



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 4 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 IV -

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 5**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 21**

Zakład Mięsny: Praktykant jest osobą bardzo spokojną i poukładaną odnoszącą wrażenie osoby wystraszonej i niepewnej. Wszelkie powierzone zadania wykonywał bardzo wolno lecz z należytą starannością bacząc na higienę pracy. Nie posiada on wiedzy z zakresu rozbioru mięsa ani zdolności praktycznych chociażby w posługiwaniu się nożem czy sprzętem pomocniczym.

Nie potrafił przygotować stanowiska pracy i posługiwać się nożem czy ostrzałką. Jednakże z



każdym dniem obsługiwał nóż pewniej a otrzymywane elementy były „pełniejsze”. Praktykant nauczył się także świetnie rozpoznawać i nazywać mięśnie wołowe i wieprzowe, uzyskane podczas rozbioru i trybowania tych mięs, bardzo dobrze zapoznał się z higieną pracy.

Zalecenia opiekuna: Praktykant, jeżeli nadal będzie chciał obcować z tematem technologii mięsa powinien nadal doksztalać się w tym temacie korzystając z literatury fachowej. Powinien dalej ćwiczyć swoje już zdobyte umiejętności w posługiwaniu się nożem oraz z całą pewnością korzystać z podobnych kursów i szkoleń.

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

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

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant jest osobą bardzo ambitną i chętną wiedzy. Podczas praktyki wykazywał zainteresowanie tematyką kuchni hotelowej, w tym potraw bufetowych i wydawanych a'la carte. Jest osobą o dużej wiedzy teoretycznej, jednak jego umiejętności praktyczne dotyczące sztuki kulinarnej wymagają wciąż ćwiczeń. Problemów nie sprawiało mu obrabianie powszechnie znanych elementów mięsnych, z którymi ma kontakt na zajęciach, natomiast praca z droższymi/szlachetnymi gatunkami mięsa sprawiała trudności. Praktykant posiada niewielką wiedzę z zakresu nowoczesnej kuchni polskiej i światowej oraz aktualnych trendów kulinarnych obowiązujących w gastronomii. Praktykant z zaangażowaniem przeprowadzał wstępną obróbkę mięsa przed przygotowaniem potraw.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, żeby praktykant doskonalił swoją wiedzę kulinarną z



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zakresu obróbki cieplnej wołowiny i dziczyzny. Literatura gastronomiczna oraz kulinarne strony internetowe pomogą w zrealizowaniu tych zaleceń. Konieczne jest również by Pan Piotr wypracowywał w sobie lepszą organizację pracy w kuchni. Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych i hotelowych.

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

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

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość obróbki wstępnej

Umiejętność posługiwania się nożem

Tempo pracy

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, pracowitość, wykazywanie inicjatywy

Wiedza teoretyczna

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 4**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500 Giżycko
- Termin: 26-30 września 2011
- Opiekun: Opiekun 25

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda
- Termin: 17-21 października 2011
- Opiekun: Opiekun 21

Zakład Mięсны: Praktykant to osoba młoda, energiczna, znająca podstawy BHP oraz zasady GMP, GHP, która mimo braku doświadczenia z zakresu wykrawania mięsa podeszła do tego zadania bardzo poważnie. Ponadto wykazywał chęć nauki i z łatwością przyswajał wiedzę przekazywaną mu podczas zajęć.

Początkowo praktykant nie potrafił umiejętnie posługiwać się nożem, źle wyznaczył linie cięcia pomiędzy poszczególnymi mięśniami. Z upływem kolejnych dni można było zauważyć, iż czynności które początkowo sprawiały trudności okazywały się coraz łatwiejsze do wykonywania. Można także było zauważyć postępy w posługiwaniu się nożem, a nawet piłą.

Zalecenia opiekuna: Zaleciłbym Panu Michałowi zwrócenie szczególnej uwagi na doskonalenie swych umiejętności w posługiwaniu się nożem i innymi narzędziami niezbędnymi do wykonywania zadań z zakresu rozbioru mięsa wołowego jak i wieprzowego, prawidłowym przygotowaniem stanowiska pracy, niezbędnych narzędzi, ciągłym doskonaleniem się z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt oraz śledzenie nowych trendów w branży mięsnej, wykorzystywanych maszynach jak i coraz bardziej zaawansowanych technologicznie urządzeń.

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 klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznał się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant jest osobą pracowitą, punktualną i chętnie angażuje się w powierzone mu zadania. Początkowe umiejętności praktykanta w zakresie sztuki kulinarnej nie były na zbyt wysokim poziomie zwłaszcza jeśli chodzi o obróbkę mięsa czy technikę krojenia. Praktykant słabo posługiwał się nożem. Chaotyczna organizacja pracy wpływała na zachowanie czystości na stanowisku. Przyjmował udzielone mu rady i stosował je przy wykonywaniu czynności. Sporządzał notatki i interesował się pracą w kuchni. Praktykant poszerzył też swoją wiedzę na temat ziół i przypraw oraz możliwości ich zastosowania oraz odpowiedniego doboru do poszczególnych mięs i potraw jak również doboru dodatków do dań głównych. Jest pracowity i zaangażowany, wykazywał zainteresowanie organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach a także sposobem w jaki dzielone są obowiązki między pracownikami na danych stanowiskach. Praktykant nie boi się wyzwań i jest ciekawy nowych trendów kulinarnych.

Zalecenia opiekuna: Praktykant musi poćwiczyć pracę nożem, nauczyć się dobierania ziół i przypraw, popracować nad organizacją zarówno stanowiska jak i samej pracy poprzez dalsze doksztalcanie w formie kursów, szkoleń i projektów.

