



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Dla zawodu: **technik żywienia i usług gastronomicznych**

Symbol zawodu: **343404**

*Opracowany w oparciu o Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r.
w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego*

wymiar czasu praktyki zawodowej: **4 tygodnie (140 godzin)**

kwalfikacja zawodowa: **HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań**

Nazwa przedmiotu: praktyka zawodowa I

Praktyka zawodowa realizowana jest w klasie III

Praktykę zawodową należy odbywać w obiektach, zapewniających rzeczywiste warunki pracy właściwe dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.

Cele ogólne

1. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony ppoż., ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych.
2. Nabycie umiejętności związanych z produkcją gastronomiczną.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

kontrolnych,

5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,

6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,

7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,

8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,

9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,

10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,

11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,

13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w	<ul style="list-style-type: none"> – wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

	zakładzie gastro- nomicznym	<ul style="list-style-type: none"> –rozpoznać pomieszczenia zakładu gastro- nomicznego po roli jaką pełnią –zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w pro- cesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastro- nomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gas- tronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastro- nomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – stosować systemy zarządzania jakością i 	<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastro- nomicznego, stanowiskach do obrób- ki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		<p>bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym – zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – stosować w praktyce normy – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym – dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> – określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		określonego środka żywności <ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach 	
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie 	<ul style="list-style-type: none"> – rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

	4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej 	<ul style="list-style-type: none"> – sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju 	<ul style="list-style-type: none"> – oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów 	przykładowej potrawy lub zestawu potraw



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym 	– dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych 	– dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności
	3. Programy komputerowe wspomagające	– określić funkcje programów komputerowych, stosownych do	– korzystać z programów komputerowych stosownych do
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

	wykonywanie zadań zawodowych	gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
--	------------------------------	---	---

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych. Przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego. Wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym. Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

**Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie**

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia powinno odbywać się przez cały czas realizacji praktyki zawodowej. W trakcie oceniania należy zwracać uwagę na przestrzeganie dyscypliny pracy, przestrzeganie przepisów bhp i ppoż., organizację stanowiska pracy, kulturę obsługi gości, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy. Wiedza i umiejętności ucznia powinny być sprawdzane za pomocą obserwacji wykonywanych czynności podczas realizacji zadań zawodowych. Należy zwrócić uwagę na pracę samodzielną oraz współpracę z innymi pracownikami. Sprawdzaniu i ocenianiu powinna również podlegać dokumentacja przygotowana przez ucznia.

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsjpsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,



Zespół Szkół i Placówek im. Wincentego Witosa w Bolkowie

59-420 Bolków, ul. Niepodległości 17 ; tel.: 757413364, fax. 757413294

e-mail: zsipsekretariat@gmail.com

rok założenia: 1962

— odpowiedzialności za mienie powie-

zione na czas praktyki zawodowej,

- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej.

Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.