



**Załącznik nr 2** 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 II -**

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 38**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „ZAKRZEWSCY”, ul. Wiejska 7, 08-330 Kosów Lacki**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 16**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 31**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka podczas praktyk wykazywała duże zaangażowanie oraz chęć nauki. Wiedzę przyswajała dosyć szybko oraz bardzo dobrze zaaklimatyzowała się pośród pracowników. Zabiegała o przydzielanie nowych zadań, zadawała pytania. Starła się włączyć w działania zespołu na dziale rozbioru i wykrawania.

Podczas ćwiczeń praktycznych na hali rozbioru, choć powoli, ale starannie dokonywała rozbioru wskazanych półtuszy i elementów. Wspólnie z pracownikami brała udział (stojąc przy



taśmie) w rozbiórce łopatki wieprzowej. Praktykantka chętnie i z zaangażowaniem doskonaliła swoje umiejętności praktyczne. Zaobserwowano poprawę umiejętności wykrawania niektórych elementów kulinarnych. Dzięki ciężkiej pracy praktykantki oraz poza planowym ćwiczeniu znacznie poprawiła się umiejętność posługiwania nożem. Wzrósł również poziom wiedzy co do rodzaju i nazewnictwa uzyskiwanych elementów z poszczególnych półtuszy (ćwierci) oraz sposobu ich pozyskiwania.

**Zalecenia opiekuna:** Zaleca się, aby praktykant podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwrócił szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku posługiwania się nożem. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy kulinarne oraz wykorzystanie uzyskanych elementów 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 klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykantka wykonywała wszystkie czynności i powierzone jej zadania, nie zrażały jej początkowe trudności. Nie radziła sobie zbyt dobrze z pracą nożem oraz obróbką mięsa. Miała trudności z trybowaniem udek z kurczaka jak również z oczyszczaniem polędwicy wołowej z błon i powięzi. Natomiast starała się o zachowanie czystości zarówno przy wykonywaniu czynności jak i po jej zakończeniu. Tempo pracy praktykantki wymaga jeszcze ćwiczeń. Brakowało jej pewności ruchów przy wykonywaniu czynności. Praktykantka powierzone jej zadania starała się wykonywać



dokładnie i starannie choć czasami pojawiały się kłopoty szczególnie z niektórymi surowcami jak na przykład filet z sandacza, którego po raz pierwszy oczyszczała. Praktykantka w czasie praktyki sporządzała notatki, robiła zdjęcia dań, zadawała wiele pytań i chętnie przystępowała do przydzielonych jej zadań.

**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 kulinarnych. Polecam branie udziału w zawodach kulinarnych.

**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 konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

#### ❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość obróbki wstępnej i klasyfikacji mięsa

Umiejętność posługiwania się nożem trybownikiem

Pewność ruchów przy wykonywaniu zadań oraz tempo pracy

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

#### ❖ Mocne strony





Cechy charakteru tj. pracowitość, punktualność, zaangażowanie

Przygotowanie stanowiska pracy

Wiedza teoretyczna

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 23**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „Torex” Sp. z o.o. w Czerwińsku nad Wisłą**
- Termin: **18-22 lipiec 2011**
- Opiekun: **Opiekun 10**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Sinnet Tennis Club, ul. Gołkowska 2, 02-905 Warszawa**
- Termin: **22-26 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 9**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka była bardzo zainteresowana tematem praktyki, aczkolwiek z wykazywała się wyłącznie wiedzą teoretyczną – znacznie odbiegała od realiów panujących w zakładzie mięsnym. Wydawało się, że wszelkie braki praktyczne chciała nadrobić dużym zainteresowaniem, aktywnie uczestnicząc we wszystkich wyznaczonych zadaniach, a nawet wybiegając poza plan zajęć. Praktykantka podczas praktyk zadawała dużo pytań od spraw o niewielkim znaczeniu do tych bardziej skomplikowanych.

Podczas rozbioru stwierdzono braki techniczne w posługiwaniu się nożem rzeźnickim – trybownikiem. Niedociągnięcia z tym związane starała się nadrobić dokładnością oraz dbałością o higienę. Kiedy praktykantka rozpoczynała praktykę zauważono nieznaczną ogólną wiedzę odnośnie wykrawania mięsa jak i warunków panujących w nowoczesnym zakładzie mięsnym. W miarę odbywania praktyki praktykantka wykazywała się coraz większą znajomością poszczególnych rodzajów mięsa, przygotowania ich do celów kulinarnych, a w szczególności zwiększyła swój poziom świadomości odnośnie



funkcjonowania zakładu mięsnego, w tym działu rozbioru i wykrawania.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecam śledzenie trendów związanych z obróbką mięsa poprzez literaturę prasy fachowej np. Gospodarka Mięsna, Kalejdoskop Mięsny, ale również poprzez Internet i książki. Warto również podjąć współpracę z regionalnymi zakładami mięsnymi np. w formie wakacyjnego wolontariatu, po to aby wciąż doskonalić się i być coraz lepszym nauczycielem – praktykiem.

**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 – HACCP.
- 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 obsługą urządzeń znajdujących się na dziale rozbioru i wykrawania.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Trzeba podkreślić, że uczestniczka projektu wykazała się bardzo wysokim zaangażowaniem oraz nieustającą chęcią do podnoszenia swoich kwalifikacji. Na bieżąco pytała, robiła notatki oraz fotografie. Budujące było to, że praktykantka chciały bardzo intensywnie wykorzystać każdą chwilę spędzoną w kuchni. Uczestniczka praktyk poznała technologię przygotowywania dań z karty menu, na które składały się: przekąski zimne i ciepłe, zupy, makarony, mięsa, ryby. Brała także czynny udział w produkcji diet opartych o indeksy glikemiczne produktów. Uczestniczka praktyk wykazała niezadowalający poziom umiejętności praktycznych, co wiązało się z intensywnym szkoleniem teoretycznym i praktycznym przy omówieniu każdego z dań z karty menu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Praktykantka brała udział w obróbce mięs takich jak: wołowina, drób, jagnięcina, cielęcina. Omówione zostało także zastosowanie tych produktów w karcie menu.

**Zalecenia opiekuna:** Dalsza kontynuacja podobnych praktyk pozwoli na zgłębienie tajników sztuki kulinarnej. Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych. Zachęcam też do śledzenia stron internetowych oraz prasy branżowej gastronomicznej w celu poznania panujących trendów w gastronomii.

**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 technologią cateringu opartego o dietę glikemiczną.
- Nabyła wiedzę odnośnie metod oceny świeżości produktów spożywczych m.in. mięsa i ryb.
- Zapoznała się z obróbką wstępną, porcjowaniem oraz obróbką cieplną surowców mięsnych.
- Zapoznała się ze sprzętem gastronomicznym.

#### ❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Poziom higieny pracy

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Umiejętność doprawiania

Znajomość sprzętu gastronomicznego

#### ❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, chęć podnoszenia kwalifikacji

Zasób wiedzy teoretycznej



Imię i nazwisko: **Nauczycielka 24**

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 4**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Sinnet Tennis Club, ul. Gołkowska 2, 02-905 Warszawa**
- Termin: **22-26 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 6**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka charakteryzowała się obowiązkowością i sumiennością. Wykazywała się dużym zaangażowaniem zarówno w przyswajaniu wiedzy teoretycznej jak i w czynnościach praktycznych. Zawsze była gotowa podjąć nowe zadanie oraz ze starannością je realizowała. Chętnie współpracowała z zespołem działu rozbioru i wykrawania. Potrafiła zorganizować swój plan działania oraz kolejno, sukcesywnie go wykonywała. Dokładnie i z precyzją dążyła do osiągnięcia wyznaczonych celów. Początkowo jej tempo pracy nie było zbyt szybkie, ale pod koniec praktyki było już satysfakcjonujące.