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

- Wyniósł przydatną wiedzę prawidłowego doboru odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych.
- Nauczył się również praktycznego zastosowania technik obróbki wstępnej i cieplej mięsa.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zapoznał się z luzowaniem drobiu, technikami obróbki cieplnej oraz marynowaniem i peklowaniem mięsa.
- Nabył praktyczną wiedzę odnośnie stopni wysmażenia steków wołowych oraz przygotowania tataru metoda siekania i skrobania.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość prowadzenia linii cięcia

Znajomość trendów kulinarnych

❖ Mocne strony

Wykazywanie inicjatywy, zainteresowanie, zaangażowanie

Zasób wiedzy teoretycznej

Umiejętności praktyczne

Wstępna obróbka surowca

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 43**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięsny Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500
Giżycko
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 25**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdyńskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **17-21 października 2011**





- **Opiekun: Opiekun 28**

Zakład Mięсны: Praktykantka to osoba która wykazała się dużym zaangażowaniem w powierzane jej zadania podczas praktyk. Mimo całkowitego braku doświadczenia z zakresu wykrawania mięsa wykazała się chęcią nauki, z łatwością przyswajała wiedzę przekazywaną jej podczas zajęć praktycznych. Jednocześnie brakowało jej precyzyjności oraz dobrego tempa pracy co było spowodowane jej brakiem doświadczenia w tej dziedzinie. Miała problemy z prawidłowym oddzieleniem kości od głównych elementów zasadniczych, pozostawiała zbyt wiele łożu na tych elementach. Wraz z upływem czasu zaobserwowano powolny przyrost umiejętności zarówno w posługiwaniu się nożem jak i innymi narzędziami niezbędnymi do wykonania powierzonych zadań (praktykantka podczas obróbki elementów z przedniej ćwierćtuszy wołowej prawidłowo pocięła na porcje takie elementy jak: antrykot, rozbratel i kark).

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym dla Pani Agnieszki zwrócenie szczególnej uwagi na doskonalenie swych umiejętności w posługiwaniu się nożem, śledzenie aktualnych trendów w technologii mięsa, anatomię zwierząt rzeźnych – kościec, mięśnie oraz linie cięcia, a także zainteresowanie literaturą branżową np. Rzeźnik Polski.

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 świetnie odnajduje się w zespole, sama



wyszukuje sobie zadania do realizacji. Zadaje bardzo dużo konkretnych pytań. Podczas praktyk dała się poznać jako osoba bardzo zaangażowana w sam proces szkolenia. Bardzo skoncentrowana na zagadnieniach ją interesujących. Z początku wydawała się wycofana i onieśmielona, ale później okazała się bardzo bystrym i spostrzegawczym obserwatorem. Powierzone zadania wykonywała szybko i pewnie, nie miała z nimi większych problemów. Praktykantka do szkolenia podeszła zadaniowo, cele określając sobie cele, czyli informacje lub umiejętności, które powinna w wyniku projektu uzyskać. Przez pięć dni konsekwentnie realizowała własne założenia. Praktykantka skupiła się na poznaniu nowoczesnych technik pracy zarówno z surowcem jak i dostępnym sprzętem, profesjonalnej organizacji stanowiska pracy, oraz nowoczesna aranżacja dania.

Zalecenia opiekuna: Pani Agnieszka powinna brać udział w szkoleniach z profesjonalistami, by móc dalej rozwijać swoje umiejętności i posiąść szerszą wiedzę na temat nowoczesnych trendów w gastronomii. To jest problem podstawowy, brak dostępu do nowinek z pierwszej ręki fachowca bezpośrednio pracującego z gościem. Powinna także zwrócić uwagę szczególnie na kompozycję, dobór dodatków, nowoczesne techniki oraz dobór zastawy do charakteru potrawy.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.



❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca

❖ **Mocne strony**

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Zaangażowanie, umiejętność pracy zespołowej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 36**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdynskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **10-14 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 29**

Zakład Mięsny: Praktykantka jest osobą niezwykle dociekliwą i komunikatywną o dość ogólnej wiedzy z zakresu higieny pracy. Posiada także niewielką wiedzę praktyczną z zakresu posługiwania się nożem i sprzętem pomocniczym, aczkolwiek ma dużą wiedzę z przeznaczenia konsumenckiego poszczególnych elementów wieprzowych i wołowych. Braki



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

skrupulatnie nadrabiała korzystając z dostępnego przewodnika praktyk, co owocuje płynną pracą (choćby przy nazewnictwie pozyskiwanych elementów kulinarnych). W czasie powierzonych czynności wykazywała się starannością choć prace wykonywała wolno. Do trudniejszych zadań podchodziła odważnie i zdecydowanie.

Zalecenia opiekuna: Dobrze by było, aby Pani Maria ćwiczyła posługiwanie się nożem na podobnych szkoleniach czy kursach lub przy każdej innej sposobności, ponieważ ma ona predyspozycje manualne i samozaparcie. Powinna poznawać i utrwalać 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 podczas odbywanych praktyk dała się poznać, jako nauczyciel o rozległej wiedzy teoretycznej. Jako długoletni pracownik szkoły, ma już wypracowane swoje własne metody nauczania, współpraca z tak doświadczonym pedagogiem jest zawsze wyzwaniem i pewnym utrudnieniem. Przełamanie utartych schematów, wprowadzenie zmian w wypracowanym modelu nauczania czasem jest wręcz niemożliwe. Dodatkowym wyzwaniem okazał się fakt odbywania w restauracji praktyk zawodowych przez uczniów szkoły, w której pracuje pani praktykantka. Jest bardzo trudno korygować błędy popełniane przez nauczyciela w obecności jego uczniów. Wszystko zależy oczywiście od osobowości, nauczyciela, jego otwartości, relacji, jakie ma z uczniami. Dla



praktykantki była to niekomfortowa sytuacja i w znacznym stopniu ograniczała jej aktywność i chęć do czynnego uczestnictwa w zajęciach. Przyjęła postawę obserwatora.

Zalecenia opiekuna: Droga ewaluacji dla Pani Marii to udział w różnorodnych programach, ale nie jako obserwator tylko czynny uczestnik zajęć pod okiem fachowców.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca

Higiena pracy

Znajomość trendów kulinarnych

Przyjęcie pozycji obserwatora

❖ **Mocne strony**

Zasób wiedzy teoretycznej

Organizacja stanowiska pracy



Imię i nazwisko: **Nauczycielka 6**

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 15**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja El Greco, Aleja Marszałka Piłsudskiego, 181-406 Gdynia**
- Termin: **10-14 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 12**

Zakład Mięsny: Osoba bardzo zainteresowana zagadnieniem rozbiorów z niebywałą charyzmą i zaciekleścią poznania tematu. Braki teoretyczne umiejętnie nadrabia korzystając skutecznie z dostępnego przewodnika praktyk. W czasie realizowanych powierzonych czynności wykazywała się należytą starannością choć prace wykonywała wolno. Praktykantka posiadała wiedzę teoretyczną ale brakowało konkretnych wskazówek w celu jej uszeregowania i poukładania.

