

Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego w Rudzie Śląskiej

PLAN NAUCZANIA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH

ZAWÓD: **343404** **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

KWALIFIKACJA: **T.6** **SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW**
 T.15 **ORGANIZACJA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Nr tematu	Dział/poddział/temat	Ilość godzin		
		II	III	R
1.	Procesy technologiczne w gastronomii	150	115	265
1.1	Przygotowanie półproduktów	60	15	75
1.1.1	Bhp w produkcji gastronomicznej	10	5	15
1.1.2	Zapoznanie z wymaganiami kontroli sanitarno - epidemiologicznej pod względem systemu HACCP.	20	10	30
1.1.3	Mycie naczyń stołowych i kuchennych oraz porządki w pomieszczeniach produkcyjno - ekspedycyjnych.	10	-	10
1.1.4	Obróbka wstępna brudna i czysta warzyw, grzybów, owoców oraz ziemniaków	10	-	10
1.1.5	Obróbka cieplna warzyw, grzybów, owoców oraz ziemniaków	10	-	10
1.2	Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów	90	100	190
1.2.1	Sporządzanie potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków i sposoby ekspediowania.	10	-	10
1.2.2	Sporządzanie potraw z mąki i kasz oraz jaj i ich sposoby ekspediowania.	10	-	10
1.2.3	Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów.	10	-	10
1.2.4	Sporządzanie potraw z mięsa gotowanego zwierząt rzeźnych i ich ekspediowanie.	10	-	10
1.2.5	Sporządzanie potraw z mięsa smażonego zwierząt rzeźnych i ich ekspediowanie.	10	-	10
1.2.6	Sporządzanie potraw z mięsa pieczonego zwierząt rzeźnych i ich ekspediowanie.	10	-	10
1.2.5	Sporządzanie potraw z drobiu, podrobów i ich sposoby ekspediowania.	10	-	10
1.2.6	Sporządzanie potraw z dziczyzny i ich sposoby ekspediowania.	10	-	10
1.2.7	Sporządzanie potraw z ryb i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.8	Sporządzanie potraw z owoców morza i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.9	Sporządzanie potraw półmięśnych i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.10	Sporządzanie potraw z mięsnej masy mielonej.	-	5	5
1.2.11	Sporządzanie potraw z drobiowej masy mielonej.	-	5	5
1.2.12	Sporządzanie potraw z rybnej masy mielonej.	-	5	5
1.2.13	Sporządzanie zakąsek zimnych i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.14	Sporządzanie zakąsek gorących i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.15	Sporządzanie zup i sosów (zimnych i gorących) i ich sposoby ekspediowania.	10	-	10
1.2.16	Sporządzanie ciast - kruche, drożdżowe.	-	5	5
1.2.17	Sporządzanie ciast - biszkoptowe, biszkoptowo - tłuszczowe.	-	5	5
1.2.18	Sporządzanie ciast - piernikowe, półfrancuskie, parzone.	-	5	5
1.2.19	Sporządzanie deserów zimnych i gorących i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.20	Potrawy regionalne- sporządzanie i ich sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.21	Sporządzanie potraw kuchni regionalnej - kuchnia śląska	-	5	5
1.2.22	Sporządzanie potraw kuchni regionalnej - kuchnia staropolska, kaszubska.	-	5	5
1.2.23	Sporządzanie potraw z kuchni włoskiej, hiszpańskiej i sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.24	Sporządzanie potraw z kuchni bułgarskiej, węgierskiej i sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.25	Sporządzanie potrawy z kuchni chińskiej, rosyjskiej i sposoby ekspediowania.	-	5	5
1.2.26	Sporządzanie i sposoby podania napojów zimnych i gorących.	-	5	5
1.2.27	Ekspedycja potraw i napojów.	-	5	5

2.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	10	30	40
2.2	Planowanie produkcji gastronomicznej	0	25	25
2.2.1	Planowanie potraw i napojów dla różnych ofert.	-	5	5
2.2.2	Schematy blokowe produkcji potraw, napojów.	-	5	5
2.2.3	Schematy blokowe produkcji posiłków.	-	15	15
2.3	Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych	10	5	15
2.3.1	Receptury gastronomiczne.	10	-	10
2.3.2	Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.	-	5	5
3.	Obsługa klientów w gastronomii	20	35	55
3.1	Planowanie i promocja usług gastronomicznych	0	15	15
3.1.1	Zasady planowania ofert usługowych.	-	5	5
3.1.2	Promocja w gastronomii.	-	5	5
3.1.3	Programy komputerowe wspomagające planowanie usług.	-	5	5
3.2	Obsługiwanie gości	20	20	40
3.2.1	Przygotowanie stanowisk pracy.	10	-	10
3.2.2	Bielizna i zastawa stołowa - rodzaje, pielęgnacja i przechowywanie.	10	-	10
3.2.3	Metody obsługi gości - metoda francuska i angielska.	-	5	5
3.2.4	Metody obsługi gości - metoda niemiecka i rosyjska.	-	5	5
3.2.5	Organizacja przyjęć.	-	5	5
3.2.6	Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności.	-	5	5
	Razem	180	180	360