**Zalecenia opiekuna:** Podczas dalszego doskonalenia zawodowego praktykantka powinna zwrócić szczególną uwagę na obróbkę wstępną mięsa oraz prawidłowe prowadzenie linii cięcia. Stąd warto kontynuować praktyki np. w formie wolontariatu.

**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,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Poznała przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykantka to osoba dość pogodna choć wyglądała na trochę speszoną lub wstydliwą. Myślę, że było to spowodowane nowym miejscem praktyk. Przez cały okres praktyk, praktykantka była zainteresowana ich przebiegiem. Praktykantka nie zadawała wystarczającej ilości pytań i nie prowadziła notatek. Praktykantka wykazała się dużym zainteresowaniem obróbką mięsa wołowego (m.in. polędwicy wołowej) - jej oczyszczaniem, podziałem na porcje, przechowywaniem oraz 4 stopniową techniką wysmażania do końcowej aranżacji potrawy na talerzu.

Wiedza teoretyczna u praktykantki jest wysoka, natomiast praktyczna była dość słaba a teoria nie przekładała się na praktykę. Do mocnych stron praktykantki można zaliczyć dobrą organizację pracy.

**Zalecenia opiekunki:** Zalecam dalsze zgłębianie nowych technik wykorzystywanych w gastronomii poprzez czytanie książek kulinarnych oraz przeglądanie stron internetowych. Dodatkowo rekomenduję dużo praktyki poprzez uczestnictwo w szkoleniach, które organizują różnego rodzaju instytucje, firmy.

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

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia,
- Zapoznała się z obróbką cieplną, w tym stopniami wysmażenia steków wołowych,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki wstępnej drobiu m.in. jego luzowanie,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania i dobierania sosów do różnych gatunków mięs.

#### ❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia







Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Stosowana terminologia

Umiejętność obróbki cieplnej mięsa

❖ **Mocne strony**

Dokładność podczas pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena

Organizacja pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 35**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „ZAKRZEWSCY”, ul. Wiejska 7, 08-330 Kosów Lacki**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 7**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

**Zakład Mięsny:** Osoba, bardzo zaangażowana, dobrze zorganizowana oraz wykazująca własną inicjatywę, zawsze chętnie i sumiennie wykonywała powierzone zadania. Posiada podstawy wiedzy teoretycznej, natomiast słabo potrafi przelożyć tę wiedzę na działania praktyczne. Duży problem sprawiało posługiwanie się nożem oraz zrozumienie specyfiki działania zakładów mięsnych. W trakcie praktyk wykazywała bardzo duże zainteresowanie i chęć zdobywania nowej wiedzy. Starannie słuchała porad i obserwowała wykonywane czynności. Zadawała pytania związane z tematyką praktyk i drążyła temat do momentu



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zrozumienia. Zabiegała o przydzielanie nowych zadań. Bardzo dobrze włączyła się w pracę zespołu na dziale rozbioru, chociaż pracowała wolniej od doświadczonych pracowników to zadania starała się wykonywać dokładnie z szczególną dbałością o higienę.

Po odbytej praktyce poziom wiedzy znacząco wzrósł. Praktykantka zna zasady poruszania się po zakładzie oraz procesy zarówno przygotowania stanowiska pracy jak i zakończenia pracy na hali rozbioru. Podczas praktyk zapoznała się z podstawowymi zasadami rozbioru półtuszy wieprzowych i wołowych oraz dokonała samodzielnego ich rozbioru. Jakość uzyskanych elementów była średnia a nawet kilku niska. Większym problemem dla praktykantki był rozbiór wołowiny niż wieprzowiny. Uczestniczyła w pracach zespołu na linii rozbioru wieprzowiny. Dobrze radziła sobie ze wstępną obróbką surowca, poszerzyła wiedzę odnośnie anatomii zwierząt oraz znacząco zwiększyła swoje umiejętności posługiwania się nożem.

**Zalecenia opiekuna:** Zaleca się, aby Pani Monika, aby zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku posługiwania się nożem. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy kulinarne oraz wykorzystanie uzyskanych elementów 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 klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykantka w czasie trwania praktyki angażowała się w powierzone jej zadania. Interesowała się praktyczną stroną pracy na kuchni. Wykazywała duże zainteresowanie organizacją pracy w kuchni restauracyjnej jak również podziałem zadań



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

między poszczególnymi pracownikami. Przygotowywała marynaty do mięs. Zadania wykonywała poprawnie jednak ze względu na brak praktyki tempo jej pracy nie było zbyt szybkie. Nie przygotowywała wcześniej sosów na bazie pozostałości z pieczenia mięs. W codziennej pracy w szkole bazuje się na tanich produktach, co tłumaczy brak doświadczenia w obróbce polędwicy wołowej, combra z jagniaka, koźliny czy łososia.

**Zalecenia opiekunki:** Pani Monika, powinna dalej się kształcić z zakresu odpowiedniego komponowania gotowych dań przed podaniem ich konsumentowi. Warto zastanowić się nad udziałem w kolejnych projektach, kursach i szkoleniach.

**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).
- Doksztalciła 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/linii cięcia

Znajomość obróbki/wykrawania surowca oraz jego klasyfikacja

Organizacja stanowiska pracy

Znajomość drobnego sprzętu kuchennego

Znajomość technik krojenia i porcjowania/dzielenia



### ❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, wykazywanie inicjatywy

Higiena pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 27**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „Torex” Sp. z o.o. w Czerwińsku nad Wisłą**
- Termin: **18-22 lipca 2011**
- Opiekun: **Opiekun 33**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **22-26 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 31**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka podczas realizacji praktyki angażowała się w powierzone jej zadania, starała się poprawnie wykonywać wyznaczone prace a w przypadku wątpliwości zadawała pytania. Jednakże dość często te precyzyjne starania spowalniały wszelkie powierzone praktykantce prace.

Na początku praktyki miała dość spore problemy z zorganizowaniem stanowiska pracy oraz praktycznym rozbiorem tusz wieprzowych i wołowych. Wykazywała dużą znajomość teoretyczną tematu rozbioru mięsa wieprzowego na elementy kulinarne, natomiast zupełne braki odnotowano przy rozbiorze wołowym. Jednakże zapałem, zainteresowaniem oraz sumiennością w wykonywaniu praktycznych zadań bardzo szybko to nadrobiła. Chętnie się uczyła, zadawała pytania dotyczące obróbki mięsa. Szybko i właściwie przyswajała wiedzę, a dodatkowo prowadziła notatki z wykonywanych czynności. Praktykantka wykazywała duże



