

**Program praktyki zawodowej w technikum**  
na 4-letni cykl kształcenia w oparciu o podstawę programową  
na bazie gimnazjum

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**

Symbol cyfrowy zawodu: **343404**

**Kl. III** na podbudowie **gimnazjum**

Czas trwania praktyki: **4 tygodnie**

Opracował: Anna Zając

## 1. UWAGI O REALIZACJI MATERIAŁU NAUCZANIA:

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie je wykonywać pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

Przy ocenianiu osiągnięć ucznia należy wziąć pod uwagę:

- stopień opanowania umiejętności na podstawie obserwacji oraz sposobu wykonywania zadań, czynności i poleceń;
- kulturę osobistą ucznia;
- samodzielność i pracowitość;
- zainteresowanie wykonywaną pracą;
- przestrzeganie dyscypliny pracy;
- umiejętność pracy w zespole.

## 2. OGÓLNY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Lp.	Główne działy nauczania	Ilość dni
I	Organizacja placówki żywienia	2
II	Magazynowanie surowców i towarów	2
III	Produkcja i ekspedycja	8
IV	Planowanie i rozliczanie produkcji	4
V	Obsługa konsumenta	3
VI	Zaliczenie praktyki	1
	<b>Ogółem</b>	<b>20</b>

### 3. CELE KSZTAŁCENIA W KLASIE III

<b>Dział</b>	<b>Temat zajęć</b>	<b>Ilość dni</b>
<b>I</b>	<b>Organizacja placówki żywienia</b>	<b>Ogółem: 2</b>
	Zapoznanie z regulaminem praktyki zawodowej, przepisami bhp, ppoż oraz zasadami udzielania pierwszej pomocy. Zaprowadzenie dokumentacji ucznia – dzienniczka praktyki zawodowej. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu oraz zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy.	1
	Stosowanie regulaminów, zarządzeń, instrukcji obowiązujących w placówce żywienia. Użytkowanie i konserwacja instalacji technicznych w placówce żywienia. Dobór środków oraz sprzętu do utrzymania czystości i porządku w placówce żywienia. Wykonywanie porządków codziennych i okresowych.	1
<b>II</b>	<b>Magazynowanie surowców i towarów</b>	<b>Ogółem: 2</b>
	Sporządzanie zapotrzebowania dla działu magazynowego. Organizowanie zakupu surowców i towarów oraz wypełnianie dokumentacji związanej z zakupami.	1
	Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów. Dobór opakowań do rodzaju środka spożywczego. Obsługa i konserwacja sprzętu transportowego i przechowalniczego.	1
<b>III</b>	<b>Produkcja i ekspedycja</b>	<b>Ogółem: 8</b>
	Wyposażenie stanowiska pracy oraz utrzymanie go w odpowiednim stanie. Ocena jakości surowców oraz ich dobór do produkcji potraw i napojów. Stosowanie obowiązujących w gastronomii systemów zapewnienia jakości (HACCP, CCP, GHP, GMP)	1
	Dobieranie, stosowanie oraz konserwacja maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. Gospodarowanie odpadami poprodukcyjnymi.	1
	Dobieranie, stosowanie oraz konserwacja maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej.	1
	Sporządzanie potraw gotowanych oraz ich ocena jakościowa.	1
	Sporządzanie potraw smażonych oraz ich ocena jakościowa.	1
	Sporządzanie potraw duszonych oraz ich ocena jakościowa.	1
	Sporządzanie potraw pieczonych oraz ich ocena jakościowa.	1
	Wydawanie potraw i napojów. Organizowanie i wykonywanie pracy w zmywalni naczyń stołowych i kuchennych.	1

	<b>Planowanie i rozliczanie produkcji</b>	<b>Ogółem: 4</b>
<b>IV</b>	Planowanie produkcji placówki żywienia. Układanie jadłospisów oraz projektowanie kart menu.	1
	Poznawanie oraz wypełnianie dokumentacji księgowo- finansowej obowiązującej w placówce żywienia.	1
	Kalkulowanie kosztów produkcji oraz ustalanie cen potraw, napojów i towarów. Rozliczanie produkcji dziennej oraz sporządzanie raportów żywieniowych.	1
	Analizowanie umów na realizację przyjęć okolicznościowych oraz sporządzanie projektów organizacji przyjęć okolicznościowych. Projektowanie usług cateringowych oraz oferty reklamowej placówki żywienia.	1
	<b>Obsługa konsumenta</b>	<b>Ogółem: 3</b>
<b>V</b>	Przygotowanie sali na przyjęcie gości. Dobór bielizny i zastawy stołowej do okoliczności oraz zamówienia.	1
	Przyjmowanie zamówień. Rozliczanie kosztu wykonywanych usług.	1
	Obsługa konsumenta zgodnie z zasadami. Czynności porządkowe w obecności klienta oraz po jego konsumpcji	1
<b>VI</b>	<b>Zaliczenie praktyki</b> - rozmowa zaliczeniowa z uczniem - wpis do dzienniczka praktyk	<b>Ogółem: 1</b>