PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ DO TECHNIKUM

W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

KLASA III – 160 godzin

Zagadnienia realizowane w trakcie praktyki zawodowej dotyczą drugiej kwalifikacji tj. **HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.** Obejmują treści:

1. Poznanie działalności usługowej zakładu gastronomicznego.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

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

* planowania pracy zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
* rozróżniania usług gastronomicznych i cateringowych,
* promowania usług gastronomicznych i cateringowych z wykorzystaniem różnych narzędzi,
* planowania i organizowania procesu produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
* doboru jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów,
* sporządzania kalkulacji kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
* rozróżniania i stosowania w usługach gastronomicznych i cateringowych bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych,
* rozróżniania, sporządzania i podawania napojów zimnych bezalkoholowych, napojów gorących, napojów alkoholowych,
* wykonywania czynności barmana,
* nakrywania stołów i bufetów do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
* obsługiwania gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
* rozróżniania rodzajów kart menu i wykorzystania ich w praktyce,
* stosowania programów komputerowych do planowania usług gastronomicznych
i cateringowych,
* aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych,
* współpracy w zespole,
* stosowania form grzecznościowych wobec gości, klientów, współpracowników,
* ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane zadania.

**MATERIAŁ NAUCZANIA:**

1. Organizacja produkcji gastronomicznej.
2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie.
3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych.
4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych.
5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych.
6. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym.
7. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej.
8. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych.
9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych.
10. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań