.

Plansze przedstawiające procesy i zjawiska ekonomiczne.

Foliogramy przedstawiające klasyfikację podmiotów gospodarczych, schemat organizacyjny placówki żywienia, schemat bilansu przedsiębiorstwa.

Filmy dydaktyczne.

Wzory dokumentów: faktury, umowy, tabele stawek amortyzacyjnych, listy płac, formularze PIT, dokumentacja magazynowa (Pz, Wz, Rw, Żw, Mm), arkusze spisu z natury.

Encyklopedia ekonomiczna, słowniki ekonomiczne, roczniki statystyczne.

Programy komputerowe dotyczące organizacji pracy.

Techniczne środki kształcenia.

Uwagi o realizacji programu

Realizując program przedmiotu *Organizacja i ekonomika gastronomii* należy wykorzystywać wiedzę uczniów z zakresu podstaw przedsiębiorczości, ułatwi to zrozumienie praw i zjawisk ekonomicznych oraz zasad funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych w warunkach gospodarki rynkowej.

Celem realizacji programu jest wyposażenie ucznia w wiadomości i umiejętności dotyczące rejestrowania, organizowania i prowadzenia przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Ze względu na zmiany zachodzące w gospodarce rynkowej niezbędne jest ciągłe aktualizowanie wiedzy zawartej w programie oraz odwoływanie się do występujących zjawisk gospodarczych. Realizację programu należy rozpocząć od zagadnień dotyczących podstawowych pojęć i zjawisk ekonomicznych, a następnie stopniowo wprowadzać treści o znacznie większym stopniu trudności, związane z prowadzeniem działalności gospodarczej. Należy również zwrócić uwagę na korzystanie z przepisów prawnych dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych.

Ćwiczenia powinny odbywać się w grupach do 15 osób, w pracowni symulacyjnej. W procesie dydaktycznym szczególną uwagę należy zwracać na wykonywanie ćwiczeń, podczas których kształtowane będą umiejętności samodzielnego myślenia oraz podejmowania decyzji.

Realizując program przedmiotu nauczyciel powinien dobrać odpowiednie metody do realizowanych treści kształcenia oraz kierować się zasadą stopniowania trudności. W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: wykładu, dyskusji dydaktycznej, pogadanki oraz ćwiczeń praktycznych. W celu uatrakcyjniania zajęć proponuje się stosowanie gier dydaktycznych oraz wykonywanie ćwiczeń w warunkach symulacyjnych. Zajęcia należy prowadzić w pracowni wyposażonej w środki dydaktyczne oraz techniczne środki kształcenia.

Wskazane jest również organizowanie wycieczek do przedsiębiorstw gastronomicznych w celu poznania organizacji produkcji w rzeczywistych warunkach pracy oraz zapraszanie na zajęcia właścicieli lub menadżerów placówek gastronomicznych.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację działów tematycznych.

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne	10
2.	Majątek przedsiębiorstwa i źródła jego finansowania	15
3.	Organizacja przedsiębiorstw gastronomicznych	28
4.	Pracownicy w przedsiębiorstwie	15
5.	Tworzenie przedsiębiorstw	17
6.	System podatkowy	17
7.	Wybrana dokumentacja księgowa	18
	Razem	120

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie uczniów w procesie nauczania powinno odbywać się systematycznie przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów oceniania.

Stopień opanowania wiadomości i umiejętności przez uczniów należy sprawdzać na podstawie sprawdzianów ustnych, pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz obserwację czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń.

Podczas sprawdzania umiejętności uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na posługiwanie się podstawowymi pojęciami i terminami z zakresu organizacji i ekonomiki przedsiębiorstw gastronomicznych, rozwiązywania praktycznych problemów gospodarczych oraz przystosowywania się do zmiennych warunków działania na rynku pracy.

Źródłem informacji o osiągnięciach ucznia jest systematyczna ocena jego pracy i aktywności podczas zajęć.

Wiadomości i umiejętności uzyskane w wyniku realizacji programu przedmiotu stanowią podstawę do opracowania biznesplanu własnego przedsiębiorstwa gastronomicznego oraz przygotowania dokumentów niezbędnych do rejestracji działalności gospodarczej. Zarówno biznesplan jak i dokumentację należy uwzględnić oceniając osiągnięcia edukacyjne.

W ocenie osiągnięć ucznia po zakończeniu realizacji programu nauczania należy uwzględnić wyniki wszystkich stosowanych przez nauczyciela sposobów sprawdzania osiągnięć uczniów.

Literatura

Altkorn J.; Podstawy marketingu. Instytut Marketingu, Kraków 2000

Dębski S.; Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw. WSiP, Warszawa 2002

Janiszewski S., Kołaczyk Z., Pietraszewski M.; Rachunkowość przedsiębiorstw gastronomiczno-hotelarskich. eMPI², Poznań 2002

Jargoń R.; Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1998

Klepacki B.; Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Format – AB, Warszawa 1999

Kuczevska L.; Przygotowanie do działalności usługowej. Marketing usług. WSiP, Warszawa 2004

Mielczarczyk Z., Urbańska B.; Gospodarka i rachunkowość w gastronomii, WSiP, Warszawa 2003

Ostrowski E., Snaglewska B., Tarnowska K.; Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 1996

Wiśniewski A.; Marketing. WSiP, Warszawa 2003

Kodeks pracy

Kodeks spółek handlowych

Prawo działalności gospodarczej

Roczniki statystyczne

Czasopisma zawodowe i prawnicze

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

JĘZYK OBCY ZAWODOWY

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- przeczytać i przetłumaczyć tekst o tematyce zawodowej,
- posłużyć się słownictwem zawodowym,
- zapisać w języku obcym pory posiłków,
- posłużyć się liczebnikami głównymi i porządkowymi przy określaniu miary, wagi, ilości,
- określić rodzaje zakładów gastronomicznych w języku obcym,
- określić nazwy produktów służących do przygotowania potraw,
- przygotować treść zaproszenia,
- opracować kartę menu,
- zredagować materiały informacyjne o usługach gastronomicznych,
- napisać notatkę marketingową o tematyce zawodowej,
- skorzystać z obcojęzycznych katalogów, norm, poradników,
- przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczną korespondencję,
- posłużyć się obcojęzyczną dokumentacją techniczną maszyn, urządzeń i sprzętu,
- wydać instrukcje i polecenia w języku obcym,
- przetłumaczyć wypowiedź w języku obcym i udzielić odpowiedzi,
- przeprowadzić w języku obcym korespondencję z firmami, instytucjami i osobami prywatnymi w sprawach zawodowych,
- posłużyć się słownictwem związanym z prowadzeniem działalności gospodarczej,
- napisać życiorys zawodowy w języku obcym,
- przygotować rozmowę kwalifikacyjną z pracodawcą,
- przeczytać i przetłumaczyć tekst umowy o pracę,
- skorzystać z obcojęzycznych źródeł informacji zawodowej.

Materiał nauczania

1. Terminologia ogólnozawodowa

Zawody, kraje, narodowości. Określenie wieku i czasu. Określanie miary, wagi, ilości oraz innych danych liczbowych w kontekście zawodowym. Czynności i zadania zawodowe.

Ćwiczenia

- Ustalanie pory posiłku.
- Określanie wieku ludzi.
- Określanie czynności kucharza, kelnera, barmana, szefa.

2. Terminologia zawodowa

Rodzaje zakładów gastronomicznych. Pomieszczenia w zakładach, ich wyposażenie i wystrój. Personel zakładów gastronomicznych. Produkty służące do przygotowywania potraw. Posiłki i potrawy kuchni polskiej i innych narodów. Napoje zimne i gorące, alkoholowe i bezalkoholowe. Obsługa kelnerska. Zastawa stołowa, szkło, sztućce.

Ćwiczenia

- Charakteryzowanie wyposażenia kuchni.
- Udzielanie informacji telefonicznej dotyczącej możliwości zorganizowania bankietu, przyjęcia weselnego, spotkania koleżeńkiego.
- Opracowanie informacji reklamowej o zakładzie gastronomicznym.
- Określanie nazwy artykułów spożywczych.
- Objąśnianie sposobu przyrządzania potraw.

3. Praca z tekstem

Obcojęzyczna prasa specjalistyczna, normy, katalogi, poradniki. Jadłospisy. Receptury. Książki kucharskie. Literatura zawodowa. Korespondencja zawodowa. Internetowe źródła informacji.

Ćwiczenia

- Opracowywanie receptur na podstawie obcojęzycznych książek kucharskich.
- Układanie menu na różne okazje z uwzględnieniem potraw kuchni narodowych lub regionalnych.
- Przygotowywanie treści zaproszeń.
- Opracowywanie kart menu.
- Opisywanie przebiegu przyjęcia.

4. Konwersacje zawodowe

Zasady i metody komunikowania się. Formy grzecznościowe. Zamawianie posiłków do pokoju. Obsługa gości hotelowych. Rodzaje usług w zakładzie gastronomicznych. Usługi cateringowe poza lokalem. Reklama i promocja usług. Przygotowanie oferty o świadczonych usługach. Pomoc w wyborze sklepu, restauracji, baru. Inne punkty usługowe: bank, poczta, pralnia, fryzjer. Miejsca zwiedzania i rekreacji: muzeum, kino, park, korty tenisowe, przystań.

Ćwiczenia

- Przyjmowanie zamówienia.
- Udzielanie porady dotyczącej wyboru potraw i napojów.

- Przyjmowanie reklamacji, proponowanie rozwiązania problemu.
- Przyjmowanie zamówienia przez telefon.
- Objaśnianie sposobu realizacji zamówienia.
- Ustalanie rozliczenia za usługę.
- Przyjmowanie zamówień i negocjowanie warunków realizacji.
- Udzielanie informacji telefonicznej.
- Promowanie oferty.
- Negocjowanie warunków umowy.
- Prezentowanie restauracji.
- Ustalanie kosztów zamówienia i formy płatności: gotówka, przelew, karta płatnicza.

5. Elementy działalności gospodarczej

Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej. Konsument i jego prawa. Rynek: popyt, podaż cena. Zyciorys zawodowy. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna. Zawieranie umów. Działalność marketingowa firmy.

Ćwiczenia

- Sporządzanie dokumentów związanych z zatrudnieniem.
- Przewodzenie rozmowy kwalifikacyjnej o przyjęcie do pracy.
- Opracowanie reklamy usług gastronomicznych.

Środki dydaktyczne

Filmy dydaktyczne dotyczące sporządzania potraw, obsługi klientów w restauracji, organizacji przyjęć i bankietów.

Słowniki ogólne i specjalistyczne, książki kucharskie w języku polskim i obcym, czasopisma branżowe.

Podręczniki zawodowe w języku obcym.

Foldery, prospekty, karty menu.

Techniczne środki kształcenia.

Uwagi o realizacji

Program przedmiotu *Język obcy zawodowy* zawiera treści umożliwiające zdobycie umiejętności językowych niezbędnych do posługiwania się językiem obcym w pracy zawodowej kelnera.

W programie przyjęto założenia, że nauczanie języka obcego zawodowego odbywa się na bazie znanych już struktur językowych danego języka.

