

Zespół Szkół Ekonomiczno Technicznych
w Rakowicach Wielkich
Rakowice Wielkie 48
59-600 Lwówek Śląski
+75 782 43 63

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ DLA ZAWODU

technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

O STRUKTURZE PRZEDMIOTOWEJ

Klasa III – 4 tygodnie x 5 dni = 20 dni (140 h)

Klasa IV– 4 tygodnie x 5 dni = 20 dni (140 h)

kwalfikacje wyodrębnione w zawodzie:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Klasa III

Cele ogólne

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.
5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,
- 11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,

- 13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

Materiał nauczania:

Lp.	Dział Tematy	klasa	liczba dni
I.	Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego 1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	III	1
II.	Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych 1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym 2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego. 3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego 4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw 5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego 6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	III	14
III.	Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce 1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce 2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu 3. gastronomicznego	III	5
	Razem		20

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.
- przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.
- wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
- porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.
- przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.
- wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.
- obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.
- wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.
- zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki **formułuje opinię** na temat osiągnięć i zachowania ucznia oraz **wystawia oceny końcowe**. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen:

- 1) stopień opanowania wiadomości i umiejętności: celujący (6), bardzo dobry (5) dobry (4), dostateczny (3), dopuszczający (2) i niedostateczny (1).
- 2) zachowanie ucznia: wzorowe, bardzo dobre, dobre, poprawne, nieodpowiednie lub naganne.

Klasa IV

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
- 4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucze, elementy dekoracyjne,
- 8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 9) wykonywać czynności barmana,
- 10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 15) współpracować w zespole,
- 16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
- 17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

Materiał nauczania:

Lp.	Dział Tematy	klasa	liczba dni
I.	Działalność usługowa zakładów gastronomicznych 1. Organizacja produkcji gastronomicznej 2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie 3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych	IV	5

Lp.	Dział Tematy	klasa	liczba dni
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych 5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		
II.	II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych 1. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym 2. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej 3. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych 4. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych	IV	10
III.	Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych 1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	IV	5
	Razem		20

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.
2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.
4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).
5. Rozliczanie zleceniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.
6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy (w obecności instruktora).
7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.
8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.
9. Praca z tacą kelnerską.
10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.
11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.
12. Obsługa zmywarki do szkła.
13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.
14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki **formułuje opinię** na temat osiągnięć i zachowania ucznia oraz **wystawia oceny końcowe**. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen:

- 3) stopień opanowania wiadomości i umiejętności: celujący (6), bardzo dobry (5), dobry (4), dostateczny (3), dopuszczający (2) i niedostateczny (1).
- 4) zachowanie ucznia: wzorowe, bardzo dobre, dobre, poprawne, nieodpowiednie lub naganne.