



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPOJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

**Program praktyk doskonalenia zawodowego  
w projekcie „Praktyka czyni mistrzem”**

**KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMI**

Opracowany przez:  
Pietrzik Mariola  
Olszewska Jadwiga

NIEPUBLICZNA PLACÓWKA  
DOSKONALENIA NAUCZYCIELI  
"ABAKUS"  
41-710 Ruda Śląska, ul. Karłowicza 26  
NIP 641-179-78-88, Regon 276636787  
tel.(032) 242-00-72

## WSTĘP

Współczesny pracodawca poszukuje pracowników nie tylko wyposażonych w umiejętności zawodowe, znających nowe techniki i technologie w swojej branży, ale także posiadających dodatkowe umiejętności z dziedziny komunikowania się, reklamy, wyszukiwania i przetwarzania wielu informacji dających rozwiązania podnoszące zyski firmy. Tak duże wymagania zmuszają pracownika do ciągłego doskonalenia i modyfikowania swoich kwalifikacji, czyli aktywnego udziału w procesie kształcenia się przez całe życie.

Szkoły zawodowe nie mogą pozostać wobec tych zmian obojętne. Muszą przygotować swoich absolwentów tak, by byli w stanie sprostać nowym wyzwaniom. Nie tylko wyposażać ich w solidne i elastyczne kwalifikacje zawodowe na temat zasad, faktów, teorii i praktyk, ale także wykorzystać posiadane wiadomości i umiejętności w konkretnych zadaniach zawodowych oraz rozwiązywania sytuacji problemowych. Ponadto konieczne jest kształcenie postaw uczniów warunkujące sprawne i odpowiedzialne funkcjonowanie we współczesnym społeczeństwie i życiu zawodowym. Ponoszenie odpowiedzialności za realizację powierzonych zadań w pracy i w nauce.

Do spełnienia powyższych celów niezbędny jest odpowiednio przygotowany, mobilny, aktywny i wszechstronnie przygotowany do pracy nauczyciel zawodu. Musi on wykazać się znaczącym autorytetem, innowacyjnością, autonomią, etyką naukową i zawodową. Powinien być „mistrzem” dla swoich uczniów. Wskazywać właściwe rozwiązania, naprowadzać, ukierunkowywać tok myślenia ucznia, aby decyzje podejmowane przez niego były świadome i przemyślane – zarówno te dotyczące wykonywanego zawodu jak i organizacyjne czy interpersonalne.

Wysoko wyspecjalizowana kadra nauczycielska jest wizytówką szkoły zawodowej. Każdy nauczyciel czy instruktor praktycznej nauki zawodu powinien mieć świadomość upływającego czasu, a w konsekwencji dezaktualizacji wiedzy i umiejętności zdobytych kilkanaście lub kilkadziesiąt lat temu na studiach i praktykach zawodowych.

Tempo rozwoju nowoczesnych technik i technologii narzuca współczesnemu nauczycielowi konieczność stałego uzupełniania swojej wiedzy i umiejętności. Zwłaszcza nauczycielom i instruktorom z większym stażem zawodowym trudno będzie utrzymać zdobytą już pozycję zawodową. Dlatego tak ważne stało się w ostatnich czasach propagowanie idei nieustającego uczenia się przez całe życie, nie tylko w tradycyjnym rozumieniu tego słowa, ale przede wszystkim uczenia się przez praktykę w faktycznych, naturalnych warunkach pracy.

Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli kształcenia zawodowego w nowatorski sposób – w pracujących „pełną parą” restauracjach pozwolą im unowocześnić swój warsztat dydaktyczny i lepiej kształcić młode pokolenia kucharzy.

Oprócz doświadczeń kulinarnych beneficjenci praktyk zdobędą duże doświadczenie organizacyjne analizując zasady promocji, reklamy, marketingu czy kontroli i zapewnienia jakości produkcji i usług w wybranych zakładach gastronomicznych. Nie bez znaczenia jest też opanowanie i stosowanie zasad GHP (dobrej praktyki higienicznej) i GMP (dobrej praktyki produkcyjnej) oraz opracowanie i prowadzenie pełnej dokumentacji HACCP.

Po tak gruntownym przeszkoleniu nauczyciel zawodu będzie pewny swoich działań. Będzie przekazywał swoje umiejętności angażując wszystkie zmysły poznawcze uczniów. Kształtowanie sprawności manualnych i organizacyjnych pozwoli przyszłym absolwentom odnaleźć się w trudnej sytuacji zawodowej i społecznej współczesnego świata.

