

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

Czas praktyki: 4 tygodnie w klasie II - 160 godzin

Na podstawie programu nauczania 49/343404/T/ZSECH/2012

Miejsce odbywania praktyki: zakład gastronomiczny oferujący różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych

I. Cele praktyki zawodowej:

1. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony p. poż., ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych.
2. Nabycie umiejętności związanych z produkcją gastronomiczną.
3. Nabycie umiejętności związanych z planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.

II. Zakres materiału praktyki zawodowej:

1. Struktura organizacyjna i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Przepisy bhp, ochrony p. poż., ochrony środowiska oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne w zakładzie gastronomicznym.
3. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
5. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
6. Zapoznanie z wyposażeniem zakładu gastronomicznego w urządzenia i sprzęt gastronomiczny.
7. Zapoznanie z warunkami przechowywania żywności.
8. Zasady organizacji różnych stanowisk pracy kucharza.
9. Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych technik.
10. Sporządzanie potraw i napojów.
11. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
12. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
13. Zasady oceny organoleptycznej.
14. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
15. Zasady racjonalnego żywienia.
16. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym. Forma zapisu.

III. Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:

- Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyki zawodowej.
- Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbyłą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z praktyki.