



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



„Portugalskie smaki w gastronomii” program praktyk wyjazdowych w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych w zakresie kwalifikacji HGT.02 Przygotowywanie i wydawanie dań i HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kuchnia portugalska jest popularna w gastronomii, w związku z czym wzrasta zapotrzebowanie na absolwentów, którzy będą posiadali profesjonalne umiejętności w tym zakresie. Dzięki nowemu programowi uczniowie zdobędą praktyczne umiejętności w zakresie sporządzania i ekspediowania potraw kuchni portugalskiej, także w obszarze nowoczesnych metod przygotowania i ekspedycji żywności oraz organizacji usług gastronomicznych. Zdobytą wiedzę wpłynię na podniesienie jakości kształcenia zawodowego i lepsze dostosowanie kwalifikacji uczniów i uczennic do potrzeb rynku pracy oraz przygotowuje ich do zmian dokonujących się w sektorze gastronomii.

Opracowany program dostosowany jest do specyfikacji technikum w ramach kwalifikacji HGT.02, HGT.12

lp. /dzień	tematyka praktyk	ilość godz.	proponowane ćwiczenia	efekty kształcenia
1.	Wprowadzenie i układ funkcjonalny zakładu	8	<ul style="list-style-type: none"> • szkolenie bhp, • instruktaż stanowiskowy (obsługa wybranych maszyn i urządzeń), • zapoznanie przestrzenne i funkcjonalne z miejscem praktyk. 	<ul style="list-style-type: none"> • identyfikuje zagrożenia w pracy w gastronomii, • właściwie organizuje stanowisko pracy, • pracuje zgodnie z zasadami bhp, • przestrzega procedury zawarte w instrukcjach, • przewiduje skutki podejmowanych działań, • określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji zakładu gastronomicznego.
2.	Ocena towaroznawcza surowców kuchni portugalskiej i ich wykorzystanie w	8	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnianie typowych przypraw kuchni portugalskiej, • rozróżnianie, ocena towaroznawcza, znaczenie w 	<ul style="list-style-type: none"> • zna podstawowe surowce wykorzystywane w kuchni portugalskiej • charakteryzuje grupy warzyw i owoców



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



	<p>technologii gastronomicznej</p>		<p>żywieniu warzyw i owoców, wykorzystanie ich w produkcji potraw kuchni portugalskiej,</p> <ul style="list-style-type: none"> • przegląd ryżu kuchni portugalskiej, ich walory smakowe i zastosowanie, • rozróżnianie gatunków ryżu i ich zastosowanie do przygotowania potraw portugalskich • rozróżnia przyprawy stosowane w kuchni portugalskiej, • rozróżnianie i ocena towaroznawcza oraz zastosowanie do sporządzania potraw kuchni portugalskiej ryb i owoców morza. 	<p>stosowanych w kuchni portugalskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje wartość odżywczą ryb i owoców morza • omawia wykorzystanie ryb i owoców morza w produkcji gastronomicznej potraw portugalskich • dobiera zioła i przyprawy do określonych potraw • wymienia surowce portugalskie i podaje ich zastosowanie • określa warunki przechowywania produktów spożywczych • zapewnia odpowiednie warunki przechowywania żywności • omawia rodzaje i zastosowanie różnych rodzajów surowców i przypraw do sporządzania potraw • klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od wartości odżywczej i przydatności kulinarnej • zna zastosowanie surowców do sporządzania potraw portugalskich • wykorzystuje surowce kuchni portugalskiej do przygotowania różnych potraw • dokonuje oceny organoleptycznej i towaroznawczej podstawowych surowców • omawia rodzaje i zastosowanie różnych
--	------------------------------------	--	--	--