Program nauczania języka zawodowego stanowi kontynuację języka obcego nauczanego jako przedmiot ogólny, warunkiem przystąpienia do nauki przedmiotu jest znajomość danego języka przynajmniej na poziomie podstawowym. W związku z powyższym, realizację programu należy rozpocząć od zdiagnozowania umiejętności językowych ucznia i zaplanowanie na tej podstawie metod nauczania oraz organizacji zajęć tak, aby osiągnąć główny cel przedmiotu, jakim jest swobodne posługiwanie się językiem obcym w praktyce zawodowej.

Wskazane jest, aby zajęcia dydaktyczne prowadzone były w porozumieniu z nauczycielami przedmiotów zawodowych, w celu skorelowania materiału nauczania i tematyki ćwiczeń. Uczniowie powinni otrzymać do opracowania lub przetłumaczenia materiały wykorzystywane na zajęciach z przedmiotów zawodowych. W procesie nauczania zaleca się stosowanie pracy w grupach lub parach, szczególnie w przypadku ćwiczeń polegających na układaniu dialogów sytuacyjnych. Dla uzyskania biegłości rozumienia ze słuchu należy jak najczęściej wykorzystywać oryginalne materiały dźwiękowe. Pozwoli to na zaznajomienie uczniów z wieloma odmianami języka mówionego oraz urozmaici przebieg zajęć. Podczas realizacji programu nauczania należy przygotować uczniów do samodzielnego zdobywania i wykorzystania wiedzy, planowania i organizowania własnej pracy, twórczego rozwiązywania zainteresowań i sprawności.

Zajęcia dydaktyczne należy tak prowadzić, aby pobudzać uczniów do aktywnego uczestnictwa i do spontanicznego wypowiedziania się. Przy odgrywaniu ról w określonych sytuacjach, z jakimi mogą się zetknąć w pracy należy kształtować postawy wpływające na jakość świadczonych usług: uprzejmość, grzeczność, staranność, spokój, uśmiech.

W przyswajaniu słownictwa zawodowego duże znaczenie ma korzystanie z oryginalnych materiałów źródłowych, jak karty menu, foldery, receptury i pisma obcojęzyczne.

Zajęcia powinny być prowadzone w 12 – 15 osobowych grupach w pracowni językowej wyposażonej w sprzęt audiowizualny, podręczniki, słowniki, filmy i oraz inne materiały.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów tematycznych:

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Terminologia ogólnozawodowa	8
2.	Terminologia zawodowa	8
3.	Praca z tekstem	7
4.	Konwersacje zawodowe	8
5.	Elementy działalności gospodarczej	5
	Razem	36

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie ustalonych kryteriów.

Ocena umiejętności uczniów powinna odbywać się na podstawie krótkich sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć szkolnych, uzupełniania dialogów oraz tłumaczeń na język obcy. Przy ocenianiu umiejętności językowych należy uwzględnić:

- rozumienie ze słuchu,
- biegłość mówienia,
- swobodę wypowiedzi i bogate słownictwo,
- poprawność fonetyczną i akcentową,
- poprawność gramatyczną i ortograficzną.

W wypowiedziach ustnych należy oceniać umiejętność komunikowania się w języku obcym, poprawność leksykalną i gramatyczną, poprawność i płynność wymowy, zgodność wypowiedzi z tematem, natomiast w pracach pisemnych należy również oceniać styl oraz ortografię.

Literatura

Język angielski

Harding H., Henderson P.: High Season. English for the Hotel & Tourism Industry. Oxford University Press 1994

Harkess S., Wherly M.: You are Welcome! English for Hotel Reception. Nelson 1991

Roewell S., Stott T.: Highly Recommended. English for the Hotel & Catering Industry. Oxford University Press 1996

Język niemiecki

Claluna-Hopf M., Plettenburg M.: Hotellerie und Gastronomie. Teil I, II Kessler Verlag 1992

Eppert F.: Deutch in Küche + Restaurant. Max Hueber Verlag 1992

Bęza S. Nowe repetytorium z języka niemieckiego. Wyd. Szkolne PWN Warszawa 1997

Grandi N.: Zimmer frei – neu deutsch im hotel. Kessler Verlag 1996

Język francuski

Brikke E., Pieńkowska B., Zając M.: Język francuski. Hotelarstwo. Turystyka. BPI, AWM, DICO Paryż 1992, Warszawa 1996

Renner M., Renner V., Tempesta G.: Le francais de l hotellerie et de la restauration. CLE International 1992

Język rosyjski

Fidyk M., Skup-Stundis T.: Nowe repetytorium języka rosyjskiego. PWN Warszawa 1997

Granatowska M., Danecka J.: „Kak dela” Wyd. Szkolne PWN Warszawa 1997

Osipowa I., Vochmina L.: „Zdrastwujcie” cz.1-4 Wyd. Gebetner, Warszawa 1995

Charasz B., Kancewicz-Sokołowska K.: Język rosyjski – Moja profesia REA Warszawa 2003

Wiereszczagina J.: Dawajcie pogotowim . Teksty z życia codziennego z dialogami. WSiP, Warszawa 1998