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zainteresowanie podziałem półtuszy wieprzowych oraz ćwierćtuszy wołowych na elementy kulinarne oraz przygotowaniem ich do dalszej obróbki. Uczestniczyła w czynności pakowania waku elementów kulinarnych przeznaczonych do dalszej wysyłki w celu zaopatrzenia handlu detalicznego oraz placówek gastronomicznych.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych oraz aranżacji potraw. Zachęcam też do przeglądania stron internetowych oraz prasy branżowej w celu poznania panujących trendów kulinarnych. Polecam branie udziału w zawodach 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 klasyfikacji mięs drobnych.
- Nabyła wiedzę odnośnie pakowania mięsa w warunkach próżniowych tzw. vacuum.
- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odblaniarka, skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykantka początkowo była nieśmiała i niezbyt pewna swoich możliwości co trochę przeszkadzało jej w pracy ponieważ podczas wykonywania zadania kilka razy upewniała się czy robi to poprawnie. To również spowalniało tempo jej pracy. Po pewnym czasie nabrała pewności, wykazywała zainteresowanie pracą w kuchni, sporządzała notatki oraz robiła zdjęcia gotowych dań, które „wychodziły” na salę. Wiele rzeczy, które robiliśmy okazało się, że stanowią dla praktykantki nowość, ale chętnie przyswajała wiedzę i wykazywała ciekawość. Przykładem może być comber z jelenia, z którym praktykantka nie miała wcześniej do czynienia. Również jeśli chodzi o zioła i przyprawy, to znajomość ich oraz zastosowanie nie należą do mocnych stron praktykantki.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Podczas praktyki wykonywała wiele czynności wymagających pracy z nożem, co spowodowało, że nabrała pewności w posługiwaniu się tym narzędziem. Praktykantka wykonywała swoje zadania zachowując czystość i porządek na stanowisku pracy. Biorąc pod uwagę fakt, że wykonując po raz drugi tę samą czynność robiła to lepiej, można dodać, że uważnie słuchała udzielonych jej wskazówek.

**Zalecenia opiekuna:** Pani Iwonna powinna brać jak najczęściej udział w szkoleniach, żeby doskonalić swoje umiejętności i nabrać pewności przy wykonywaniu czynności związanych z gotowaniem.

**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.
- Nauczyła się wykorzystywania technik obróbki wstępnej i cieplnej mięsa, zapoznała się z wieloma przepisami, nauczyła się przygotowywać bazy do sosów oraz przygotowywała dodatki skrobiowe i warzywne do dań głównych.
- Nauczyła się oczyszczania mięsa z błon i tłuszczu i wykorzystania poszczególnych elementów mięsnych.
- 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**

Umiejętność identyfikacji elementów tuszy

Znajomość linii cięcia





Umiejętność luzowania drobiu oraz filetowania

Umiejętność doprawiania

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, aktywność

Szybkość w wykonywaniu powierzonych prac

Dobra organizacja pracy, przygotowanie mise-en-place

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 20**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **15-19 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 13**

**Zakład Mięсны:** Praktykantka nigdy nie miała styczności z zakładem mięsnym oraz rozbiorem mięsa. Jej wiedza była ściśle teoretyczna. W czasie praktyk deklarowała chęć pogłębienia swojej wiedzy oraz wykazywała zainteresowanie tematem. Zdobywanie nowych umiejętności przychodziło jej z trudem. Aby opanować dane czynności potrzebowała dużo czasu i uwagi. Po uzgodnieniu z opiekunem – umiejętności, które pozostawały na poziomie miernym były pod szczególnym nadzorem i ćwiczone aż do poziomu zadowalającego przez cały okres praktyk. Praktykantka chętnie zdobywała nowe umiejętności oraz wytrwale i sumiennie wykonywała polecenia opiekuna.

Poświęcony czas oraz sumienność ze strony praktykantki zaowocowały zwiększeniem



poziomu umiejętności praktycznych w zakresie rozbioru mięsa wieprzowego i wołowego. Pomimo początkowych trudności pod koniec odbywanych praktyk dobrze odnajdywała się w tematach objętych praktykami. Oprócz umiejętności w zakresie rozbioru, posiadała również wiedzę na temat przydatności poszczególnych elementów mięsnych do produkcji określonych wyrobów. Należy również zwrócić uwagę na bardzo dobre opanowanie czynności w zakresie klasyfikowania elementów na mięsa drobne.

**Zalecenia opiekuna:** Zaleca się, aby praktykantka rozwijała swoje umiejętności związane z rozbiorem mięsa wołowego – zauważono w tym temacie większe trudności w opanowaniu wiedzy oraz umiejętności praktycznych. Ponadto należałoby zwiększyć ilość godzin praktycznych podczas pracy przy linii rozbiorowej – praktykantka w dalszym ciągu czuje się niepewnie w tym zakresie. 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.
- 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 *traceability* surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznała się z urządzeniami i maszynami charakterystycznymi dla działu rozbioru i wykrawania tj. skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Można było zaobserwować, iż praktykantka miała pierwszy raz do czynienia z mięsem jagnięcym oraz z baraniną. Podczas czyszczenia i obróbki wstępnej wykonywała czynności w sposób dobry i bardzo ostrożny, aby nie





uszkodzić mięsa.

Praktykantka jest osobą o dużej wiedzy, co pomaga jej w edukacji i podnoszeniu swych kwalifikacji. Budzi ogromne zaufanie oraz potrafi się szybko zaklimatyzować w danym miejscu i zaprzyjaźnić z załogą. Zna procesy obróbki mięs i innych składników, takich jak warzywa, kasze itd. Potrafi samodzielnie skomponować dania, które są przy tym bardzo smaczne i doprawione. Ponadto posiada wiedzę z zakresu urządzeń kuchennych, aczkolwiek problem sprawiała obsługa pieca konwekcyjno-parowego. Praktykantka potrafi pracować nożem, co pomaga w sposób profesjonalny rozdrabniać, siekać i kroić poszczególne składniki. Bez żadnego problemu umie przygotować marynatę do mięs a nawet umie określić i wyjaśnić procesy zachodzące podczas marynowania i obróbki cieplnej mięsa. Miała małe problemy z panującymi trendami obowiązującymi na świecie oraz z fachowymi nazwami używanymi w nowoczesnej kuchni.

**Zalecenia opiekuna:** Do dalszego rozwoju proponuje śledzić różnego rodzaju strony internetowe z branży gastronomicznej oraz czasopisma, co pomoże nadrobić braki w wiedzy odnośnie panujących trendów. Zalecam też poznanie nowych urządzeń kuchennych jak cyrkulator sous vide a szczególnie zagadnienie gotowania mięs w niskich temperaturach. Proponuję dalsze pogłębianie swojej wiedzy poprzez udział w dalszych szkoleniach oraz współpracę z zakładem gastronomicznym w swoim regionie oraz stały kontakt z Szefami Kuchni, co pomoże w dalszej samorealizacji w roli nowoczesnego pedagoga.

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

- Pozyskała praktyczną wiedzę w zakresie technik krojenia.
- Zapoznała się z 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



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

surowców mięsnych m.in. cielęciny oraz gęsiny.

- Zapoznała się z obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

#### ❖ 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: **Nauczycielka 31**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **8-12 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **22-26 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka w swojej pracy zawodowej nie miała dużej styczności z



profesjonalną obróbką mięsa. Jej wiedza na początku praktyk była ściśle teoretyczna, zauważono również słaby poziom umiejętności w posługiwaniu się profesjonalnymi narzędziami. W czasie praktyk deklarowała chęć pogłębiania swojej wiedzy oraz wykazywała zainteresowanie tematem. Przystwajanie nowych umiejętności przychodziło jej z łatwością i w krótkim okresie czasu.

