

WŁASNY PROGRAM KÓŁKA GASTRONOMICZNEGO

I. WSTĘP

- Autor – mgr inż. Anna Modzelewska
- Miejsce realizacji – Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku – Centrum Kształcenia Praktycznego
- Adresat – uczniowie klas III i IV technik kucharz, technik żywienia i gospodarstwa domowego
- Czas realizacji – rok szkolny 2006/2007 oraz 2007/2008
- Program opracowany na podstawie podstawy programowej kształcenia w zawodzie kucharz 512[02]
- Zajęcia będą prowadzone w pomieszczeniach Centrum Kształcenia Praktycznego jak garmazernia, kuchnia, sala konsumencka lub pracowniach technologicznych w godzinach popołudniowych
- Zajęcia będą prowadzone w blokach minimum trzygodzinnych (135minut)
- Tematem wiodącym zajęć będzie: Organizacja przyjęć okolicznościowych oraz sporządzanie i ekspedycja zakąsek.

II. CELE OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE

Cele ogólne

Organizacja przyjęć okolicznościowych oraz sporządzanie i ekspedycja zakąsek.

Cele szczegółowe

W wyniku uczęszczania na zajęcia uczeń powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- sporządzać elementy dekoracyjne z różnych surowców spożywczych,
- wymienić rodzaje zakąsek oraz podać ich charakterystykę,
- zastosować wymagania higieniczno – sanitarne obowiązujące przy produkcji i ekspedycji zakąsek,
- określić warunki i czas przechowywania zakąsek zimnych,
- sporządzić zakąski z warzyw, jaj, serów, mięsa, drobiu, ryb i śledzi,
- udekorować zakąski,
- dobrać sosy do zakąsek zimnych i gorących,
- określić sposoby podawania zakąsek,
- dobrać zastawę stołową do ekspedycji zakąsek,
- ocenić organoleptycznie jakość sporządzonych zakąsek,
- ocenić zgodność wykonania potraw z recepturą,
- określić metody i techniki sporządzonych potraw,
- sporządzić kalkulację kosztów wykonanych potraw,
- obliczyć zapotrzebowanie w surowce i półprodukty w zakładzie,
- sporządzić schematy blokowe wykonania oraz ekspedycji potraw,
- wymienić rodzaje przyjęć okolicznościowych oraz podać ich charakterystykę,
- zaplanować jadłospisy (menu) na przyjęcie okolicznościowe,
- nakryć stoły do posiłków codziennych i okolicznościowych,
- odpowiednio dobrać bieliznę i zastawę stołową,

- zaplanować dekorację stołów,
- składać serwetki różnymi sposobami,
- zaprezentować swoje wyroby w szkole (np. zdjęcia wyrobów, dekoracji)

III. MATERIAŁ NAUCZANIA

Sporządzanie i ekspedycja zakąsek:

Podział zakąsek i ich charakterystyka. Przepisy sanitarne obowiązujące przy produkcji dań garmazeryjnych. Warunki i czas przechowywania zakąsek zimnych. Sporządzanie zakąsek z warzyw, jaj, serów, mięsa, drobiu, ryb i śledzi. Sosy do zakąsek zimnych i gorących. Dekoracja zakąsek. Zasady podawania i dobór naczyń do zakąsek. Kalkulacja kosztów. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.

Organizacja przyjęć okolicznościowych:

Rodzaje i charakterystyka przyjęć okolicznościowych. Planowanie menu na różne przyjęcia okolicznościowe. Zasady nakrywania stołów do różnego rodzaju przyjęć. Dobór bielizny i zastawy stołowej. Elementy dekoracyjne. Sposoby składania serwetek.

Egzamin zawodowy:

Metody i techniki wykonania wyrobów kulinarnych. Dobór narzędzi, maszyn i urządzeń odpowiednio do metod i technik wykonania wyrobów kulinarnych. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania wyrobów kulinarnych. Schematy blokowe wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych.

Zagadnienia kluczowe

1. Sporządzanie elementów dekoracyjnych z różnych surowców spożywczych.
2. Ogólne wiadomości o zakąskach – podział, asortyment, higiena produkcji.
3. Zakąski z warzyw, grzybów i ziemniaków – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
4. Zakąski z serów – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
5. Zakąski z jaj – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
6. Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
7. Zakąski z drobiu – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
8. Zakąski z ryb i śledzi – sporządzanie, dekoracja, ekspedycja.
9. Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Przyjmowanie zamówienia oraz ustalanie menu.
10. Przygotowanie stołów do posiłków codziennych oraz na przyjęcia okolicznościowe – sposoby ustawienia, nakrywanie.
11. Dekorowanie stołów. Sposoby składania serwetek.
12. Zasady przenoszenia tac, talerzy i półmisków.
13. Egzamin zawodowy – jak ma wyglądać projekt.
14. Układanie jadłospisów jednodniowych. Kalkulacja kosztów posiłków. Wykaz metod i technik wykonania potraw, dobór narzędzi, maszyn i urządzeń.
15. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego. Schematy blokowe wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych.
16. Podsumowanie pracy.

IV. PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW EDUKACYJNYCH

Rekomendowanymi metodami pracy przy realizacji haseł programowych będą: wykład informacyjny, dyskusja dydaktyczna, pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktążem, metoda projektów i ćwiczeń produkcyjnych.

V. OPIS ZAŁOŻONYCH OSIĄGNIĘĆ UCZNIĄ

Uczeń powinien umieć:

- 1) Sporządzić podstawowe zakąski z warzyw, jaj, serów, mięsa, drobiu, ryb i śledzi oraz właściwie je dekorować i podawać.
- 2) Zorganizować przyjęcie okolicznościowe – zaplanować menu oraz zastawę stołową, nakryć i udekorować stoły, właściwie przynosić talerze, półmiski i tace.
- 3) Określać metody i techniki wykonania wyrobów kulinarnych oraz dobierać odpowiednio do nich narzędzia, maszyny i urządzenia.
- 4) Przygotować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania wyrobów kulinarnych oraz sporządzić schematy blokowe wykonania i ekspedycji tych wyrobów.
- 5) Przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów kulinarnych.

VI. OMÓWIENIE ZAŁOŻEŃ DYDAKTYCZNYCH

Założenia zostały omówione w punkcie I.

VII. EWALUACJA

Zbieranie informacji na temat realizacji programu z różnych źródeł i różnymi metodami.

Opracowała:

mgr inż. Anna Modzelewska