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



				<p>gatunków ryżów wykorzystywanych do przygotowania tradycyjnych potraw portugalskich,</p> <ul style="list-style-type: none"> rozróżnia rodzaje mięs i ich zastosowanie w potrawach.
3.	Kuchnia śniadaniowa	16	<ul style="list-style-type: none"> Dobiera surowce do sporządzania pieczywa śniadaniowego kuchni portugalskiej. Sporządza i formuje pieczywo. Dobiera naczynia oraz sposób podania w zależności od rodzaju pieczywa. Przygotowuje wybrane napoje podawane do typowego portugalskiego śniadania. Przeprowadzenie oceny organoleptycznej <p>proponowane potrawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ pao de Deus- ciastko drożdżowe z wiórkami kokosowymi, serem i szynką, ✓ Bifana, czyli bułka z wieprzowiną, ✓ broa (chleb kukurydziany), ✓ pão alentejano (tradycyjny chleb pszenny). 	<ul style="list-style-type: none"> Zna zwyczaje śniadaniowe kuchni portugalskiej. Przygotowuje wyroby piekarskie stosowane przy śniadaniach kuchni portugalskiej. Opisuje główne techniki przygotowywania różnych typów ciasta stosowanego w wypiekach. Omawia główne cechy organoleptyczne oraz sposoby stosowania składników wykorzystywanych w produktach przeznaczonych do wypieki (mąka, zakwas, drożdże, dodatki itp.). Charakteryzuje wpływ temperatury pieczenia na wygląd oraz właściwości organoleptyczne pieczywa. Sporządza wybrane rodzaje pieczywa. Dobiera ilość oraz wagę składników w zależności od typu pieczywa. Dokonuje wyboru odpowiedniego sprzętu i technik przy przygotowywaniu podstawowych rodzajów pieczywa. Określa czas pieczenia oraz zakres



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



				<p>temperatury.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrafi radzić sobie ze stresem. • Jest otwarty na zmiany. • Formułuje w języku angielskim pytania dotyczące sposobu wykonania potrawy.
4.	kuchnia restauracyjna	40	<p>Zakąski</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobiera surowce do produkcji zakąsek. • Sporządza zakąski zimne i gorące z wykorzystaniem surowców kuchni portugalskiej. • Dekoruje i ekspediuje zakąski. • Dobiera dodatki do zakąsek. • Przeprowadza ocenę organoleptyczną przygotowanych zakąsek kuchni portugalskiej proponowane potrawy: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pasteis de Bacalhau – krokiety z dorsza, ziemniaków, pietruszki i cebuli, ✓ serra da Estrela- ser owczy, ✓ grillowane kiełbasy alheira z pieczywem, smalcem i oliwą z oliwek, ✓ sardynki przyrządzane na grillu. ✓ HOT DOG DE POLVO- hot dog, z macką ośmiornicy, domowe chipsy, do popicia - kieliszek białego, wytrawnego wina z doliny Douro. <p>zupy i dania zasadnicze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobiera surowce do produkcji dań. • Sporządzanie różnego rodzaju zup portugalskich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowuje główne gorące i zimne przystawki, identyfikując składniki, techniki przygotowania i metody obróbki cieplnej, które będą stosowane. • Przedstawia główne techniki przygotowywania gorących i zimnych przystawek. • Omawia techniki i procedury przygotowania przystawek, potraw kuchni portugalskiej. • Wybiera surowce i półprodukty odpowiednie jakościowo i ilościowo dla przygotowywanych przystawek, potraw. • Łączy składniki (gorące/zimne) używając odpowiednich technik i przyborów, zgodnie z kolejnością wskazaną w przepisie. • Dobiera odpowiednie metody i techniki, uwzględniając właściwy czas i temperaturę. • Ocenia organoleptycznie (w trakcie i po przygotowaniu) używając dostarczonych narzędzi i wykonuje poprawki, jeśli poziom jakości nie odpowiada



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



			<ul style="list-style-type: none"> • Przeprowadzanie obróbki cieplnej makaronów. • Sporządzanie potraw z ciast zarabianych na stolnicy. • Sporządzanie potraw z kasz. • Wykańczanie, porcjowanie i dekorowanie potraw • Dobieranie naczyń do wydawania określonych potraw. • Przeprowadzanie oceny organoleptycznej. • Analiza karty menu, <p>proponowane potrawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Feijoada - gęsta zupa na bazie fasoli, mięsa wieprzowego i kiełbasy, podawana z ryżem, ✓ caldo verde, zupa z kapusty galicyjskiej z kawałkiem wędliny chorizo. ✓ Bacalhau à Brás, czyli dorsz podawany z jajkami, cebulą, ziemniakami paille i oliwkami. ✓ Feijoada Trasmontana, czyli gęsta zupa z fasoli i różnych rodzajów mięs. ✓ Caldo verde tzw. zielonemu rosółowi, jarmuż, kapusta i por nadają charakterystyczny kolor. ✓ Francesinha- rodzaj kanapki z pieczywa tostowego i różnych rodzajów mięs z sosem pomidorowym, podawana z frytkami. ✓ Bijana- wieprzowina gotowana w czosnku, przyprawach i białym winie to jeden z głównych składników kanapki. ✓ Bacalhau á gomes de sá (z Porto) – zapiekanka z ziemniakami, cebulą, oliwkami i jajkami na twardo. 	<p>oczekiwaniom.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stosuje zasady bezpieczeństwa żywności i higieny. • Przygotowuje zupy i główne gorące dania, identyfikując składniki, techniki przygotowania i metody obróbki cieplnej, które będą stosowane. • Rozpoznaje główne właściwości organoleptyczne serów. • Współpracuje w zespole. • Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw. • Wyjaśnia sposób wykonywania potrawy w języku angielskim. • Porozumiewa się z zespołem współpracowników językiem angielskim i portugalskim. • Planuje etapy sporządzania wybranych potraw.
--	--	--	--	---



