

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 IV, w wymiarze 160 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.12.:Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

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 wspomaga uczenia 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. planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
2. rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
3. wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
4. planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
5. dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
6. sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
7. rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucce, elementy dekoracyjne,
8. rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
9. wykonywać czynności barmana,
10. nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
11. obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
12. rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
13. stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
14. aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
15. współpracować w zespole,
16. stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
17. ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

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 UCZNIWA

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych. Kryteria oceny powinny uwzględniać: pracowitość, punktualność, etykę zawodową, kulturę osobistą, rzetelność w wykonywaniu zleconych zadań, wykorzystanie wiadomości i umiejętności uzyskanych w szkole.