



13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

2. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Uczeń:

- 1) przestrzeżenia zasad planowania produkcji potraw i napojów,
- 2) planuje produkcję potraw i napojów,
- 3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów,
- 4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów,
- 5) rozróżnia rodzaje kart menu:
- 6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw,
- 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 8) sporządza kalkulacje cen potraw i napojów,
- 9) opracowuje receptury gastronomiczne,
- 10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

Uczeń:

- 1) klasyfikuje usługi gastronomiczne,
- 2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych,
- 3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych,
- 4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych,
- 5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych,
- 6) planuje usługi gastronomiczne,
- 7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych,
- 8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych,
- 9) dobiera zastawę i bieliznę stołową,
- 10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych,
- 11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych,
- 12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych,
- 13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkola realizująca kształcenie w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię technologiczną gastronomiczną, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
 - b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stół produkcyjny, tazon kuchenny z piekarnikami, zlewomywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszyny do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tacę kelnerskie metalowe oraz stół i krzesła.
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobieganiem,

Projekt „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 1: Forum partnerów społecznych” współfinansowany za środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, nasświetlacz do jaj, kosz na odpady, apieczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń.

- 2) pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, wyposażoną w: stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarkę sieciową, z oprogramowaniem do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;
- 3) pracownię obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
 - b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stół i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową, tacę, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
 - c) stanowiska barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, sprzęt barowy, mikser barowy lub blender, ekspres do kawy i herbaty, naczynia do sporządzania i serwowania napojów, stół stalowy lub blat roboczy, zlewomywaki dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody;
- 4) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
 - b) stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewomywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczkobielerniczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,
 - c) stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewomywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdzielania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
 - d) stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewomywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdzielania mięsa
 - e) stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewomywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobieganiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze.

Projekt „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 1: Forum partnerów społecznych” współfinansowany za środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego