

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Opracowany na podstawie programu nauczania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404
Praktyka zawodowa realizowana jest w klasie II, w wymiarze 120 godz. /4 tygodnie

Uczniowie odbywający praktykę zawodową zobowiązani są do prowadzenia dzienniczka praktyk, w którym odnotowują tematy prac i zakres wykonywanych czynności. Zapisy powinny być sprawdzane i potwierdzane przez opiekuna praktyki zawodowej.

Kwalifikacja HGT.02.: Przygotowanie i wydawanie dań

Celem praktyki zawodowej jest umożliwienie zastosowania wiedzy i umiejętności praktycznych zdobytych w szkole w rzeczywistych warunkach pracy, poszerzenie wiedzy i umiejętności, doskonalenie umiejętności praktycznych na różnych stanowiskach pracy, wykształcenie umiejętności pracy i współdziałania w zespole, wyrobienie poczucia odpowiedzialności za jakość pracy, poszanowanie mienia.

Program praktyk u pracodawcy wspomogę ucznia w rozpoznaniu możliwości rozwoju w usługach gastronomicznych i pozwoli mu na rozpoznanie swoich predyspozycji oraz określenie dalszej drogi rozwoju zawodowego.

Szczegółowe cele operacyjne:

uczeń umie/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 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.

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Zaleca się stosowanie pokazu z instruktażem oraz ćwiczeń z wykorzystaniem urządzeń i narzędzi oraz dokumentacji wykorzystywanej na stanowisku pracy. Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

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, odpowiedzialności za mienie powierzone 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.