

SCENARIUSZ ZAJĘĆ

Nauczyciel: Małgorzata Łukasiak

Nazwa przedmiotu: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Klasa: I Technikum: technik organizacji usług gastronomicznych, ilość godzin: 3

Temat zajęć: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Cel ogólny zajęć: zapoznanie uczniów ze znaczeniem prawidłowego rozmieszczenia pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym

Cele operacyjne: uczeń potrafi

- wymienić działy zakładu gastronomicznego
- krótko scharakteryzować poszczególne działy
- uzasadnić znaczenie ich prawidłowego rozmieszczenia
- wykonać prosty schemat rozmieszczenia poszczególnych działów

Metody nauczania:

- wykład
- metoda tekstu przewodniego
- metoda praktyczna – ćwiczenia

Formy pracy: indywidualna, grupowa

Środki dydaktyczne:

- tekst przewodni
- schematy i projekty zakładu gastronomicznego
- narzędzia pracy

FAZA LEKCJI	PRZEBIEG LEKCJI	UMIEJĘTNOŚCI KLUCZOWE
ZAANGAŻOWANIE	- zapoznanie z tematem i celami lekcji - podział klasy na grupy	- komunikacja nauczyciel-uczeń
BADANIE	- praca z tekstem przewodnim	- umiejętność planowania, organizowania i oceniania własnej pracy - umiejętność korzystania z różnych źródeł informacji - umiejętność efektywnego współdziałania w zespole
PRZEKSZTAŁCANIE	- praktyczne wykonanie ćwiczenia	- umiejętność łączenia i porządkowania wiedzy - umiejętność radzenia sobie z nietypowością i złożonością sytuacji - odnoszenia do praktyki zdobytej wiedzy - komunikacja uczeń-uczeń
PREZENTACJA	- prezentacja gotowych projektów	- umiejętność samodzielnego podejmowania decyzji Umiejętność poprawnego posługiwania się językiem ojczystym - umiejętność publicznych wystąpień
REFLEKSJA	- znaczenie prawidłowego rozmieszczenia pomieszczeń zakładu gastronomicznego na bezpieczną pod względem żywieniowym dla konsumenta produkcję potraw i napojów	- umiejętność samooceny i prezentacji własnego punktu widzenia

Uzupełniające źródła informacji dla ucznia:

M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Rea, Warszawa 2009

W. Jastrzębski, Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2007

Schematy / projekty zakładów gastronomicznych

Uzupełniające źródła informacji dla nauczyciela:

1. D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora, Towaroznawstwo żywności, WSiP, Warszawa 2007
2. A. Prochner, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa 2007
3. Literatura uzupełniająca: Przegląd gastronomiczny

Sposób uzyskiwania informacji zwrotnej od uczniów po zakończonych zajęciach:

wypowiedź uczniów: czy potrafię....?

Tekst przewodni do lekcji: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Podstawą do zaprojektowania układu funkcjonalnego pomieszczeń są tak zwane drogi technologiczne. Stanowią one odzwierciedlenie toczących się w zakładzie procesów technologicznych – począwszy od dostaw surowców aż po ekspedycję dań do konsumentów. Wyróżniamy następujące drogi technologiczne:

- surowców, półproduktów i produktów,
- naczyń kuchennych,
- naczyń stołowych czystych,
- naczyń stołowych brudnych,
- odpadków poprodukcyjnych,
- odpadków pokonsumenckich,
- personelu,
- konsumentów.

By układ funkcjonalny pomieszczeń był prawidłowy, niezbędne jest

- zlokalizowanie w sąsiedztwie (w pionie i poziomie) tych działów, które mają ścisły związek wynikający z procesu technologicznego,
- zapewnienie najkrótszych połączeń komunikacyjnych pomiędzy poszczególnymi działami zakładu albo w obrębie tych samych działów.

Jeżeli pomieszczenia te znajdują się na różnych poziomach, wówczas instaluje się dźwig i odpowiednie środki transportu dla zapewnienia prawidłowego połączenia technologicznego.

