



Załącznik nr 1 do Raportu z wdrożenia programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach wraz z załącznikami wykonanego w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

Indywidualna charakterystyka uczestników/uczestniczek projektu po odbyciu praktyk - część I -

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 29**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500
Giżycko
- Termin: **18-22 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 25**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **25-29 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

Zakład Mięсны: Praktykantka to osoba, młoda, energiczna posiadająca wiedzę teoretyczną. Była aktywnie zainteresowana tym, co dzieje się w zakładzie.

Zadania wykonywała wolno, ale dokładnie z dbałością o higienę pracy. Początkowo niezbyt umięjętne posługiwała się nożem jednak w trakcie praktyki nabrała doświadczenia. Podczas pracy na stanowisku panował porządek, w ostatnim dniu praktyki dobrze dawała sobie radę z



przygotowaniem stanowiska pracy oraz obróbką wstępną mięsa.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym, aby praktykantka podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, w szczególności wieprzowiny, a także doskonalenie swych umiejętności w posługiwaniu się nożem.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka zadawała dużo pytań dotyczących praktycznej pracy kucharza w restauracji. Powierzone zadania wykonywała poprawnie, w miarę upływu czasu nabierała doświadczenia w prawidłowym posługiwaniu się nożem w trakcie pracy. Wykazywała duże zainteresowanie doбором odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych. Zapoznała się z metodami doboru dodatków do dań mięsnych pod względem smaku i wyglądu gotowego dania. Chętnie się uczyła i szybko przyswajała wiedzę. Ponadto prowadziła szczegółowe notatki z wykonywanych czynności. Po zapoznaniu się z powierzonym zadaniem polecenia wykonywała je dokładnie i prawidłowo.

Dobrze radziła sobie z oczyszczaniem polędwicy wołowej i fileta drobiowego oraz przygotowaniem kaczek do pieczenia. Prace wykonywała dokładnie, jednakże ze względu na brak praktyki tempo jej pracy nie było zbyt szybkie. Brakuje jej odpowiednich umiejętności przerobu dziczyzny, jak również przydałaby się jej praktyka w odpowiednim komponowaniu gotowych dań przed podaniem ich konsumentowi.



Zalecenia opiekunki: Pani Katarzyna, aby podnosić swoje umiejętności powinna ćwiczyć prawidłową pracę nożem kuchenny. Brakuje jej odpowiednich umiejętności przerobu dziczyzny, jak również przydałaby się jej praktyka w odpowiednim komponowaniu gotowych dań przed podaniem ich konsumentowi. Przydałaby się jej praktyka w organizacji pracy poszczególnych pracowników kuchni, a także własnego stanowiska pracy. W mojej opinii w celu dalszego doskonalenia zawodowego niezbędne jej są kolejne szkolenia.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie marynowania kaczek i gólonek do pieczenia, trybowania kaczek, sporządzania sosu do golonki i kaczki.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica wołowa).
- Doksztąpiła się z zakresu oczyszczania filetów z kurczaka, wykonywania sznycelków i porcjowania kurczaka do sałat, przygotowywania żurku na wędzonce, przygotowywania czarniny.
- Zapoznała się ze stopniami wysmażenia steków z połędwicy wołowej (krwisty, średni, wysmażony) oraz przygotowywaniem dodatków warzywnych, skrobiowych do dań mięsnych.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość chwytów rzeźnickich

Znajomość metod obróbki drogich surowców np. dziczyzny

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, energiczność



Przygotowanie stanowiska pracy

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 19**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **18-22 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **25-29 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 23**

Zakład Mięsny: Praktykantka z zainteresowaniem i aktywnie uczestniczyła we wszelkich wyznaczonych zadaniach. Wykonywała je wolno, niejednokrotnie powtarzając i prosząc o dodatkowe wyjaśnienia, co skutkowało doskonaleniem umiejętności. Zdawała sobie sprawę z własnych braków i chciała to zmienić. Szczególną wagę przykładła do higieny pracy i przestrzegania reżimów sanitarnych.

W miarę upływu czasu dobrze dawała sobie radę z obróbką wstępną mięsa i podziałem na elementy zasadnicze. Sporządzała własne notatki i korzystała z fachowej prasy w celu poszerzenia wiedzy łącząc ją z praktyką.

Zalecenia opiekunki: Zaleca się, aby praktykantka podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny pracy, w zakresie rozbiór tusz na elementy kulinarne oraz ich wykorzystanie do celów kulinarnych. Dlatego polecam sięgnięcie do literatury fachowej, Internetu (tematyka branżowa) oraz konsultacji z wykwalifikowanymi pracownikami zakładów mięsnych.



Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Zapoznała się z podstawową dokumentacją – księga HACCP, procedury, instrukcje systemu ISO 9001.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z konfekcjonowaniem mięsa wołowego przeznaczonego do sprzedaży detalicznej, a także jego znakowaniem i identyfikacją.
- Zapoznała się z urządzeniami znajdującymi się na dziale rozbioru.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka zadawała dużo pytań dotyczących praktycznej pracy kucharza w restauracji. Powierzone zadania wykonywała poprawnie, w miarę upływu czasu nabierała doświadczenia w prawidłowym posługiwaniu się nożem. Wykazywała duże zainteresowanie doбором odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych. Zapoznała się z metodami doboru dodatków do dań mięsnych pod względem smaku i wyglądu gotowego dania. Chętnie się uczyła i szybko przyswajała wiedzę. Ponadto prowadziła szczegółowe notatki z wykonywanych czynności. Po zapoznaniu się z powierzonym zadaniem polecenia wykonywała dokładnie i prawidłowo.

Praktykantka posiada niewielkie doświadczenie w obsłudze nowoczesnego sprzętu, tj. piec konwekcyjny oraz urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze. Jej wiedza jest typowo książkowo - brak praktyki. Potrafi wykonywać czynności, robi to w sposób prawie idealny ale tylko w obecności kucharzy.

Zalecenia opiekunki: Moje zalecenia dla pani Sabiny to dalsze zagłębianie, drążenie oraz śledzenie osiągnięć kulinarnych, nowych technik wykorzystywanych w dzisiejszej gastronomii, która pędzi nieustannie jak „pociąg” poprzez książki, internet orazn rozmowy ze



znanymi osobowościami kulinarnymi. Polecałabym także dużo praktyki poprzez różne wyjazdy i szkolenia, które organizują różnego rodzaju instytucje, firmy. Należy popracować nad wiarą i zdecydowaniem poprzez komponowanie i tworzenie różnych dań kulinarnych oraz pracą nad doprawianiem potraw (łączeniem różnych smaków). Równie ważne jest popracowanie nad wyostreniem wyobraźni podczas dekorowania i przygotowywania różnych potraw.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie zabezpieczania surowców, produktów na kolejny dzień oraz czyszczenia i wykrawania kostek z poszczególnych elementów tuszki.
- Zapoznała się z wstępną obróbką tj. „czyszczeniem” mięsa wieprzowego - karczka, polędwiczki oraz porcjowaniem mięsa według gramówki.
- Nabyła wiedzę odnośnie zastosowania mięs wędzonych różnego gatunku, a także przygotowywania „solanek” – zalewy do wędzenia mięsa białego i czerwonego.
- Zapoznała się i przygotowywała marynaty do różnych gatunków mięs, podstawowych, ostrych, pikantnych, a także słodkich do mięs jasnych.
- Zapoznała się z obróbką wstępną, porcjowaniem oraz obróbką cieplną drogich surowców mięsnych m.in. cielęciny oraz gęsiny.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/chwyków rzeźnickich

Poziom higieny pracy

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, aktywność

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca



Szybkość zwinność w wykonywaniu powierzonych prac
Znajomość podziału i obróbki wstępnej drobiu na elementy
Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 3**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **01.08-05.08.2011**
- Opiekun: **Opiekun 2**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 17**

Zakład Mięsny: Praktykantka wykazała ogromną chęć nauki i zainteresowanie pracą związaną z rozbiorem i wykrawaniem mięsa wołowego. Bardzo skupiła swą uwagę na tym w jaki sposób dokonuje się obróbki elementów wołowych i jak ważne jest precyzyjne wykonanie czynności związanych z tą pracą.

Tempo pracy było początkowe dość powolne ale bardzo staranne. Uczestniczka na początku знаła tylko podstawy odnośnie anatomii tuszy wołowej i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Dobrze przyswajała udzielone wskazówki i rady, starała się je wykonywać w praktyce. Uczestniczka zawsze przed rozpoczęciem pracy pamiętała o należytych przygotowaniach stanowiska, niezbędnych zabezpieczeniach tj. metalowej rękawicy i kamizelce przeciwskaleczeniowej. Podczas wykonywania potrafiła uzyskać właściwie wszystkie mięśnie i prawidłowo dokonać klasyfikacji mięs drobnych.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Danuta doskonaliła umiejętności zdobyte podczas praktyk. Stąd, sugerowałbym sięgnięcie do fachowej literatury oraz utrwalanie swojej wiedzy na podstawie notatek sporządzonych podczas praktyk.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu higieny pracy m.in. mycie i dezynfekcja, ubiór roboczy,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasyfikacją mięs drobnych,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą piły, skórowaczki i odbłoniarki.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Osoba bardzo aktywna, dobra praca w zespole. Posiada dobre zdolności manualne w dekorowaniu potraw. Praktykantka wykonywała polecenia bez zarzutu. Wyróżniała się pracowitością i chęcią do pracy.

Na początku praktyki wykazywała się niewielką znajomością standardów hotelowych w odniesieniu do gastronomii. Również znajomość podziału, trybowania i marynowania mięs oraz obróbki wstępnej warzyw choćby w części teoretycznej nie była wystarczająca. Po ukończeniu praktyki Pani Danuta doskonale radziła sobie z pracami, które wcześniej sprawiały problemy m.in. krojenie, marynowanie czy rozróżnianie stopni wysmażenia steków wołowych.

Pani Danuta powiększyła swoją wiedzę na temat organizacji, zasad higieny i BHP w hotelu oraz znacznie ulepszyła ergonomię pracy.

Zalecenia opiekunki: Więcej praktyk i zobaczenie jak wygląda gastronomia oraz organizacja pracy od środka w danej komórce. Potrzeba więcej szkoleń.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu oraz jego przygotowaniem do obróbki



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

cieplnej,

- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Poziom higieny pracy

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Ergonomia pracy

Umiejętność luzowania drobiu

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. samoorganizacja, zaangażowanie, komunikatywność

Dokładność podczas pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 22**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakład Mięсны Tarczyński S.A., Ujeździec Mały 80**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 22**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**



Zakład Mięсны: Praktykantka jest osobą bardzo otwartą i wykazywała bardzo duże zainteresowanie branżą oraz tym co dzieje się na dziale. Na początku trochę niechętnie podchodziła do zadań praktycznych, wołała przyglądać się pracy. Z biegiem czasu wykonywała już samodzielnie prace związane z wykrawaniem i obróbką mięśni, początkowo bardzo wolno lecz dokładnie. Swoją wiedzę uzupełniała w domu wiadomościami z literatury oraz Internetu. Zadawała bardzo wiele konkretnych pytań, dużo notowała.

Praktykantka nie była przygotowana z tematów związanych z klasyfikacją mięs drobnych. Znała podstawowe elementy, radziła sobie z ich nazwaniem, nie zawsze wiedziała, z jakiej części dany element wykroić. Nie zdawała sobie również sprawy z wielu tematów, którymi obarczony jest rozbiór w tak dużym zakładzie, zdziwiona była ilością przerabianego surowca, nowoczesnością zakładu oraz automatyzacją z tym związaną. Praktykantka nie знаła parku maszynowego jaki znajduje się na dziale rozbioru. Wiedzę swoją częściowo uzupełniła.

Zalecenia opiekunki: Zalecam jednak, aby w tym temacie zdobyła więcej informacji teoretycznych oraz więcej praktyki. W związku z tym, że Pani Agnieszka miała mało do czynienia z pracami praktycznymi, związanymi z wykrawaniem, tego typu umiejętności powinna dopracować.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z zasadami GMP/GHP, mycia i dezynfekcji po produkcji oraz ze specyfiką elementów dostarczonych do zakładu,
- Nabyła praktyczną wiedzę odnośnie sposobu postępowania w przypadku wystąpienia zmian patologicznych w mięsie,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasyfikacją mięs drobnych,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń na dziale wykrawania i rozbioru tj. piłami, skórowaczką, odbłaniarką, trybownikiem do żeberek, separatorem.
- Nabyła wiedzę odnośnie wykorzystania elementów niehandlowych i nieprodukcyjnych: konfiskata, przeznaczenie na separator.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Osoba bardzo aktywna, pracowita i sumienna. Była bardzo zaangażowana, łatwo adaptowała się w grupie. Posiada zdolności manualne, problem sprawiała szybka praca nożem.

Praktykantka na początku wykazywała słabą znajomość standardów hotelowych, ale wyróżniała się znajomością kuchni regionalnej dolnośląskiej w teorii i praktyce. Nie wykazywała znajomości podziału, trybowania i marynowania mięs oraz obróbki wstępnej warzyw jak i wiedzy teoretycznej. Po ukończeniu praktyk doskonale radziła sobie z pracami, które wcześniej sprawiały problem tj. krojenie, marynowanie czy rozróżnianie stopni wysmażenia steak-ów wołowych. Pani Agnieszka powiększyła swoją wiedzę na temat organizacji, higieny i bhp w hotelu oraz ergonomii.

Zalecenia opiekuna: Pani Agnieszka potrzebuje więcej praktyki i ćwiczeń manualnych na kuchni. Rekomenduję doksztalcenie się poprzez lekturę książek/czasopism gastronomicznych. Po zakończeniu praktyki Pani Agnieszka powinna wciąż kontaktować się z opiekunem praktyk w celu rozwiązywania problemów kulinarnych z fachowcem. Zalecam, aby praktykantka brała udział w niezwykle przydatnych projektach unijnych podobnych do tego.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, przygotowaniem do obróbki cieplnej, a także z obróbką wstępną polędwicy wołowej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Znajomość obróbki/wykrawania surowca oraz jego klasyfikacja

Tempo pracy

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii



Znajomość technik krojenia i porcjowania/dzielenia

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. dociekliwość, zaangażowanie, punktualność, komunikatywność

Znajomość podziału i obróbki wstępnej drobiu na elementy

Zasób wiedzy teoretycznej

Znajomość kuchni regionalnej

Zdolności manualne

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 8**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15 14-100 Ostróda**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 30**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358a, 60-004 Poznań**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**

Zakład Mięсны: Praktykantkę przed przystąpieniem do praktyk, cechował ogromny entuzjazm i chęć do pracy. Dbała o prawidłowe przygotowanie stanowiska pracy a także o jego czystość w czasie jej wykonywania. Była aktywną osobą, zadawała wiele istotnych i szczegółowych pytań, wychodziła poza ramy programowe poruszając istotne tematy związane z problemami na rynku mięsa. W czasie wykonywania manualnych czynności związanych z obróbką danego elementu, wykazywała precyzyjność oraz dokładność wykonywanych ruchów. Uczestniczka była zainteresowana metodami obróbki elementów wołowych oraz zasadą podziału półtuszy wołowej na ćwierć przednią i tylną.

