



**PROGRAM/HARMONOGRAM PRAKTYK KRAJOWYCH
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
DLA ZAWODU: KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII**

Wstęp:

1. Podstawą opracowania programu są:

- podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii (rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 2011 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: asystent osoby niepełnosprawnej, florysta, **kucharz małej gastronomii**, operator maszyn leśnych, opiekun medyczny, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, sprzedawca, technik handlowiec, technik organizacji usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego i technik weterynarii (Dz. U. Nr 49, poz. 254);
- projekt Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodach, które wejdzie w życie z dniem 1 września 2012 r., wg którego nie będzie zawodu kucharz małej gastronomii, będzie jedynie kucharz na poziomie szkoły zasadniczej z możliwością potwierdzania jednej kwalifikacji: T.6 - Sporządzanie potraw i napojów,
- programy nauczania w zawodzie kucharz małej gastronomii,
- Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych,
- standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu kucharz małej gastronomii,
- Informator MEN - Kształcenie zawodowe i ustawiczne, opublikowany w 2010 roku, gdzie podane są nowe tendencje i kierunki związane z dostosowywaniem kształcenia zawodowego do zmieniających się potrzeb rynkowych.

2. Uczestnikami praktyk są nauczyciele i instruktorzy kształcenia zawodowego w szkołach kształcących w zawodzie kucharz małej gastronomii, zakwalifikowani i skierowani na praktyki przez WYG International Sp. z o.o.

3. Praktyki odbywają się na podstawie porozumienia o prowadzeniu praktyk, zawartego pomiędzy WYG International Sp. z o.o. a wybranymi przedsiębiorstwami świadczącymi usługi o wysokim standardzie w zakresie usług gastronomicznych. Wybrane przedsiębiorstwa zwane dalej będą „zakładami pracy”.

Standardy wymagań egzaminacyjnych nie obejmuje następujących kwalifikacji zawodowych:

1. Zapewnienie, jakości i bezpieczeństwa żywności GMP, GHP, HACCP.
2. Dobieranie parametrów do prowadzenia obróbki termicznej surowców i półproduktów w małej gastronomii.
3. Zestawianie potraw małej gastronomii w posiłki (śniadania, obiady, kolacje) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
4. Porcjowanie i dekorowanie potraw małej gastronomii.
5. Przygotowanie nadzień, past, kremów.
6. Sporządzanie różnymi technikami i metodami deserów, w oparciu o receptury potraw.
7. Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej.
8. Sporządzanie potraw kuchni obcych narodów.





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZECZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

Cele praktyk

1. Analiza procedur zapewnienia, jakości i bezpieczeństwa żywności GMP GHP.
2. Zapoznanie się z urządzeniami i sprzętem technicznym stosowanym w zakładach gastronomicznych.
3. Poznanie specyfiki pracy na poszczególnych stanowiskach pracy w gastronomii
4. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych.
5. Zdobywanie nowych doświadczeń zawodowych
6. Nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających ich wykorzystanie w procesie kształcenia zawodowego.
7. Doskonalenie umiejętności sporządzania potraw.
8. Doskonalenie umiejętności dekorowania potraw z wykorzystaniem najnowszych trendów.
9. Rozpoznawanie potrzeb i możliwości na lokalnym rynku pracy.

Organizacja i przebieg praktyk

Lp.	Nazwa zadania/tematu	Liczba godzin
1.	Procedury zapewnienia, jakości i bezpieczeństwa żywności	1 x 6 godz.
2.	Obsługa i konserwacja urządzeń wykorzystywanych w małej gastronomii	2 x 6 godz.
3.	Przygotowanie posiłków codziennych	1 x 6 godz.
4.	Porcjowanie dekorowanie przygotowanych potraw	1 x 6 godz.
5.	Sporządzanie deserów z wykorzystaniem różnych technik	1 x 6 godz.
6.	Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej	1 x 6 godz.
7.	Sporządzanie potraw kuchni obcych narodów	1 x 6 godz.
8.	Stosowanie żywności wygodnej w gastronomii	1 x 6 godz.
9.	Przyjmowanie i rozliczanie zamówień	1 x 6 godz.
RAZEM		60 godz.





HARMONOGRAM PRAKTYK

- Śniadanie i kolacja wyłącznie dla osób korzystających z zakwaterowania w ośrodku
- Obiad dla wszystkich uczestników praktyk

Lp.	Harmonogram zajęć	Liczba godzin praktyk
Dzień 1,6	10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia 18.30 – kolacja	6 godzin lekcyjnych każdego dnia praktyki
Dzień 2,3,4,7,8,9	Śniadanie 10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia 18.30 – kolacja	
Dzień 5,10	Śniadanie 10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia	
Razem		60 godzin

* mając na uwadze zapoznanie się uczestników praktyk z rzeczywistymi warunkami pracy w danym przedsiębiorstwie, dopuszcza się przesunięcia godzin realizacji poszczególnych zajęć z uwagi na obowiązujący rozkład wykonywania prac w danym przedsiębiorstwie

Opis praktyki

1. Procedury zapewnienia, jakości i bezpieczeństwa żywności

- Zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- Zasady dobrej praktyki higienicznej.
- System HACCP.

Wskazówki do realizacji tematu

- Uczestnik zapoznaje się z procedurami stosowanymi w zakładzie pracy, następnie współpracując z kucharzem przystępuje do wykonywania prostych zadań produkcyjnych. Przy pracy wykorzystuje receptury stosowane w zakładzie gastronomicznym.

2. Obsługa i konserwacja urządzeń wykorzystywanych w małej gastronomii

- Urządzenia chłodnicze
 - a. zamrażarki,
 - b. szafy chłodnicze,
 - c. witryny
- Urządzenia do obróbki termicznej
 - a. patelnie elektryczne,
 - b. frytownice,
 - c. piece konwekcyjne,
 - d. grille,
 - e. rożen elektryczny,
 - f. płyty indukcyjne





- Urządzenia rozdrabniające
 - a. kralniece,
 - b. malaksery,
 - c. wilki
- Podgrzewacze do potraw
 - a. bębny,
 - b. stoły i szafy chłodnicze

3. Przygotowanie posiłków codziennych

- Asortyment potraw wchodzących w skład śniadań.
- Dobór potraw i napojów do obiadu.
- Kompozycja kolacji.
- Napoje zimne i gorące

Wskazówki do realizacji tematu

- Uczestnik zestawia potrawy w posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia a następnie współpracując z kucharzem wykonuje zaplanowane potrawy wykorzystując do tego odpowiedni sprzęt i urządzenia mechaniczne.

4. Porcjowanie, dekorowanie przygotowanych potraw dań zasadniczych, zakąsek zimnych i gorących

- Potrawy z drobiu
- Potrawy z mięs zwierząt rzeźnych
- Potraw z ryb
- Prawidłowe ułożenie potrawy na talerzu
- Dobór elementów dekoracyjnych

5. Sporządzanie deserów z wykorzystaniem różnych technik

- Desery z owoców
- Kremy i galaretki
- Desery lodowe
- Desery z ciast

6. Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej

- Zupy
- Potrawy z mąki i kasz
- Potrawy z warzyw i grzybów
- Potrawy mięsne
- Potrawy z podrobów
- Kuchnie regionalne
 - a. kaszubska,
 - b. śląska,
 - c. góralska
 - d. wielkopolska

Wskazówki do realizacji tematu

- Uczestnik powinien znać i sporządzać w pierwszej kolejności potrawy charakterystyczne dla regionu, z którego pochodzi.





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

7. Sporządzanie potraw kuchni obcych narodów

- Kuchnia francuska
- Kuchnia włoska
- Kuchnia węgierska
- Kuchnia hiszpańska
- Kuchnia rosyjska

8. Stosowanie żywności wygodnej w gastronomii

- Rodzaje i charakterystyka żywności wygodnej
- Znaczenie żywności wygodnej w małej gastronomii

9. Przyjmowanie i rozliczanie zamówień

- Bonowanie za pomocą kasy fiskalnej
- Wystawianie rachunków
- Rozliczanie należności
- Obsługa płatności bezgotówkowych

Wskazówki do realizacji tematu

- Temat ten powinien być realizowany na sali konsumenckiej pod opieką kelnera lub osoby odpowiedzialnej za rozliczenia finansowe.

Obowiązkiem uczestnika praktyk jest dokumentowanie przebiegu praktyki w specjalnie przygotowanym do tego celu „Indywidualnym Dzienniku Praktyk”.