## PODZIAŁ GODZIN NA MODUŁY PROGRAMOWE

NAZWA MODUŁU	LICZBA GODZIN W CYKLU KSZTAŁCENIA
Kuchnia meksykańska	30
Kuchnie regionalne- tradycje kulinarne i nowe trendy żywieniowe	30
Ryby i owoce morza – obróbka wstępna oraz nowe technologie i sposoby serwowania	30
<b>Razem:</b>	<b>90</b>

## UWAGI DO REALIZACJI PROGRAMU

Zajęcia praktyczne dotyczą poszerzenia wiedzy teoretycznej oraz zastosowaniu jej w działaniu praktycznym. Powinny być realizowane w najwyższej klasy zakładach gastronomicznych sieci otwartej, aby kształcone treści były nowoczesne i dorównywały współczesnym trendom światowym.

Program składa się z trzech modułów:

- kuchni meksykańskiej
- kuchni regionalnych – tradycji kulinarnych i nowych trendów żywieniowych
- Ryb i owoców morza – obróbki wstępnej oraz nowych technologii i sposobów serwowania.

Każdy moduł może być realizowany w jednym lub kilku zakładach gastronomicznych, w zależności od wielkości i wyposażenia zakładu oraz wielkości profilu produkcyjnego.

Szkolenie powinno rozpoczynać się wykładem przybliżającym daną tematykę w celu uświadomienia uczestnikom programu zasobu własnej wiedzy i umiejętności w danej dziedzinie. W dalszej części należy dokonać prezentacji treści dotyczących danego modułu.

Zajęcia praktyczne powinny składać się z instruktażu wstępnego, bieżącego oraz końcowego.

Wskazane jest prowadzenie zajęć w małych grupach umożliwiających każdemu uczestnikowi indywidualny kontakt z prowadzącym z zastosowaniem nowoczesnych, aktywizujących metod pracy.

Każdy nauczyciel czy instruktor powinien prowadzić własną dokumentację zajęć odzwierciedlającą przebieg pracy i służącą do opracowania własnych lub wspólnych (grupowych) działań dydaktycznych.

Bardzo ważne jest również przed rozpoczęciem praktyk w restauracji zapoznać się z jej:

- ◆ strukturą organizacyjną
- ◆ magazynowaniem surowców i materiałów
- ◆ wymaganiami i dokumentacją HACCP
- ◆ asortymentem i profilem produkcji
- ◆ dokumentacją technologiczną
- ◆ obsługą maszyn i urządzeń oraz sprzętem kontrolno - pomiarowym
- ◆ kontrolą i oceną jakości
- ◆ sposobami rozliczeń produkcji



*Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*

## OGÓLNY PROGRAM SZKOLENIA

### I. Moduły tematyczne:

1. Kuchnia meksykańska
2. Kuchnie regionalne – tradycje kulinarne i nowe trendy żywieniowe
3. Ryby i owoce morza – obróbka wstępna oraz nowe technologie i sposoby serwowania

### II. Cele szkolenia:

- **Cel główny:** opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego. Rozwijanie kompetencji i umiejętności potrzebnych w pracy nauczyciela, podnoszenie jakości pracy; kształcenie mobilnego i kreatywnego nauczyciela mającego świadomość uczenia się przez całe życie.
- **Cele szczegółowe:**
  - zapoznanie nauczyciela z najnowszymi trendami w gastronomii
  - praktyczne zaznajomienie się z tajnikami sztuki kulinarnej
  - wskazanie kryteriów do dokonania selekcji wiedzy i umiejętności zawodowych pod kątem wykorzystania ich elementów w praktyce szkolnej
  - nabywanie umiejętności praktycznych wykonywania potraw niespotykanych w praktyce szkolnej
  - wzbogacanie i uatrakcyjnianie procesu dydaktycznego
  - kształcenie potrzeby poznawania nowości w gastronomii oraz umiejętności ich wykorzystania i wdrażania w trakcie zajęć z uczniami dzięki czemu wiedza absolwenta będzie nowocześniejsza, a on sam bardziej konkurencyjny na rynku pracy.