Zaskoczeniem dla praktykantki były warunki panujące na hali rozbiorowej – niska temperatura oraz tempo pracy. Podczas szybkiego tempa pracy dało się zauważyć w początkowych dniach brak umiejętności praktycznych. Podczas szkolenia praktykantka zwracała uwagę na trudności w rozbiórce półtuszy wieprzowej – w dalszej części szkolenia zwrócono więc szczególnie uwagę na ten temat. Praktykantka zdobywała umiejętności szybko i sprawnie. Interesowała się przydatnością kulinarną poszczególnych elementów zarówno wieprzowych jak i wołowych. W trakcie szkolenia zwrócono również uwagę na dokładność w wykrawaniu mięsa – ze względów ekonomicznych, z czym w początkowym etapie miała problem. Wykazywała również chęci poszerzania swojej wiedzy poza tematy obejmujące praktyki – prosiła o fachową literaturę oraz była zainteresowana obecnie panującymi normami w przetwórstwie mięsnym, jak i ogólnym funkcjonowaniem zakładu.

**Zalecenia opiekunki:** Zaleca się, aby praktykantka rozwijała swoje umiejętności związane z rozbiorem mięsa wołowego. 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



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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 takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykantka wykazywała duże zainteresowanie praktyczną stroną pracy w kuchni, jak również podziałem pracy między poszczególnymi pracownikami kuchni. Interesowała się doбором odpowiednich przypraw oraz ziół do różnych rodzajów mięs.

Z powierzonymi zadaniami radziła sobie całkiem dobrze, natomiast zadania, które zlecane jej były po raz kolejny nie wymagały już dodatkowych instrukcji. Ponadto wykazywała duże zainteresowanie organizacją pracy w kuchni restauracyjnej, zadawała bardzo dużo pytań odnośnie tematyki gastronomicznej takiej jak np. obróbka termiczna różnego rodzaju mięs czy też odpowiedni dobór sosów do już gotowych potraw.

Dobrze radziła sobie z czyszczeniem różnego rodzaju mięs przed ich obróbką termiczną. Brak jej doświadczenia i pewności siebie w przypadku pracy z drogimi produktami, takimi jak polędwica wołowa czy comber z jelenia lub jagnięciny. Przygotowywała tatarę z polędwicy wołowej oraz tatarę ze świeżego łososia w stopniu zadowalającym, jednakże jej tempo pracy pomimo starań nie dorównywało zawodowym kucharzom. W mojej opinii praktykantka powinna poćwiczyć technikę oczyszczania oraz przygotowywania do obróbki termicznej mięs celem zwiększenia tempa jej pracy. Musi również zwracać większą uwagę nad doбором odpowiednich sosów do różnych rodzajów mięs. Pewne niedociągnięcia daje się również zauważyć w jej organizacji stanowiska pracy. Posiada dużą chęć do nauki jak i wiedzę teoretyczną, jednakże brak jej praktyki.

**Zalecenia opiekunki:** W mojej opinii Pani Maria powinna poćwiczyć technikę oczyszczania oraz przygotowywania do obróbki termicznej mięs celem zwiększenia tempa jej pracy. Musi również zwracać większą uwagę nad doбором odpowiednich sosów do różnych rodzajów mięs.



**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 oraz linii cięcia

Posługiwanie się nożem

Poziom higieny pracy

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Organizacja stanowiska pracy

❖ **Mocne strony**

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Zaangażowanie, aktywność, chęć nauki

Wiedza teoretyczna



Imię i nazwisko: **Nauczyciel 1**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „**GÓRNY**” sp. j. **Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500 Giżycko**
- Termin: **29.08-2.09.2011**
- Opiekun: **Opiekun 25**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel „Warszawa”, ul. Zdrojowa 1, 16-300 Augustów**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 3**

**Zakład Mięсны:** Praktykant dał się poznać, jako osoba zdyscyplinowana i sumienna posiadająca wiedzę teoretyczną a także praktyczną, jeśli chodzi o elementy wieprzowe. Jednak problematyczny okazał się rozbiór ćwierćtuszy wołowych.

Powierzone zadania wykonywał dokładnie, choć nie zawsze w zadawalającym tempie. Zdawał sobie sprawę z własnych braków i chciał to zmienić. Aktywnie uczestniczył we wszelkich wyznaczonych zadaniach. Odbyta praktyka na pewno zwiększyła wiedzę praktykanta i będzie pomocna w dalszej pracy pedagogicznej.

Wraz z upływem kolejnych dni praktyki nabierał doświadczenia i czynność tę wykonywał coraz lepiej. Na stanowisku pracy panował porządek, praktykant wykazywał się znajomością teoretyczną anatomii zwierząt.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecałbym Panu Jarkowi zwrócenie szczególnej uwagi na organizację pracy zakładu mięsnego podczas całego cyklu produkcyjnego tj. od momentu uboju do uzyskania produktu finalnego, a w szczególności uwagę na ciągłe doskonalenie się z zakresu technologii mięsa, wykorzystania go do celów kulinarnych czy też handlowych a przede wszystkim doskonalenie swych umiejętności w posługiwaniu się nożem. Warto też zainteresować się literaturą branżową i aktualnymi trendami w technologii mięsa.



**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.
- Przeprowadził praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznał się i przeprowadził rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznał się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykant jest osobą bardzo dobrze przygotowaną teoretycznie do odbycia szkolenia praktycznego. Jest bardzo sumienny i dokładny w wykonywaniu czynności praktycznych. Wykazywał dużą inicjatywę podczas ćwiczeń i produkcji gastronomicznej. Szczególne zainteresowanie wykazywał podczas finalnej części produkcji dań i ekspozycji produkcji gastronomicznej.

Praktykant nie miał problemów z obsługą sprzętu gastronomicznego typu piec konwekcyjny, schładzarka do potraw. Bardzo dobrze radził sobie z czynnościami manualnymi np. krojenie warzyw, oczyszczanie mięsa czy formowanie rolad. Pracował bardzo czysto i w odpowiednim tempie, co w pracy na kuchni jest dość istotne zwłaszcza przy serwowaniu posiłków.

Podczas ćwiczeń praktycznych z użyciem elementów mięsa praktykant znał nazwy i podział tuszy zwierząt, niestety nie za bardzo wiedział co z danego elementu można zrobić, jakie elementy nadają się do dosuszenia a jakie do pieczenia.

**Zalecenia opiekuna:** Sugerowałbym sięgnięcie do fachowej literatury, Internetu, książek oraz utrwalanie swojej wiedzy na podstawie notatek sporządzonych podczas praktyk.

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

- Pozyskał wiedzę odnośnie marynowania i porcjowania potraw.
- Zapoznał się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań.
- Doksztalił się z zakresu oczyszczania mięsa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zapoznał się ze stopniami wysmażenia steków z polędwicy wołowej (krwisty, średni, wysmażony) oraz przygotowaniem dodatków warzywnych, skrobiowych do dań mięsnych.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

#### ❖ Słabe strony

Higiena pracy

Operowanie specjalistycznym nożem

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Umiejętność porcjowania, doprawiania i dekorowania

#### ❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. zdyscyplinowanie, sumienność

Znajomość anatomii zwierząt

Organizacja pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 10**

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: **29.08-2.09.2011**
- Opiekun: **Opiekun 26**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**







**Zakład Mięsny:** Praktykant jest osobą komunikatywną, aczkolwiek na początku praktyk sprawiał wrażenie osoby zagubionej. Powierzone zadania wykonywał wolno, ale dokładnie z dbałością o higienę pracy. Praktykant zainteresowany był wyłącznie zagadnieniami obejmującymi program praktyki. Realizował go starannie, sumiennie ale bez większego entuzjazmu.

