

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

dostosowany do zmian w podstawie programowej z 2017 roku

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(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- PKZ(TG.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- PKZ(TG.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- PKZ(TG.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- PKZ(TG.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- PKZ(TG.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- PKZ(TG.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- PKZ(TG.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
- PKZ(TG.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- PKZ(TG.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- PKZ(TG.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;
- PKZ(TG.h)(1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;
- PKZ(TG.h)(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;
- PKZ(TG.h)(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- PKZ(TG.h)(4) interpretuje oznakowania żywności;
- PKZ(TG.h)(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;
- TG.07.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- TG.07.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- TG.07.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

- TG.07.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- TG.07.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- TG.07.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- TG.07.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- TG.07.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- TG.07.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- TG.07.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;
- TG.07.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- TG.07.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- TG.07.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- TG.07.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- TG.07.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- TG.07.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- TG.07.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- TG.07.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;
- TG.07.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- TG.07.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- TG.07.2(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*).
- TG.16.2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;
- TG.16.2(2) planuje produkcję potraw i napojów;
- TG.16.2(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;
- TG.16.2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;
- TG.16.2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;
- TG.16.2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
- TG.16.2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;
- TG.16.2(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;
- TG.16.3(2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- TG.16.3(3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- TG.16.3(5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;
- TG.16.3(7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- TG.16.3(8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- TG.16.3(9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- TG.16.3(10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
- TG.16.3(11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
- TG.16.3(12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
- TG.16.3(13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.