**PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

**Symbol cyfrowy zawodu: 343404**

**Poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej**

**Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)**

**Miejsce realizacji praktyk zawodowych:**

Szkoła organizuje praktyki zawodowe u pracodawców, zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji.W cyklu kształcenia przewiduje się organizację dwóch praktyk zawodowych:

* pierwsza praktykazawodowa w III klasie. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Po uzgodnieniu z pracodawcami program praktyki powinien stanowić uzupełnienie treści realizowanych przez 3 lata w szkole i pogłębić zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
* druga praktyka zawodowa w IV klasie. Musi być spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami powinien uczniów przygotować do wejścia na rynek pracy i ułatwić zdanie egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.02.

**Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych dla nauczanych kwalifikacji:**

– restauracje wolnostojące i przyhotelowe,

– zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,

– inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół – mające doświadczenie na rynku usług gastronomicznych, gwarantujące wysoki standard kształcenia praktycznego, w których pracownicy posiadają wysokie umiejętności zawodowe.

Czasprzeznaczony na realizację obu praktyk: 8 tygodni (280 godzin).

**Program jest podzielony na 2 etapy kształcenia**, które są określonew kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Treści kształcenia są zgodne ze sztuką gastronomiczną i planowaniem w gastronomii oraz umiejętnościami oczekiwanymi przez pracodawcę.

Kwalifikacja HGT.02. obejmuje zagadnienia:

oceniania jakości produktów,

przechowywania żywności,

obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,

obsługi sprzętu gastronomicznego,

przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,

wydawania dań.

Szkoła przygotowuje ucznia w procesie kształcenia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.02., który odbywa się w klasie III.

Kwalifikacja HGT.12. obejmuje zagadnienia:

1. oceniania jakości żywności,
2. planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
3. organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
4. wykonywania usług gastronomicznych,
5. ekspedycji potraw i napojów.

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12. –w pierwszym półroczu klasy V.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem poziomu uzdolnień, wiedzy i umiejętności ucznia,które są pomocne do wykonywania tego zawodu.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

1.Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02. (poziom PRK 3 określony dla kwalifikacji cząstkowej)

2.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12. (poziom PRK 4 określony dla kwalifikacji cząstkowej)

Kwalifikację HGT.02. oraz kwalifikację HGT.12.można potwierdzić, zdając egzamin zawodowy w zakresie tych kwalifikacji prowadzony przez OKE, a także uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po zakończeniu kształcenia w 5-letnim technikum.

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

W związku z dużą ilością absolwentów tego kierunku, pracujących w Europie i poza Europą, należy podczas kształcenia ucznia w technikum przygotować godo pracy w nowoczesnych warunkach, zaznajomić z nowymi technologiami i trendami żywieniowymi. W ostatnich latach wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

* sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
* sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
* stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
* stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
* kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
* dokonywaćocenytowaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
* dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
* planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
* określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
* stosowaćnowoczesne techniki i metody kulinarnewsporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
* planowaćprodukcję gastronomiczną i obliczaćzapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
* sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
* sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczącychwartości odżywczej potraw,alergenów i cen,
* zastosowaći oceniaćdziałania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
* stosowaćw pracy zasady kultury i etyki orazkomunikacji interpersonalnej,
* wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
* przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
* udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
* organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.