W pierwszych dniach praktyki zauważono braki w znajomości podstaw technologii stosowanej w przemyśle mięsnym oraz standardów panujących w zakładzie mięsnym np. pochodzenie i rodzaj surowca. Jednakże z upływem czasu dawał sobie radę z przygotowaniem stanowiska pracy, obróbką wstępną mięsa i podziałem na elementy zasadnicze. W trakcie praktyk poszerzył swoją wiedzę teoretyczną jak i umiejętności praktyczne. Rozwinął wiedzę z zakresu technologii mięsa i przepisów BHP.

**Zalecenia opiekunki:** Zaleciłabym dalszy udział Pana Mateusza w projektach tego typu w celu pozyskania wiedzy z zakresu elementów kulinarnych uzyskiwanych w trakcie rozbioru oraz ich dalszego zastosowania w handlu. Ponadto zaleca się, aby praktykant podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku higieny pracy.

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

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

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykant spośród wszystkich moich praktykantów był



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

osobą wyróżniającą się zdolnościami praktycznymi w pracy w kuchni. Najwłaściwymi słowami charakteryzującymi jego cechy to: odpowiedzialność, punktualność i łatwość adaptacji do zespołu. Posiada bardzo dobrą wiedzę teoretyczną i praktyczną. Ponadto posiada umiejętność bardzo dobrej organizacji pracy, aczkolwiek jego słabszą stroną stanowi ergonomia na kuchni.

Praktykant podczas praktyk radził sobie przyzwoicie, ponieważ posiada wcześniejsze doświadczenie w pracy w rzeczywistych warunkach kuchni. Praktykantowi problem sprawiało układanie dań na talerzach i wdrażanie nowych trendów kulinarnych. Praktykant wykazywał dobrą wiedzę teoretyczną jak i praktyczną. Wyróżniał się sumiennością, punktualnością i zaangażowaniem. Łatwo adaptuje się w grupie, zdobył sympatię innych pracowników swoją sumiennością i pracowitością.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecam Panu Mateuszowi korzystanie z wszelkiego rodzaju szkoleń organizowanych przez najlepszych kucharzy w Polsce. Wiąże się to z poznawaniem najnowszych i najlepszych trendów kulinarnych na świecie. Po ukończeniu szkolenia Mateusz wykazywał bardzo dobrą wiedzę odnośnie znajomości kuchni.

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

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

#### ❖ **Słabe strony**

Tempo pracy

Znajomość anatomii zwierząt

Zachowanie higieny pracy





Umiejętność identyfikacji pochodzenia i rodzaju surowca  
Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii  
Ergonomia pracy

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. staranność, sumienność  
Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca  
Organizacja pracy  
Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 14**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **29.08-2.09.2011**
- Opiekun: **Opiekun 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Le Meridien Bristol, ul. Krakowskie Przedmieście 42/44, 00-325 Warszawa**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 8**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka jest osobą niezwykle kontaktową, bardzo mocno skoncentrowaną na powierzone zadania. Praktykantka wykonywała bardzo wolne, ostrożne ruchy manualne, aczkolwiek świetnie nadrabiała łatwością przyswajania wiedzy teoretycznej z zakresu higieny jak i anatomii zwierząt (linie cięcia czy nazewnictwo mięśni).

Na początku praktyk prezentowała niski poziom posługiwania się nożem jak i znajomością poszczególnych mięśni oraz ich pozyskiwania. Z każdym kolejnym dniem nabierała pewności



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

siebie i ruchy nożem były płynniejsze lecz stanowczo za wolne. Niska temperatura nie służyła praktykantce, co miało wpływ na tempo pracy. Wiedza z zakresu higieny pracy od samego początku praktyki była na dobrym poziomie.

**Zalecenia opiekuna:** Pani Iwona powinna ćwiczyć posługiwanie się nożem korzystając z wszelkich możliwych szkoleń. Powinna poznawać i utrzymywać zagadnienia z zakresu rozbioru tusz i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich szczególne przeznaczenie konsumenckie korzystając z możliwie wszystkiej dostępnej literatury branżowej. W ramach doskonalenia zawodowego powinna utrzymywać kontakt z opiekunem praktyk i kontaktować się z nim w przypadku wszelkich wątpliwości związanych z obróbką mięsa.

**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 to osoba nieśmiała i niewierząca we własne możliwości być może wynikało to z kontaktu z nową rzeczywistością. Aktywnie brała udział w zajęciach. Powtarzając zadania, twierdziła, iż jest to doskonała możliwość utrwalenia wiadomości. W trakcie zajęć interesowała się daniami z karty restauracji hotelowej, robiła notatki i zdjęcia które pomagały jej zapamiętywać przerabiane potrawy.

**Zalecenia opiekuna:** Praktykantce niezbędna jest potrzeba częstszego kontaktu z zajęciami praktycznymi w zakładach gastronomicznych, w miarę możliwości branie udział we wszystkich szkoleniach praktycznych. Ponadto zalecam samodoszkolenie się z zakresu



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

towaroznawstwa, poszerzanie wiadomości poprzez korzystanie z dostępnych mediów oraz zawiązanie ścisłej współpracy z kręgiem szefów kuchni działającym w pobliżu miejsca pracy w celu możliwości korzystania z odpowiedzi fachowych.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie przygotowywania sosów oraz marynowania mięsa do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (polędwiczki wieprzowe, steki, polędwica wołowa).
- Nabyła umiejętność prawidłowej obróbki wstępnej surowca m.in. oczyszczanie schabu, combra jagnięcego, porcjowanie mięsa.
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, jagnięciny, cielęciny, kaczki.
- Pozyskała wiedzę z zakresu luzowania drobiu.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

#### ❖ Słabe strony

Chęć rozwoju, potrzeba poznania nowych zagadnień

Znajomość własnych braków zawodowych

Tempo pracy

Terminologia branżowa

Znajomość anatomii zwierząt

#### ❖ Mocne strony

Posługiwanie się podstawowymi narzędziami, nóż z brodą, trybownik

Łatwość przyswajania wiedzy



Imię i nazwisko: **Nauczyciel 9**

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: **29.08-2.09.2011**
- Opiekun: **Opiekun 4**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 17**

**Zakład Mięsny:** Praktykant jest osobą chłonną wiedzy. Podczas praktyki dbał o prawidłowe przygotowanie stanowiska pracy a także o jego czystość. W swojej pracy zawodowej nie miał dużej styczności z profesjonalną obróbką mięsa. Był aktywną osobą, zadawał wiele pytań, wychodził poza ramy programu. W czasie wykonywania manualnych czynności związanych z obróbką danego elementu, wykazywał precyzyjność oraz dokładność wykonywanych ruchów. Wiedza praktykanta była ściśle teoretyczna, zauważono również słaby poziom umiejętności w posługiwaniu się profesjonalnymi narzędziami.

Praktykanta nie znał linii cięć poszczególnych elementów i klasyfikacji mięsa wołowego. Dostyc szybko zapamiętywała nazwy elementów i mięśni, które znajdują się w ćwierci przedniej i tylnej. Interesował się przydatnością kulinarną poszczególnych elementów zarówno wieprzowych jak i wołowych.

**Zalecenia opiekuna:** Zaleca się, aby praktykant rozwijała swoje umiejętności związane z obróbką mięsa poprzez sięgnięcie do literatury fachowej, Internetu (tematyka branżowa) oraz konsultacji z wykwalifikowanymi pracownikami zakładów mięsnych.

