**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; | 8  8  8  16 | 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 półproduktów  zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;  dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów  porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje; | BHP(4)1  TG.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; | 8  8  8  8  8 | 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 receptury  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 półproduktów  zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;  dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów  porcjować, 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; | 8  8  8  8  8 | 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; | 8  8  8  8  8 | 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) |