Praktykantka jest osobą chłonną wiedzy i bardzo szybko przyswajała wszystko co jest



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

najistotniejsze w obróbce elementów wołowych. Praktykantka dosyć szybko zapamiętywała nazwy elementów i mięśni, które znajdują się w ćwierci przedniej i tylnej. Z czasem coraz sprawniej operowała nożem podczas obróbki elementów. Praktykantka nigdy nie zapomniała o higienie w czasie pracy i stosowaniu zasad BHP. Skrupulatnie przygotowywała swoje stanowisko a także dbała o własne bezpieczeństwo stosując odzież ochronną.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym dalsze doskonalenie umiejętności prowadzenia linii cięcia i anatomii zwierząt rzeźnych poprzez udział w podobnych projektach i kontakt z opiekunem praktyk. W ten sposób możliwe jest poprawienie umiejętności z zakresu technologii rozbioru mięsa tj. umiejętność posługiwania się nożem i anatomii.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz higieny pracy,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka to osoba bardzo aktywna – bardzo dobrze czuje się w pracy zespołowej. Posiada dobre zdolności manualne odnośnie dekorowania potraw mięsnych. Wykonywała polecenia bez zarzutu. Wyróżniała się pracowitością, punktualnością i chęcią do pracy. Stosunkowo często zadawała pytania, które mogą świadczyć o zaangażowaniu się w czynności, które jej zostały zadane. Była ciekawa nowych technik jak i trendów kulinarnych, w szczególności odnośnie potraw mięsnych.

Zalecenia opiekuna: Moje zalecenia dla pani Małgorzaty to ciągle zgłębianie tajników wiedzy gastronomicznej odnośnie potraw z wykorzystaniem surowca mięsnego. Zaleca się dalsze uczestnictwo w projektach unijnych związanych z gastronomią, a także doskonalenie praktyczne, które można zrealizować poprzez udział w szkoleniach i wyjazdach



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

organizowanych przez różnego rodzaju instytucje np. Fundację Szefów Kuchni. Ponadto należy położyć większy nacisk na pracę z drobnym sprzętem kuchennym, rozróżnianie mięs i poszczególnych jego części oraz ergonomię pracy.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, przygotowaniem do obróbki cieplnej, a także z obróbką wstępną polędwicy wołowej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/chwyków rzeźnickich/linii cięcia

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Umiejętność luzowania drobiu

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, aktywność

Szybkość w wykonywaniu powierzonych prac

Dobra organizacja pracy, przygotowanie mise-en-place

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 30**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Olewnik Bis Sp. z o.o., Świerczynek 10A, 09-210 Drobin**
- Termin: **25-29 lipca 2011**



- Opiekun: **Opiekun 4**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 31**

Zakład Mięсны: Praktykantka jest osobą kreatywną i ambitną. Była bardzo zaangażowana w wykonywaną pracę oraz wykazywała dużą aktywność. Była zintegrowana z innymi pracownikami. Powierzone obowiązki realizowała z największą starannością. Praktykantka była dobrze zorganizowana na stanowisku pracy, jednakże słabo posługiwała się specjalistycznym nożem, co miało przełożenie na niezadowalające tempo pracy. Jednak w miarę upływu czasu czynności te nie sprawiały jej trudności.

Pod względem teoretycznym praktykantka była dobrze przygotowana. Bez trudu potrafiła odróżnić poszczególne elementy surowca, aczkolwiek nie posiadała wiedzy teoretycznej odnośnie specyficznych linii cięcia półtuszy na elementy kulinarne. Odnotowano zupełny brak wiedzy odnośnie klasyfikacji mięsa drobnego (klasyfikacja), zarówno wieprzowego jak i wołowego. Po zakończeniu praktyki dobrze dawała sobie radę z przygotowaniem stanowiska pracy, obróbką wstępną mięsa. Ponadto opanowała wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. W stopniu zadawalającym udało nam się wypracować umiejętność klasyfikacji surowca oraz uzyskiwanie elementów kulinarnych.

Zalecenia opiekuna: W dalszym szkoleniu zawodowym na pewno przyda się doskonalenie wiedzy z zakresu technologii mięsa. Ponadto niezbędne jest poszerzenie wiedzy (poprzez Internet, książki, prasę branżową) oraz współpracę z praktykami z zakładu mięsnego.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Poznała przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka podczas realizacji praktyk okazała się osobą pracowitą, punktualną i bardzo zaangażowaną. Chętnie i starannie wykonywała powierzone jej zadania. Wykazywała dużą ciekawość, w przypadku wątpliwości zadawała pytania, sporządzała notatki, robiła zdjęcia, interesowała się obróbką mięsa i ogólnie pracą w kuchni. Miała drobne problemy z precyzją. Praktykantka uważnie słuchała wszelkich uwag i wskazówek, dzięki czemu tą samą czynność kolejny raz wykonywała lepiej, co świadczy o tym, że chce się uczyć.

Początkowo praktykantka miała problemy z obróbką mięsa, pracą z surowcami i tempem pracy. Trudność sprawiała jej praca nożem kuchennym, niektóre surowce próbowała pokroić w rękach zamiast na desce. Podczas praktyk nauczyła się pewniej posługiwać nożem, trybować udka z kurczaka, oczyszczać polędwicę wołową z błon. Nauczyła się dekorowania deserów sosami owocowymi, które to sosy sama również sporządzała. Przygotowywała kaczki do pieczenia, smażyła steki i tornedosy z polędwicy wołowej.

Zalecenia opiekuna: Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych. Zachęcam też do przeglądania stron internetowych oraz prasy branżowej w celu poznania panujących trendów.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Wyniosła przydatną wiedzę prawidłowego doboru odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych.
- Nauczyła się również praktycznego zastosowania technik obróbki wstępnej i cieplnej mięsa.
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, technikami obróbki cieplnej oraz marynowaniem



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

i peklowaniem mięsa.

- Nabyła praktyczną wiedzę odnośnie stopni wysmażenia steków wołowych oraz przygotowania tataru metoda siekania i skrobienia.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość obróbki wstępnej i klasyfikacji mięsa

Umiejętność posługiwania się nożem trybownikiem

Znajomość metod obróbki drogich surowców np. dziczyzny

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. pracowitość, punktualność, zaangażowanie

Przygotowanie stanowiska pracy

Wiedza teoretyczna

Dbanie o higienę pracy

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 6**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 13**





Zakład Mięсны: Praktykant znał realia panujące w zakładzie mięsnym ponieważ pracował w zakładzie mięsnym na praktyce. Zainteresowany był wyłącznie zagadnieniami obejmującymi program praktyki. Realizował go starannie, sumiennie ale bez większego entuzjazmu. Odnosiło się wrażenie, iż realizowany program praktyki nie bardzo będzie przydatny w jego dalszej pracy.

Na początku praktyki zauważono umiarkowaną znajomość standardów panujących na dziale rozbioru i wykrawania takich jak: pochodzenie i rodzaj surowca, znajomość anatomii zwierząt, umiejętność pracy w zespole, higienę pracy. Z czasem dawał sobie radę z przygotowaniem stanowiska pracy, obróbką wstępną mięsa i podziałem na elementy zasadnicze.