Zalecenia opiekuna: Nalegam, aby Pani Ewelina ćwiczyła posługiwanie się nożem chociażby przy codziennych czynnościach kuchennych jak i podobnych szkoleniach czy kursach. Musi poznawać i utrzymywać zagadnienia z zakresu technologii mięsa, zwracając szczególną uwagę na rozbiór tusz i ćwierci na elementy kulinarne i na dalsze ich, szczególnie przeznaczenie konsumenckie.

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

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





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 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 nieśmiałą, jednak szybko potrafi otworzyć się na nowo poznane osoby. Pierwszego dnia niepewnie choć z dużym zaangażowaniem wykonywała polecenia. Próbowła wykazywać się wiedzą, jak również zadawała pytania, aby dokształcić swoje umiejętności. Wykazywała się zachowując higienę osobistą jak i czystość na stanowisku pracy. Praktykantka miała zawsze nienagannie czyste i wyprasowane ubranie. Praktykantka podczas analizowania wykonanych potraw z entuzjazmem opisywała smaki przypraw, które zostały użyte do przygotowania potraw. Zapamiętała jak według nowoczesnych trendów podawać dania. Praktykantka dosyć szybko zapamiętywała skład potraw oraz sposób ich przyrządzania. Dbła o higienę osobistą, zawsze spinając włosy czy też myjąc ręce. Starła się utrzymać porządek na stanowisku pracy dzięki czemu nie rozpraszały ją niepotrzebne rzeczy.

Zalecenia opiekunki: Rekomenduję by Pani Ewelina kontynuowała własne doskonalenie poprzez praktyki w zakładach gastronomicznych oraz za pomocą Internetu i literatury. 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.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności, a także technik krojenia.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy, doboru przypraw do danego gatunku mięsa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki cieplnej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni m.in. piec konwekcyjny.

❖ Słabe strony

Tempo pracy

Znajomość anatomii zwierząt

Umiejętność posługiwania się nożem trybownikiem

Znajomość technik kulinarnych

❖ Mocne strony

Przygotowanie stanowiska pracy

Wiedza teoretyczna

Dbanie o higienę pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 25**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500
Giżycko
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 1**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdyńskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **10-14 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 28**

Zakład Mięсны: Praktykantka jest osobą otwartą, bardzo komunikatywną i zainteresowaną podniesieniem własnych kwalifikacji. Aktywnie uczestniczyła w zajęciach, zadawała pytania odnośnie technologii stosowanej przy obróbce mięsa. Zadania praktyczne wykonywała wolno, ale starannie z dbałością o higienę pracy. Na początku praktyk posiadała niewielkie umiejętności praktyczne w posługiwaniu się nożem, co spowodowało uszkodzenie kilku elementów w trakcie trybowania i obróbki ćwierci wołowej. Na zakończenie praktyk dobrze radziła sobie z obróbką surowca, potrafiła samodzielnie przygotować miejsce pracy. Dodatkowo podniosła swoją wiedzę z zakresu technologii, higieny pracy i zasad panujących w zakładzie mięsnym. W kolejnych dniach praktyk podnosiła swoje umiejętności praktyczne, widać było większe zdecydowanie i pewność w posługiwaniu się nożem.

Zalecenia opiekuna: Praktykantka mimo zakończonych praktyk powinna podnosić swoją wiedzę z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt, w szczególności odnośnie elementów kulinarnych oraz ich zastosowanie w handlu i gastronomii. Wiedza ta istotnie pomoże jej w dalszym cyklu praktyk jak również w dalszej pracy pedagogicznej. Dodatkowo Pani Anna w miarę możliwości powinna podnosić swoje umiejętności praktyczne w formie wolontariatu np. w naszym zakładzie mięsnym pod okiem opiekuna.

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.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka posiada dużą wiedzę teoretyczną, jednakże sama nie inicjowała dyskusji na tematy jej zdaniem mogące przybliżyć jej problematyczne zagadnienia. Praktykantka pozostawiona w zespole stała obok i nie włączała się do pracy. Zlecone zadania wykonywała poprawnie, w dobrym tempie, zgodnie z zasadami, ale nie komentowała, nie zadawała dodatkowych pytań, raczej czekała na objaśnienia. Praktykantka była bardzo zainteresowana nowoczesną aranżacją dania, kompozycją talerza. Sama niestety nie poruszała tych tematów, zawsze opiekun musiał zainicjować dyskusję, pokazać.

Zalecenia opiekuna: Zalecam udział w szkoleniach pod okiem fachowców, ale nie, jako obserwator tylko, jako czynny uczestnik warsztatów. To pozwoliłoby nabrać pani Annie większej pewności w działaniu, lepszej organizacji pracy.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca





Znajomość technik kulinarnych, obcojęzycznej terminologii

Praca na drogich surowcach

❖ **Mocne strony**

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 2**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 2**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja El Greco, Aleja Marszałka Piłsudskiego, 181-406 Gdynia**
- Termin: **10-14 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 14**

Zakład Mięsny: Praktykantka wykazywała mocne zaangażowanie w naukę i poszerzenie swojej wiedzy oraz umiejętności z zakresu rozbioru i wykrawania elementów ćwierćtuszy wołowej. Szybko opanowała zagadnienia związane z dobrą praktyką higieny produkcyjnej. Chętnie wykonywała powierzone jej zadania. Dbała o prawidłowe przygotowanie stanowiska pracy a także o jego czystość w czasie wykonywania zadania. Była osobą aktywną, zadawała wiele szczegółowych pytań. Poruszała tematy związane z problemem mięsa w handlu. W czasie wykonywania manualnych czynności związanych z obróbką poszczególnych elementów, wykazywała precyzyjność oraz dokładność wykonywanych ruchów. Wykazywała zainteresowanie metodami obróbki elementów wołowych oraz podziału półtuszy wołowej na



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ćwierć przednią i tylną. Praktykantka szybko zapamiętywała poszczególne nazwy elementów wołowych. Wraz z czasem umiejętność posługiwania się nożem stawała się coraz lepsza i pewniejsza, ruchy bardziej precyzyjne, a tempo pracy odpowiednie. Zawsze przed rozpoczęciem pracy pamiętała o ubraniu kamizelki przeciwskaleczeniowej oraz rękawiczki metalowej.

