

PROGRAM DODATKOWEGO MODUŁU
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO PRAKTYCZNEGO
DLA ZAWODU TECHNIK KUCHARZ
PRAKTYKA/STAŻ

- 1) Cele edukacyjne (kompetencje i umiejętności, w tym przygotowujące do egzaminu zawodowego), które osiągnie praktykant/stażysta,

Praktykant/stażysta powinien umieć:

- zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności
- dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności
- ocenić przydatność kulinarną żywności
- ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzenia potraw lub napojów
- zabezpieczyć żywność przed zepsuciem
- ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności
- określić kiedy żywność jest zepsuta
- wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności
- dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności
- dobrać urządzenie do przechowywania żywności
- ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji
- ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego
- dokonać analizy treści receptur gastronomicznych
- sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury
- dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju
- zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju
- wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju
- zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów

- dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów
- zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem
- scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (obróbka wstępna)
- rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
- dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań
- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
- obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów
- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna.
- dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju
- zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji
- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów
- dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych
- zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności
- zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce
- zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce
- oszacować czas przechowywania określonego środka żywności
- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności
- określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania
- zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego

żywności

- zastosować metody utrwalania żywności
- dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności
- obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności
- przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
- zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas procesów technologicznych
- zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej
- sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych
- zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
- rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne.
- wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym
- ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego
- zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji
- zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów
- ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów
- dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach
- obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
- zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom
- zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i

napojów

- porcjować i dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw
- zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza.

2) Zakres obowiązków praktykanta/stażysty

Praktykant/stażysta powinien:

- zapoznać się ze strukturą zakładu gastronomicznego, w którym odbywa się praktykę/staż
- dostosować się do możliwości danego zakładu gastronomicznego, mając na uwadze realizację założonych celów edukacyjnych
- wykonywać tylko i wyłącznie prace zlecone przez wyznaczony personel
- przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska obowiązujących na terenie całego zakładu gastronomicznego
- być punktualny, pracowity i odpowiedzialny
- wywiązywać się sumiennie z powierzonych obowiązków.

3) Treści edukacyjne,

1.1 Bezpieczeństwo i organizacja pracy podczas wykonywania zadań

- organizowanie stanowiska pracy
- zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania prac
- system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia
- zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu wykonywania czynności zawodowych
- pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia
- kompetencje personalne i społeczne podczas wykonywania prac
- metody organizacji pracy indywidualnej bądź grupowej

1.2 Obsługa maszyn i urządzeń

- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów

- 4) Harmonogram realizacji praktyki zawodowej/stażu zawodowego.

Harmonogram ustalany jest indywidualnie w zależności od możliwości produkcyjnych organizacji obsługowej.

Liczba godzin stażu – 150 h (czas stażu 4 tygodnie – 20 dni)

- 5) Predyspozycje psychofizyczne i zdrowotne praktykanta/stażysty

Praktykant/stażysta powinien charakteryzować się nienagannym zdrowiem.

- 6) Dotychczasowe kwalifikacje zawodowe praktykanta/stażysty

Praktykant/stażysta nie musi posiadać żadnych specjalistycznych kwalifikacji. Wskazane jest minimalne doświadczenie i podstawowa wiedza z zakresu sporządzania napojów i potraw.

- 7) Poziom wykształcenia praktykanta/stażysty

Poziom wykształcenia praktykanta/stażysty nie jest określony. Wskazane jest skierowanie na praktykę/staż uczniów klas I i II kucharz Zasadniczej Szkoły Zawodowej.

- 8) Wyposażenia stanowiska pracy praktykanta/stażysty podczas odbywania praktyki zawodowej/stażu zawodowego

Wyposażenie stanowiska pracy powinno pozwolić na realizację treści edukacyjnych zawartych w pkt.3.

- 9) Procedury wdrażania do pracy praktykanta/stażysty

- praktykant/stażysta zapoznaje się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego
- praktykant/stażysta zapoznaje się z przepisami bhp, ppoż. i ochrony środowiska obowiązujących na terenie zakładu gastronomicznego
- praktykant/stażysta wykonuje proste potrawy i napoje pod nadzorem
- praktykant/stażysta wykonuje proste potrawy i napoje samodzielnie
- praktykant/stażysta wykonuje złożone potrawy i napoje pod nadzorem
- praktykant/stażysta wykonuje proste potrawy i napoje samodzielnie
- praktykant/stażysta wykonuje złożone potrawy i napoje pod nadzorem
- praktykant/stażysta wykonuje skomplikowane potrawy i napoje samodzielnie

O stopniu skomplikowania decyduje nadzorujący pracę praktykanta/stażysty.

10) Procedury monitorowania stopnia realizacji treści i celów edukacyjnych;

- w procesie oceniania powinna dominować obserwacja praktykanta/stażysty oraz ocena efektów jego pracy
- dokonując oceny pracy praktykanta/stażysty należy uwzględnić;
 - Praktyczne zadania sprawdzające
 - Przestrzegania dyscypliny pracy
 - Organizację pracy
 - Samodzielność podczas wykonywania pracy
 - Jakość wykonanej pracy
 - Postawę zawodową
- podczas procesu oceniania należy używać następującej skali ocen:
 - Celujący (6)
 - Bardzo dobry (5)
 - Dobry (4)
 - Dostateczny (3)

Dopuszczający (2)

Niedostateczny (1).