Praktykant nie sporządzał żadnych notatek, nie robił zdjęć a dostarczone mu materiały z aktualnej fachowej prasy nie budziły zainteresowania.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, aby praktykant podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwrócił szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny pracy, a w zakresie rozbioru tusz na wykorzystanie elementów do celów kulinarnych. Sądę iż wskazanym byłoby pozwolenie praktykantowi na jeden dzień (może dodatkowy) na poprowadzenie ćwiczeń doskonalących wg programu indywidualnie przez niego opracowanego w uzgodnieniu z opiekunem.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Zapoznał się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP.
- Przeprowadził praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznał się i przeprowadził rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikował mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznał się z traceablity surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą urządzeń na dziale wykrawania i rozbioru (piłami, skórowaczką, odbłaniarką).



Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant jest osobą, która posiada wiedzę teoretyczną. Podczas wykonywanych czynności nie angażował się ponadprogramowo, nie był ciekaw nowy technik i trendów panujących w dzisiejszej gastronomi, czynności były wykonywane niezbyt dokładnie i bardzo amatorsko. Praktykant nie posiadał wiedzy na temat podstawowych urządzeń używanych w kuchni oraz o niewiedzy ich zastosowania i codziennej użyteczności.

Zalecenia opiekuna: Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych i hotelowych na przykładzie różnego rodzaju targów gdzie wystawcy chętnie pokażą i opowiedzą o danym sprzęcie. Zachęcam też do śledzenia stron internetowych oraz prasy branżowej gastronomicznej w celu poznania panujących trendów w sztuce kulinarnej, co na pewno wpłynie na zmianę światopoglądu i pomoże w dalszej realizacji zawodowej, co jest w tym przypadku niezmiernie potrzebne.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Pozyskał praktyczną wiedzę w zakresie technik krojenia.
- Zapoznał się z wstępną obróbką tj. „czyszczeniem” mięsa wieprzowego - karczka, schabu, polędwiczki oraz porcjowaniem mięsa według gramówki.
- Nabył wiedzę odnośnie zastosowania mięs wędzonych różnego gatunku, a także przygotowywania „solanek” – zalewy do wędzenia mięsa białego i czerwonego.
- Zapoznał się i przygotowywała marynaty do różnych gatunków mięs, podstawowych, ostrych, pikantnych, a także słodkich do mięs jasnych.
- Zapoznał się z obróbką wstępną, porcjowaniem oraz obróbką cieplną drogich surowców mięsnych m.in. cielęciny oraz gęsiny.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Cechy charakteru tj. brak zaangażowania

Znajomość anatomii zwierząt oraz linii cięcia

Poziom higieny pracy



Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

❖ **Mocne strony**

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 5**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Olewnik Bis Sp. z o.o., Świerczynek 10A, 09-210 Drobin**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 26**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

Zakład Mięsny: Praktykantka dała się poznać jako osoba inteligentna, pracowita i ambitna. Zlecane zadania wykonywała bardzo sumiennie i starannie. Bez problemu podejmowała nowe wyzwania, potrafiła współpracować w zespole. Wiedzę jaką posiadała z zakresu technologii mięsa bez trudu wykorzystywała w realizacji powierzonych obowiązków. Z łatwością przyswajała nowe zagadnienia z branży mięsnej jakie panują w zakładzie. Praktykantka precyzyjnie i dokładnie wykrawała mięso.

W czasie odbywanej praktyki zapoznała się z wiedzą dotyczącą obróbki wstępnej surowca i jej praktycznym wykorzystaniem. Dokonała postępu w posługiwaniu się specjalistycznym nożem oraz bez problemu potrafiła zorganizować sobie miejsce pracy. Zapoznała się od



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

podstaw z zakresu anatomii zwierząt rzeźnych oraz udoskonalila swoją wiedzę na temat uzyskiwania dobrej jakości elementów kulinarnych.

Zalecenia opiekunki: Praktykantka szybko zapoznała się z higieną pracy jednak zalecane jest doskonalenie z zakresu technologii mięsa. Przyda się także szlifowanie umiejętności wykrawania mięsa. W szczególności Pani Ewa powinna popracować więcej czasu przy mięsie wołowym. Oczywiście jest, że ćwierćtusze wołowe sprawiają więcej trudności ze względu na gabaryty, aczkolwiek wołowina staje się „modna” w Polsce, stąd warto bardziej włąbić się w tą tematykę.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Poznała przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka w trakcie realizacji praktyki angażowała się w powierzone jej zadania. Wykazywała duże zainteresowanie praktyczną stroną pracy na kuchni. Interesowała się doбором przypraw, ziół i dodatków skrobiowych do dań mięsnych. Posiadała wiedzę teoretyczną, ale brak jej praktyki w pracy na kuchni.

Z powierzonymi zadaniami radziła sobie dobrze. Przy powtarzających się zadaniach nie potrzebowała dodatkowych instrukcji w trakcie ich wykonywania. Szybko przyswajała wiedzę praktyczną. Wykazywała duże zainteresowanie organizacją pracy w kuchni restauracyjnej. W miarę upływu czasu praktyki nabierała doświadczenia w prawidłowym posługiwaniu się drobnym sprzętem kuchennym.

Dobrze radziła sobie z oczyszczaniem polędwicy wołowej, polędwiczek wieprzowych oraz



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

filetów z kurczaka. Przygotowywała kaczki oraz golonki do pieczenia w stopniu zadowalającym. Pewne niedociągnięcia odnotowano w jej organizacji stanowiska pracy.

Zalecenia opiekunki: Powinna poćwiczyć nad techniką oczyszczania oraz przygotowywania do obróbki termicznej mięs. Musi również zwracać większą uwagę nad doбором odpowiednich sosów do różnych rodzajów mięs, jak i poćwiczyć obróbkę termiczną mięs (ze szczególnym uwzględnieniem polędwicy wołowej oraz dziczyzny).

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie marynowania kaczek i golonek do pieczenia, trybowania kaczek, sporządzania sosu do golonki i kaczki.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (polędwiczki wieprzowe, steki, polędwica wołowa).
- Doksztąpiła się z zakresu oczyszczania filetów z kurczaka, wykonywania sznycelków i porcjowania kurczaka do sałat, przygotowywania żurku na wędzonce, przygotowywania czarniny.
- Zapoznała się ze stopniami wysmażenia steków z polędwicy wołowej (krwisty, średni, wysmażony) oraz przygotowywaniem dodatków warzywnych, skrobiowych do dań mięsnych.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Poziom higieny pracy/organizacja stanowiska pracy

Operowanie specjalistycznym nożem

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

❖ **Mocne strony**





Cechy charakteru tj. zaangażowanie, pracowitość, dokładność

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Tempo pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 7**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 18**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda**
- Termin: **21-25 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 5**

Zakład Mięsny: Osoba bardzo kontaktowa i spontaniczna, zainteresowana wszystkimi procesami mającymi miejsce w trakcie rozbiórów mięsa. Osoba posiadająca bardzo małą wiedzę teoretyczną jak i praktyczną. Wszelkie powierzone zadania wykonywała bardzo wolno, uważając na higienę pracy. Odbyta praktyka na pewno ogromnie wpłynie na wykonywanie dalszej pracy pedagogicznej.

Praktykantka nie zna standardów panujących na dziale rozbioru takich jak: trybowanie elementów zasadniczych, znajomość anatomii zwierząt, obsługi noża, higieny pracy. Po 5-dniowej praktyce potrafi przygotować stanowisko pracy, znając zasady wolno obsługiwać nóż i sprzęt pomocniczy. Praktykantka zwiększyła swój poziom wiedzy odnośnie higieny pracy w dziale rozbioru jak i odnośnie pozyskiwanych w czasie rozbioru i trybowania elementów kulinarnych.



Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Kinga udoskonalała swoje umiejętności manualne związane z rozbiorem mięsa, w szczególności mięsa wołowego. Musi poznawać zagadnienia z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na rozbiór tusz i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich, szczególne przeznaczenie konsumenckie. Pani Kinga niewątpliwie musi ćwiczyć pracę z nożem i jak najczęściej brać udział w szkoleniach organizowanych przez praktyków.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej oraz klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych w celu uzyskania elementów handlowych, kulinarnych) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantkę można scharakteryzować jako osobę spokojną jednakże zaangażowaną w przebieg praktyki (prowadziła notatki, zadawała pytania). Praktykantka wyróżniała się również tzw. ciekawością poznawczą, tzn. poznaniem całego procesu wykonania konkretnych potraw (a zwłaszcza potraw z mięsa), od etapu pobrania surowca do etapu ekspozycji potrawy na talerzu. Fakt zapoznania się z całością serwowania konkretnych potraw był dla niej niezwykle istotny, gdyż w jej mniemaniu obszar ten był jednym z głównych zakresów jej niewiedzy.

Wiedzę początkową Pani Kingi, oceniłam jako ubogą. Sformułowanie ubogą dotyczy wiedzy praktycznej, a nie wiedzy teoretycznej! Skromna wiedza praktyczna nie jest wynikiem braku kompetencji czy też ambicji praktykantki, lecz zbyt małym naciskiem na doskonalenie nauczycieli w obiektach gastronomicznych takich jak kuchnia hotelowa, w których to stosuje się najnowsze trendy kulinarne. Do mocnych stron Pani Kingi można zaliczyć dużą aktywność oraz podstawową wiedzę kulinarną, która pomogła w prawidłowym rozwoju i



wykonywaniu powierzonych jej zadań podczas trwania 5 – ciodniowej praktyki.

Podczas praktyki Pani Kinga szybko przyswajała wiedzę z zakresu obróbki cieplnej mięsa, oraz aktualnych trendów kulinarnych. Jest bez wątpienia osobą, która chciała wykorzystać przeznaczony czas do wyniesienia jak największej ilości informacji dotyczących organizacji i przygotowywania potraw jak również aktualnych trendów panujących w świecie kulinarnym. Łatwość i lekkość z jaką przyswajała wiedzę Pani Kinga zasługuje również na uznanie. Bardzo istotnym elementem pracy gastronomii hotelowej jest tempo i precyzyjność w wydawaniu potraw. Wyżej wymienione predyspozycje nie są obce Pani Kinge i wykorzystywała je podczas praktyki.

Zalecenia opiekunki: Rekomenduje by Pani Kinga prowadziła dalej doskonalenie swoich umiejętności z zakresu obróbki mięsa w zakładach gastronomicznych oraz za pomocą internetu i literatury.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie marynowania mięs do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica wołowa).
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, cielęciny.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Zachowanie higieny pracy

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania



❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, aktywność
Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca
Szybkość zwinność w wykonywaniu powierzonych prac
Znajomość podziału i obróbki wstępnej drobiu na elementy
Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 33**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **18-22 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 18**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda**
- Termin: **25-29 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 21**

Zakład Mięsny: Osoba interesująca się wszystkimi czynnościami rozbiorowymi – posiada wiedzę teoretyczną ale ma mało praktyki, potrzebnej do nauczania. Praktykantka prosiła, aby powierzyć jej nowe zadania. Pracowała bardzo wolno i starannie przestrzegając zasady higieny pracy. Często wspominała o swoich brakach przy poszczególnych zleconych zadaniach i prosiła o wskazanie dobrych i złych ruchów.

Na początku praktyki praktykantka nie umiała trybować elementów zasadniczych, nie знаła anatomii zwierząt oraz nie przestrzegała higieny pracy. Po zakończeniu praktyki umiała przygotować stanowisko pracy, posłużyć się nożem i sprzętem pomocniczym, przeprowadzić obróbkę mięsa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Teresa udoskonalała swoje zachowania i umiejętności manualne związane z rozbiorem mięsa, w szczególności mięsa wołowego. Ponadto musi poznawać zagadnienia z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na rozbiór tusz i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich, szczególne przeznaczenie konsumenckie. Pani Teresa musi jeszcze poćwiczyć pracę z nożem - trybownikiem i jak najczęściej brać udział w szkoleniach organizowanych przez praktyków.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej oraz klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych w celu uzyskania elementów handlowych, kulinarnych) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą bardzo ambitną posiadającą dużą wiedzę teoretyczną za zakresu sztuki kulinarnej. Na początku praktyki wykazywała się niewielką wiedzą praktyczną z zakresu sztuki kulinarnej. Wykazywała duże zainteresowanie tematyką obróbki cieplnej mięsa. Chętnie brała udział w przygotowywaniu mięsnych potraw bufetowych jak również a la carte. Wszystkie powierzone jej zadania wykonywała sumiennie i z zaangażowaniem. Odbyta praktyka umożliwiła praktykantce zwiększenie swoich umiejętności z zakresu przygotowywania potraw z mięsa drobiowego, wołowiny, dziczyzny, wieprzowiny, przygotowywaniu sosów do mięs oraz wykorzystywania ich do produkcji potraw bufetowych jak również talerzowych. Przez każdy z pięciu dni praktykantka wykonywała inne potrawy i przeprowadzała różne rodzaje obróbki cieplnej. Praktykantka poznała aktualne trendy kulinarne przy produkcji potraw a la carte.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się by Pani Teresa dalej doskonaliła swoją wiedzę przez



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

praktyki w zakładach gastronomicznych, oraz za pomocą aktualnej literatury gastronomicznej. Rekomenduję by zwrócić szczególną uwagę na szeroko rozumianą obróbkę cieplną mięsa a w szczególności na stopnie wysmażania mięsa z która Pani Teresa miała trochę problemów.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie przygotowywania sosów marynowania mięsa do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica wołowa).
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, cielęciny, kaczki.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Higiena pracy

Prowadzenie linii cięcia podczas rozbioru tusz

Przeprowadzanie obróbki cieplnej surowca

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. dociekliwość, zaangażowanie, ambicja

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 26**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500





Giżycko

- Termin: **18-22 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 1**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **25-29 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 31**

Zakład Mięсны: Praktykantka to osoba zdyscyplinowana, poważnie traktująca swoje zadania. Na początku praktyk sprawiała wrażenie osoby trochę zagubionej w zaistniałej sytuacji. Powierzone zadania wykonywała wolno, ale starannie i z dbałością o higienę pracy. Początkowo niezbyt umiejętnie posługiwała się nożem jednak w trakcie praktyki nabrała doświadczenia. Podczas pracy na stanowisku panował porządek, w ostatnim dniu praktyki dobrze dawała sobie radę z przygotowaniem stanowiska pracy oraz obróbką wstępną mięsa.

Zalecenia opiekuna: Powinna w dalszym ciągu doksztalać się z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt i elementów uzyskanych z rozbioru oraz ich zastosowaniem do celów kulinarnych.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz dokonała klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznała się z zasadą działania piły, odbłoniarki, skórowaczki.



Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka podczas realizacji praktyki angażowała się w powierzone jej zadania, starała się dobrze wykonywać wyznaczone prace a w przypadku wątpliwości zadawała pytania.