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Bogumiła 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: Praktykantka była zawsze schludna. Uważnie słuchała porad. Jej energiczne podejście do praktyk pozwoliło na zachowanie całkowitej higieny i czystości na stanowisku pracy. Szybko chłonęła wiedzę. Praktykantka bardzo chętnie brała się do pracy. Po udzieleniu wskazówek na temat „mise-en-place” potrafiła zrobić to dobrze. Bezkrytycznie przyjmowała uwagi na temat złej pracy i stosowała się do porad. Braki operowania nożem nadrobiła już trzeciego dnia jednak, aby pozostać w formie powinna więcej ćwiczyć. Powierzane zadania wykonywała z precyzją i zadawała wiele celnych pytań. Bardzo dobrze potrafiła łączyć smaki. Zaobserwowano postęp w nazewnictwie fachowym. Praktykantka wykazywała wielkie zaangażowanie oraz bardzo dobre wyczucie przypraw dodawanych do potraw. Praktykantka po zapoznaniu się z nowoczesnymi procesami technologicznymi sama trafnie zadawała pytania na temat obróbki wstępnej bazując na wiedzy opiekuna. Posiadała podstawowe wiadomości na temat doborów procesów



technologicznych do surowców. Uczestniczka wykonywała wszystkie powierzane zadania starannie i z zaangażowaniem. Liczyła się z krytyką.

Zalecenia opiekunki: Pani Bogumiła powinna jak najczęściej brać udział w tego typu szkoleniach. Pozwoli to na bieżące śledzenie nowinek z zakresu gastronomii, poprawienie znajomości terminologii oraz nabranie pewności i umiejętności w pracy z surowcem niespotykanym w codziennym cyklu szkoleniowym.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności, a także technik krojenia.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy, doboru przypraw do danego gatunku mięsa.
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki cieplnej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni m.in. piec konwekcyjny.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Znajomość obcojęzycznej terminologii

Praca na drogich surowcach

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, pracowitość



Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 3**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 18**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Karczma Jana, ul. Kollątaja 11, 10-034 Olsztyn**
- Termin: **17-21 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 32**

Zakład Mięsny: Osoba bardzo bezpośrednia i niezwykle kontaktowa, bardzo mocno zaangażowana w czynności i prace rozbiorowe, zadaje mnóstwo pytań z zakresu funkcjonowania rozbioru, tempa pracy czy rozliczenia pracowników. Posiada ogólną wiedzę z zakresu anatomii zwierząt czy higieny pracy.

Praktykant w niewielkim stopniu zna standardy panujące na dziale rozbioru takie jak: trybowanie elementów zasadniczych, znajomość anatomii zwierząt, obsługi noża, higieny pracy. Po 5-dniowej praktyce potrafi przygotować stanowisko pracy, znając zasady i stosując się do nich umie obsługiwać prawidłowo i bardzo dobrze nóż i sprzęt pomocniczy. Praktykant zwiększył swój ogólny poziom wiedzy odnośnie higieny pracy w dziale rozbioru.

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pan Maciej udoskonalał swoje już świetne umiejętności związane z rozbiorem mięsa, w szczególności mięsa wołowego. Musi poznawać zagadnienia z zakresu linii cięć, kładąc szczególny nacisk na rozbiór tusz i ćwierci na elementy kulinarne i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

na dalsze ich, szczególne przeznaczenie konsumenckie (z samymi elementami radzi sobie bardzo dobrze). Pan Maciej powinien korzystać i brać udział w podobnych szkoleniach, na których doszlifował by podział półtuszy czy ćwierci na elementy zasadnicze, które już w większości potrafi trybować.

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

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

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant w czasie trwania praktyki angażował się w pracę na kuchni. Wykazywał zainteresowanie organizacją pracy, podziałem obowiązków pomiędzy poszczególnymi pracownikami. Podczas praktyk zadawał dużo pytań od spraw małych do tych wielkich, wszystko musiał wiedzieć dokładnie od podstaw. Praktykant posiadał wiedzę na temat podstawowych potraw z poszczególnych rodzajów mięsa, a w czasie praktyk jeszcze bardziej ją poszerzył.

Powierzone zadania wykonywał poprawnie ale wolno ze względu na brak praktyki w pracy na drogich surowcach. Duża manualność sprawia, że nie ma on większych problemów z wykorzystaniem podstawowych narzędzi używanych w kuchni. Stosunkowo poprawnie radził sobie z obróbką surowca mięsnego.

Zalecenia opiekuna: Pan Maciej powinien poćwiczyć technikę trybowania różnych rodzajów mięs, pracę nożem kuchennym, organizację stanowiska pracy, dobór przypraw i ziół w zależności od rodzaju mięsa oraz dobór dodatków do dań mięsnych. Powinien również poszerzyć wiedzę w zakresie nowych trendów w gastronomii.



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

- Wyniósł przydatną wiedzę prawidłowego doboru odpowiednich przypraw i alkoholi do dań mięsnych.
- Nauczył się również praktycznego zastosowania technik obróbki wstępnej i cieplnej mięsa.
- Zapoznał się z luzowaniem drobiu, technikami obróbki cieplnej oraz marynowaniem i peklowaniem mięsa.
- Nabył praktyczną wiedzę odnośnie stopni wysmażenia steków wołowych oraz przygotowania tataru metoda siekania i skrobania.
- Zapoznał 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

Umiejętność posługiwania się nożem

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Znajomość rozbioru wieprzowego

Zaangażowanie, pracowitość, wykazywanie inicjatywy

Wiedza teoretyczna

Tempo pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 4**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

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





- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 1**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdynskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **24-28 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 28**

Zakład Mięсны: Praktykantka jest osobą zdyscyplinowaną, poważnie podchodzącą do powierzonych jej zadań. Widać było zainteresowanie z jej strony tematem praktyk. Praktykantka to osoba chętna, podnosząca swoje kwalifikacje przez co aktywnie uczestniczyła w zajęciach. Swoje zadania wykonywała wolno, aczkolwiek starannie z dużą dbałością o szczegóły z zachowaniem zasad higieny pracy.

Praktykantka to osoba ambitna, zdająca sobie sprawę z własnych braków i małych umiejętności praktycznych, ale chcąc to zmienić. Pierwsze czynności, które wykonywała samodzielnie były nieporadne i niedokładne, wyraźnie brakowało jej siły i wiedzy z anatomii. Elementy, które obrabiała lub trybowała były ponacinane i pozostało przy nich zbyt dużo łoju, a na kościach zbyt dużo mięsa. Z każdym dniem widać było poprawę w organizacji pracy, większą pewność siebie i dokładność w wykonywaniu czynności związanych z obróbką surowca. Podniosła też swoją wiedzę teoretyczną, szczególnie z zakresu anatomii zwierząt.

