

## ERASMUS+ PROGRAMME

This project has been founded with support from the European Commission under the Erasmus+ Programme

Strategic partnerships in the field of education and vocational training

PROJECT NUMBER - 2016-1-PL01-KA202-026228

Development of teaching materials for vocational education of deaf people in HORECA sector

## Kucharz

### Informacje ogólne o szkoleniu

#### Profil kandydata:

dobry zmysł smaku i powonienia

dobry wzrok i zręczne ręce

uzdolnienia plastyczne

dobra pamięć

zdolność koncentracji uwagi

samodzielność i inicjatywa

wytrzymałość na długotrwały wysiłek

kreatywność, konsekwencja i podzielność uwagi

wysoka kultura osobista

odporność na stres

higiena osobista

dobra koordynacja

estetyczny wygląd zewnętrzny i właściwa postawa ciała

sprawność układu kostno-stawowego

aktualne świadectwo lekarskie stwierdzające brak chorób przenoszonych się infekcyjnie

#### Zakres czynności:

zamawianie i przechowywanie surowców do produkcji

planowanie i organizacja pracy w trakcie produkcji

sporządzanie potraw i napojów

dekorowanie i ekspedycja potraw i napojów

przechowywanie gotowych dań i półproduktów

utrzymanie czystości w kuchni i na zapleczu kuchennym

przestrzeganie zasad racjonalnego wykorzystania surowców i gospodarowania odpadami

### Cele szkolenia:

- (C1) – Zapoznanie ze sposobami przechowywania żywności oraz planowaniem zamówień niezbędnych produktów spożywczych
- (C2) – Zapoznanie z podstawowymi zasadami BHP oraz minimum sanitarnego podczas pracy w kuchni
- (C3) – Przekazanie informacji z zakresu obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji potraw
- (C4) – Przekazanie podstawowych informacji dotyczących sporządzania potraw i napojów
- (C5) – Przekazanie informacji dotyczących systemu HACCAP w kuchni
- (C6) – Zapoznanie się z zasadami dotyczącymi gospodarki odpadami

### Efekty szkolenia na poziomie całego programu

#### — Wiedza

Uczestnik szkolenia:

- (W1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej
- (W2) zna technologię produkcji dań i napoi oferowanych w karcie menu restauracji
- (W3) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napoi
- (W4) rozróżnia i przestrzega procedury zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności

#### — Umiejętności

Uczestnik szkolenia:

- (U1) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej
- (U2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców
- (U3) przestrzega zasad gospodarki odpadami
- (U4) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności
- (U5) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności
- (U6) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
- (U7) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje
- (U8) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów
- (U9) porcuje, dekoruje, wydaje potrawy i napoje
- (U10) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami systemu HACCP

#### — Kompetencje

Uczestnik szkolenia:

- (K1) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań
- (K2) przewiduje skutki podejmowanych działań
- (K3) jest otwarty na zmiany
- (K4) potrafi radzić sobie ze stresem
- (K5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
- (K6) potrafi ponosić odpowiedzialność za wykonane działania
- (K7) współpracuje w zespole

Autor programu szkolenia

Zbigniew Koźlik, szef kuchni HP Park Plaza-Wrocław

## Ramowy program szkolenia

<b>Blok tematyczny 1: BHP w zakładach gastronomicznych</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Źródła skarżenia żywności</li><li>2. Higiena personelu</li><li>3. Czystość i porządek w pomieszczeniach zakładu</li><li>4. Higiena produkcji potraw</li><li>5. Zasady higienicznej ekspedycji potraw</li><li>6. Zbieranie i usuwanie odpadków po konsumpcyjnych</li><li>7. Choroby zawodowe, wypadki przy pracy i zapobieganie im</li><li>8. Profilaktyczne badania lekarskie</li><li>9. Zasady udzielania doraźnej pomocy</li></ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jakie są zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy (W2) jak zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej (W3) jak stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (W4) jak przestrzegać zasad BHP oraz jak stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy (W5) jak udzielać pierwszej pomocy podczas wypadku przy pracy (W6) jakie są źródła skażenia żywności (W7) jakie są zasady higieny personelu i obowiązujące badania profilaktyczne
<b>Umiejętności</b>	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) zabezpieczyć się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza (U2) wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy (U3) zastosować zasady ergonomii, BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (U4) udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia (U5) przestrzegać zasad higieny personelu
<b>Kompetencje</b>	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy znaczenia wiedzy z zakresu ergonomii, przepisów BHP oraz higieny pracy (K2) jest świadomy konieczności przestrzegania zasad systemu HACCAP (K3) jest świadomy jakie czynniki wpływają na jakość produktów gastronomicznych (K4) jest gotowy do udzielania pierwszej pomocy

<b>Metody pracy</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>

<b>Blok tematyczny 2: Urządzenia i sprzęt w zakładach gastronomicznych</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenia chłodnicze</li> <li>2. Urządzenia do mechanicznej obróbki żywności</li> <li>3. Urządzenia do cieplnej obróbki żywności</li> <li>4. Maszyny do mycia naczyń</li> <li>5. Meble gastronomiczne</li> <li>6. Pomocniczy sprzęt gastronomiczny</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jakie są urządzenia chłodnicze w zakładach gastronomicznych</p> <p>(W2) jakie maszyny i urządzenia wykorzystywane są w zakładach gastronomicznych</p> <p>(W3) jakie urządzenia do obróbki cieplnej żywności powinny znajdować się w kuchni</p> <p>(W4) jakie są maszyny do mycia naczyń</p> <p>(W5) jak wykorzystać meble kuchenne</p> <p>(W6) jaki sprzęt pomocniczy zastosować przy produkcji gastronomicznej</p>
<b>Umiejętności</b>	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) obsługiwać urządzenia chłodnicze</p> <p>(U2) obsługiwać urządzenia do mechanicznej obróbki żywności</p> <p>(U3) korzystać z urządzeń do obróbki cieplnej</p> <p>(U4) obsługiwać maszyny do mycia naczyń</p> <p>(U5) korzystać z mebli kuchennych</p> <p>(U6) korzystać z pomocniczego sprzętu w trakcie produkcji</p>
<b>Kompetencje</b>	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy konieczności przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych</p> <p>(K2) świadomie korzysta z maszyn i urządzeń do mechanicznej obróbki żywności</p> <p>(K3) świadomie korzysta z maszyn do obróbki cieplnej</p> <p>(K4) świadomie korzysta z mebli i sprzętu pomocniczego w kuchni</p>
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

### Blok tematyczny 3: Sporządzanie potraw

#### Tematy

1. Wywary do zup i sosów
2. Marynaty
3. Przekąski zimne
4. Sałatki i surówki
5. Sosy zimne
6. Przekąski gorące
7. Zupy
8. Sosy do dań gorących
9. Ryby i skorupiaki
10. Dania mięsne, dziczyzna
11. Kasza, makarony
12. Potrawy z warzyw i grzybów
13. Potrawy z jaja

#### Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego

Wiedza

Uczestnik szkolenia wie:

- (W1) jakie są wywary do zup i sosów
- (W2) jak należy sporządzać marynaty
- (W3) jak należy sporządzać przekąski zimne
- (W4) jakie są sałatki i surówki
- (W5) jak sporządzać sosy zimne
- (W6) jak sporządzać przekąski gorące
- (W7) jakie są zupy
- (W8) jak sporządzać sosy do dań gorących
- (W9) jak sporządzać potrawy z ryb i skorupiaków
- (W10) jak sporządzać dania mięsne i dania z dziczyzny
- (W11) jak sporządzać potrawy z kasz i makaronów
- (W12) jak sporządzać potrawy z warzyw i grzybów
- (W13) jakie są potrawy z jaj

Umiejętności

Uczestnik szkolenia potrafi:

- (U1) sporządzać wywary do zup i sosów
- (U2) sporządzać marynaty
- (U3) sporządzić przekąski zimne oraz gorące
- (U4) sporządzać sałatki i surówki
- (U5) wykonać sosy zimne
- (U6) sporządzić sosy do dań gorących
- (U7) ugotować potrawy z ryb i skorupiaków
- (U8) sporządzić dania mięsne i dania z dziczyzny
- (U9) ugotować potrawy z kasz i makaronów
- (U10) wykonać potrawy z warzyw i grzybów
- (U11) wykonać potrawy z jaj

Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy technik przygotowywania potraw (K2) cechuje się starannością przy przygotowywaniu potraw
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

<b>Blok tematyczny 4: Procesy technologiczne produkcji gastronomicznej</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cel i metody obróbki technologicznej surowców</li> <li>2. Obróbka wstępna (brudna, czysta)</li> <li>3. Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej</li> <li>4. Ciemnienie warzyw i owoców</li> <li>5. Zjawisko osmozy w procesach technologicznych</li> <li>6. Zasady przeprowadzania obróbki cieplnej</li> <li>7. Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną</li> <li>8. Nowoczesne techniki kulinarne</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jakie są metody obróbki technologicznej surowców (W2) na czym polega obróbka wstępna brudna i obróbka wstępna czysta surowców (W3) jakie zachodzą zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej (W4) dlaczego ciemnieją warzywa i owoce i jak to minimalizować (W5) na czym polega zjawisko osmozy w procesach technologicznych (W6) jak przeprowadzać obróbkę cieplną produktów (W7) jakie zmiany fizykochemiczne wywołuje obróbka termiczna surowców (W8) na czym polegają nowoczesne techniki kulinarne
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą surowców (U2) wykorzystać w procesie technologicznym zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki wstępnej (U3) zapobiegać ciemnieniu warzyw i owoców (U4) wykorzystać zjawisko osmozy w procesach technologicznych (U5) dobrać właściwą obróbkę cieplną dla odpowiednich surowców (U6) zastosować nowoczesne techniki kulinarne
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy znaczenia odpowiedniej obróbki dla jakości potraw (K2) jest otwarty na stosowanie nowoczesnych technik kulinarnych

<b>Metody pracy</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykład tradycyjny</li><li>2. Ćwiczenia</li><li>3. Zajęcia warsztatowe</li><li>4. Filmy</li></ol>