Początkowo podczas praktyki stanowisko pracy nie było sprząrane na bieżąco lecz po drobnej uwadze uległo to zmianie. Praktykantka potrafiła dobrze zorganizować swoje stanowisko pracy. Nauczyła się opisywać produkty i półprodukty. Chętnie się uczyła, zadawała pytania dotyczące obróbki mięsa jak i innych dziedzin sztuki kulinarnej. Szybko i właściwie przyswajała wiedzę, prowadziła notatki z wykonywanych czynności. Wiadomym jest jednak, że tempo pracy nabiera się w miarę praktyki w kuchni restauracyjnej a tej brakuje praktykantce.

Praktykantka posiadała niewielkie umiejętności kulinarne, szczególnie praktyczne. Posługiwanie się narzędziami kuchennymi sprawiało jej trudność. Z czasem nabrała pewności w pracy z różnymi surowcami. Starła się pamiętać o udzielonych jej w czasie praktyk wskazówkach. Wykonywała swoje zadania czysto i precyzyjnie. Potrafiła usmażyć steka, znając stopnie jego wysmażenia.

Zalecenia opiekuna: Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych. Zachęcam też do przeglądania stron internetowych oraz prasy branżowej w celu poznania panujących trendów.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Wyniosła przydatną wiedzę prawidłowego doboru odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych.
- Nauczyła się również praktycznego zastosowania technik obróbki wstępnej i cieplnej mięsa.
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, technikami obróbki cieplnej oraz marynowaniem i peklowaniem mięsa.
- Nabyła praktyczną wiedzę odnośnie stopni wysmażenia steków wołowych oraz przygotowania tataru metoda siekania i skrobania.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość chwytów rzeźnickich

Znajomość metod obróbki drogich surowców np. dziczyzny

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, energiczność

Przygotowanie stanowiska pracy

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 8**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 23**

Zakład Mięsny: Praktykant znał realia panujące w zakładzie mięsnym, ponieważ pracował w zakładzie mięsnym poza granicami kraju. Wykazywał chęć podjęcia ćwiczeń i doskonalenia w zakresie rozbioru i wykrawania.

Początkowo popełniał liczne błędy m.in. odnośnie znajomości anatomii zwierząt,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

klasyfikowania surowca, umiejętności pracy w zespole i przestrzegani zasad GHP. W miarę realizacji praktyki nabywał umiejętności w zakresie podziału tusz na elementy zasadnicze. Krótki okres praktyk sprawił, że pobieżnie nauczył się wykrawania wołowiny jak i wieprzowiny. Rozbiór wołowy sprawiał więcej problemów, stąd spędził na nim więcej czasu. Znacznie lepiej radził sobie z wykrawaniem szynki i łopatki wieprzowej. Praktykant raczej nie sporządzał żadnych notatek, nie był też zainteresowany rozszerzeniem fachowej wiedzy.

Zalecenia opiekunki: Zaleca się, aby praktykant podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwrócił szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny pracy, a w zakresie rozbiór tusz na wykorzystanie elementów do celów kulinarnych. Należy zgłębić wiedzę czytając prasę branżową (Gospodarka Mięсна, Kalejdoskop Mięсны itp.), przeglądając portale internetowe oraz kontaktując się z wykwalifikowanymi pracownikami zakładów przetwórstwa mięsnego.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Zapoznał się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Zapoznał się z podstawową dokumentacją – księgą HACCP, procedury, instrukcje systemu ISO 9001.
- Przeprowadził praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznał się i przeprowadził rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznał się z konfekcjonowaniem mięsa wołowego przeznaczonego do sprzedaży detalicznej, a także jego znakowaniem i identyfikacją.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant jest osobą cichą bardzo skromną, której



brakuje pewności siebie. Jest osobą nieufną, wszystko traktuje bardzo powierzchownie. Wykazywał przeciętne zainteresowanie pracą, która była jemu zlecana i wykonywał ją bez emocji. Nie zadawał pytań. Praktykant posiadał dużo wiedzy, ale książkowej, którą należy uzupełnić praktyką. Jego słabą stroną jest strach przed doprawianiem potraw oraz wyważanie proporcji między ilością surowca a przyprawami. Praktykant potrafi wykonać w/w czynności, ale tylko pod nadzorem osoby profesjonalnej. Brakuje mu pasji/emocji w powierzanej mu pracy.

Zalecenia opiekunki: Zalecam dalsze zgłębianie, drążenie oraz śledzenie osiągnięć kulinarnych, nowych technik wykorzystywanych w dzisiejszej gastronomii, która pędzi i zmienia się nieustannie jak „styl i moda” poprzez czytanie książek kulinarnych, internet oraz rozmowy ze znanymi osobowościami działającymi i kochającymi gotowanie i tworzenie różnych ciekawych potraw. Polecałabym także dużo praktyki poprzez uczestnictwo w szkoleniach, które organizują różnego rodzaju instytucje, firmy. W przypadku Pana Łukasza warto popracować nad jego wiarą i zdecydowaniem podczas pracy dzięki komponowaniu i tworzeniu własnych dań kulinarnych.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Pozyskał wiedzę odnośnie zabezpieczania surowców, produktów na kolejny dzień oraz czyszczenia i wykrawania kostek z poszczególnych elementów tuszki.
- Zapoznał się ze wstępną obróbką tj. „czyszczeniem” mięsa wieprzowego - karczka, polędwiczki oraz porcjowaniem mięsa według gramówki.
- Nabył wiedzę odnośnie zastosowania mięs wędzonych różnego gatunku, a także przygotowywania „solanek” – zalewy do wędzenia mięsa białego i czerwonego.
- Zapoznał się i przygotowywał marynaty do różnych gatunków mięs, podstawowych, ostrych, pikantnych, a także słodkich do mięs jasnych.
- Zapoznał się z obróbką wstępną, porcjowaniem oraz obróbką cieplną drogich surowców mięsnych m.in. cielęciny oraz gęsiny.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego, drobnego sprzętu kuchennego oraz urządzenia do gotowania „souse vide”.



❖ **Słabe strony**

Cechy charakteru tj. brak zaangażowania, statyczność

Znajomość anatomii zwierząt

Poziom higieny pracy

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

❖ **Mocne strony**

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 12**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **18-22 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 13**

Zakład Mięsny: Osoba, otwarta i zainteresowana - o wiedzy teoretycznej pasującej do aktualnego programu nauczania zawodowego, ucząca przedmiotu maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego i bardzo zainteresowana poszerzeniem wiedzy w tej dziedzinie. Realia pracy w zakładzie mięsnym były na pewno dużym zaskoczeniem. Nadrabiała jednak pracowitością i zainteresowaniem. Sama zabiegała o przydzielanie nowych zadań i aktywnie uczestniczyła we wszelkich wyznaczonych zadaniach. Ponadto starała się włączyć w działania zespołu na dziale rozbioru i wykrawania. Zadania wykonywała zbyt wolno, ale dokładnie i z dbałością o higienę pracy. Zdawała sobie sprawę z własnych braków i chciała to



zmienić. Sporządzała własne notatki.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, aby praktykanta podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny pracy.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z traceablity surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka to bardzo otwarta osoba, dla której praca w kuchni to wielka przyjemność i pasja oraz wielkie powołanie pedagogiczne.