Zalecenia opiekuna: Praktykantka mimo zakończonych praktyk, które korzystnie wpłynęły na jej wiedzę i umiejętności powinna zastanowić się nad poszerzeniem i utrwaleniem własnych umiejętności, które zdobyła w trakcie praktyk. Powinna doksztalać się z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt. Duże możliwości w tej kwestii daje fachowa literatura jak i Internet. Szczególną uwagę powinna zwrócić na elementy kulinarne i ich dalsze zastosowanie w gastronomii, co ma związek z jej dalszymi praktykami. Dodatkowo musi doskonalić swoje umiejętności praktyczne. Sugeruję uczestnictwo w podobnych cyklach praktyk lub np. wolontariat w zakładach mięsnych. Pomoże jej to w przyszłości być bardziej kompetentną w przekazywaniu innym zdobytej wiedzy.



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 wszystkie uwagi przyjmowała ze zrozumieniem, doskonale wyciągała wnioski, nie popełniała kolejny raz tego samego błędu. Ma bardzo dobry kontakt z zespołem. Chętnie włącza się w proces produkcyjny, nie przyjmuje pozycji obserwatora. Zadaje pytania, prosi o pokazanie rzeczy dla siebie nowych. Praktykantka jest w pełni ukształtowanym pedagogiem, doskonale przygotowanym do pracy z uczniami. Wiedza teoretyczna bardzo dobra. Pewne braki techniczne wynikają z nieobeznania się z surowcem mięsnym, który jest niedostępny dla nauczyciela na zajęciach z powodów ekonomicznych lub z racji swojego regionalnego występowania.

Technika pracy nożem po odbyciu praktyk uległa znacznej poprawie, krojenie również. Jedynie znajomość terminologii obcojęzycznej pozostawia jeszcze trochę do życzenia. Najgorzej wypadła jej organizacja pracy, począwszy od organizacji stanowiska pracy, kolejności czynności podczas wykonywania zadania i samo wykończenie. Na to powinna naprawdę zawsze zwracać szczególną uwagę.

Zalecenia opiekuna: Pani Dorota powinna zwrócić uwagę szczególnie na kompozycję, dobór dodatków, nowoczesne techniki oraz dobór zastawy do charakteru potrawy. Ponadto powinna brać udział w szkoleniach z profesjonalistami, by móc dalej rozwijać swoje umiejętności i posiadać szerszą wiedzę na temat nowoczesnych trendów w gastronomii.



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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania, doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca

Tempo pracy

Aranżacja/dekorowanie potraw

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, wykazywanie inicjatywy, ciekawość tematu

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 17**

Obecność na praktykach: **100%**



Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **3-7 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 13**

Zakład Mięsny: Praktykantka od pierwszych dni podeszła z dużym entuzjazmem do stawianych przed nią zadań. Dało się zauważyć jej dużą wiedzę teoretyczną z jednoczesnymi brakami w zakresie praktycznych umiejętności. Nie zrażała się jednak początkowymi trudnościami w nabywaniu umiejętności i ciężko pracowała każdego dnia nad uzupełnieniem swoich braków – trudności pojawiły się przy zachowaniu zasad higieny oraz w zakresie umiejętności manualnych. Praktykantka bardzo zaangażowała się w cały program praktyk – podczas ich trwania poszerzała swoją wiedzę także we własnym zakresie, wykonywała dokumentację fotograficzną na własny użytek oraz prosiła o powtórki czynności, które sprawiały jej trudność. Była jedną z najbardziej zaangażowanych, chętnych oraz pracowitych osób, które trafiły do naszego zakładu w czasie trwania programu. Wszystko to zaowocowało sukcesywnym wzrostem umiejętności oraz sprawną współpracą przez cały okres praktyk.

Podczas praktyk wykazywała również żywe zainteresowanie innymi tematami z dziedziny obróbki mięsa – czytała fachową literaturę, a podczas omawiania dokumentacji HACCP i ISO 9001 robiła notatki i pytała o trudniejsze punkty.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się dalsze pogłębianie umiejętności praktycznych oraz uczestnictwo w innych szkoleniach tego typu. Pani Mirosława wykazywała niezwykle zaangażowanie, przez co wyniosła dużo z całego programu praktyk oraz na pewno podniosła swoje kwalifikacje.



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 i urządzeń (piły, skórowaczka, odbłaniarka) na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka podczas praktyk wykazywała duże zainteresowanie praktykami, zadawała dość szczegółowe pytania, w których zawsze doszukiwała się różnego rodzaju wątków dotyczących technik obróbki, temperatur itd. Jest osobą bardzo pogodną i ciekawską, ale nie uciążliwą. Lubi pracować w zespole i bardzo szybko łapie kontakt z otoczeniem oraz zapleczem kuchennym. Dobrze radziła sobie z rozbiorem kurcząt na elementy gastronomiczne oraz oczyszczaniem mięsa z błon i ścięgien. Ma dosyć dobre pojęcie z racji wieku i doświadczenia zawodowego na temat technik gotowania, pieczenia oraz obsługi urządzeń kuchennych używanych w profesjonalnych kuchniach. Muszę też wspomnieć, że dużo uwagi poświęciła na temat gotowania w niskich temperaturach, co było widać że bardzo ją fascynuje.

Zalecenia opiekuna: Zalecam jedynie śledzenie nowych trendów kulinarnych, co pomoże otworzyć umysł na nowe trendy i sposoby dekorowania i przyrządzania dań serwowanych w restauracjach wysokiej klasy.

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,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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 urządzeń gastronomicznych m.in. piec konwekcyjno-parowy, schładzarka do potraw.

❖ Słabe strony

Operowanie nożem

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Odróżnianie pochodzenia i rodzaju surowca

Wyznaczanie linii cięcia

Klasyfikacja mięs drobnych

Higiena stanowiska pracy

❖ Mocne strony

Zaangażowanie, aktywność, chęć nauki, silny charakter

Wiedza nt. kuchni polskiej

Znajomość niestandardowych technik kulinarnych

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 13**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**



Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Crocus, ul. Chałubińskiego 40, 34-500 Zakopane**
- Termin: **15-19 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 23**

Zakład Mięсны: Praktykantka nigdy nie miała styczności z pracą w zakładzie mięsnym, dlatego w pierwszych dniach była nieco onieśmielona. Stąd też wystąpiły problemy z zachowaniem higieny na stanowisku pracy. Nie zrażała się uwagami co do jej pracy i dokładnie wypełniała zalecenia. Była chętna do pracy oraz nauki. W czasie instruktarzy uważnie słuchała oraz robiła notatki. W całym okresie praktyk wykazywała zainteresowanie zadaniami, które przed nią stawiano. Zaskoczeniem były dobre umiejętności manualne praktykantki – już w pierwszych dniach były one na poziomie zadowalającym. Jeżeli chodzi o braki w wiedzy teoretycznej to zostały one szybko uzupełnione. Przez cały okres pobytu praktykantka wykazywała duże chęci do pogłębienia swojej wiedzy, a także do podniesienia swoich umiejętności praktycznych – co dzięki jej zaangażowaniu udało się osiągnąć.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się dalsze pogłębienie wiedzy teoretycznej oraz ponowne utrwalanie nabytych umiejętności praktycznych. Zalecam również sięgnięcie do fachowej literatury w celu zdobycia wiedzy na tematy interesujące praktykantkę, a niekoniecznie były one ujęte w planie tychże praktyk. Dodatkowo należy konfrontować swą wiedzę i konsultować się z doświadczonymi praktykami – rozbieraczami (np. opiekunem praktyk).

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



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

fizycznymi mięsa, wadami mięsa.

- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn i urządzeń (piły, skórowaczka, odbłaniarka) na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą bardzo sumienną, angażującą się w pracę. Zlecane zadania wykonywała z wielką uwagą, można było zaobserwować wielką pasję i chęć zdobycia nowego doświadczenia - wiedzy w czasie praktych. Zadawała wiele pytań związanych z nowymi urządzeniami, z którymi spotkała się poraz pierwszy tj. urządzenie do gotowania w niskich temperaturach sous-vide, pako jet, piece konwekcyjno-parowe. Była ciekawa nowych trendów kulinarnych panujących i wykorzystywanych w kuchni hotelowo – restauracyjnej. Doskonale radziła sobie z prostymi czynnościami, dobrze zna podział na elementy kulinarne drobiu, wykonywała tę czynność prawie perfekcyjnie i w sposób błyskawiczny.

Mocną stroną praktykantki jest wielka wiedza teoretyczna, na temat urządzeń gastronomicznych i przepisów BHP, GMP, GHP oraz HACCP. Doskonale radziła sobie z krojeniem, szatkowaniem i siekaniem surowców/produktów - wykonywała to w sposób sprytny i bardzo szybko. Przejawiała wielkie chęci oraz ciekawość odnośnie sposobów podawania i dekorowania potraw/dań różnymi pralinami stosowanymi w naszym hotelu. Słabą stroną praktykantki jest brak umiejętności doboru receptur i stosowania przypraw.

Zalecenia opiekuna: Moje zalecenia dla pani Eweliny to więcej praktykowania w kuchni, komponowanie i łączenie smaków (kuchnia Fusion). Zalecam także dalsze zagłębianie, drążenie oraz śledzenie osiągnięć kulinarnych, nowych technik aranżacji talerzy i półmisek w dzisiejszej nowoczesnej i ciągle zmieniającej się kuchni, poprzez czytanie książek kulinarnych, internet, rozmowy ze znanymi osobowościami oraz komponowanie różnych ciekawych potraw.

Polecałabym także różnego rodzaju szkolenia, praktyki w obiektach gastronomicznych a także ciągłą współpracę i kontakt z hotelami i restauracjami w swojej miejscowości i nie tylko.



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, połówki 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 urządzeń gastronomicznych m.in. piec konwekcyjno-parowy, schładzarka do potraw.

❖ **Słabe strony**

Posługiwanie się nożem

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Odróżnianie pochodzenia i rodzaju surowca

Znajomość anatomii zwierząt

Wyznaczanie linii cięcia

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, aktywność, chęć nauki, sumienność

Wiedza teoretyczna

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 37**

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 26**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdynskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **17-21 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 29**

Zakład Mięсны: Podczas praktyki praktykantka wykazała się teoretyczną znajomością zakresu wykrawania mięsa. Słabo posługiwała się specjalistycznym nożem, ale w miarę upływu czasu dochodziła do wprawy. Dało się zauważyć, że bardzo precyzyjnie i dokładnie stara się wykrawać mięso. W tak krótkim czasie zrobiła bardzo duże postępy pod względem praktycznym. Nauczyła się rozpoznawać elementy mięsne oraz wykrawać je od podstaw. Potrafiła dobrze zorganizować miejsce pracy.

Udowodniła, że bardzo ją fascynuje praca w zakładach mięsnych. Jak na osobę początkującą nie było zadań, które sprawiały by większe problemy. Bardzo dobrze radziła sobie z rozpoznawaniem elementów kulinarnych, trudności jakie jedynie miała w początkowej fazie to umiejętność posługiwania się nożem, ale w miarę upływu czasu i ta czynność nie sprawiała jej problemu.

Zalecenia opiekuna: Myślę, że w dalszym doskonaleniu zawodowym na pewno przyda się kształcenie i poszerzanie wiedzy teoretycznej jak i praktycznej zakresu technologii mięsa.

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 dała się poznać, jako osoba żywiołowa, oddana swojej pracy, pasjonatka. Żywo interesowała się wszystkim, co działo się w kuchni. Bardzo szeroka wiedza teoretyczna, jaką posiada praktykantka poparta jest dobrymi umiejętnościami technicznymi, choć udało mi się wyłapać kilka braków. Powinna bardziej skupić się na dokładności, rozbiór i luzowanie kurczaka przysporzył jej trochę problemu, ale trzeba przyznać, że konkurowała tu z nauczycielem profesjonalistą. Nawet, jeśli miała problem z wykonaniem jakiejś czynności bez oporów prosiła o pomoc, po pokazaniu, pozostałą część zadania wykonywała samodzielnie już bez trudności.

Była bardzo zainteresowana niekonwencjonalnym wykorzystaniem sprzętu drobnego, nowoczesną aranżacją dania. Korzystała w czasie trwania praktyk ile mogła z tego przywileju, najchętniej by nie wychodziła z kuchni, zasypywała kucharzy pytaniami. Wszędzie było jej pełno.

Zalecenia opiekuna: Pani Krystyna powinna brać udział w szkoleniach, ale raczej indywidualnych, jej postawa, charakter może przeszkadzać lub utrudniać szkolenie innym nauczycielom. Skupia na sobie tak bardzo uwagę, że trudno jest prowadzić zajęcia.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ Słabe strony

Tempo pracy

Znajomość anatomii zwierząt

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 40**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne „WARMIA”, ul. Olsztyńska 1, 11-300 Biskupiec**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 18**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracja Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdyńskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **24-28 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 29**

Zakład Mięsny: Osoba konkretna i bardzo opanowana, zainteresowana czynnościami rozbiorowymi. Osoba posiadająca ogólną wiedzę teoretyczną z zakresu higieny podczas



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

pracy, mniejszą z anatomii zwierząt i przeznaczenia konsumenckiego. Wszelkie powierzone zadania wykonywała wolno i rzetelnie, uważając na higienę pracy.

Początkowo nie знаła standardów panujących na dziale rozbioru takich jak: trybowanie elementów zasadniczych, znajomość anatomii zwierząt (nie zna kształtu większości kości), obsługi noża. Po 5-dniowej praktyce potrafiła przygotować stanowisko pracy, znając zasady i stosując się do nich. Umie posługiwać się nożem i sprzętem pomocniczym (świetnie sobie radzi z obróbką mięśni wołowych). Praktykantka pogłębiła swój poziom wiedzy odnośnie higieny pracy w dziale rozbioru.

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Iwona 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 Iwona powinna ćwiczyć pracę z nożem aby szybciej i pewniej nim operować jak i 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 znała biegle dwa języki obce, bez żadnego problemu stosowała francuskojęzyczną nomenklaturę zawodową. Bardzo rozległa wiedza teoretyczna, poparta bardzo dobrymi umiejętnościami praktycznymi. Właściwie wszystkie powierzone zadania były wykonywane bez problemu, starannie, czysto. Stanowisko pracy



było za każdym razem przygotowane poprawnie.

Bardzo interesowała się wszystkimi stanowiskami pracy, jak są poustawiane, jak kucharze przygotowują się do dziennej produkcji, ustawianie bufetów, właściwie wszystkie aspekty pracy zespołu, nawet cukiernik nie miał spokoju.

Zalecenia opiekuna: Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych i hotelowych. Droga ewaluacji dla Pani Iwony to udział w różnorodnych programach, ale nie jako obserwator tylko czynny uczestnik zajęć pod okiem fachowców.

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

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca

Znajomość aktualnych technik kulinarnych

❖ **Mocne strony**





Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Znajomość obcojęzycznej fachowej terminologii

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 44**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 30**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Le Meridien Bristol, ul. Krakowskie Przedmieście 42/44, 00-325 Warszawa**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 27**

Zakład Mięsny: Praktykantka od pierwszych dni wykazała spore zainteresowanie tematem praktyk. Początkowo bała się stawianych przed nią zadań, jednak w trakcie trwania praktyk bardzo szybko ośmieliła się i sama podejmowała inicjatywę. Bardzo ambitna – sama wystawiała sobie cele dodatkowe do osiągnięcia i konsekwentnie je realizowała.

Praktykantka w trakcie praktyk zwracała uwagę na umiejętności, w których czuła się słabiej. Sukcesywnie zdobywała kolejne umiejętności, robiła notatki oraz poszerzała swoją wiedzę teoretyczną nie tylko w czasie pracy, ale również w domu. Pomimo początkowych trudności z podstawowymi czynnościami w trakcie rozbioru, bardzo szybko zdobywała wiedzę oraz umiejętności.

Zalecenia opiekunki: 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 jest otwartą, kontaktową osobą. Te cechy powodują łatwiejsze nawiązanie dialogu i przystosowania do nowej sytuacji. Jako nauczyciel zawodu wraz z młodzieżą realizuje imprezy bankietowe i zamknięte żywienie, dzięki czemu jej przygotowanie jest w większym stopniu zaawansowane od strony praktycznej niż innych osób biorących udział w projekcie.

Jednakże praktyczne umiejętności są nadal bliższe domowemu gotowaniu niż profesjonalnej gastronomii. Agnieszka chłonęła wiedzę przekazywaną w szerokim spektrum zagadnień gastronomicznych, robiła dużo notatek, zdjęć, dopytywała o receptury i interesujące zagadnienia. Pod okiem osób, z którymi pracowała doskonale realizowała zadania, przygotowywała mise-en-place, pracuje w dość dobrym tempie, jednakże nierównym.

Biorąc pod uwagę zaangażowanie i chęć poznania nowych zagadnień jest w stanie osiągać bardzo dobre wyniki w pracy nauki zawodu z młodzieżą.

Zalecenia opiekuna: W odniesieniu do praktykantki zalecam częstszy kontakt z zajęciami praktycznymi w zakładach gastronomicznych oraz w miarę możliwości branie udziału we wszystkich szkoleniach praktycznych. Rekomenduję samodokształcanie się z zakresu towaroznawstwa, poszerzanie wiadomości poprzez korzystanie z dostępnych mediów oraz



zawiązanie ścisłej współpracy z kręgiem szefów kuchni działającym w pobliżu miejsca pracy w celu korzystania z fachowych podpowiedzi.

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 (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica 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**

Odróżnianie pochodzenia i rodzaju surowca

Obycie z wyposażeniem kuchennym

Umiejętność wyznaczania linii cięcia

Posługiwanie się nożem

❖ **Mocne strony**

Dokładność, zaangażowanie, chęci poznawcze

Łatwość przyswajania wiedzy

Tempo pracy



OPIEKUNOWIE O PRAKTYKACH:

Opiekun 20: „Projekt ten pozwala na nabycie praktycznych umiejętności w zakresie rozbioru wieprzowiny i wołowiny. Trzeba się zastanowić nad poszerzeniem tego typu praktyk o poznanie techniki ubojowej, ponieważ głównie stąd pozyskujemy surowiec do rozbioru. Moim zdaniem, jakościowy odbiór surowców mięsnych i metody ich oceny są tak istotne, iż powinny być ujęte w programie praktyk - rzutują bowiem na jakość otrzymanych elementów i mięs (zwłaszcza dla garmażerki i przetwórstwa). Dodatkowo należałoby zwrócić uwagę na długość trwających praktyk – część umiejętności praktykanci nie są w stanie doprowadzić do perfekcji w tak krótkim czasie – można pomyśleć albo o wydłużeniu czasu stażu, bądź też o sukcesywnym powtarzaniu tego typu praktyk cyklicznie.”

