PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ DO TECHNIKUM
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404
KLASA II – 4 tygodnie (120 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 pomocniczych 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 grzecznościowych.

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.