

**PLAN REALIZACJI PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU (PNZ) PRACOWNIKA MŁODOCIANEGO
NA 3 LATA NAUKI ZAWODU**

Zakład pracy:

Osoba szkoląca:

Imię i nazwisko ucznia:

Numer umowy:

Nazwa i symbol cyfrowy zawodu: **Kucharz 512001**

Nazwa i symbol kwalifikacji: **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

Typ szkoły: **Branżowa Szkoła I stopnia**

Kształcenie teoretyczne: **Branżowa Szkoła I stopnia Nr 1 im. Jana Pawła II, 63-700 Krotoszyn, ul. Zdunowska 81, tel. 572 715 167**

Plan przygotowany na podstawie Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. 2019 poz. 991) oraz programu nauczania stworzonego przez Ośrodek Rozwoju Edukacji - Warszawa 2019

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godzin	Data/daty	Podpis pracownika młodocianego	Podpis osoby szkolącej	Kl*
Przedmiot szkolenia: ZAJĘCIA PRAKTYCZNE (minimum 470h)						
I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego					I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mise en place)					I
II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym					I-III
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych					I-III
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość					I-III
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne					I-III
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym					I-III
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe					I-III
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów					I-III
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych					I-III
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj					I-III
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz					I-III
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów					I-III
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny					I-III
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego					I-III
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza					I-III
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej					I-III
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich					I-III
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów					I-III
	12. Technologie sporządzania napojów					I-III
	13. Technologie sporządzania zup i sosów					III
	14. Technologie sporządzania przekąsek					III
Razem						

* propozycja realizacji (klasa I, II, III)