PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ DO TECHNIKUM

W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

KLASA II – 160 godzin

Zagadnienia realizowane w trakcie praktyki zawodowej dotyczą pierwszej kwalifikacji tj. **HGT.02 - Przygotowanie i wydawanie dań.** Obejmują treści:

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego;
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów;
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocni-czych w zakładzie gastronomicznym;
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce;
5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.

**Podczas praktyki zawodowej uczniowie powinni doskonalić umiejętności z zakresu:**

- identyfikowania źródeł zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,

- stosowania się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,

- przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z procedurami
i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

- wykonywania czynności związanych z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,

- stosowania receptur gastronomicznych w przyrządzaniu potraw i napojów,

- dobierania surowców i półproduktów do sporządzania potraw i napojów,

- obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty,

- interpretowania wskazań przyrządów kontrolno-pomiarowych,

- doboru metod i technik sporządzania potraw i napojów,

- dobierania sprzętu i naczyń do ekspedycji potraw i napojów,

- rozróżniania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych,

- współpracy w zespole i stosowania zasad komunikacji interpersonalnej oraz form grzeczno- ściowych.

**MATERIAŁ NAUCZANIA:**

Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym.

Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.

Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.

Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego.

Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.

Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.