



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

PROGRAM PRAKTYK NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH W BRANŻY SPOŻYCZO – GASTRONOMICZNEJ

Nr zawodu: 512



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Spis treści

Wprowadzenie	3
1. Plan praktyki zawodowej	
Urządzanie i organizacja placówki żywienia	6
Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów	8
Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia	12



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Wprowadzenie

Kształcenie zawodowe podobnie jak wszystko co ma związek systemem oświaty w ogóle, a z procesem edukacji w szczególności, ma bezpośredni i niebagatelny wpływ na funkcjonowanie i rozwój społeczeństwa nie tylko w ujęciu lokalnym, lecz również znajduje swoje odbicie w ich kondycji w skali globalnej. To ono określa atrybuty potrzeb edukacyjnych, będąc równocześnie jedynym klientem tych usług.

Pierwszym i najważniejszym zadaniem kształcenia zawodowego jest odpowiedź na zróżnicowane potrzeby gospodarki a tym samym rynku pracy w poszczególnych jej gałęziach/branżach.

Nauczyciel realizując program kształcenia w zawodzie stawia sobie za cel przygotowanie aktywnego, mobilnego i skutecznie działającego pracownika.

Nauczyciel współczesnej szkoły powinien charakteryzować się otwartością, wyobraźnią, zdolnością do ciągłego kształcenia się i doskonalenia w wyniku czego będzie stosował w procesie nauczania treści adekwatne do potrzeb rynku i gospodarki.

Treści niniejszego programu stanowią odpowiedź na potrzeby nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży spożywczo – gastronomicznej, które zostały zdiagnozowane w ramach projektu „Nauczyciel to nie tylko teoretyk” współfinansowanego ze środków POKL oraz Skarbu Państwa, realizowanego w latach 2010 – 2013 na terenie woj. pomorskiego



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

1. Cele kształcenia

W wyniku procesu praktyk nauczyciel powinien zapoznać się z:

- zasadami urządzania i wyposażania placówki żywieniowej,
- schematem organizacyjnym placówki żywieniowej i poszczególnych działów zakładu gastronomicznego,
- planowaniem i organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach placówki gastronomicznej,
- zakresem realizowanych zadań na różnych stanowiskach pracy,
- zasadami współpracy z zespołem w trakcie wykonywania zadań,
- przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, wymagań ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- zasadami udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia,

2. Wykaz jednostek modułowych

Nr jednostki	Nazwa jednostki
1	Urządzenie i organizacja placówki żywienia
2*	Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów
3*	Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia

*W realizację modułu zaangażowane są osoby, zakwalifikowane na podstawie prowadzonych przedmiotów zawodowych do jednego z nich (2 lub 3).



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

3. Schemat układu jednostek modułowych

Realizację programu należy rozpocząć od jednostki - Urządzenie i organizacja placówki żywienia.

Jednostki:

- Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów
- i
- Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia, mogą być realizowane równolegle.

4. Metoda kontroli realizacji procesu praktyk

Nauczyciele powinni prowadzić dziennik praktyk, w którym będą dokonywać zapisów 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 dzienniku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Urządzenie i organizacja placówki żywienia

1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien:

- poznać wyposażenie placówki gastronomicznej, jej specyfikę i charakter prowadzonej działalności,
- zapoznać się z organizacją pracy na różnych stanowiskach poszczególnych działów placówki gastronomicznej,
- zapoznać się z dokumentacją sporządzaną w placówce żywienia,
- uczestniczyć w sporządzaniu oferty reklamowej placówki żywienia,
- zapoznać się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- posłużyć się dokumentacją organizacyjno-produkcyjną placówki żywienia.

2. Materiał szkolenia w procesie praktyki

Poznanie organizacji pracy, regulaminów wewnętrznych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w placówce żywienia.

Obliczanie kosztów urządzenia terenu otoczenia i dekoracji wnętrza placówki gastronomicznej.

Sporządzanie schematu organizacyjnego placówki żywienia.

Prowadzenie dokumentacji placówki żywienia.

Określanie zakresu obowiązków na stanowiskach pracy w poszczególnych działach placówki żywienia.

Projektowanie modernizacji wyposażenia i urządzenia pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych, handlowo – usługowych i miejsc rekreacji.

Organizowanie zaopatrzenia placówki oraz magazynowanie surowców i materiałów.

Projektowanie oferty reklamowej placówki żywienia.



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki jest zapoznanie nauczycieli z organizacją i praktyczną działalnością placówki żywienia/zakładu gastronomicznego w rzeczywistych warunkach gospodarki rynkowej.

Przy wyborze placówki żywienia, w której odbywać się będzie praktyka zawodowa, należy przede wszystkim brać pod uwagę urządzenie placówki i organizację pracy.