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

- Nabył wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP oraz procedur mycia i dezynfekcji,





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zapoznał się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskał wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Poznał przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykant jest osobą bardzo aktywną, pracowitą i sumienną. Był bardzo zaangażowany w to co robił i świetnie czuł się w pracy w zespole. Posiada umiarkowane umiejętności w posługiwaniu się nożem np.: trybowanie, „luzowanie” drobiu i oczyszczanie mięs.

Pan Artur Szcześniak na początku szkolenia wykazywał stosunkowo dobrą wiedzę na temat kuchni ciepłej, jednakże dużo problemów sprawiało mu dzielenie mięsa na poszczególne elementy. Natomiast w kuchni zimnej praktykant wykazywał słabszą wiedzę teoretyczną i praktyczną. W czasie trwania szkolenia Pan Artur wykazywał bardzo duże chęci współpracy, co przeniosło się na polepszenie swoich słabszych stron w pracy w kuchni. Pan Artur po ukończeniu szkolenia dobrze radził sobie z dzieleniem, rozróżnianiem i czyszczeniem mięs, ryb jak i owoców morza. Pan Artur wykazywał dobre chęci współpracy w zespole i pracy nad sobą. Praktykant powinien jak najwięcej uczęszczać na takie szkolenia, ponieważ podnoszą jego kwalifikacje i zdolności, które w nim drzemają.

**Zalecenia opiekunki:** Pan Artur dobrze sobie radzi na kuchni ciepłej, powinien bardziej popracować jeśli chodzi o kuchnię zimną - przede wszystkim nad manualnością. Ogólnie zalecam więcej praktyk w placówkach gastronomicznych. Zalecam śledzenie literatury gastronomicznej, aby śledzić na bieżąco nowe trendy na kuchni, w miarę możliwości uczestnictwo w konkursach kulinarnych oraz spróbowanie sił w tego typu imprezach oraz więcej czynnego udziału w szkoleniach

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





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Nabył wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznał się z luzowaniem drobiu oraz jego przygotowaniem do obróbki cieplnej,
- Pozyskał wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

#### ❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość chwytów rzeźnickich

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

#### ❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. sumienność, energiczność

Wiedza teoretyczna i praktyczna

Organizacja pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 9**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 31**

**Zakład Mięsny:** Praktykantka podczas realizacji praktyki angażowała się w powierzone jej





zadania, starała się dobrze wykonywać wyznaczone prace, a w przypadku wątpliwości zadawała pytania. Chętnie się uczyła, zadawała pytania dotyczące obróbki mięsa. Szybko i właściwie przyswajała wiedzę, prowadziła notatki z wykonywanych czynności. Praktykantka jest osobą bardzo kontaktową i sympatyczną. Do powierzonych zadań podchodziła sumiennie. Osoba o bardzo małej wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu technologii mięsa i higieny pracy. Praktykantka nie potrafiła przygotować stanowiska pracy i posługiwać się nożem czy ostrzałką.

**Zalecenia opiekuna:** Nalegam, aby Pani Sylwia ćwiczyła posługiwanie się nożem, korzystała z podobnych szkoleń jeśli chce dalej rozwijać się w tej dziedzinie. Musi poznawać i utrzymywać zagadnienia z zakresu technologii mięsa, zwracając szczególną uwagę na rozbiór tusz i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich, szczególne przeznaczenie konsumenckie.

**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 ambitną, punktualną i chętnie przystępuje do powierzonych jej zadań. Brakowało jej pewności siebie i umiejętności w sposobie krojenia i rozdrabniania warzyw i elementów mięsnych. Praktykantka miała trudności z usuwaniem kości z udek drobiowych a także filetowaniem ryb i oczyszczaniem fileatów z ości. Brakowało jej zdecydowania w kwestii doprawiania potraw.

Praktykantka jest osobą, która wszelkie uwagi i korekty przyjmuje do siebie i przez to unika popełniania tych samych błędów. Całkiem nieźle wygląda sytuacja z zachowaniem czystości



na stanowisku pracy i po jej zakończeniu. Praktykantka przestrzegała przepisów BHP i zawsze była czysto i schludnie ubrana. Początkowo pewne czynności były wykonywane wolno, co wynikało z braku doświadczenia, ale w miarę praktyki tempo pracy wzrastało. Praktykantka powierzone jej zadania wykonywała dość dokładnie i starannie, choć zdarzały się pewne niedociągnięcia. Praktykantka jest osobą ambitną, chce się jak najwięcej nauczyć, dlatego z chęcią przystąpiła do tego projektu i chętnie wykonywała powierzone jej zadania. Sporządzała liczne notatki z udzielonych jej rad i zapisywała podawane jej przepisy.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie technik krojenia oraz dekorowania potraw. Zachęcam też do przeglądania stron internetowych oraz prasy branżowej w celu poznania panujących trendów kulinarnych. Polecam branie udziału w zwozach kulinarnych.

**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 konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

#### ❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt i prowadzenia linii cięcia

Umiejętność wyważania proporcji i właściwego doprawiania

Znajomość sprzętu gastronomicznego

Znajomość aktualnych trendów kulinarnych



❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, sumienność, punktualność

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 1**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 18**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

**Zakład Mięsny:** Osoba bardzo bezpośrednia i konkretna, zainteresowana czynnościami mającymi miejsce w trakcie rozbiórów mięsa jak i tempem pracy rozbioru wieprzowego. Osoba posiadająca ogólną wiedzę teoretyczną jak i praktyczną (dobrze zna nazewnictwo większości mięśni). Wszelkie powierzone zadania wykonywała rzetelnie, uważając na higienę pracy. Praktykantka nie zna standardów panujących na dziale rozbioru takich jak: trybowanie elementów zasadniczych, znajomość anatomii zwierząt, obsługi noża i higieny pracy. Po 5-dniowej praktyce potrafiła przygotować stanowisko pracy, znając zasady i stosując się do nich. Ponadto umie obsługiwać nóż i sprzęt pomocniczy. Praktykantka zwiększyła swój poziom wiedzy odnośnie higieny pracy w dziale rozbioru.



**Zalecenia opiekuna:** Zalecam, aby Pani Anna 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 Anna powinna ćwiczyć pracę z nożem i jak powinna korzystać i brać udział w podobnych szkoleniach.

**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 w czasie trwania praktyki interesowała się organizacją pracy w kuchni restauracyjnej. W trakcie praktyki zwracała uwagę na podział obowiązków poszczególnych pracowników. Wykazywała duże zainteresowanie doborem przypraw i ziół do marynat mięsnych w zależności od ich rodzaju. Poznała dodatki do dań mięsnych, które występują w naszej restauracji oraz metody ich wykonania.

Zajęcia praktyczne w szkołach gastronomicznych odbywają się z wykorzystaniem łatwo dostępnych i w miarę tanich produktów, co powoduje brak doświadczenia zarówno nauczycieli jak i uczniów w pracy na drogich produktach np. polędwicy wołowej, jagnięciny czy też koźliny. Radziła sobie w miarę dobrze ale potrzebuje jeszcze dużo praktyki w celu poprawienia tempa pracy. Brak jej doświadczenia w wykorzystywaniu sprzętu kuchennego ułatwiającego pracę na kuchni, np. blender, malakser.

