

PRAKTYKA ZAWODOWA DLA TECHNIKA ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną placówki żywienia,
- określić zakres czynności i kompetencji pracowników placówki żywienia,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy sanitarne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- zastosować regulaminy obowiązujące w placówce żywienia,
- określić zagrożenia spowodowane nieprzestrzeganiem przepisów i regulaminów obowiązujących w placówce żywienia,
- obsłużyć urządzenia i sprzęt do utrzymania czystości,
- zastosować środki czystości i środki dezynfekcyjne,
- zastosować zasady współpracy w zespole,
- zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w placówce żywienia,
- zadbać o estetykę ubioru i kulturę zachowania,
- udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- zaplanować jadłospisy,
- zaprojektować karty menu,
- obliczyć ceny potrań, napojów i towarów,
- dokonać kalkulacji kosztów produkcji,
- wypełnić dokumenty księgowo – finansowe obowiązujące w placówce żywienia,
- sporządzić umowy na realizację przyjęć okolicznościowych,
- zaplanować organizację przyjęcia okolicznościowego,
- zaplanować usługi cateringowe,
- zaprojektować reklamę placówki żywienia,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce dla działu magazynowego,
- wypełnić dokumenty związane z zakupem i magazynowaniem towarów,
- dobrać opakowania do produktów,
- przechować surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- obsłużyć sprzęt transportowy i przechowalniczy,
- pobrać surowce i towar z magazynu,
- dobrać surowce do produkcji potrań,
- dobrać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potrań,
- obsłużyć maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- wykonać prace związane z obróbką wstępną surowców,
- zastosować różne rodzaje obróbki cieplnej podczas sporządzenia potrań,
- sporządzić potrawy i napoje z różnych surowców zgodnie z recepturami gastronomicznymi,
- zastosować zasady racjonalnej gospodarki surowcami,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- zastosować zasady porcjowania potrań,
- wykonać dekorację różnego rodzaju potrań,
- przygotować i zabezpieczyć próbki potrań do badań,
- zastosować procedury mycia naczyń kuchennych i stołowych,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- przygotować salę konsumencką,
- przygotować bieliznę i zastawę stołową,
- doradzić gościom w wyborze potrań,
- przyjąć zamówienie od konsumenta,
- podać potrawy i napoje gościom zgodnie z zasadami obsługi konsumenta,

- zaserwować potrawy gościom,
- zastosować systemy rozliczeń usług gastronomicznych,
- wykonać zadania związane z przygotowaniem przyjęcia okolicznościowego.

Materiał nauczania

1. Organizacja placówki żywienia

Poznanie struktury organizacyjno-prawnej zakładu gastronomicznego, Analizowanie form działalności zakładu i zakresu produkcji. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu. Stosowanie regulaminów i zarządzeń obowiązujących w placówce żywienia. Poznanie zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy. Analizowanie wymagań, jakie powinien spełnić pracownik przystępujący do pracy w placówce żywienia. Analizowanie zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy. Stosowanie zasad współpracy w zespole. Przestrzeganie zasad estetyki i kultury zawodu. Użytkowanie i konserwacja instalacji technicznych w placówce żywienia. Wykonywanie porządków codziennych i okresowych. Stosowanie sprzętu do utrzymania czystości i porządku w placówce żywienia. Dobieranie środków do utrzymania czystości. Przestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych. Bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosowanie środków ochrony indywidualnej. Udzielanie pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

2. Planowanie i rozliczanie produkcji

Planowanie produkcji placówki żywienia. Planowanie jadłospisów. Projektowanie kart menu. Poznanie i wypełnianie dokumentacji księgowo – finansowej obowiązującej w placówce żywienia. Kalkulowanie kosztów produkcji. Ustalanie cen potraw, napojów i towarów. Rozliczanie produkcji dziennej w placówce żywienia. Sporządzenie raportów żywnościowych. Analizowanie umów na realizację przyjęć okolicznościowych. Sporządzenie projektów organizacji przyjęć okolicznościowych. Projektowanie usług cateringowych. Projektowanie oferty reklamowej placówki żywienia.

3. Magazynowanie surowców i towarów

Sporządzanie zapotrzebowania dla działu magazynowego. Zamawianie towaru. Organizowanie zakupu surowców i towarów. Wypełnianie dokumentacji związanej z zakupem i magazynowaniem towarów. Magazynowanie surowców i półproduktów. Dobieranie opakowania do rodzaju produktu pożywczego. Dobieranie warunków przechowywania produktów spożywczych. Obsługiwanie i konserwacja sprzętu transportowego i przechowalniczego. Pobieranie surowców i towarów z magazynu.

4. Produkcja i ekspedycja

Ocenianie jakości surowców. Wyposażenie stanowiska pracy oraz utrzymywanie go w odpowiednim stanie. Dobieranie surowców do produkcji potraw i napojów. Dobieranie i stosowanie maszyn i urządzeń do produkcji. Obsługiwanie i konserwacja maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej surowca. Obsługiwanie i konserwacja sprzętu do obróbki termicznej. Sporządzanie potraw i napojów z zastosowaniem odpowiednich metod i technik. Ocenianie jakości potraw. Stosowanie obowiązujących w gastronomii systemów zapewnienia jakości. Wydawanie potraw i napojów. Organizowanie i wykonywanie pracy w zmywalni naczyń stołowych i kuchennych. Gospodarowanie odpadami poprodukcyjnymi.

5. Obsługa konsumenta

Przygotowywanie Sali na przyjęcie gości. Przygotowywanie stołów na Sali konsumenckiej. Przygotowywanie bielizny stołowej. Przygotowywanie zastawy stołowej. Przygotowywanie pomocnika. Dobieranie naczyń, sztuców i szkła do potraw, napojów, deserów. Doradzanie

konsumentowi w wyborze potraw i napojów. Przyjmowanie zamówień. Podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi konsumenta. Serwowanie potraw i napojów. Rozliczanie kosztu wykonanej usługi. Porządkowanie stołu w obecności gościa i po konsumpcji.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

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.

Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Uczniowie mają obowiązek prowadzić dziennik praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć Edukacyjnych ucznia

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyk, 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 gastronomii i gospodarstwie domowym,
- Wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- Obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- Prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
- 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.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania w dzienniku praktyki opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.