W procesie nauczania należy wykorzystać również aktualną obcojęzyczną prasę zawodową. Proponuje się również korzystanie ze stron internetowych o tematyce zawodowej.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- zastosować zasady produkcji gastronomicznej,
- określić etapy procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny prac, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii,
- zastosować wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcyjnym,
- dobrać maszyny i urządzenia do poszczególnych procesów technologicznych,
- zastosować zasady racjonalnej gospodarki surowcami,
- posłużyć się dokumentacją obowiązującą w zakładzie gastronomicznym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i warzyw,
- rozdrobnić warzywa,
- sporządzić surówki,
- sporządzić potrawy z warzyw i owoców,
- sporządzić potrawy z młeks i jego przetworów,
- sporządzić potrawy z jaj,
- wykorzystać właściwości jaj przy sporządzaniu potraw,
- sporządzić potrawy z młeks i kasz,
- zagęścić potrawy,
- sporządzić określone rodzaje zup,
- dobrać sosy do potraw,
- sporządzić potrawy jarskie,
- sporządzić potrawy półmłesne,
- dobrać części tusz zwierzęcych do odpowiednich potraw,
- sporządzić potrawy z młesa, podrobów, drobiu i ryb,
- sporządzić masę mieloną z młesa, drobiu i ryb,
- dobrać dodatki do potraw,
- sporządzić ciasta słodkie różnymi technikami,
- sporządzić desery,
- sporządzić i dekorować zakałki,
- sporządzić potrawy kuchni regionalnych i narodowych,
- sporządzić potrawy dietetyczne,
- zorganizować pracę w dziale ekspedycji,
- podzielić na porcje sporządzone potrawy,
- udekorować potrawy,
- nakryć stoły do posiłków codziennych i okolicznościowych,

- zaplanować jadłospisy,
- zaplanować zakupy produktów spożywczych,
- ocenić organoleptycznie jakość potraw,
- zaplanować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym,
- zorganizować pracę w zmywalni,
- obsłużyć maszyny do mycia naczyń.

Materiał nauczania

1. Wprowadzenie

Zasady organizacji pracy. Regulamin pracowni. Wyposażenie pracowni gastronomicznej. Zasady i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Obsługa maszyn i urządzeń.

2. Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów

Podział warzyw ze względu na przydatność technologiczną. Obróbka wstępna: ziemniaków, warzyw korzeniowych, liściowych, cebulowych, owocowych, grzybów. Rodzaje warzyw i owoców oraz ich zastosowanie w gastronomii. Podział grzybów i ich zastosowanie. Przetwory z grzybów.

3. Obróbka cieplna warzyw i owoców

Obróbka cieplna warzyw korzeniowych, zabarwionych chlorofilem, antocyjanami i karotenem. Gotowanie warzyw kapustnych, strączkowych świeżych i suchych. Obróbka cieplna ziemniaków. Przygotowanie podpraw do zagęszczania potraw.

4. Sporządzanie surówek

Dobór warzyw na surówki. Sposoby rozdrabniania warzyw. Sprzęt i narzędzia do rozdrabniania. Obsługa maszyn do rozdrabniania warzyw. Zasady sporządzania surówek z warzyw. Zastosowanie surówek do różnych dań.

5. Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych

Mleko słodkie. Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji gastronomicznej. Mleko jako podstawowy surowiec do sporządzania potraw i napojów. Mleko jako dodatek do potraw, napojów i wypieków. Napoje mleczne fermentowane. Zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji gastronomicznej. Desery z mleka i jego przetworów. Rodzaje serów twarogowych i podpuszczkowych. Zastosowanie serów w produkcji gastronomicznej.

6. Sporządzanie potraw z jaj

Potrawy z jaj. Zastosowanie jaj w produkcji potraw. Zastosowanie jaj jako surowca podstawowego, czynnika wiążącego, spulchniającego, emulgującego i zagęszczającego w potrawach.

7. Sporządzanie potraw z mąki

Ciasta wyrabiane na stolnicy. Składniki ciasta. Technika wykonywania ciasta. Obróbka cieplna ciast. Rodzaje dodatków. Przyrosty wagowe i objętościowe ciast.

Ciasta wyrabiane w naczyniu. Składniki ciasta. Narzędzia i sprzęt stosowany do wykonania ciasta. Obróbka cieplna ciast. Rodzaje ciast wyrabianych w naczyniu. Zastosowanie ciast gotowanych i smażonych.

Ciasta ziemniaczane. Składniki ciasta. Rodzaje ciasta ziemniaczanego. Normatywy surowcowe na poszczególne rodzaje ciast. Technika wykonania ciast ziemniaczanych. Zastosowanie potraw z ciasta ziemniaczanego.

8. Sporządzanie potraw z kasz

Obróbka wstępna kasz. Techniki sporządzania różnych rodzajów kasz. Gotowanie kasz rozklejonych, na półsypko i sypko. Zacieranie kasz. Zastosowanie kasz w potrawach.

9. Sporządzanie zup czystych i zagęszczanych

Zupy czyste. Etapy sporządzania zup. Sporządzanie wywarów mięsnych i jarzynowych. Przygotowanie podstawowego składnika do zup. Sposoby podawania zup i dodatków.

Zupy przecierane – kremowe. Technika wykonania zup kremowych. Sposoby zagęszczania zup kremowych. Dodatki stosowane do zup kremowych. Porcjowanie i podawanie zup kremowych.

Zupy zagęszczane. Etapy sporządzania zup zagęszczonych. Sporządzanie zup zagęszczanych własnym składnikiem skrobiowym, zawiesiną lub zasmażką. Sposoby zagęszczania zup. Dodatki stosowane do zup zagęszczonych. Porcjowanie i podawanie zup zagęszczanych.

10. Sporządzanie sosów gorących

Klasyfikacja sosów. Składniki sosów. Etapy sporządzania sosów. Sposoby zagęszczania sosów. Zastosowanie sosów do potraw. Sposoby podawania sosów.

11. Sporządzanie potraw jarskich i półmięsnych

Potrawy jarskie i półmięsne: - gotowane, smażone, duszone, zapiekane. Techniki sporządzania. Sposoby porcjowania i podawania. Uzupełnianie potraw półmięsnych warzywami bogatymi w witaminę C lub karoten. Zastosowanie potraw jarskich i półmięsnych w gastronomii.

12. Sporządzanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb

Mięso gotowane. Elementy kulinarne tusz przeznaczone na potrawy gotowane. Obróbka wstępna i cieplna poszczególnych rodzajów mięsa. Obsługa maszyn i urządzeń. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymagania sanitarne przy sporządzaniu potraw gotowanych z mięsa.

Mięso smażone. Dobór elementów kulinarnych na potrawy smażone. Rodzaje potraw smażonych z mięsa. Przygotowanie półproduktów z mięs bitych. Dobór dodatków do potraw z mięs bitych smażonych. Dobór tłuszczu do smażenia. Ubytki wagowe.

Mięso duszone. Dobór elementów na potrawy duszone z mięsa. Podział potraw duszonych. Technika wykonania potraw duszonych. Dodatki stosowane do potraw duszonych. Waga porcji potraw duszonych. Sposób podawania potraw duszonych.

Mięso pieczone. Dobór elementów kulinarnych na potrawy pieczone z mięsa. Podział potraw pieczonych: nadziewane rolady, pieczenie bez nadzienia. Techniki wykonania potraw pieczonych. Ubytki wagowe. Dobór dodatków do potraw pieczonych.

Drób gotowany i duszony. Dobór elementów tuszek drobiu do gotowania i duszenia. Przygotowanie tuszek drobiu do gotowania. Potrawy z drobiu gotowanego. Dodatki stosowane do potraw gotowanych i duszonych z drobiu. Zastosowanie potraw gotowanych i duszonych z drobiu.

Drób smażony. Dobór mięsa drobiowego na potrawy smażone. Przygotowanie drobiu do obróbki cieplnej. Przygotowanie półproduktów z drobiu do smażenia. Rodzaje potraw smażonych z drobiu. Dodatki stosowane do potraw smażonych z drobiu.

Drób pieczony. Dobór mięsa drobiowego na potrawy pieczone. Przygotowanie tuszek drobiowych do pieczenia. Rodzaje potraw z drobiu pieczonego. Przygotowanie nadzienia. Dobór dodatków do potraw pieczonych z drobiu. Zastosowanie potraw pieczonych z drobiu.

Podroby. Klasyfikacja podrobów. Przydatność kulinarna podrobów. Techniki sporządzania potraw z podrobów. Dobór dodatków do potraw z podrobów.

Ryby. Przydatność kulinarna ryb. Obróbka wstępna i ciepła ryb. Rodzaje potraw z ryb. Normatyw surowców na potrawy z ryb. Dodatki stosowane do potraw z ryb.

13. Sporządzanie mielonej masy mięsnej, drobiowej i rybnej

Mięsna masa mielona. Dobór mięsa na masę mieloną. Podstawowe składniki mięsnej masy mielonej. Dodatkowe składniki masy. Normy surowcowe na mięsną masę mieloną. Techniki wykonania mięsnej masy mielonej. Przygotowanie półproduktów do obróbki cieplnej: gotowania i duszenia, smażenia i pieczenia. Dobór dodatków do potraw gotowanych, smażonych i duszonych z mięsnej masy mielonej. Higiena przy produkcji mięsnej masy mielonej.

Masa mielona z drobiu. Podstawowe składniki drobiowej masy mielonej. Dodatkowe składniki masy. Normy surowca. Technika wykonania. Przygotowania półproduktów z drobiowej masy mielonej. Dodatki stosowane do drobiowej masy mielonej. Obróbka ciepła drobiowej masy mielonej. Higiena produkcji masy drobiowej.

Masa rybna mielona. Podstawowe składniki rybnej masy mielonej. Dodatkowe składniki masy rybnej. Normy surowca. Technika wykonania. Przygotowanie półproduktów z rybnej masy mielonej. Dodatki stosowane do potraw z rybnej masy mielonej. Obróbka ciepła półproduktów. Higiena produkcji. Sposób podania potraw z rybnej masy mielonej. Zastosowanie w żywieniu potraw z mas mielonych rybnych.

14. Sporządzanie podstawowych wypieków cukierniczych

Organizacja pracy. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.

Ciasto kruche i półkruche. Ciasta słone i słodkie. Składniki podstawowe ciast: kruchego i półkruchego. Składniki dodatkowe - uzupełniające. Normatywy surowcowe. Techniki wykonania ciast kruchych i półkruchych. Asortyment wypieków. Charakterystyka jakościowa gotowych wyrobów. Zastosowanie wypieków ciast słonych i słodkich.

Ciasto drożdżowe. Składniki podstawowe ciasta drożdżowego. Składniki uzupełniające. Podstawowe proporcje na ciasto drożdżowe. Technika wykonania ciasta drożdżowego. Rodzaje wypieków z ciasta drożdżowego. Charakterystyka gotowych wypieków drożdżowych. Zastosowanie ciast drożdżowych w gastronomii.

Ciasto parzone. Podstawowe składniki ciasta parzonego. Techniki wykonania. Normy surowca. Rodzaje wypieków z ciasta parzonego.

Ciasto półfrancuskie. Klasyfikacja ciasta półfrancuskiego. Składniki ciasta półfrancuskiego. Normy surowca na wypieki z ciasta półfrancuskiego. Techniki wykonania ciasta półfrancuskiego. Zastosowanie ciast półfrancuskich w produkcji potraw.

Ciasto francuskie. Wykorzystanie gotowych półproduktów do sporządzania potraw z ciasta francuskiego.

15. Sporządzanie deserów

Charakterystyka i podział deserów. Dobór surowca na desery. Technika wykonania wybranych deserów. Dobór naczyń i porcjowanie deserów. Zasady dekoracji.

16. Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych

Wyposażenie pracowni garmażeryjnej. Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach. Przepisy sanitarne obowiązujące przy produkcji dań garmażeryjnych. Asortyment produkowanych dań garmażeryjnych. Organizacja pracy i przepisy bhp.