Powierzone zadania wykonywała poprawnie a w przypadku powstałych w trakcie pracy wątpliwości zadawała uzupełniające pytania. Praktykantka na bieżąco notowała receptury na wykonywane dania. Posiada dużą chęć do nauki.



**Zalecenia opiekunki:** Pani Anna powinna poprawić technikę pracy nożem a także organizację stanowiska pracy. Brak jej doświadczenia w wykorzystywaniu sprzętu kuchennego ułatwiającego pracę na kuchni, np. blender, malakser. Powinna popracować na surowcach.

**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 (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

Poziom higieny pracy

Trybowanie i wykrawanie mięsa

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Tempo pracy

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, pracowitość, sumienność

Wiedza teoretyczna





Imię i nazwisko: **Nauczyciel 2**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „**GÓRNY**” sp. j. **Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500 Giżycko**
- Termin: **29.08-2.09.2011**
- Opiekun: **Opiekun 1**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel „Warszawa”, ul. Zdrojowa 1, 16-300 Augustów**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 19**

**Zakład Mięсны:** Praktykant jest osobą komunikatywną, poważnie podchodzącą do praktyki. Na początku praktyk sprawiał wrażenie osoby zagubionej w zaistniałej sytuacji, lecz zainteresowany tematem praktyk, w szczególności jeśli chodzi o elementy kulinarne i ich dalsze zastosowanie oraz mięsa dojrzewające QMP. Powierzone zadania wykonywał wolno, ale dokładnie z dbałością o higienę pracy.

Praktykant miał braki w znajomości podstaw technologii stosowanej w przemyśle mięsnym, w szczególności odnośnie anatomii zwierząt jak i posługiwania się narzędziami niezbędnymi przy rozbiorze. W trakcie praktyk praktykant poszerzył swoją wiedzę teoretyczną jak i umiejętności praktyczne. Rozwinął wiedzę z zakresu technologii i przepisów BHP.

**Zalecenia opiekuna:** Mimo zakończonych praktyk praktykant powinien doksztalać się z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt. Zaleciłbym dalszy udział w projektach tego typu w celu pozyskania wiedzy z zakresu elementów kulinarnych uzyskiwanych w trakcie rozbioru oraz ich dalszego zastosowania w handlu.

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

- Zapoznał się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.

- Przeprowadził praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznał się i przeprowadził rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikację mięs drobnych.
- Zapoznał się z parkiem maszynowym na dziale rozbioru i wykrawania.

**Kuchnia restauracyjna/hotelowa:** Praktykant bardzo sumiennie wykonywał polecane mu zadania. Praktykant posiada dużą wiedzę teoretyczną. Nie ogranicza się ona tylko do znajomości poszczególnych gatunków mięsa i jego części ale również wie dokładnie jak dane mięso przygotować do dalszej obróbki i jakie potrawy można z niego przygotować. Duża manualność sprawia, że nie ma on najmniejszych problemów z wykorzystaniem podstawowych narzędzi używanych w kuchni. Z łatwością radził sobie z obróbką surowca mięsnego - czynności oczyszczania i prawidłowego porcjowania mięsa nie sprawiały mu trudności. Powierzone zadania wykonywał szybko i precyzyjnie nie wykazując przy tym braków wiedzy teoretycznej. Potrafił przygotować odpowiednio stanowisko pracy jak również posprzątać i utrzymać higienę miejsca pracy.

Był nieco zaskoczony tempem pracy i zamieszaniem panującym w kuchni. Na pewno było to nowe doświadczenie dla niego, przez to poznał pracę w kuchni od strony praktycznej. Praktykant posiadał wiedzę na temat podstawowych potraw z poszczególnych rodzajów mięsa, a w czasie praktyk jeszcze bardziej ją poszerzył.

**Zalecenia opiekuna:** Zalecam doskonalenie się z zakresu nowoczesnych technik wykorzystywanych w dzisiejszej gastronomii oraz łączenia różnych gatunków mięsa w celu otrzymania ciekawego dania i połączeń smakowych poprzez praktyki, szkolenia i kursy.

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

- Pozyskał wiedzę odnośnie formowania oraz marynowania mięs do potraw.
- Zapoznał się z obróbką wstępną polędwiczek wołowych oraz schabu wieprzowego, a



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

także oczyszczaniem i porcjowaniem polędwicy wołowej.

- Doksztalił się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, jagnięciny, cielęciny, mięsa królika.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.
- Nabył umiejętność luzowania drobiu.

#### ❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt/rozbioru i wykrawania

Znajomość wykorzystania elementów kulinarnych

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Umiejętność posługiwania się nożem

#### ❖ Mocne strony

Komunikatywność, aktywność, dociekliwość

Zasób wiedzy teoretycznej i praktycznej

Organizacja i higiena pracy

Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowca

### OPIEKUNOWIE O PRAKTYKACH:

**Opiekun 32:** „Sądzę, że takie praktyki pomagają w poszerzaniu wiedzy praktycznej nauczycieli i powinny być dla nich dostępne w większej ilości. Pięć dni praktyk to jednak zbyt mało czasu, aby można było przekazać całość wiedzy o realnej pracy w kuchni restauracyjnej. W szkołach gastronomicznych uczniowie w małym stopniu uczą się praktycznej strony zawodu kucharza, jak również pracy na surowcach. Zajęcia w większości są teoretyczne, co skutkuje brakiem odpowiedniego przygotowania przyszłych pracowników, którzy po podjęciu pierwszej pracy potrzebują dodatkowego przeszkolenia.”





**Opiekun 20:** „Struktura projektu jest świetną okazją dla odświeżenia wiedzy oraz zdobycia nowych 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, nie tylko w obrębie rozbioru mięsa. Skutkowałoby to możliwością przedstawienia rzetelnej i szerokiej wiedzy na temat obróbki mięsa uczniom, jak i pozwoliło na zwiększenie ich szans na zatrudnienie na poszczególnych stanowiskach w zakładach.”

**Opiekun 1:** „Moim zdaniem opracowany program wymaga niewielkich lecz ważnych modyfikacji. Realizatorzy na etapie pisania projektu powinni zwrócić uwagę na czas praktyk. W mojej opinii okres praktyk powinien zostać wydłużony. Ponadto warto zastanowić się nad zróżnicowaniem zadań w odniesieniu do płci praktykantów. Dodatkowo zaprezentowałbym praktykantom technologię uboju.”

**Opiekun 24:** „Program, który zrealizowaliśmy pozwala praktykantom poznać specyfikę pracy w kuchni hotelowej jedynie pobieżnie. Według mnie program praktyk jaki został opracowany w ramach projektu powinien być dłuższy. Dzięki temu mógłbym uszczegółwić realizację poszczególnych zadań/etapów praktyki, co przyczyniłoby się do znacznego wzrostu poziomu wiedzy nauczycieli. Warto pochwalić organizatorów za projekty tego typu ze względu na wiele korzyści z nich płynące tj. pobudzenie postawy innowacyjności wśród nauczycieli, co bezpośrednio wiąże się z kształceniem wykwalifikowanej kadry.”