Podczas praktyki nauczyciele powinni:

- zapoznać się z wyposażeniem, urządzeniem i organizacją pracy w placówce żywienia,
- wykonywać zadania zgodnie z harmonogramem prac,
- uczestniczyć w wykonywaniu zadań na stanowiskach odpowiedzialnych za urządzenie i organizowanie placówek żywienia,
- projektować modernizację wyposażenia stanowisk pracy w placówce żywienia,
- planować usprawnienie organizacji pracy w placówce.



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Sporządzanie oraz podawanie potraw i napojów

1. Szczegółowe cele praktyki

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien:

1. Wykonać prace związane z obróbką wstępną surowców, a w szczególności:
 - a) poznać operacje i procesy jednostkowe stosowane w technologii gastronomicznej w przedsiębiorstwie,
 - b) poznać stosowane praktycznie metody przygotowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z recepturą,
 - c) zapoznać się z maszynami, urządzeniami, aparatami i sprzętem kuchennym stosowanym w procesie technologii gastronomicznej w przedsiębiorstwie,
 - d) zapoznać się ze stanowiskami pracy zorganizowanymi zgodnie z zasadami organizacji procesu produkcyjnego, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemem dobrej praktyki,
 - e) zapoznać się z metodami obróbki wstępnej i termicznej zgodnie z zasadami procesu technologicznego oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska i wymagań ergonomii,
 - f) oceniać jakość surowców i potraw,
 - g) rozróżniać stosowane metody utrwalania żywności,

2. Sporządzić potrawy i napoje z różnych surowców, a w szczególności:
 - a) sporządzać potrawy z produktów zbożowych,
 - b) sporządzać potrawy z jaj i mleka,
 - c) sporządzać potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców,
 - d) sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny,
 - e) sporządzać potrawy z ryb i owoców morza poprzez:
 - dobór rodzaju ryb i owoców morza do potraw,
 - obróbkę wstępną różnych rodzajów ryb i owoców morza,
 - przygotowywanie półproduktów z ryb i owoców morza,
 - obróbkę termiczną ryb i owoców morza,
 - zastosowanie napojów alkoholowych w produkcji potraw z ryb i owoców morza,



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

- sporządzanie potraw i zakąsek z ryb i owoców morza gotowanych, duszonych, pieczonych, zapiekanych i surowych,
 - zastosowanie żywności wygodnej z ryb i owoców morza,
 - dobór sosów, dodatków głównych i uzupełniających do potraw z ryb i owoców morza,
- f) sporządzać wypieki,
- g) sporządzać potrawy półmieszne,
- h) sporządzać napoje gorące i zimne poprzez:
- przygotowywanie naparów kawy i herbaty różnymi metodami,
 - sporządzanie różnych rodzajów napojów bezalkoholowych,
 - wykorzystanie właściwości leczniczych ziół do sporządzania napojów,
 - podawanie napojów do określonych potraw.
- i) przygotowywać potrawy dietetyczne poprzez:
- określanie produktów zalecanych i niedozwolonych w poszczególnych dietach,
 - planowanie jadłospisów według różnych rodzajów diet,
 - sporządzanie potraw dietetycznych,
 - dobór sposobu dekoracji potraw dietetycznych,
- j) przygotowywać potrawy kuchni polskiej i specjalności różnych regionów świata poprzez:
- dobieranie potraw i napojów w zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej codziennej i świątecznej,
 - sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw i napojów kuchni staropolskiej,
 - rozróżnianie naczyń stosowanych w dawnej kuchni polskiej,
 - dobieranie potraw i napojów w zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni różnych regionów,
 - sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw i napojów kuchni regionalnych,
 - dobieranie naczyń i nakryć do podania sporządzonych potraw kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych,
 - sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw kuchni krajów Europy, Bliskiego i Dalekiego Wschodu oraz Ameryki



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Wskazane jest aby nauczyciele – praktykanci wykonywali prace związane ze sporządzaniem potraw i napojów w różnych działach produkcji, tj.:

- podać potrawy i napoje w różnych porach dnia i nocy,
- wykonać zadania związane z organizacją przyjęć okolicznościowych,
- zabezpieczyć próbki potraw do badań zgodnie z wymaganiami stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- wykonać zadania we współpracy z zespołem,

2. Materiał nauczania

Wykonywanie pracy w dziale przygotowania surowców.

Wykonywanie prac dotyczących wstępnej obróbki ręcznej i mechanicznej.

Analizowanie wydajności surowców.

Sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw gorących.

Organizowanie pracy w kuchni podczas przygotowywania potraw gorących.

Organizowanie pracy podczas przygotowywania potraw zimnych, deserów i ciastek.