Przekąski z jaj, sera, warzyw. Dobór surowca. Receptury, normatywy, techniki wykonania. Estetyka podania, dobór naczyń. Dekorowanie przekąsek.

Przekąski ze śledzi i ryb. Asortyment przekąsek ze śledzi i ryb. Dobór surowca. Dobór naczyń do zakąsek z ryb i śledzi. Techniki wykonania i zasady porcjowania. Sposoby podawani, waga porcji. Dekoracja zakąsek z ryb i śledzi.

Zakąski z mięsa. Zakąski z mięs. Dobór surowca. Techniki wykonania zakąsek. Dobór naczyń. Sposoby podania. Dekoracja i dodatki. Dobór sosów zimnych.

Zakąski z drobiu. Zakąski z drobiu Dobór surowca. Techniki wykonania. Wykorzystanie odpowiednich elementów drobiu do sporządzania zakąsek. Dodatki stosowane do zakąsek z drobiu. Dekorowanie i podawanie zakąsek.

Kanapki. Rodzaje kanapek. Dobór pieczywa i innych składników. Dobór elementów dekoracyjnych. Dekorowanie i estetyka podawania kanapek.

17. Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej

Charakterystyka potraw kuchni staropolskiej i regionalnych. Typowe potrawy kuchni staropolskiej. Przyprawy stosowane w kuchni staropolskiej. Techniki wykonania wybranych potraw. Sposoby podawania potraw. Kuchnie regionalne. Charakterystyka wybranych regionów Polski.

18. Sporządzanie wybranych potraw kuchni narodowych

Cechy charakterystyczne kuchni narodowych. Typowe potrawy wybranych kuchni narodowych. Surowce i przyprawy. Techniki sporządzania potraw kuchni narodowych. Potrawy charakterystyczne dla kuchni francuskiej, rosyjskiej, bułgarskiej, węgierskiej i włoskiej, bałkańskiej.

19. Sporządzanie potraw dietetycznych

Rodzaje diet. Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach zbiorowego żywienia. Charakterystyka surowców i ich dobór. Estetyka sporządzanych potraw i jej wpływ na trawienie. Sposoby podawania i dekorowania. Zupy stosowane w żywieniu dietetycznym. Dobór dodatków do zup, zgodny z rodzajem diety. Potrawy dietetyczne z mięsa, drobiu i ryb. Potrawy jarskie stosowane w żywieniu dietetycznym. Desery dietetyczne.

20. Ekspedycja potraw

Organizacja pracy przy ekspedycji potraw. Sposoby podawania surówek, warzyw gotowanych, zup, dań mącznych, potraw z mięsa, deserów i napojów. Czynności porządkowe po ekspedycji.

21. Mycie naczyń stołowych i kuchennych

Rodzaje naczyń stołowych. Organizacja pracy w zmywalni naczyń stołowych. Obsługa maszyn do mycia naczyń. Techniki zmywania naczyń i sprzętu. Dobór detergentów i środków czyszczących. Rodzaje naczyń kuchennych.

Konserwacja sprzętu z drewna. Układanie czystych naczyń.

22. Obsługa konsumenta

Organizacja pracy na sali konsumenckiej. Rodzaje bielizny stołowej. Rodzaje zastawy stołowej. Nakrywanie stołów do posiłków podstawowych i okolicznościowych, składanie obrusów, podmiana obrusów, łamanie serwetek. Dekoracja stołów. Przepisy bhp obowiązujące w czasie pracy na sali.

23. Planowanie i rozliczanie produkcji

Organizacja produkcji. Planowanie zapotrzebowania na surowce. Gospodarka magazynowa. Planowanie i układanie jadłospisów dziennych i tygodniowych. Dokumentacja produkcji. Rozliczenia produkcji. Ocena jakości produkcji.

Środki dydaktyczne

Maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcyjnym.

Sprzęt, naczynia i bielizna stołowa.

Surowce i półprodukty do produkcji potraw i napojów.

Wzory druków, przepisy kulinarne.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy. Instrukcje przeciwpożarowe.

Instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu.

Uwagi o realizacji

Celem realizacji programu jest kształtowanie umiejętności praktycznych w zawodzie kucharz. Program przedmiotu został opracowany zgodnie z etapami produkcji w zakładach gastronomicznych. Podczas realizacji programu nauczania *Pracownia gastronomiczna* należy wykorzystywać wiedzę uczniów zdobytą na przedmiotach: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, podstawy żywienia człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych, organizacja i ekonomika gastronomii oraz bezpieczeństwo i higiena pracy.

Ważne jest również kształtowanie cech niezbędnych w pracy kucharza, jak: odpowiedzialność, samodzielność, aktywność, kultura pracy (kultura języka, wygląd zewnętrzny, zasady dobrego zachowania się, komunikatywność).

Przed przystąpieniem do realizacji programu nauczyciel powinien przedstawić organizację zajęć, zapoznać uczniów z regulaminem obowiązującym w pracowni, udzielić instruktażu w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej. Ćwiczenia należy wykonywać indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych pod kierunkiem doświadczonego zawodowo nauczyciela. Realizacja każdego zadania praktycznego powinna być poprzedzona instruktażem wstępnym oraz pokazem techniki wykonania określonych czynności. Nauczyciel powinien również przewidzieć czas na powtórzenie ćwiczeń trudniejszych do wykonania.

