

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA KLASY

II Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Czas trwania praktyki – 4 tygodnie (po 8 godz. dziennie) 160 godz.

Podczas praktyki zawodowej uczniowie powinni doskonalić umiejętności w zakresie:

1. Bezpieczeństwa i organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym
2. Czynności związanych z produkcją gastronomiczną
3. Planowania i wykonywania usług gastronomicznych

Efekty kształcenia z podstawy programowej:

BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;

BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;

BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

PKZ(T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;

PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;

PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;

PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;

PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;

PKZ(T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;

PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

PKZ(T.h)(1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;

PKZ(T.h)(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;

PKZ(T.h)(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

PKZ(T.h)(4) interpretuje oznakowania żywności;

PKZ(T.h)(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;

T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;

T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;

T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;

T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;

- T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;
- T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;
- T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).
- T.15.2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;
- T.15.2(2) planuje produkcję potraw i napojów;
- T.15.2(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;
- T.15.2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;
- T.15.2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;
- T.15.2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
- T.15.2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;
- T.15.2(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;
- T.15.3(2/4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- T.15.3(5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- T.15.3(7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;
- T.15.3(9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- T.15.3(10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- T.15.3(11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- T.15.3(12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
- T.15.3(13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
- T.15.3(14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
- T.15.3(15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.