



# PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ



 ul. Parkowa 2, 77-300 Człuchów

 tel./fax 598342507

 [zsa@zsa.czluhow.pl](mailto:zsa@zsa.czluhow.pl)  [www.zsa-czluhow.pl](http://www.zsa-czluhow.pl)

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG  
GASTRONOMICZNYCH  
343404**

<b>Zawód:</b>	<b><u>technik żywienia i usług gastronomicznych</u></b>
<b>Kwalifikacje:</b>	HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
<b>Klasa:</b>	<b>3</b>
<b>Wymiar praktyki:</b>	<b>4 tygodnie (160 godzin – 8 h dziennie)</b>

Program nauczania dla zawodu **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404 opracowany w oparciu o 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 w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w latach 2018–2019**

#### **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, sztucce, 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.

**Uszczegółowione efekty kształcenia:**

**I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego:**

- wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym
- wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
- rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
- rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
- odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym

**II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych**

**1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym:**

- stosować się do instruktażu stanowiskowego
- zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
- przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
- przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie
- ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności
- współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej

**2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego:**

- określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym
- dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności
- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności
- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach

**3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego:**

- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności

**4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw:**

- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły
- zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem

- zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców
  - zastosować zasady oceny organoleptycznej
  - sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej
5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego:
- dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu
  - dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy
  - zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw
6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
  - obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym

### **III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce**

1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce
  - zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe
  - określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi
2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego
  - rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii
  - poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym
  - rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych

### **PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

**Propozycje metod nauczania:** ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

#### **Środki dydaktyczne**

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
  - instrukcje przeciwpożarowe,
  - instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
  - środki myjące i dezynfekujące,
  - surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
  - druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
  - przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
  - komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji, urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego
1. Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.
  2. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

3. Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.
4. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.
5. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działań tematycznych zamieszczonych w programie.
6. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*job shadowing*), następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.
7. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.
8. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.
9. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.
10. Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).
11. Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.
12. Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.