**Opiekun 4:** „Program doskonalenia zawodowego oceniam bardzo pozytywnie. Pokazuje on, że w każdym wieku można szkolić się w określonej dziedzinie i dostęp do tej wiedzy jest nieograniczony. Jednakże moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk powinien być dłuższy, tak aby dać praktykantom możliwość zapoznania się z całym zakładem mięsnym, nie poruszać się tylko w obrębie rozbioru mięsa. 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 31:** „Sądzę, że takie praktyki pomagają w poszerzaniu wiedzy praktycznej nauczycieli i powinny być dla nich dostępne w większej ilości, jednakże pięć dni praktyk to zbyt mało czasu, aby można było przekazać całość wiedzy o pracy w kuchni. W szkołach większość zajęć to zajęcia teoretyczne, co niestety nie pozwala na odpowiednie wykształcenie przyszłych pracowników, którzy po podjęciu pierwszej pracy potrzebują długotrwałego przeszkolenia.”

**Opiekun 11:** „Należy bardzo pochwalić filozofię projektu, która nastawiona jest na organizację praktyk dla kadry pedagogicznej – umożliwia to również poszerzenie wiedzy uczniów i tym samym zwiększa szansę na uzyskanie przez nich zatrudnienia. Są one również 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 oraz pewnego poczucia się na każdym stanowisku.”

**Opiekun 26:** „Według mnie opracowany program praktyk wymaga niewielkich lecz istotnych modyfikacji. Odnosi się to do czasu praktyk (powinien być wydłużony). Dodatkowo warto uwzględnić technologię uboju zwierząt rzeźnych, którą praktykant był bardzo zainteresowany. Sądzę, iż wskazanym byłoby pozwolenie praktykantowi na jeden dzień zajęć indywidualnych z opiekunem. Uważam iż, nabyta podczas praktyk wiedza teoretyczna połączona z praktyką powinna zaowocować w przyszłości i przełożyć się na jakość kształcenia.”

**Opiekun 18:** „Opracowany program praktyk ze względu na specyfikę panującą na naszym rozbiornie, powinien być wydłużony, gdyż założony okres wystarcza do poznania podstawowych zasad i daje jedynie wyobrażenie o procesie rozbierania i trybowania mięsa. Dodatkowo wydaje mi się, że przynajmniej plan jednego dnia praktyk (np. ostatni) powinien być opracowany tylko przez opiekuna praktyk w celu uzupełnienia zaobserwowanych braków umiejętności podczas pierwszych dni praktyk.”



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Opiekun 15:** „Opracowany program praktyk jak i cały projekt jest konkretny lecz ubolewam nad zbyt krótkim okresem odbywania praktyk. Krótki okres praktyki nie pozwala się przyzwyczaić chociażby do niskich temperatur panujących na halach rozbiorowych. W związku z tym, że praktykantka nie była przyzwyczajona do pracy fizycznej (8-godzinnej) należałoby się zastanowić nad wprowadzeniem częstszych bądź dłuższych przerw podczas dnia pracy.”

**Opiekun 16:** „Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk ze względu na specyfikę panującą na dziale rozbioru, powinien być wydłużony o kilka dni. Istotny jest też fakt, że nie wszystkie czynności na dziale rozbioru mogą być wykonywane przez kobiety, jest to podyktowane przez różne czynniki np.: masa ćwierćtuszy/półtuszy, temperatura w hali rozbiorowej, tempo pracy. Praktykanci nie są w stanie w czasie tak krótkiego okresu czasu zapoznać się z całością działań panujących podczas rozbioru mięsa i zrozumieć mechanizmu ich działania. Moim zdaniem powinno być poświęcone więcej czasu na możliwość całościowego zapoznania się z funkcjonowaniem zakładu mięsnego (począwszy od magazynowania żywych zwierząt do momentu pakowania i wysyłki). Działania na każdym z tych etapów mają wpływ na efekt końcowy, jakim jest jakość mięsa.”

**Opiekun 10:** „Myślę, że program praktyk przedstawiony mi w celu jego realizacji przez organizatorów projektu należałoby wydłużyć. Warto pomyśleć o przynajmniej jednodniowych praktykach na każdym z działów tj. skup, ubój, wychładzanie, rozbiór, konfekcjonowanie, przetwórstwo i dystrybucja. Tak zorganizowanie praktyki przyczyniłoby się do zapoznania praktykanta z całością działań panujących w zakładzie mięsnym.”

**Opiekun 9:** „Dokonując analizy i oceny realizowanego programu doskonalenia zawodowego należałoby w przyszłości uwzględnić jego rozciągnięcie w czasie o kilka dni. Ponadto dodałbym więcej zadań odnośnie serwowania potraw jak ich dekoracji.”

**Opiekun 6:** „Z mojego doświadczenia i moich spostrzeżeń doszedłem do wniosku, iż program w którym biorą udział uczestniczki jest świetną formą pogłębiania wiedzy praktycznej i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

*zdobycia doświadczenia. Praktyki są dobrą bazą do przekazywania uczniom wiedzy teoretycznej z zastosowaniem praktycznym. Uważam jednak, że na koniec praktyk powinien być wprowadzony egzamin praktyczny, który zmobilizowałby bardziej praktykantów do pracy. Według mnie czas trwania programu jest niewystarczający, aby wprowadzić większą ilość „gastronomii” tj. poznania większej ilości technik, trendów jak i nowinek kulinarnych. Chciałbym zaznaczyć, że ilość godzin w danym dniu jest za duża dla praktykantek, gdyż skarżą się na niewytrzymałość fizyczną.”*

**Opiekun 7:** *„Moim zdaniem w trakcie 5 dni, praktykanci nie mają szansy zapoznać się z całością specyfiki rozbioru mięsa i zrozumieć mechanizmów działania zakładów mięsnych. Rynek mięsa jest prężnie rozwijającą się branżą ale przy tym szybko zmieniają się jego cechy. Dopasowanie się konsumenta i wyprzedzanie konkurencji powoduje błyskawiczną ewolucję branży mięsnej. Uważam, iż takie praktyki powinny być organizowane częściej i powinny być obowiązkowe dla nauczycieli, aby uczniowie byli bardziej przygotowani na panującą rzeczywistość.”*

**Opiekun 33:** *„Program, który zrealizowaliśmy pozwolił nauczycielce poznać zakład mięsny bardzo pobieżnie. Niestety te kilka dni praktyk to tylko niewielka część tego, co chciałbym przekazać. Dlatego praktyki tego rodzaju powinny odbywać się jak najczęściej. Warto zwrócić uwagę na przerwy, które w przypadku praktykantów powinny być częstsze, gdyż nie są oni przyzwyczajeni do ciężkich warunków panujących na dziale rozbioru i wykrawania (niska temperatura).”*

**Opiekun 3:** *„W mojej opinii szkolenia takie mają sens jeżeli trwają dłużej niż 5 dni. Ponieważ jeżeli jest zbyt dużo informacji dziennie to praktykant wolniej je przyswaja lub część zapomina. Zwłaszcza podczas dużej ilości ćwiczeń nad potrawami z mięsa tzw. a’la cart. Zwiększenie ilości godzin praktyk pozwoliłoby na szersze spojrzenie na produkcję dań, a nie tylko skupienie się na elemencie mięsnym dania głównego. Praktykant poznał podstawy doboru dodatków i produkcji oraz dobór i produkcję sosów do dań mięsnych.”*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Opiekun 19:** *„Program praktyk oceniam bardzo pozytywnie. Osoby uczestniczące w praktykach mają okazję doświadczyć pracy w kuchni hotelowej. Wtedy to mogą porównać swoją wiedzę teoretyczną z praktyką. Program jednak ma też wady m.in. trwa on zbyt krótko - w tym czasie praktykant nie jest w stanie osiąść dużej wiedzy, gdyż pojęcie wykorzystania mięsa w gastronomii jest bardzo szerokie.”*