



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Wzór Dzienniczka Praktyk”

DZIENNICZEK PRAKTYK

Program doskonalenia zawodowego

(MODUŁ I/II/III/IV)

.....
Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....
Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....
Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....
Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

.....
Pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka.

Praktyki opracowano w ramach projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Praktyki zawodowe realizowane są w zakładzie mięsnym i/lub zakładzie gastronomicznym (min. 10 dni roboczych po 8h + dodatkowe 3 h tj. po 1 h na szkolenie BHP, diagnozę początkowych oraz końcowych umiejętności).

Modelowy program doskonalenia zawodowego składa się z czterech 5-dniowych modułów praktyk. Warunkiem jego odbycia będzie zrealizowanie minimum dwóch 5-dniowych modułów, z czego uczestnicy/uczestniczki obowiązkowo powinni zrealizować moduł w dziale rozbioru i wykrawania zakładu mięsnego, natomiast drugi moduł wybiorą spośród trzech:

- Przetwórstwo mięsa,
- Kuchnia restauracyjna,
- Kuchnia hotelowa.

W przypadku wyrażenia chęci przez uczestnika/uczestniczkę, istnieje możliwość realizacji nawet 4 z 4 modułów.

Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli/nauczycielek zawodów związanych z obróbką mięsa

1. **[MODUŁ I]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
2. **[MODUŁ II]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale przetwórstwa mięsa;
3. **[MODUŁ III]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni restauracyjnej;
4. **[MODUŁ IV]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni hotelowej;

MODUŁ I

Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none"> 1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe) 2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 3. zapoznanie z organizacją pracy oraz układem funkcjonalnym zakładu przetwórstwa mięsnego w formie kompleksowej wycieczki (oprowadzenia) od działu uboju poprzez wychładzanie, rozbiór, konfekcjonowanie, przetwórstwo, pakowanie i kończąc na dziale dystrybucji 4. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP 5. obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania 6. zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska 7. zapoznanie z dokumentacją jakościową (systemową) dotyczącą standardów podczas przyjęcia surowców 8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ II (wołowina- ćwierćtusza przednia)	<ol style="list-style-type: none"> 1. praktyczny instruktaż stanowiskowy odnośnie GMP/GHP <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy - omówienie posługiwania się narzędziami, w tym instruktaż odnośnie technik i bezpiecznego wykonywania ruchów rzeźniczych - omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie 2. omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające) 3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej wraz z prawidłowym nazewnictwem i znakowaniem 4. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych 5. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem 6. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego) 7. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna 8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ III (wołowina- ćwierćtusza tylna)	<ol style="list-style-type: none"> 1. omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające) 2. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej 3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych 4. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem 5. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego) 6. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna 7. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ IV (wołowina- ćwierćtusza tylna) ¹	<ol style="list-style-type: none"> 1. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej 2. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna 3. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ V (wieprzowina)	<ol style="list-style-type: none"> 1. omówienie elementów pozyskiwanych z półtuszy wieprzowej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe) 2. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z półtuszy wieprzowej 3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych 4. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem 5. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego) 6. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna 7. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 8. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

¹ Opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych (wyboru dokonuje opiekunka/opiekun w zależności od zainteresowań, potrzeb, umiejętności praktykantki/praktykanta)

MODUŁ II

Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Mięsnym w dziale przetwórstwa mięsa

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none">1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):<ul style="list-style-type: none">-zapoznanie się z zasadami GMP/GHP-obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa4. zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska5. zapoznanie się z parkiem maszyn i urządzeń w zakładzie6. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ II	<ol style="list-style-type: none">1. zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów2. zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia)3. zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego<ul style="list-style-type: none">- peklowanie- masowanie- rozdrabnianie4. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ III-IV	<ol style="list-style-type: none">1. zapoznanie się z produkcją i dokumentacją przetworów mięsnych (m.in. wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, konserwy, wyroby garnażeryjne)2. udział w produkcji przetworów mięsnych3. zapoznanie się z parkiem maszynowym danego działu/poddziału m.in. nastrykiwarki, nadziewarki, kutry, kostkownice, masownice, wilki, komory wędzarniczo-parzelnicze, autoklawy, kotły parzelnicze4. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ VV	<ol style="list-style-type: none">1. zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowaniem wyrobów mięsnych<ul style="list-style-type: none">-system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze)-znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania)-traceability - identyfikowalność produktu i jego pochodzenia2. zapoznanie się z dystrybucją/logistyką produktów końcowych3. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)4. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron

MODUŁ III

Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni restauracyjnej

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none"> 1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe) 2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ul style="list-style-type: none"> -zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe) -zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego -zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego -zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska 4. przygotowanie <i>mise-en-place</i> 5. obróbka wstępna brudna i czysta surowców 6. przygotowywanie dodatków skrobiowych do dań mięsnych 7. zabezpieczenie surowców na następny dzień 8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ II	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wołowiny i cielęciny) 3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wołowiny i cielęciny) 4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy 5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ III	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie drobiu i dziczyzny) 3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z drobiu i dziczyzny) 4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy 5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ IV	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wieprzowiny) 3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wieprzowiny) 4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy 5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ V	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie pozostałych gatunków mięsa np. jagnięciny, koniny, koźliny) 3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z pozostałych gatunków mięs np. jagnięciny, koniny, koźliny) 4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy 5. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 6. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

MODUŁ IV²

Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni hotelowej

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none"> 1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe) 2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe) - zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego, - zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego - obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne, - zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem
DZIEŃ II (kuchnia śniadaniowa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, krojenie wędlin i mięs, obróbka wstępna) 3. przygotowywanie dań/zestawów śniadaniowych 4. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw 5. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień 6. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ III (kuchnia zimna)	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. zapoznanie z organizacją pracy w kuchni zimnej w restauracji hotelowej 3. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie baz do sosów) 4. przygotowywanie sałatek i surówek 5. udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni zimnej 6. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw 7. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień 8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ IV (kuchnia gorąca)	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia 2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań z min. 4 gatunków mięsa) 3. przygotowywanie baz do zup i sosów 4. udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni gorącej 5. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw 6. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień 7. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron
DZIEŃ V (kuchnia bankietowa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie z planem dnia oraz harmonogramem zamówienia 2. analiza z opiekunką/opiekunem zamówienia 3. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna) 4. przygotowywanie potraw mięsnych, zup, sosów, dodatków skrobiowych, warzywnych i deserów 5. zapoznanie się ze sposobem dystrybucji i transportu potraw i sprzętu (usługa zewnętrzna - catering) 6. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem 7. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej) 8. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

²Należy się liczyć z pracą zmianową tj. 2 dni od wczesnych godzin porannych oraz 2 dni od godzin popołudniowych. Tryb ten wynika ze specyfiki kuchni śniadaniowej i bankietowej występujących w hotelu o różnych porach dnia.

Termin realizacji praktyk	
Miejsce realizacji praktyk	
Nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk	
Lista obecności	
Data realizacji praktyk (d-m-r)	Czytelny Podpis Uczestnika/Uczestniczki praktyk

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I

Data (d-m-r)Czas praktyk: 10 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od			
do			
		przerwa	
od			
do			
		przerwa	
od			
do			
		przerwa	
od			
do			
		przerwa	
od			
do			
		przerwa	

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień II

Data (d-m-r) Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień III

Data (d-m-r) Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień IV

Data (d-m-r) Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień V

Data (d-m-r)Czas praktyk: 9 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			
		przerwa	
od do			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

**Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach,
monitoringu praktyk**

Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		

Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk		
Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		