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Açorda- zupa chlebowa. ✓ Arroz de Marico- ryż gotowany z krewetki, małżami, krabami, lub homarami. Do aromatycznego bulionu trafiają także takie dodatki jak: pomidory, cebula, papryka i białe wino. 	
5.	kuchnia bankietowa	32	<ul style="list-style-type: none"> • Dobiera i ocenia jakość surowców do produkcji dań bankietowych. • Przygotowuje dania bankietowe w tym dania z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i królika z zastosowaniem różnych metod obróbki cieplnej. • Porcjowanie i ekspedycja potraw. • Ocena organoleptyczna przygotowanych potraw, • przygotowanie stołu bankietowego, • dobór zastawa i bielizna stołowa, • metody obsługi gościa, • systemy rozliczeń kelnerskich. • Obsługa gościa obcojęzycznego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosuje główne techniki przygotowania i metody gotowania (próżnia, gotowanie, smażenie, grillowanie, pieczenie) dań mięsnych, określając składniki i potrzebny sprzęt. • Opisuje procedury i techniki przygotowania drugich dań opartych na mięsie (mięsa duszone i potrawy, pieczenie, zapiekanie w cieście i pieczone w folii, gotowane i duszone, mięsa grillowane i mięsa smażone). • Łączy składniki potrzebne do przygotowania potraw opartych na warzywach, mięsie, używając odpowiednich technik i sprzętu wg kolejności wskazanej w recepturze. • Przygotowuje składniki razem lub osobno (jak wymagane w przepisie) wg odpowiedniego czasu gotowania i temperatur, używając odpowiednich technik tradycyjnych i lub alternatywnych dla mięs duszonych, potrawek, pieczonych, smażonych, grillowanych.



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



				<ul style="list-style-type: none"> • Wybiera składniki odpowiednie w jakości i ilości do przygotowania dań opartych na serach i jajach. • Wybiera bieliznę i zastawę stołową do okoliczności i rodzaju menu. • Proponuje dekorację stołu. • Dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju bankietu.
6.	cukiernia- deserownia	24	<ul style="list-style-type: none"> • Dobiera surowce do sporządzania deserów portugalskich. • Wykonuje desery. • Sporządza i formuje ciasta. • Dobiera naczynia oraz sposób podania w zależności od rodzaju deseru. • Porcjowanie, wykańczanie, dekorowanie ciast i deserów portugalskich. • Przeprowadzenie oceny organoleptycznej <p>proponowane potrawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pastel de Nata, małe ciasteczko z kremem, ✓ Pastel de Belem. Ciasteczka Betlejemskie, ✓ pastéis de Nata -ciastko z ciasta francuskiego z nadzieniem budyniowym, ✓ queijada to mleczne babeczki z sera, jajek, mleka i cukru pudru, ✓ PUDDINGI ✓ Pudim de Ovos, czyli portugalskiego flanu (kremu karmelowego, ✓ travesseiro z nadzieniem migdałowo-jajecznym, 	<ul style="list-style-type: none"> • Wykonuje desery portugalskie. • Stosuje techniki pracy z czekoladą i cukrem przy wypiekach. • Piecze wybrane ciasta. • Dekoruje desery. • Dobiera środki spulchniające i właściwie je stosuje. • Dobiera ilość oraz wagę składników w zależności od typu ciasta. • Dokonuje wyboru odpowiedniego sprzętu i technik przy przygotowywaniu podstawowych rodzajów ciast • Określa czas pieczenia oraz zakres temperatury. • Tłumaczy na język polski recepturę. • Odczytuje obcojęzyczne znaki na żywności.