Zajęcia mogą być realizowane w pracowni gastronomicznej, warsztatach szkolnych lub zakładach gastronomicznych.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów tematycznych:

Lp.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	6
2.	Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów	24
3.	Obróbka cieplna warzyw i owoców	18
4.	Sporządzanie surówek	30

5.	Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych	28
6.	Sporządzanie potraw z jaj	12
7.	Sporządzanie potraw z mąki	28
8.	Sporządzanie potraw z kasz	12
9.	Sporządzanie zup czystych i zagęszczanych	20
10.	Sporządzanie sosów gorących	18
11.	Sporządzanie potraw jarskich i półmięsnych	24
12.	Sporządzanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb	62
13.	Sporządzanie mielonej masy mięsnej, drobiowej i rybnej	24
14.	Sporządzanie podstawowych wypieków cukierniczych	42
15.	Sporządzanie deserów	12
16.	Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych	50
17.	Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej	12
18.	Sporządzanie wybranych potraw kuchni narodowych	30
19.	Sporządzanie potraw dietetycznych	30
20.	Ekspedycja potraw	18
21.	Mycie naczyń stołowych i kuchennych	14
22.	Obsługa konsumenta	28
23.	Planowanie i rozliczanie produkcji	32
	Razem	576

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie postępów ucznia powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć poziomu i zakresu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Za względu na charakter wykonywanych zadań praktycznych osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie obserwacji podczas wykonywania określonych czynności zawodowych.

Dokonując oceny pracy uczniów należy zwrócić uwagę na:

- przestrzeganie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu potraw,
- przestrzeganie higieny osobistej,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- posługiwanie się maszynami i urządzeniami zgodnie z instrukcją,
- dobieranie odpowiednich narzędzi i sprzętu,
- organizowanie stanowiska pracy,
- umiejętność pracy w zespole.

Ocenę poprawności wykonania zadania należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu.

Kryteria oceniania umiejętności praktycznych powinny dotyczyć:

- wykorzystania wiadomości teoretycznych potrzebnych do wykonywania zadań praktycznych - prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych, odczytywanie receptur, przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
- organizacji stanowiska pracy - przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem - wykonywanie czynności technologicznych, obsługa maszyn,
- wykonywania ćwiczeń i zadań – poprawność jakości i estetyka wykonania zadania,
- postawy zawodowej - organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem, porządek na stanowisku pracy.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

Literatura

- Arens – Azevedo U. i in. Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. III. REA, Warszawa 1998
- Brzozowska A.: Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Wyd. AR w Poznaniu 1999
- Dowell P. Baileyrt.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i życie, Warszawa 1992
- Dębski St.: Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw, cz. I i II. WSiP, Warszawa 1999
- Flis K., Konaszewska W.: Podstawy żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 1994
- Halbański M.: Potrawy z różnych stron świata. Warta, Warszawa 1986
- Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1993
- Hansen A.: Zarys wypadkoznawstwa. PIP, Warszawa 1992
- Hasik J.: Gdy lekarz zleci dietę... PWL, Warszawa 1989
- Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1987
- Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1993
- Koźdyn-Krajewska D., Sikora T.: Koncepcje i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. SIT Spoż. NOT, Warszawa 1999
- Kopta A., Łuszczki B.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1 – 3. WSiP, Warszawa 1997

Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PWZL, Warszawa 2000

Leszczyński H.: Aparatura i urządzenia chłodnicze. WSiP, Warszawa 1990

Łoś-Kuczera M.: Skład i wartość odżywcza produktów spożywczych. PWZL, Warszawa 1991

Pokorska P.: Najślynniejsze potrawy świata. Warta, Warszawa 1992

Procner A., Fliś K.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. cz. 1 – 3. WSiP, Warszawa 1996

Szczygłowa H.: System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia. Prace IŻŻ, Warszawa 1992

Sweczyński J., Skrodzka Z.: Higiena żywienia, PWZL, Warszawa 1994

Wiśniewski S.: Marketing. WSiP, Warszawa 1997

Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT 2003

Żabicki W.: Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1999

Kodeks pracy

Aktualne zarządzenia i przepisy regulujące nadzór i wymagania sanitarne oraz bezpieczeństwo i higienę pracy.

Czasopisma zawodowe: Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Gastronomiczny, Food service.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

PRAKTYKA ZAWODOWA

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- określić strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- określić zadania działów przedsiębiorstwa gastronomicznego,
- określić zasady urządzania i wyposażenia zakładów gastronomicznych,
- posłużyć się dokumentacją obowiązującą w zakładzie gastronomicznym,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- wykonać samodzielnie zadania zawodowe na stanowisku pracy,
- przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw i owoców,
- obsłużyć maszyny i urządzenia,
- sporządzić surówki,
- sporządzić zupy i sosy,
- sporządzić potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić potrawy z mąki i kaszy,
- sporządzić potrawy z mięsa, drobiu i ryb,
- zorganizować ekspedycję potraw i napojów,
- udekorować potrawy,
- zorganizować pracę w zmywalni,
- utrzymać czystość na stanowisku pracy,
- sporządzić zakąski z warzyw, jaj, serów, mięsa, drobiu i ryb,
- zastosować zasady higieny podczas sporządzania zakąsek,
- przygotować desery i ciasta słodkie,
- przeprowadzić nadzór procesu technologicznego,
- ocenić organoleptycznie jakość produkcji,
- ocenić zgodność wykonania potrawy z recepturą,
- opracować recepturę gastronomiczną,
- opracować kartę kalkulacyjną potraw,
- sporządzić rozliczenie finansowe,
- zanalizować koszty zakładu gastronomicznego,
- zorganizować zaopatrzenie w surowce i półprodukty w zakładzie,
- opracować system dostaw,
- zaplanować promocję zakładu gastronomicznego,
- zaplanować politykę cenową firmy.

Materiał nauczania

1. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego

Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego. Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach. Wyposażenie zakładów gastronomicznych w maszyny, urządzenia i sprzęt.

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakładach gastronomicznych. Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Prowadzenie dokumentacji technologicznej.

2. Jarzyniarnia

Obróbka wstępna - obieranie ziemniaków, warzyw, owoców. Rozdrabnianie ziemniaków, warzyw, owoców. Sporządzanie surówek.

3. Kuchnia gorąca

Przygotowanie stanowiska pracy. Obróbka cieplna warzyw, ziemniaków, grzybów. Sporządzanie potraw z mąki i kasz. Sporządzanie zup i sosów. Sporządzanie potraw z mięsa, ryb i drobiu różnymi metodami przy wykorzystaniu maszyn i urządzeń.

4. Ekspedycja potraw

Organizacja i zasady wydawania potraw. Estetyka i dekoracja potraw i napojów.

5. Zmywalnia naczyń

Organizacja pracy w zmywalni. Mycie naczyń i sprzętu kuchennego. Mycie i porządkowanie stanowiska pracy.

6. Pracownia garmażeryjna

Zapoznanie z asortymentem wyrobów garmażeryjnych. Sporządzanie zakąsek z jaj, śledzi, ryb, mięsa, drobiu, sera. Sporządzanie sałatek i kanapek. Porcjowanie i dekoracja wyrobów garmażeryjnych. Stosowanie zasad higieny przy sporządzaniu zakąsek. Wykorzystanie odpowiednich maszyn i urządzeń.

7. Deserownia

Zapoznanie z asortymentem produkowanych wypieków i deserów. Sporządzanie różnorodnych ciast, sposoby dekorowania i podawania. Przygotowanie deserów i ich dekoracja.

8. Nadzór produkcji

Określanie zadań technologa w zakładzie gastronomicznym.

Nadzorowanie procesu produkcyjnego. Ocena jakości produkcji i zgodności z recepturami. Opracowanie receptur gastronomicznych i kart menu. Opracowanie karty kalkulacyjnej potraw.

9. Ekonomia i finanse

Sporządzanie rozliczeń finansowych. Analiza kosztów zakładu gastronomicznego. Poznanie druków obowiązujących w zakładzie.

10. Zaopatrzenie

Organizacja zaopatrzenia surowcowego, systemy dostawy surowców. Sposoby zawierania umów z dostawcami.

11. Marketing

Organizacja promocji zakładu. Strategia i polityka cenowa zakładu. Promowanie wizerunku formy.

Uwagi o realizacji

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem umiejętności zawodowych na różnych stanowiskach pracy w rzeczywistych warunkach. Praktyka zawodowa ma przybliżyć uczniowi zasady funkcjonowania nowoczesnego zakładu gastronomicznego, dlatego przy wyborze placówki, w której będzie odbywała się praktyka należy brać pod uwagę wyposażenie techniczne oraz organizację pracy w zakładzie.

W czasie praktyk uczniowie będą mogli wykonywać zadania zawodowe związane z obróbką technologiczną surowców, obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, sporządzaniem, dekorowaniem oraz podawaniem potraw i napojów, a także rozliczaniem kosztów działalności zakładu gastronomicznego. Praktyka powinna również przygotować uczniów do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań.

Przed rozpoczęciem praktyk należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującymi w zakładzie, prawami i obowiązkami pracowników, a także uświadomić możliwość wystąpienia zagrożeń podczas pracy. Pracowników zakładu należy wcześniej zapoznać z harmonogramem praktyk i oczekiwaniami szkoły w zakresie kształtowania umiejętności praktycznych w zawodzie kucharz.

Uczniowie powinni pracować na indywidualnych stanowiskach pracy i realizować zadania zawodowe w poszczególnych działach produkcyjnych, aby poznać realne warunki pracy w zakładzie gastronomicznym. Każde zadanie praktyczne powierzone uczniowi do wykonania powinno być poprzedzone instruktażem połączonym z pokazem. Przy realizacji zadań zawodowych główny nacisk należy położyć na wdrożenie uczniów do samodzielnego wykonywania zadań praktycznych, prowadzenie odpowiedniej dokumentacji oraz ocenę jakości produkcji.

W czasie praktyk zawodowych uczniowie powinni również podejmować się wykonywania zadań w działach nieprodukcyjnych zakładu, gdzie będą mogli zapoznać się z planami zakładu, sprawozdawczością, analizą ekonomiczną oraz działalnością marketingową.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w których będą dokonywane zapisy z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy, godzin pracy, zakresu wykonywanych czynności, analizy pracy i wniosków wynikających z realizacji zadań zawodowych. Opiekun praktyk potwierdza w dzienniczku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin.

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno dostarczyć informacji o zakresie i stopniu realizacji celów określonych w programie przedmiotu. Ocenianie powinno odbywać się na podstawie kryteriów przedstawionych na początku praktyki.

Obserwując czynności uczniów podczas wykonywania zadań zawodowych, szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- posługiwanie się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami obsługi,
- wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z harmonogramem prac,
- wykonywanie prac związanych z obróbką wstępną surowców,
- sporządzanie potraw i napojów,
- dekorowanie potraw,
- podawanie potraw i napojów o różnych porach dnia,
- utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania zadań zawodowych.

Dokonując oceny pracy uczniów należy uwzględnić również;

- zdyscyplinowanie i punktualność,
- zaangażowanie ucznia w realizację zadań,
- odpowiedzialność za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
- jakość wykonywanej pracy,
- współpracę w zespole podczas wykonywania określonych zadań zawodowych,
- postawę zawodową,
- prowadzenie dzienniczka praktyk.

Na zakończenie praktyki zawodowej opiekun powinien przedstawić uczniowi opinię o jego pracy oraz zapoznać z oceną końcową.

