

## Program praktyk zawodowych

### w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku

**Zawód:** technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 -na podbudowie szkoły podstawowej

**Kwalifikacja:** HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

**Klasy:** trzecie

**Łączna liczba tygodni praktyki zawodowej w cyklu kształcenia:** 4(140 godzin)

#### I. Cel praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa powinna umożliwiać konfrontację, poszerzenie wiedzy i umiejętności uzyskanej w szkole. Zadania realizowane przez uczniów w trakcie praktyki zawodowej są skorelowane z treściami programowymi zrealizowanymi w szkole. Celem praktyki zawodowej jest pogłębianie oraz doskonalenie umiejętności opanowanych w szkole, w rzeczywistych warunkach pracy. Podczas praktyki uczniowie powinni poznać pracę wszystkich działów obiektu świadczącego usługi gastronomiczne oraz wykonywać zadania na różnych stanowiskach pracy.

#### II. Uszczegółowione efekty kształcenia

##### HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

###### Uczeń:

- ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej

- i przydatności kulinarnej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności oraz metody utrwalania żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)...

### **III. Formy organizacyjne**

Uczniowie będą wykonywali zadania zawodowe w obiekcie gastronomicznym odpowiednio wyposażonym, w rzeczywistych warunkach pracy. Zalecane miejsca realizacji praktycznej nauki zawodu:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół.

### **IV. Środki dydaktyczne**

Urządzenia narzędzia i dokumentacja wykorzystywana na stanowisku pracy.

### **V. Zalecane metody dydaktyczne**

Zaleca się stosowanie pokazu z instruktażem oraz ćwiczeń.

### **VI. Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

### **VII. Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Oceny efektów kształcenia dokonuje zakładowy opiekun praktyk zawodowych w miejscu jej odbywania. Kryteria oceny powinny uwzględniać:

- pracowitość,
- punktualność,
- etykę zawodową,
- kulturę osobistą,
- rzetelność w wykonywaniu zleconych zadań,
- wykorzystanie wiadomości i umiejętności uzyskanych w szkole,
- systematyczność zapisów w dzienniczku praktyk zawodowych,

Ocena końcowa powinna być zapisana w dzienniczku praktyk zawodowych.

**Skala ocen:**

- Celujący
- Bardzo dobry
- Dobry
- Dostateczny
- Dopuszczający
- Niedostateczny