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



7.	potrawy z ryb i owoców morza	16	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ovos moles- masa jajeczna otoczona opłatkami, ✓ wykorzystanie i sporządzanie potraw z owoców morza m.in. krewetek, langust, małż, ostryg, ośmiornic, kalmarów, przegrzebków. <p>proponowane potrawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cataplana - podawane w specjalnym naczyniu, składające się z różnych owoców morza, warzyw i przypraw. ✓ Cataplana de marisco, mieszanka owoców morza gotowanych w specjalnym naczyniu zwanych cataplana. ✓ Caldeirada, rodzaj gulaszu z różnych rodzajów ryb – popularnego dorsza, ostryg, żabnicy, płaszczyk i małży. ✓ Bacalhau com cerveja – dorsz z piwem, ✓ Pataniscas – dorsz zapiekany w cieście z owocami morza, ✓ Bolinhos de bacalhau – pulpety z dorsza. ✓ Bacalhau à Brás- przyrządzane jest z małych kawałków solonego dorsza, cebuli i cienkich pasek posiekanych smażonych ziemniaków. ✓ POLVO À LAGAREIRO- ośmiornica, najpierw gotowana, a potem pieczona, z ziemniakami, oliwą z oliwek i dużą ilością czosnku. ✓ AMÊIJOAS À BULHÃO PATO- małże, które pływają w sosie z oliwy, czosnku, świeżej kolendry i wina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omawia procedury i techniki przygotowania potraw opartych na rybach i owocach morza (pieczone i grillowane ryby, ryby smażone, różne dania zrobione z owoców morza i skorupiaków. • Przygotowuje potrawy z ryb i owoców morza. • Współpracuje w zespole.
----	------------------------------	----	---	--



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



8.	oferty specjalne	8	<ul style="list-style-type: none"> • zwyczaje i tradycyjne potrawy świąteczne <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pão de Rala, tradycyjny chleb z migdałami, jajkami i cukrem, ✓ alcatra- gulaszu bazującego na mięsie wieprzowym lub na wołowinie. Do potrawy często dodaje się plastry kiełbasy chorizo, ✓ cozido a Portuguesa- portugalski gulasz oprócz mięs dodaje się marchew, ziemniaki, a także fasolę, kapustę i rzepę, ✓ francesinha, popularny fast-food z Portugalii. Kanapkę przyrządza się z różnego rodzaju wkładem zazwyczaj mięsnym – szynki linguiça, kiełbasy czy nawet steka. Posypuje się ją serem i zapieka z pikantnym sosem pomidorowym. Często podaje się ją z frytkami, ✓ francesinha à barcarola z krewetkami, ✓ francesinha de carne assada z pieczoną wieprzowiną, ✓ francesinha à cascata z grzybami i śmietaną. Na wierzchu kanapki może znaleźć się również jajko sadzone, ✓ PREGO-solidna, chrupiąca buła z kotлетem (pręgo de carne) lub dorszem (pręgo de bacalhau). 	<ul style="list-style-type: none"> • zna zwyczaje świąteczne portugalskiej kuchni, • sporządza potrawy świąteczne, • dobiera składniki podstawowe i dodatki, • korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
9.	bufet	8	<ul style="list-style-type: none"> • Dobiera składniki i przygotowuje wybrane napoje gorące i zimne kuchni portugalskiej. <p>proponowane napoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ bica –espresso, 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowuje napoje zimne i gorące identyfikując składniki, techniki przygotowania i metody sporządzania. • Wymienia i charakteryzuje rodzaje



Erasmus+





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



			✓ galão , czyli kawy z mlekiem podawanej w wysokim szkle.	<p>napojów zimnych i gorących kuchni portugalskiej.</p> <ul style="list-style-type: none">• Stosuje sprzęt do sporządzania napojów zimnych i gorący.• Dobiera szkło do serwowania napojów.• Sporządza napoje z wykorzystaniem receptur.• Przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania napojów• Porcuje, wykańcza i dekoruje wybrane napoje kuchni portugalskiej.
--	--	--	--	---



Erasmus+