Opiekun 24: „Program, który zrealizowałem pozwolił poznać kuchnię hotelową od środka, aczkolwiek warto zastanowić się nad wydłużeniem programu praktyk do jednego miesiąca. Uważam, że takie praktyki powinny się odbywać jak najczęściej, a nauczyciele powinni przynajmniej zbliżyć się wiedzą do zawodowych kucharzy. Ponadto chciałabym pochwalić inicjatywę i pomysł powstania praktyk nauczycielskich w zakresie gastronomii. Uważam, że pomysł, aby pedagog mający wieloletnie doświadczenie w nauczaniu mógł powrócić do praktycznej strony swojego zawodu jest bardzo trafiony i nowatorski. Znając program praktyk i formę jego przedstawienia mogę pogratulować i zachęcać do dalszych tego typu działań.”

Opiekun 4: „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. Uważam, iż nauczyciele mimo wszystko nie są w stanie przekazać całości specyfiki pracy w zakładach mięsnych. Rozwiązaniem mogłoby być organizowanie takich praktyk nie tylko dla nauczycieli, ale i dla samych uczniów. Myślę także, iż pewien zakres czynności rozbiorowych powinien być tylko zaprezentowany dla kobiet, mam tu na



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

uwadze głównie posługiwanie się piłą do podziału na elementy zasadnicze.”

Opiekun 11: *„Realizowany projekt daje możliwość rozwoju oraz zdobycia umiejętności w rozbiorze mięsa. Program praktyk mógłby zostać poszerzony w dalszych latach o kolejne tematy z działu obróbki mięsa z uwagi na niewielki poziom wiedzy wejściowej praktykantów. Całość projektu oceniam bardzo pozytywnie z uwagi na możliwość przekazywania rzetelnej wiedzy oraz umiejętności uczniom, co będzie miało przełożenie na jakość ich edukacji. Obserwując na przestrzeni czasu kolejnych praktykantów stwierdzam, iż tego typu projekty powinny być przeprowadzane znacznie częściej oraz ze zróżnicowaną tematyką, gdyż tylko takie doświadczenia dałyby pedagogom możliwość przekazywania rzetelnej wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych uczniom.”*

Opiekun 26: *„Nie da się ukryć, że zrealizowany program pozwolił nauczycielce poznać zakład mięsny jedynie pobieżnie. Praktyki tego typu powinny odbywać się jak najczęściej. Warto zwrócić uwagę na przerwy, które w przypadku praktykantów powinny być częstsze, gdyż nie wytrzymują fizycznie ciężkich warunków panujących na dziale rozbioru i wykrawania – niska temperatura, praca stojąca.”*

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.”*

Opiekun 19: *„Program praktyk, który zrealizowaliśmy oceniam bardzo pozytywnie. Myślę, że w pełni wykorzystana ten czas na naukę i że wyniesie z tych zajęć dużą wiedzę praktyczną. Aby w pełni omówić zastosowanie mięsa w produkcji gastronomicznej powinien zostać wydłużony czas trwania praktyk. Jest on zbyt krótki aby w pełni omówić temat.”*

Opiekun 25: *„Moim zdaniem idea opracowanego programu praktyk świetnie wpasowuje się*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

w obecnie panujące realia. Pozwolił on nauczycielom zobaczyć to wszystko czego się uczyli od strony tzw. „kuchni”. Jednak uważam, że program praktyk powinien być wydłużony o kilka kolejnych dni - pozwoliłoby to na zdobycie przez nich większych umiejętności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa. Dodatkowo moim zdaniem powinno się wyposażyć praktykantów w rękawicę ochronną antyprzebieciową, w celu zabezpieczenia dłoni przed urazami, co podnosi skuteczność i komfort wykonywanych czynności.”

Opiekun 21: *„Moim zdaniem opracowany program praktyk umożliwia tylko w niewielkim stopniu przekazanie wiedzy kulinarnej nauczycielom biorącym udział w praktykach w restauracji. Według mnie praktyki nauczycieli biorących udział w projekcie należałoby wydłużyć do minimum 10 dni roboczych ze względu na fakt, iż dział odróbki ciepłej mięsa jest bardzo rozległy i wymaga dłuższego skupienia. Sugeruję by praktykantka dalej doskonaliła swoją wiedzę kulinarną nie zaprzestając na pięciodniowej praktyce w zakładzie gastronomicznym i podjęła dalszą praktykę na kuchni hotelowej lub restauracyjnej.”*

Opiekun 30: *„Odnosząc się do programu praktyk muszę stwierdzić, że główną wadą jest ograniczony czas zajęć. W tak krótkim czasie nie są w stanie zgłębić wszystkich wiadomości. Pozytywną rzeczą jest samo zapoznanie się z produkcją mięsa wołowego, rozbiorem na elementy, selekcją mięśni i przeznaczeniem handlowym. Podoba mi się, że jest zainteresowanie wołowiną, w ten sposób możemy propagować wołowinę w naszym kraju.”*

Opiekun 2: *„Dokonując analizy i oceny realizowanego programu doskonalenia zawodowego należałoby w przyszłości uwzględnić zróżnicowanie zadań w odniesieniu do poszczególnych praktykantów. Podyktowane jest to dużym rozmiarem i ciężarem ćwierćtuszy, elementów zasadniczych oraz trudnymi warunkami pracy. Również dobrze byłoby, aby z uwagi na szeroki cykl produkcyjny poszczególnych elementów praktykant miał możliwość korzystania w całym czasie produkcyjnym począwszy od półtuszy i rozbioru elementów aż do zakończenia produkcji finalnej, czyli różnych wyrobów gotowych.”*

Opiekun 17: *„Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk jest bardzo*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dobry. Należałoby jednak wydłużyć czas praktyk, aby nauczyciele mieli więcej czasu pracy na poszczególnych działach.”

Opiekun 27: *„Praktyki w większej części powinny odbywać się w zakładzie gastronomicznym a nie przetwórczym (mięsnym), gdyż na zapoznanie się z podstawowym rozbiorem wystarczy 2-3 dni robocze, natomiast podczas zajęć w szkole bardziej przyda się wiedza strikte zawodowa – gastronomiczna (nie ma możliwości przeprowadzenia rozbioru praktycznego tuszy w szkole). Ponadto uważam, iż opiekunowie praktyk powinni być zapoznani z tematami wstępnej ewaluacji, aby móc przerobić tematy z praktykantami.”*