

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ I SPORTU

**PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA
W ZAWODZIE
KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII**

SYMBOL CYFROWY 512 [05]

Akceptuję:

Zatwierdzam:

Minister Gospodarki

Minister Edukacji Narodowej i Sportu

I. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWO - ORGANIZACYJNE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

A. OPIS KWALIFIKACJI ABSOLWENTA

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent powinien umieć:

- 1) stosować zasady prawidłowego odżywiania,
- 2) dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- 3) przeprowadzać organoleptyczną ocenę jakości surowców i potraw,
- 4) właściwie dobierać surowce do produkcji potraw,
- 5) oszczędnie gospodarować surowcami i zapobiegać ich stratom,
- 6) właściwie przechowywać surowce, półprodukty i gotowe potrawy,
- 7) prawidłowo wykonywać obróbkę wstępną i cieplną surowców,
- 8) przygotowywać podstawowy asortyment potraw z surowców i półproduktów spożywczych, w oparciu o normy i receptury gastronomiczne,
- 9) przygotowywać podstawowy asortyment napojów z surowców i półproduktów spożywczych,
- 10) stosować odpowiednie techniki sporządzania potraw,
- 11) prawidłowo zestawiać posiłki, układać proste menu,
- 12) przygotowywać podstawowy asortyment potraw dietetycznych i wegetariańskich,
- 13) sporządzać w podstawowym zakresie kalkulacje potraw,
- 14) posługiwać się narzędziami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców i produktów spożywczych,
- 15) posługiwać się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu posiłków,
- 16) prawidłowo konserwować maszyny i urządzenia,
- 17) stosować zasady zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności: system Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), system Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HCCP),
- 18) utrzymywać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- 19) przestrzegać przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego,

- 20) organizować prace porządkowe,
- 21) opisywać przyczyny wypadków, zagrożeń, szkodliwości zawodowych i chorób występujących w tym zawodzie,
- 22) współpracować w zespole,
- 23) aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy,
- 24) podejmować doskonalenie zawodowe,
- 25) stosować przepisy kodeksu pracy dotyczące praw i obowiązków pracownika.

B. SPECYFICZNE WYMAGANIA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

1. Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu:

- 1) dobry stan zdrowia,
- 2) zainteresowanie zawodem,
- 3) umiejętność pracy w zespole,
- 4) życzliwość, uprzejmość,
- 5) uczciwość.

2. Do głównych zadań zawodowych wykonywanych przez kucharza małej gastronomii należą wszystkie czynności związane z przygotowywaniem typowych potraw i napojów w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Niezbędna jest także umiejętność wykonywania czynności związanych z organizacją prac porządkowych, z prawidłowym przechowywaniem i magazynowaniem artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

3. Typowymi miejscami pracy kucharza małej gastronomii są wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej, przede wszystkim bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły, przedszkola, internaty, stołówki prowadzone przez zakłady pracy. Kucharz małej gastronomii może być zatrudniony również w restauracjach, kawiarniach, w hotelowych zakładach gastronomicznych, w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

4. Szkoła kształcąca w zawodzie kucharz małej gastronomii powinna posiadać pracownię technologii gastronomicznej oraz pracownię przedmiotowe.

Pracownia technologii gastronomicznej powinna być wyposażona w:

- 1) kuchenki, stoły, zlewy, taborety,
- 2) komplety garnków,
- 3) patelnie różnej wielkości,
- 4) drobny sprzęt kuchenny (stolnice, wałki, różne formy i foremki do ciast, blachy, tortownice, ostrzałki, tarki),
- 5) noże i deski do krojenia (różnej wielkości),
- 6) zestawy talerzy (różnej wielkości),
- 7) półmiski różnej wielkości,
- 8) szklanki, spodeczki, szkło do deserów,
- 9) naczynia żaroodporne różnej wielkości,
- 10) roboty: małe – ręczne i duże z przystawkami, sokowirówka,
- 11) kuchenkę mikrofalową, rożen elektryczny,
- 12) maszynki do mielenia mięsa,
- 13) piec konwekcyjno-parowy,
- 14) ekspres do kawy, wagi, czajniki, szybkowary,
- 15) lodówkę, zamrażarkę,
- 16) instrukcje obsługi sprzętu mechanicznego,
- 17) prześwietlarkę do jaj.

