

PLAN PRACY SZKOLNEGO KOŁA GASTRONOMICZNEGO W ROKU SZKOLNYM 2004/2005

Zajęcia koła odbędą się jeden raz w miesiącu w liczbie 3-4 godzin lekcyjnych (w zależności od potrzeb).

Zajęcia prowadzą nauczyciele, członkowie zespołu samokształceniowego przedmiotów związanych z technologią żywienia.

Prowadzenie Szkolnego Koła Gastronomicznego daje możliwości rozwijania zainteresowań młodzieży naszej szkoły, wyrabia u uczniów staranny i prawidłowy stosunek do wykonywanych prac, koleżeńskiej współpracy oraz dyscypliny pracy. Pozwala na rozwinięcie u uczestników twórczego i krytycznego myślenia, wyobraźni i różnorodnych umiejętności praktycznych. Celem spotkań jest również zapoznanie uczniów z naukowymi podstawami produkcji i organizacji pracy.

Grupa uczestników (ok. 10 osób) jest dzielona na trzy- lub czteroosobowe podgrupy, z których każda wykonuje określone czynności z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Zajęcia prowadzone są w szkolnej pracowni gospodarstwa domowego. Program zajęć został opracowany zgodnie z przebiegiem cyklu produkcyjnego i uwzględnia stopień trudności opanowania poszczególnych zagadnień. Każdy realizowany na zajęciach temat poprzedzony jest instruktażem, a trudniejsze prace pokazem przy aktywnym współudziale uczniów.

TEMATY REALIZOWANE W ROKU SZKOLNYM 2004/2005

- Wiadomości wstępne (regulamin pracowni, regulamin zajęć, przepisy bhp, forma prowadzenia zajęć).
- Zasady obsługi urządzeń do mechanicznej obróbki produktów spożywczych (urządzenia do rozdrabniania, krojenia, mielenia, spalczania i ubijania).
- Obróbka wstępna i termiczna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów.
- Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów.
- Sporządzanie przekąsek z jaj, sera, mięsa i jarzyn.
- Sporządzanie potraw z mąki i kasz.
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.
- Sporządzanie potraw z ryb.
- Sporządzanie wyrobów cukierniczych i deserów.
- Sporządzanie potraw dietetycznych.

Sporządziła: **Małgorzata Cantop**

**PLAN PRACY SZKOLNEGO KOŁA GASTRONOMICZNEGO
W ROKU SZKOLNYM 2005/2006**

Zajęcia koła odbędą się jeden raz w miesiącu w liczbie 3-4 godzin lekcyjnych (w zależności od potrzeb).

Zajęcia prowadzą nauczyciele, członkowie zespołu samokształceniowego przedmiotów związanych z technologią żywienia.

Prowadzenie Szkolnego Koła Gastronomicznego daje możliwości rozwijania zainteresowań młodzieży naszej szkoły, wyrabia u uczniów staranny i prawidłowy stosunek do wykonywanych prac, koleżeńskiej współpracy oraz dyscypliny pracy. Pozwala na rozwinięcie u uczestników twórczego i krytycznego myślenia, wyobraźni i różnorodnych umiejętności praktycznych. Celem spotkań jest również zapoznanie uczniów z naukowymi podstawami produkcji i organizacji pracy.

Grupa uczestników (ok. 10 osób) jest dzielona na trzy- lub czterosobowe podgrupy, z których każda wykonuje określone czynności z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Zajęcia prowadzone są w szkolnej pracowni gospodarstwa domowego. Program zajęć został opracowany zgodnie z przebiegiem cyklu produkcyjnego i uwzględnia stopień trudności opanowania poszczególnych zagadnień. Każdy realizowany na zajęciach temat poprzedzony jest instruktażem, a trudniejsze prace pokazem przy aktywnym współudziale uczniów.

TEMATY REALIZOWANE W ROKU SZKOLNYM 2005/2006

- Wiadomości wstępne (regulamin pracowni, regulamin zajęć, przepisy bhp, forma prowadzenia zajęć).
- Składniki pokarmowe i ich rola w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.
- Zasady obsługi urządzeń do mechanicznej obróbki produktów spożywczych (urządzenia do rozdrabniania, krojenia, mielenia, spulchniania i ubijania).
- Obróbka wstępna i termiczna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów.
- Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów.
- Przygotowanie i obsługa imprez (menu, zaplanowanie niezbędnej ilości bielizny stołowej, zastawy stołowej, nakryć oraz elementów dekoracyjnych, ustawienie stolików i krzeseł w zależności od kształtu sali i ilości osób, nakrywanie i dekoracja stołu, obsługa).
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.
- Sporządzanie potraw z ryb.
- Sporządzanie wyrobów cukierniczych i deserów.
- Sporządzanie potraw dietetycznych, kuchni staropolskiej i regionalnych.

Sporządziła: **Małgorzata Cantop**