Wydawanie potraw i napojów kelnerom.

Obsługa konsumentów w różnych porach.

Pobieranie i realizacja zamówień na potrawy i napoje.

Obsługa gości z zastosowaniem różnych sposobów oraz technik podawania potraw i napojów.

Analizowanie organizacji pracy kelnerów.

Uczestniczenie w organizacji przyjęcia okolicznościowego.

4. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki zawiera treści dotyczące sporządzania oraz podawania potraw i napojów w rzeczywistych warunkach pracy.

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien zapoznać się ze stosowanymi metodami dotyczącymi:

- analizy zakresu asortymentowej produkcji,
- projektowania zmian w karcie menu,
- produkcji i ekspedycji potraw z jadłospisu codziennego i okazjonalnego,
- planowania i wykonywania czynności dotyczących produkcji potraw w różnych działach placówki żywienia,



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

- obsługi gości,
- analizy i realizacji usług cateringowych.



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Rozliczanie kosztów działalności placówki żywienia

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu praktyki nauczyciel powinien uczestniczyć w:

1. Prowadzeniu analizy zapotrzebowania lokalnego rynku na usługi gastronomiczne,
2. Kalkulowaniu kosztów przygotowania i serwowania potraw z uwzględnieniem kosztów obsługi poprzez:
 - a) stosowanie form ewidencji gospodarczej właściwych dla zakładu pracy,
 - b) sporządzanie dokumentację związaną z działalnością gospodarczą placówki żywienia,
 - c) ustalanie podstawowych kosztów związanych z produkcją i usługami gastronomicznymi,
 - d) sporządzanie kalkulacji cen na wyroby gotowe i usługi,
 - e) ocenianie czynników wpływających na poziom kosztów w przedsiębiorstwie,
 - f) ustalanie wyniku finansowego i przeprowadzanie jego analizy,
3. Ustalaniu zapotrzebowania różnych działów produkcyjnych i usługowych,
4. Sporządzaniu zamówień na artykuły spożywcze,
5. Przyjmowaniu towaru do magazynu zgodnie z fakturą i zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej,
6. Wypełnianiu dokumentacji magazynowej,
7. Obliczaniu wysokości dziennych obrotów placówki żywienia,

2. Materiał nauczania

Analizowanie zgodności produkcji z zapotrzebowaniem lokalnego rynku.

Kalkulowanie cen potraw i napojów.

Planowanie produkcji placówki żywienia.

Sporządzanie zapotrzebowania dla działu magazynowego.

Sporządzanie zamówienia, zamawianie towaru.

Organizowanie zakupu towarów i surowców.

Przyjmowanie zamówienia zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki

Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej.



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Rozmieszczanie surowców w magazynach.

Wydawanie surowców i towarów handlowych z magazynu do innych działów placówki żywienia.

Prowadzenie dokumentacji magazynowej.

Rozliczanie produkcji dziennej w placówce żywienia.

Dokonywanie rozliczeń kelnerów z kuchnią i barem.

Rozliczanie dziennego utargu kelnera, analiza utargu.

Analizowanie systemu rozliczeń placówki żywienia.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki zawiera treści dotyczące rozliczania kosztów działalności placówki żywienia.

Podczas realizacji programu należy zwrócić uwagę na:

1. Obliczanie kosztów działalności placówki żywienia,
2. Prowadzenie dokumentacji placówki żywienia, a w szczególności wykorzystując:
 - a) uproszczone formy ewidencji działalności gospodarczej w zakładzie gastronomicznym,
 - b) formy księgowości w małych podmiotach gospodarczych,
 - c) koszty, marże i ceny,
 - d) metody kalkulacji cen,
 - e) analizę rentowności.

W czasie trwania praktyki należy stwarzać sytuacje, w których nauczyciel będzie mógł podejmować samodzielnie decyzje oraz wykazać inicjatywę i twórczą postawę.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwrócić uwagę na kształtowanie odpowiedzialności za powierzone zadania i podejmowane decyzje.

Praktykanci powinni wykonywać zadania pod kierunkiem pracowników działu: magazynowo – produkcyjnego, ekspedycyjno – handlowego i/lub ekonomicznego.



Projekt pt. „NAUCZYCIEL TO NIE TYLKO TEORETYK”, nr WND – POKL.03.04.03-00-018/10,
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Okres realizacji projektu: 02.11.2010 – 31.12.2013

Podstawą opracowania programu są:

- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 czerwca 2011 r. w sprawie podstaw programowych) (DzU Nr 141, z 2011 r., poz. 826)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach Dz.U. 2012 nr 0 poz. 184
- Programy nauczania w zawodzie technik budownictwa,
- Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych