**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

**Nazwa szkoły: Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Ornontowicach** czas trwania: 4 tygodnie

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Program praktyki zgodny z programem nauczania nr: 114 /17

Opracowała: mgr inż. Danuta Łączyńska

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Temat zajęć** | **Liczba****godz.** | **Nabywane umiejętności** | **Podstawa programowa** |
| I.. |  1.Zapoznanie się z zakładem gastronomicznym:* Zapoznanie się z zasadami BHP firmy;
* Zapoznanie się z stanowiskami pracy;

2.Zapoznanie się z układem funkcjonalnym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym;3. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska Rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;4. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów organizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.Dobór zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. Porcjowanie, dekoracja i wydawanie potraw i napojów; | 88816 |  Uczeń potrafi:dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego; zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;zaplanować działania promocyjne usług;wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktówzastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojówporcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje; | BHP(4)1TG.07.2(1)TG.16.3 (2/4)TG.16.3(5)BHP(9)PKZ(T.c)(2)TG.07.2(3)TG.07.2(4)TG.07.2(6)BHP(7) |
| **II..** | 1. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojóworganizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów. Porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Stosowanie receptur gastronomicznych.
3. Sporządzanie potraw. Rozróżnianie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów, sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów
4. Sporządzanie potraw. Dobór warunków do przechowywania żywności rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów. Ocena organoleptyczna żywności
5. Sporządzanie potraw. Przestrzeganie zasad racjonalnego wykorzystania surowców. Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły. Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej. Przestrzeganie zasad gospodarki odpadami;
 | 88888 | Uczeń potrafi:wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania techn**i**każywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;sporządzić potrawę lub napój na podstawie recepturyzidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktówzastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojówporcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje;dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;zagospodarować i przechować odpady poprodukcyjne | TG.07.2(3)TG.07.2(4)TG.07.2(6)BHP(7)BHP(8)PKZ(T.c)(7)PKZ(T.c)(6)PKZ(T.c)(1)TG.07.2(8)TG.07.1(4)TG.07.1(5)PKZ(T.c)(5)TG.07.2(11)TG.07.2(12)TG.07.2(1)PKZ(T.c)(3)TG.07.2(14) |
| III. | 1. Obsługa konsumenta -przygotowanie miejsca wykonania usług gastronomicznych;
2. Obsługa konsumenta- dobieranie zastawy i bielizny stołowej;
3. Obsługa konsumenta- dobieranie urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
4. Obsługa konsumenta- dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych. Dobór sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych;
5. Obsługa konsumenta- wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
 | 88888 | Uczeń potrafi:zastosować zasady ustawiania stołów;zaplanować dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi;dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług;zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego; | TG.16.3(10)TG.16.3(11)TG.16.3(12)TG.16.3( 9)TG.16.3(13)TG.16.3(14) |
| IV. | 1. Planowanie produkcji gastronomicznej przestrzeganie zasad planowania produkcji potraw i napojów;
2. Planowanie produkcji gastronomicznej planuje produkcję potraw i napojów;
3. Planowanie produkcji gastronomicznej rozróżnia rodzaje kart menu;
4. Planowanie produkcji gastronomicznej oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
5. Planowanie produkcji gastronomicznej opracowuje receptury gastronomiczne;
 | 88888 | Uczeń potrafi:uwzględnić różne czynniki przy planowaniu;dokonać analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych;ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe;zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;opracować receptury na potrawy i napoje;zastosować nowe receptury na potrawy i napoje; | TG.16.2(1)TG.16.2(2)TG.16.2( 6)TG.16.2(7)TG.16.2(9) |