Podczas praktyk zadawała dużo pytań od spraw małych do tych wielkich, wszystko musiała wiedzieć dokładnie od podstaw, doskonale radziła sobie podczas obróbki mięsa i rozbioru na poszczególne elementy gastronomiczne przy użyciu profesjonalnego sprzętu. Jednocześnie dbała o czystość i estetykę pracy. Potrafiła rozpoznać gatunki mięs i wymienić z jakich części tuszy pochodzą. Miała poczucie smaku lecz nie potrafiła samodzielnie doprawić potraw mięsnych, gdyż nie uwzględniała czasu i sposobu obróbki, zostało to też zaobserwowane przy przyrządzaniu marynat do mięs pieczonych i wędzonych. Miała trudności z doбором elementów dekoracyjnych potrawy.

Zalecenia opiekuna: Zalecam śledzenie trendów kulinarnych panujących w Polsce i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zagranicą przy użyciu różnych gatunków mięs (potraw mięsnych) oraz zapoznanie się z różnego rodzaju dodatkami mącznymi i warzywnymi oraz dekoracjami, które pomogą idealnie i swobodnie skomponować menu. Poszerzenie wiedzy poprzez Internet, książki, prasę branżową oraz współpraca z zakładem i szefem kuchni ze swojego regionu, a to na pewno zaowocują w dalszej pracy pedagogicznej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała praktyczną wiedzę w zakresie technik krojenia.
- Zapoznała się ze wstępną obróbką tj. „czyszczeniem” mięsa wieprzowego - karczka, schabu, polędwiczki oraz porcjowaniem mięsa według gramówki.
- Nabyła wiedzę odnośnie zastosowania mięs wędzonych różnego gatunku, a także przygotowywania „solanek” – zalewy do wędzenia mięsa białego i czerwonego.
- Zapoznała się i przygotowywała marynaty do różnych gatunków mięs, podstawowych, ostrych, pikantnych, a także słodkich do mięs jasnych.
- Zapoznała się z obróbką wstępną, porcjowaniem oraz obróbką cieplną drogich surowców mięsnych m.in. cielęciny oraz gęsiny.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego, drobnego sprzętu kuchennego oraz urządzenia do gotowania techniką „souse vide”.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Poziom higieny pracy

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Umiejętność właściwego doprawiania i dekoracji potraw

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, pracowitość

Umiejętność identyfikacji poszczególnych elementów tuszy

Rozróżnianie gatunków mięsa



Imię i nazwisko: **Nauczycielka 32**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **18-22 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda**
- Termin: **25-29 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 5**

Zakład Mięsny: Osoba komunikatywna i bardzo zainteresowana wszystkimi czynnościami rozbiorowymi – posiadająca wiedzę teoretyczną ale nie praktyczną, potrzebną do nauczania przyszłych rozbiorowców. Zabiegała, aby powierzyć jej nowe zadania i nawet się z nich wywiązywała. Zadania wykonywała bardzo wolno ostrożnie i starannie zachowując zasady higieny i bhp pracy. Często wspominała o swoich niedociągnięciach przy poszczególnych zleconych zadaniach i mocno chciała to zmienić (diametralna zmiana sposobu posługiwania się specjalistycznym nożem).

Praktykantka miała słabą znajomość standardów panujących na dziale rozbioru i wykrawania takich jak: trybowanie elementów zasadniczych, znajomość anatomii zwierząt (zna poszczególne elementy ale nie potrafi ich oddzielić z półtuszy czy ćwierci), prowadzenie specjalistycznego noża, higiena pracy (patologiczne zmiany w mięsie).

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Marta udoskonalała swoje zachowania (prowadzone cięcia nożem) związane z rozbiorem mięsa, zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny i bezpieczeństwa pracy. Ponadto powinna pogłębiać wiedzę z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na rozbiór tuszy i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich, szczególne przeznaczenie konsumenckie. Dobrze by było również



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

aby praktykantka poznała wszystkie etapy produkcyjne od strony organizacyjnej i funkcjonowania takich zakładów tj; od skupu po przez ubój aż do produktu finalnego.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej oraz klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych w celu uzyskania elementów handlowych, kulinarnych) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka wykazywała się tzw. „wścibiwością kulinarną” (w dobrym tego słowa znaczeniu) - wypytywała o organizację pracy, sposoby przygotowywania potraw od początku do końca. Doskonale organizowała się na stanowisku pracy, wkomponowywała się w pracowników pracując równie dobrze jak oni.

Podczas praktyki wyróżniała się chęcią, przyswajaniem wiedzy z zakresu obróbki cieplnej mięsa oraz aktualnych trendów kulinarny przy ich przyrządzaniu. Jest bez wątpienia osobą, która chciała wykorzystać przeznaczony czas do wyniesienia jak największej ilości informacji dotyczących organizacji i przygotowywania potraw jak również aktualnych trendów panujących w świecie kulinarnym. Łatwość i lekkość z jaką przyswajała wiedzę zasługuje również na uznanie. Bardzo istotnym elementem pracy gastronomii hotelowej jest tempo i precyzyjność w wydawaniu potraw. Przez poszczególne dni trwania praktyki praktykantka zdobyła takie umiejętności jak: precyzyjna obróbka wstępna mięsa bez dużych start surowca, techniki krojenia i nazewnictwo panujące w kuchni światowej.

Zalecenia opiekunki: Rekomenduje by Pani Marta prowadziła dalej doskonalenie swoich umiejętności z zakresu obróbki mięsa w zakładach gastronomicznych oraz za pomocą internetu i literatury.



Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie marynowania mięs do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica wołowa).
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, cielęciny.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/rozbioru i wykrawania

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Przeprowadzanie obróbki cieplnej surowca

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, aktywność, dociekliwość

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Zasób wiedzy teoretycznej

OPIEKUNOWIE O PRAKTYKACH:

Opiekun 25: „*Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk, powinien być wydłużony o kilka dni, co pozwoliłoby na zdobycie przez Praktykantkę większych umiejętności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa. Warto też się zastanowić nad zróżnicowaniem zadań podczas odbywania praktyk w odniesieniu do płci, co jest podyktowane trudnymi warunkami pracy (masa ćwierćtuszy/półtuszy, temperatura w hali rozbiorowej, tempo pracy).*”



Opiekun 32: „*Takie praktyki powinny mogłyby trwać dłużej. Wiedza, którą udało mi się przekazać przez pięć dni praktyki to tylko niewielka część pracy kucharza. Nauczyciele powinni dorównywać wiedzą zawodową kucharzom. W szkołach gastronomicznych uczniowie prawie w ogóle nie uczą się pracy na surowcach. Większość zajęć to zajęcia teoretyczne, a to niestety nie pozwala na odpowiednie wykształcenie przyszłych pracowników.*”

Opiekun 20: „*Należy bardzo pochwalić filozofię projektu, która nastawiona jest na organizację praktyk dla kadry pedagogicznej. Są one świetną okazją odświeżenia wiedzy oraz zdobyciem cennych umiejętności praktycznych. Jednakże moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk powinien być dłuższy, tak aby dać praktykantom możliwość zapoznania się z całym zakładem mięsnym. Warto byłoby wzbogacić program praktyk o tzw. traceability, szczególnie wołowiny, tak aby dać praktykantom możliwość kompleksowego spojrzenia na funkcjonowanie systemu w przypadku nagłego wycofywania żywności ze sprzedaży. Ponadto wydaje mi się iż, wskazanym byłoby pozwolenie praktykantowi na jeden indywidualny dzień praktyki, który zaproponowałby w uzgodnieniu z opiekunem. Była by to szansa na rozwój i doskonalenie w płaszczyznach niezbędnych i przydatnych w pracy zawodowej.*”

Opiekun 1: „*Moim zdaniem opracowany projekt wymaga niewielkich zmian. Powinno się zastanowić nad zróżnicowaniem zadań w odniesieniu co do płci praktykantów – w szczególności jeśli chodzi o rozbiór wołowy. Ponadto rozszerzyłbym dział wieprzowiny do dwóch dni, ze względu na jej popularność i łatwość dostępną w Polsce. Dodatkowo zapoznałbym praktykantów z technologią uboju, aby przybliżyć im od podstaw drogę surowca z magazynu żywca do działu rozbioru.*”

Opiekun 22: „*Moim zdaniem praktyka powinna trwać dłużej aby zaznajomić praktykanta ze wszystkimi tajnikami działu rozbioru - przez tak krótki okres można jedynie przedstawić podstawy. Nie ma zupełnie czasu omówienia działów bezpośrednio związanych z działem rozbioru, a jestem pewna, że to pomogłoby zobrazować praktykantowi specyfikę pewnych*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

działań. Prace na dziale rozbioru są bardzo ciężkimi pracami fizycznymi, kobieta nie zawsze jest w stanie sprostać takiemu wysiłkowi, dlatego podzieliliśmy praktykę na część praktyczną i część związaną z przyglądaniem się etapom rozbioru.”