Pracownie przedmiotowe powinny być wyposażone w:

- 1) plansze tematyczne z zakresu zasad żywienia, towaroznawstwa i mikrobiologii,
- 2) podstawowy zestaw środków audiowizualnych,
- 3) kamerę video,
- 4) filmy dydaktyczne na kasetach video z dziedziny gastronomii,
- 5) foliogramy,
- 6) wzory dokumentów do rozliczeń wewnętrznych i zewnętrznych,
- 7) słownik ortograficzny,
- 8) podręczną biblioteczkę przedmiotową wyposażoną w wydawnictwa i czasopisma branżowe.

Zawód kucharz małej gastronomii ma charakter produkcyjny, gdyż obejmuje przygotowywanie surowców i półproduktów kulinarnych i sporządzanie prostych wyrobów do spożycia. Dominującym typem relacji w tym zawodzie jest

człowiek i jego warsztat pracy. W związku z tym, w całym procesie nauczania należy zwracać szczególną uwagę na kształtowanie nawyków właściwego przygotowania miejsca pracy, na utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy, przestrzeganie przepisów sanitarnych i higienicznych oraz na zasady maksymalnego wykorzystywania surowca.

Efektywność kształcenia w tym zawodzie jest uzależniona przede wszystkim od nabycia przez uczniów (słuchaczy) umiejętności praktycznych na należytych poziomie a więc od właściwej realizacji zajęć praktycznych. Niezbędna jest stała współpraca szkoły z zakładami gastronomicznymi, w celu jak najlepszego przeprowadzenia tej części procesu dydaktycznego.

5. Zakres umiejętności i treści kształcenia, wynikający z opisu kwalifikacji absolwenta, jest ujęty w trzech blokach programowych:
- 1) podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad żywienia, prawa pracy oraz rachunkowości,
 - 2) technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
 - 3) wyposażenie techniczne.

Blok programowy: podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad żywienia, prawa pracy oraz rachunkowości obejmuje zakres wiedzy niezbędnej do wykonywania zawodu, związanej z prawidłowym żywieniem człowieka, wykształceniem nawyków utrzymywania czystości i porządku w miejscu i na stanowisku pracy, przestrzeganiem przepisów sanitarnych i higienicznych, znajomością podstawowych zagadnień z prawa pracy oraz sporządzania kalkulacji.

Blok programowy: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem obejmuje umiejętności sporządzania podstawowego asortymentu potraw z różnych grup, ciast i deserów z surowców i półproduktów spożywczych, z zastosowaniem odpowiednich technik i metod, zgodnie z określonymi recepturami, a także umiejętności sporządzania podstawowych potraw dietetycznych i wegetariańskich.

Ważnymi umiejętnościami w tym bloku jest właściwe gospodarowanie artykułami spożywczymi, półproduktami i produktami kulinarnymi na zapleczu gastronomicznym, właściwe ich przechowywanie i magazynowanie.

Blok programowy: wyposażenie techniczne obejmuje umiejętności posługiwania się narzędziami, urządzeniami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców, produktów spożywczych oraz przy przygotowywaniu dań, a także umiejętności prawidłowego ich czyszczenia i konserwowania.

II. PODZIAŁ GODZIN NA BLOKI PROGRAMOWE

Nazwa bloku programowego	Minimalna liczba godzin w okresie kształcenia w %*
Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad żywienia, prawa pracy oraz rachunkowości	15
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	55
Wyposażenie techniczne	10
Razem	80**

* Podział godzin na bloki programowe dotyczy kształcenia w szkołach dla młodzieży i w szkołach dla dorosłych (w formie stacjonarnej i zaocznej).

** Pozostałe 20% godzin jest przeznaczone do rozdysponowania przez autorów programów nauczania na dostosowanie kształcenia do potrzeb rynku pracy.