- prawidłowe powiązanie pomiędzy poszczególnymi grupami pomieszczeń zapewniające jednokierunkowy ruch
 - produktów, od wejścia gospodarczego do magazynów i pomieszczeń produkcyjnych,
 - wyprodukowanych potraw, z pomieszczeń produkcyjnych do bufetu i sal konsumenckich,
 - personelu, zatrudnionego w produkcji i przy obsłudze konsumentów,
 - brudnych naczyń, z sal konsumenckich do zmywalni,
 - odpadków i opakowań, do własnych miejsc ich składowania.
- umożliwienie wykonania poszczególnych procesów produkcyjnych w jak najkrótszym czasie i przy pokonaniu jak najkrótszej drogi,
- wydzielenie poszczególnych dróg, wynikających z przebiegu procesów technologicznych, z wyeliminowaniem możliwości (ze względów sanitarnych) krzyżowania się:
 - drogi naczyń czystych z drogą naczyń brudnych,
 - drogi naczyń brudnych z drogą dań gotowych
 - drogi odpadków pokonsumenckich z drogą naczyń czystych albo gotowych dań,
 - drogi konsumentów z drogą surowców.

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego jest to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń, w których w najszerszym stopniu uwzględnione są wszelkie wymagania związane z produkcją i kierunkiem przepływu towarów, pracowników i konsumentów.

Wielkość i rozkład pomieszczeń zakładu gastronomicznego w dużym stopniu decyduje o organizacji pracy i sprawności przebiegu procesów pracy, takich jak: zaopatrzenie i magazynowanie, ilość i jakość produkcji, wielkość obrotu, poziom świadczenia usług [107].

Podstawą do opracowania układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym jest proces technologiczny produkcji potraw.

Dział magazynowy składa się z:

- e rampy;
- e przedmagazynu;

- e magazynów żywnościowych;
- e magazynów gospodarczych.

Dział produkcyjny obejmuje:

- e wszelkiego rodzaju przygotowalnie wstępne i właściwe;
- e kuchnię potraw zimnych i kuchnię potraw gorących;
- e przygotowalnię wyrobów mącznych oraz przygotowalnię lodów i deserów;
- e magazyn dobowy;
- e pokój szefa kuchni;
- e zmywalnię naczyń kuchennych.

Dział ekspedycyjny - w restauracjach i stołówkach występuje jako funkcjonalnie wyodrębniony zespół pomieszczeń, do którego należą:

- e r ozdzielnia kelnerska, usytuowana między salą konsumencką, zmywalnią naczyń stołowych a kuchnią;
- e wzajemne usytuowanie tych pomieszczeń powinno zapewnić prawostronny ruch w rozdzielni, z zachowaniem powyższej kolejności;
- e z mywalnia naczyń stołowych, która powinna mieć bezpośrednie powiązanie z bufetem, rozdzielnią kelnerską i kuchnią oraz możliwość usuwania pojemników z odpadkami na zewnątrz bez przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne.

Dział handlowy składa się z następujących pomieszczeń:

- e przedsionka;
- e hallu, który powinien mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumencką, szatnią i zespołem sanitarnym dla konsumentów;
- e sali konsumenckiej - w lokalach z działalnością rozrywkową integralną częścią sali konsumenckiej jest parkiet do tańca i podium dla orkiestry;
- e bufetu, który występuje jako wydzielona powierzchnia sali konsumenckiej lub, w przypadku restauracji, wchodzi w skład rozdzielni kelnerskiej;
- e magazynu bufetu.

W skład działu administracyjno - socjalnego wchodzi następujące pomieszczenia:

- e pokój biurowy;
- e pokój personelu;
- e szatnia dla personelu;
- e pomieszczenia natrysków;
- e szatniowy zespół sanitarny;
- e pomieszczenia techniczne.

Zakłady gastronomiczne cechuje ogromne zróżnicowanie, dlatego przedstawiony powyżej podział należy traktować elastycznie. Ponadto, możliwe jest zespolenie dwóch lub więcej zakładów gastronomicznych w jeden obiekt o zintegrowanej funkcji. Celem takich sprzężeń są korzyści funkcjonalno-organizacyjne i ekonomiczne. Sprzężone zakłady umożliwiają wszechstronną i pełniejszą obsługę konsumenta, organizacyjnie upraszczają procesy produkcyjne i administrowanie kilkoma zakładami w jednym obiekcie. **Ze względów sanitarnych i funkcjonalnych**

niedopuszczalne jest łączenie:

- e drogi konsumentów z drogą dostawy surowca;
- e drogi naczyń kuchennych z drogą naczyń stołowych;