Opiekun 24: *„Moim zdaniem opracowany program w ramach projektu jest bardzo dobry. Tylko należałoby wydłużyć czas praktyk, aby nauczyciele mieli więcej czasu pracy na poszczególnych działach. Ponadto proponowałbym aby przynajmniej jeden dzień był opracowany na miejscu przez opiekuna i praktykanta, wówczas można by bardziej popracować nad słabościami praktykanta. Narzucenie całego programu z góry powoduje schematyczność i może doprowadzić do sytuacji, że nie zostaną zniwelowane do minimum braki praktykantów.*”

Opiekun 30: *„Program doskonalenia zawodowego oceniam bardzo pozytywnie. Osoba ma możliwość poznania specyfiki zakładu i każdego działu, w którym się znajduje. Warto zastanowić się nad kontynuacją danej praktyki w zakładzie o innej specyfice pracy, gdzie osoba ją odbywająca ma możliwość poznania szerokiego asortymentu mięs zwierząt rzeźnych. Jeśli chodzi o czas pracy był on prawidłowo rozplanowany.*”

Opiekun 4: *„Godny zastanowienia jest fakt opracowania projektu odnośnie całego zakładu mięsnego, a nie tylko działu rozbioru i wykrawania. Ponadto warto pochwalić organizatorów za projekty tego typu ze względu na wiele korzyści z nich płynące tj. pobudzenie innowacyjności wśród nauczycieli a w konsekwencji kształcenie wykwalifikowanej kadry. Moim zdaniem program doskonalenia zawodowego powinien być wydłużony, gdyż w tak krótkim czasie nie można opanować wszystkiego co jest związane z wykrawaniem mięsa oraz z całym przetwórstwem. Można też zastanowić się nad projektem, który by obejmował wszystkie etapy jakie występują w zakładzie, aby przybliżyć praktykantowi cały mechanizm pracy począwszy od pozyskania surowca do uzyskania wyrobu gotowego.*”

Opiekun 31: *„Program, który realizowaliśmy pozwala nauczycielom poznać kuchnię restauracyjną bardzo pobieżnie. Niestety te kilka dni praktyk to tylko niewielka część tego, co*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

chcielibyśmy przekazać. Jednak uważam, że takie praktyki powinny się odbywać jak najczęściej. Nauczyciele powinni dorównać wiedzą zawodowym kucharzom, żeby spod swych skrzydeł mogli wypuszczać ukształtowanych kucharzy, na czym szczególnie zależy nam, pracodawcom. Zbyt wiele czasu zajmuje nam szkolenie personelu od podstaw a niestety absolwenci szkół gastronomicznych często opuszczają szkołę nie posiadając podstawowej wiedzy.”

Opiekun 11: *”Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk ze względu na specyfikę panującą na dziale rozbioru, powinien być wydłużony o kilka dni. Warto też się zastanowić nad zróżnicowaniem zadań podczas odbywania praktyk w odniesieniu do płci, co jest podyktowane trudnymi warunkami pracy. Ponadto praktykanci nie mają szansy zapoznać się z całością działań panujących podczas rozbioru mięsa i zrozumieć mechanizmów ich działania.”*

Opiekun 13: *„Dokonałbym kosmetycznych zmian dotyczących czasu praktyk, który powinien obejmować dziesięciodniowe szkolenie praktyczne podzielone na dwa etapy - kuchnia ogólna restauracyjna wprowadzająca i przygotowanie potraw z kart menu oraz produkcja asortymentu mięsnego potrzebnego do przyrządzania potraw w danej restauracji. Po kolejnym tygodniu obserwując projekt uważam, że osoby wybierane powinny przechodzić eliminację z wiedzy teoretycznej i osobowościowej, aby dobrać osoby pragnące pogłębiać swą wiedzę i pasję, aby móc dalej przekazywać ją swym uczniom.”*

Opiekun 26: *„Program, który zrealizowaliśmy pozwala nauczycielom poznać specyfikę pracy w zakładzie mięsnym jedynie w sposób ogólnikowy. Według mnie program praktyk jaki został opracowany obowiązkowo powinien zostać wydłużony. Ze względu na panującą na hali rozbioru niską temperaturą warto zastanowić się nad wydłużeniem przerw łącznie do 60 minut.”*

Opiekun 18: *„Myślę, iż opracowany program praktyk ze względu na specyfikę panującą na naszym rozbiorze, powinien być wydłużony - 5 dni wystarcza do oswojenia się osoby „z*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

murami zakładu”, poznania podstawowych zasad i daje wyobrażenie o procesie rozbierania i trybowania mięsa. W związku z tym, że zakłady mięsne poświęcają bardzo dużo czasu na wyszkolenie młodych pracowników, stąd należy pochwalić opracowany program, gdyż przypuszczam, że część tej praktycznej wiedzy zdobytej przez nauczycieli w zakładach mięsnych zostanie efektywnie przekazane uczniom.”

Opiekun 21: *„Moim zdaniem opracowany program praktyk umożliwi uczestnikom poznanie procesów termicznych obróbki mięsa w zakresie podstawowym. Według mnie praktyki należałoby wydłużyć do minimum 10 dni roboczych ze względu na fakt, iż dział obróbki cieplnej mięsa jest bardzo rozległy i wymaga dłuższego czasu. Wówczas opiekunowie praktyk mogliby przekazać szerszą wiedzę dotyczącą obróbki mięsa i pokazać nauczycielom szerokie wykorzystanie mięsa w tak zwanej nowoczesnej gastronomii. W dzisiejszych czasach właściciele restauracji potrzebują wykwalifikowanego personelu tak więc tylko dobrze przygotowany nauczyciel wykształci uczniów na odpowiednim poziomie by stali się dobrymi pracownikami dla zakładów gastronomicznych.”*

Opiekun 15: *„Myślę, iż niektóre zadania dla pań powinny być tylko zaprezentowane, co jest podyktowane trudnymi warunkami pracy (masa ćwierćtuszy/półtuszy, tempo rozbiorowe). Ponadto praktykanci nie mają możliwości zapoznania się z wszystkimi etapami podczas rozbioru mięsa i zrozumieć mechanizmów ich działania. Proces polegający na zapoznaniu praktykantów najpierw z organizacją poszczególnych działów oraz zasadami BHP (solidnymi podstawami) jest słuszny, ale należałoby go wydłużyć o kilka dni, by dać praktykantom możliwość całościowego spojrzenia na funkcjonowanie zakładu.”*