III. PODSTAWY PROGRAMOWE KSZTAŁCENIA W BLOKACH PROGRAMOWYCH

BLOK: PODSTAWY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY, ZASAD ŻYWIENIA, PRAWA PRACY ORAZ RACHUNKOWOŚCI

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) stosować zasady prawidłowego żywienia,
- 2) właściwie przechowywać surowce, półprodukty i gotowe potrawy,
- 3) prawidłowo układać proste menu,
- 4) estetycznie dekorować i podawać potrawy i napoje,
- 5) stosować zasady maksymalnego wykorzystywania surowca,
- 6) stosować zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności: GMP, GHP, HCCP,
- 7) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych oraz ochrony przeciwpożarowej,
- 8) kształtować optymalne warunki pracy,
- 9) przygotowywać stanowiska pracy zgodnie z wymogami,
- 10) utrzymywać czystość i porządek na stanowisku pracy oraz przestrzegać zasad higieny pracy,
- 11) opisywać przyczyny wypadków, zagrożeń, szkodliwości zawodowych i chorób występujących w tym zawodzie,
- 12) stosować zasady ochrony środowiska,
- 13) komunikować się i być otwartym na drugiego człowieka, nawiązywać kontakty z ludźmi,
- 14) podejmować doskonalenie zawodowe,
- 15) aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy,
- 16) stosować przepisy kodeksu pracy dotyczące praw i obowiązków pracownika.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

- 1) Zasady żywienia.

Składniki pokarmowe i ich podstawowe znaczenie w żywieniu człowieka. Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia. Zasady układania jadłospisów. Nowe kierunki w strukturach diet.

2) Podstawy mikrobiologii.

Przyczyny i skutki zakażenia żywności niepożądanymi drobnoustrojami. Zabezpieczenie żywności przed zepsuciem i zakażeniami.

3) Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Warunki i higiena pracy. Schorzenia zawodowe i działalność profilaktyczna. Higiena zakładu i urządzeń. Higiena produkcji i transportu. Gospodarka odpadami. Higiena personelu. Przepisy sanitarne. Systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej GMP, GHP, HCCP.

4) Wybrane zagadnienia prawa pracy.

Podstawowe obowiązki pracodawcy. Prawa i obowiązki pracownika. Profilaktyka w ochronie zdrowia i opieka lekarska. Rodzaje umów o pracę i sposoby ich rozwiązywania. Aktywne poszukiwanie zatrudnienia na rynku pracy.

5) Podstawy rachunkowości.

Marże, koszty działalności gastronomicznej. Zasady sporządzania kalkulacji. Proste działania marketingowe.

BLOK: TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- 2) oceniać pod względem towaroznawczym produkty i ich przydatność kulinarną,
- 3) dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców,
- 4) stosować w technologii gastronomicznej tłuszcze spożywcze,

- 5) sporządzać proste potrawy z warzyw, owoców i grzybów,
- 6) sporządzać proste potrawy z jaj, mleka i jego przetworów,
- 7) sporządzać proste potrawy z mąki i kasz,
- 8) przygotowywać proste potrawy z mięsa,
- 9) wykorzystywać w produkcji gastronomicznej ryby,
- 10) sporządzać proste potrawy z drobiu,
- 11) sporządzać podstawowy asortyment ciast i deserów,
- 12) sporządzać zupy, sałatki, surówki, sosy, przystawki,
- 13) korzystać z ziół i przypraw,
- 14) przygotowywać proste potrawy kuchni regionalnych i kuchni polskiej,
- 15) oceniać organoleptycznie żywność,
- 16) przygotowywać proste potrawy dietetyczne i wegetariańskie,
- 17) właściwie przechowywać artykuły spożywcze, półprodukty i produkty kulinarne.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

1) Procesy technologiczne w gastronomii.

Obróbka wstępna. Obróbka cieplna.

2) Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej tłuszczów spożywczych.

Rodzaje tłuszczów. Ocena jakości tłuszczów. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.

3) Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ziemniaków, warzyw, owoców, grzybów.

Podział, klasyfikacja, rodzaje warzyw. Wartość odżywcza warzyw. Proste potrawy z warzyw. Rodzaje grzybów, ich wartość odżywcza oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej. Podział owoców. Podstawowy asortyment potraw i deserów z udziałem owoców.

4) Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej jaj, mleka i jego przetworów.

Wartość odżywcza jaj, mleka i jego przetworów. Metody utrwalania i przechowywania. Podstawowe potrawy z jaj, mleka i jego przetworów.

5) Ocena i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz.

Przetwory zbożowe i ich wartość odżywcza. Proste potrawy z produktów mącznych i kasz oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

6) Ocena i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa.

Charakterystyka towaroznawcza różnych mięs. Ocena świeżości i jakości. Wartość odżywcza. Technika sporządzania prostych potraw z różnych rodzajów mięsa. Technika i ocena wykonywania prostych potraw z podrobów. Ocena i technika wykonywania prostych potraw półmięsnych.

7) Ocena towaroznawcza i wykorzystanie w produkcji gastronomicznej ryb.

Wartość odżywcza ryb. Ryby: świeże, solone, wędzone, marynowane. Technika sporządzania prostych potraw z ryb.

8) Ocena towaroznawcza i zastosowanie w produkcji gastronomicznej drobiu.

Charakterystyka oraz gatunki drobiu. Wartość odżywcza. Podstawowy asortyment potraw z drobiu.

9) Ocena i technika sporządzania ciast.

Rodzaje ciast i surowce do ich produkcji. Technika i organizacja pracy przy wykonywaniu podstawowego asortymentu poszczególnych rodzajów ciast. Zastosowanie i ocena wykonywanych wyrobów.

10) Ocena i technika sporządzania deserów.

Podstawowy asortyment deserów. Technika i organizacja pracy przy sporządzaniu prostych rodzajów zimnych i gorących deserów. Dekoracja i sposób podawania.

11) Przygotowanie podstawowego asortymentu: sosów, zup, sałatek, surówek, przystawek.

Wartości odżywcze. Składniki i surowce. Przyrządzanie i podawanie.

12) Sporządzanie prostych potraw dietetycznych i wegetariańskich.

Zestaw prostych potraw i posiłków właściwych dla różnych diet. Wymagania technologiczne przy sporządzaniu potraw dietetycznych. Surowce, asortyment prostych potraw wegetariańskich.

13) Składowanie i kontrola towarów.

Przyjmowanie towarów i wydawanie. Składowanie towarów. Magazynowanie, przechowywanie artykułów spożywczych, półproduktów i produktów kulinarnych.

BLOK: WYPOSAŻENIE TECHNICZNE

1. Cele kształcenia

Uczeń (słuchacz) w wyniku kształcenia powinien umieć:

- 1) charakteryzować budowę, zasady działania i obsługę urządzeń stanowiących wyposażenie zakłady gastronomicznego: mechanicznych, grzejnych, chłodniczych,
- 2) dobierać urządzenia do wielkości produkcji,
- 3) posługiwać się narzędziami i maszynami wykorzystywanymi do obróbki surowców i półproduktów spożywczych,
- 4) posługiwać się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw,
- 5) prawidłowo myć i czyścić maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- 6) prawidłowo konserwować maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- 7) stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze urządzeń gastronomicznych oraz aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w gastronomii.

2. Treści kształcenia (działy programowe)

1) Wiadomości wstępne.

Rola i znaczenie wyposażenia technicznego w zakładach żywienia zbiorowego. Podział parku maszynowego zależnie od jego funkcji.

2) Instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne oraz wentylacyjne.

Podział i rodzaje instalacji elektrycznej. Instalacja wodociągowa i kanalizacyjna. Oświetlenie pomieszczeń. Rola i działanie wentylacji naturalnej i sztucznej. Klimatyzacja pomieszczeń.

3) Materiały konstrukcyjne w urządzeniach gastronomicznych.

Charakterystyka materiałów konstrukcyjnych. Zastosowanie materiałów konstrukcyjnych do wyrobu sprzętu kuchennego. Zasady konserwacji sprzętu kuchennego.

4) Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.

Urządzenia do obróbki wstępnej brudnej. Maszyny do obróbki mięsa i ryb. Zasady działania, konserwowanie maszyn. Maszyny mieszające, do wyrabiania ciasta. Krajalnice. Maszyny wieloczynnościowe. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy użytkowaniu i konserwacji maszyn i urządzeń.

5) Aparatura grzejna.

Trzony kuchenne. Kotły warzelne. Zasady działania autoklawów. Urządzenia do smażenia i pieczenia. Urządzenia do podgrzewania. Kuchenki mikrofalowe. Zasady działania, sposoby obsługi i konserwacji. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy użytkowaniu i konserwacji aparatury grzejnej.

6) Aparatura chłodnicza.

Zamrażanie szybkie i powolne. Pojęcie łańcucha chłodniczego. Meble chłodnicze. Zasady przechowywania żywności w chłodziarkach i zamrażarkach. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze aparatury chłodniczej.

7) Maszyny do mycia naczyń.

Organizacja pracy. Wyposażenie zmywalni. Dobór detergentów. Kontrola czystości naczyń.

8) Transport wewnętrzny w zakładzie.

Urządzenia transportowe. Naczynia do transportu naczyń i potraw. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze urządzeń do transportu naczyń i potraw.