

Materiał nauczania

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
3. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.
7. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy.
8. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza i technika żywienia i usług gastronomicznych.
9. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.
10. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
11. Zasady racjonalnego żywienia.
12. Metody i systemy zapewniania właściwej jakości zdrowotnej żywności.
13. Procedury zakładowe.
14. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.
15. Zasady oceny organoleptycznej.
16. Czynności związane z produkcją.
17. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
18. Warunki przechowywania żywności.
19. Sporządzanie potraw i napojów.
20. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

1. Zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii.
2. Uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego.
3. Określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu .
4. Ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne.
5. Zidentyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
6. Zastosować zasady racjonalnego wykorzystania surowców.
7. Zinterpretować znaki umieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.
8. Uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami.
9. Zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki.
10. Dobrać dodatki do przygotowywanych potraw.
11. Przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach.
12. Rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów.
13. Zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonywania zadań zawodowych
14. Rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym.
15. Zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych.
16. Zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
17. Zastosować zasady oceny organoleptycznej.
18. Zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej
19. Zastosować zasady pobierania , zabezpieczania i przechowywania próbek żywności
20. Ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniu żywności
21. Ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria : funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardami jakościowymi.
22. Wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności.
23. Wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego.
24. Obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności.
25. Wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju.
26. Zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów
27. Zastosować zasady doprawiania potraw i napojów.
28. Zastosować zasady zabezpieczenia potraw i napojów do momentu ekspedycji.
29. Zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
30. Rozróżniać zamiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
31. Ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.
32. Określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych
33. Zastosować przyjęte zasady porcjowania m dekorowania potraw lub napojów.
34. Zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosowane do określonej wielkości porcji.
35. Zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej i rozliczenia produkcji.