### III. Opis konkretnych umiejętności przydatnych w pracy zawodowej, nabytych przez uczestnika w trakcie szkolenia:

(nauczyciel będzie umiał: )



*Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*

- identyfikować i przeprowadzać obróbkę nieznanymi surowców oraz dobrać artykuły spożywcze do konkretnego menu
- sporządzać charakterystyczne potrawy kuchni meksykańskiej
- stosować przyprawy i dodatki w sporządzanych potrawach
- skomponować menu w kuchni meksykańskiej lub kuchniach regionalnych
- stosować nowoczesne techniki i technologie w sporządzaniu różnych potraw
- dobierać nowoczesne urządzenia i narzędzia pracy do wykonania określonych operacji technologicznych
- sporządzać przystawki, sałatki i sosy charakterystyczne dla różnych kuchni
- przygotowywać i podawać napoje bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu serwowane w kuchni meksykańskiej i kuchniach regionalnych
- planować, wdrażać, organizować pracę i techniki przygotowania półproduktów zgodnie z systemem HACCP
- obrabiać, serwować, dekorować i wykonywać aranżacje potraw
- oceniać jakość wykonywanej pracy na każdym etapie poszczególnych procesów technologicznych
- wprowadzać modyfikacje przepisów i receptur kulinarnych
- stosować zasady GHP, GMP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- zagospodarować lub utylizować odpady poprodukcyjne
- przeprowadzać prezentacje i pokazy praktycznego zastosowania nabytej wiedzy

#### **IV. Formy i metody realizacji:**

- Forma wykład, instruktażu, prezentacji multimedialnych – na temat tradycji, trendów, metod i zasad stosowanych w gastronomii
- Forma obserwacji – zmian i zjawisk w surowcach, półproduktach i wyrobach gotowych, zbieranie informacji i spostrzeżeń
- Forma ćwiczeń w rzeczywistych warunkach pracy uwzględniających hierarchię i tempo pracy
- Forma porównawcza – analiza porównawcza sposobu organizacji pracy oraz receptur, sposobu komponowania potraw i smaków ze znanymi z dotychczasowej pracy
- Forma pracy samodzielnej – analiza i weryfikacja nabytych wiadomości i umiejętności pod kątem możliwości szkolnych, poszerzenie tematyki praktyk poprzez indywidualne konsultacje z szefami kuchni pracującymi w poszczególnych restauracjach



*Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*

## V. Spis wykorzystanej literatury:

1. Bangert E.: Dekorowanie potraw. Warszawa 2007
2. Bęcki L., Kuchnia meksykańska. Wyd. KIRKE 2005
3. Czubernatowa W.: Góralskie jadło na co dzień i od święta. Warszawa 2008
4. Domine A., Romer J.: aria. Kuchnie Europy. Warszawa 2006
5. Ettl A.: Przyprawy i zioła. Warszawa 1998
6. Ferguson C.: Kuchnia XXI wieku. Warszawa 2006
7. Grajka W. (red.): Przeciwtleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, molekularne i analityczne. Warszawa 2007
8. Kintrup M.: Ryby i owoce morza. Warszawa 2007
9. Królik R.: Carving – Dekorowanie potraw oraz stołu owocami i warzywami krok po kroku. Warszawa 2008
10. Kurczewski J.: Gastronomia jako nauka – fizjologia smaku, racjonalne żywienie i gastronomia molekularna. Warszawa 2007
11. Metz R., Szameitat H.: Zimna kuchnia. Warszawa 2007
12. Olszański T.: Wędrowki po kuchniach świata. Warszawa 2003
13. Opracowanie zbiorowe: Wielka księga deserów. Warszawa 2006
14. Parsons R.: Frytka doskonała i inne sekrety kuchni. Warszawa 2005
15. Petrini C.: Slow food. Prawo do smaku. Warszawa 2007
16. Podróże kulinarne „Kuchnia meksykańska” tradycje, smaki, potrawy  
Wyd. New Media Concept 2009
17. Pokora J.: Kulinarium Europy. Warszawa 2003
18. Praca zbiorowa: Kuchnia szefów. Warszawa 2008





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*

19. Praca zbiorowa: Nowoczesne kulinaria polskie. Warszawa 2008

20. Praca zbiorowa: Ugryźć świat. National Geographic 2008

21. Schinharl C., Dickhaut S.: Ryba z fantazją. Warszawa 2008

22. Szymanderska H.: Kuchnia stara jak świat. Warszawa 2006

23. Świdorski F.,(red.) Żywność wygodna i żywność funkcjonalna.

WN-T, Warszawa 2003

24. Czasopisma specjalistyczne

25. Internet