



**Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
Technik żywienia i usług gastronomicznych (klasyfikacja Ministerstwa Edukacji  
Narodowej 512[02], 321[10], 341[07] i MEN 343404<sup>1</sup>)**

**I. Wprowadzenie – założenia do budowy programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik żywienia i usług gastronomicznych* (PPPNZtg)**

PPPNZtg w obszarze kształcenia kadr turystycznych na poziomie szkolnictwa średniego, jest narzędziem służącym do realizacji nadrzędnego celu projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”. Cel ten zdefiniowany jest jako wsparcie kadry nauczycielskiej przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w procesie doskonalenia zawodowego, poznawania rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwach branży hotelarsko – turystycznej oraz zdobywania umiejętności praktycznych, niezbędnych podczas zajęć przygotowujących absolwentów szkół do wykonywania wyuczonych zawodów.

<sup>1</sup>Podstawy programowe dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- MEN 512[02] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 31 marca 2006 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: blacharz, blacharz samochodowy, koszykarz-plecionkarz, kucharz, mechanik pojazdów samochodowych, monter kadłubów okrętowych, technik bezpieczeństwa i higieny pracy, technik pożarnictwa, technik technologii wyrobów skórzanych i złotnik-jubiler (Dz. U. Nr 62, poz. 439);
- MEN 321[10] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 4 czerwca 2003 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: cukiernik, mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych, monter-instalator urządzeń technicznych w budownictwie wiejskim, ogrodnik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, rolnik, rybak śródlądowy, rzeźnik-wędliniarz, technik agrobiznesu, technik hodowca koni, technik inżynierii środowiska i melioracji, technik mechanizacji rolnictwa, technik ogrodnik, technik pszczelarz, technik rolnik, technik rybactwa śródlądowego, technik technologii żywności i technik żywienia i gospodarstwa domowego (Dz. U. Nr 159, poz. 1540);
- MEN 341[07] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 2011 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: asystent osoby niepełnosprawnej, florysta, kucharz małej gastronomii, operator maszyn leśnych, opiekun medyczny, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, sprzedawca, technik handlowiec, technik organizacji usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego i technik weterynarii (Dz. U. Nr 49, poz. 254);
- MEN 343404 obowiązująca od 01.09.2012r. na podstawie Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 7.



Aby PPPNZtg spełnił wymienione powyżej zadania, przy jego projektowaniu przyjęte zostały następujące założenia:

1. Praktyka w przedsiębiorstwie gastronomicznym ma na celu zapoznanie nauczycieli i instruktorów z procedurami praktycznego przygotowania uczniów do pracy w zawodzie, umożliwiającymi osiągnięcie odpowiednich efektów kształcenia w procesie praktycznej nauki zawodu *Technik żywienia i usług gastronomicznych*. Zakres kwalifikacji nabywanych przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, jest zgodny z ideą europejskich ram kwalifikacji<sup>2</sup>, wyrażonych w języku efektów kształcenia, które obejmują: wiedzę i umiejętności oraz kompetencje personalne i społeczne. Dlatego też w PPPNZtg zaplanowano realizację procedur dydaktycznych, które prowadzą w procesie praktycznej nauki zawodu do osiągnięcia następujących efektów kształcenia<sup>3</sup>:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy [BHP], podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej [PDG], języka obcego ukierunkowanego zawodowo [JOZ], kompetencji personalnych i społecznych [KPS], organizacji pracy małych zespołów [OMZ],
- efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów w ramach obszaru kształcenia turystyczno-gastronomicznego [T] stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych* [PKZ (T.c) i PKZ (T.h)]
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*: sporządzanie potraw i napojów [T.6] oraz organizacja żywienia i usług gastronomicznych [T.15].

---

<sup>2</sup> Zalecenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (2008/C111/01)

<sup>3</sup> Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184.



Wymienione powyżej efekty kształcenia są wspólne dla grupy zawodów klasyfikowanych przez instytucje rynku pracy oraz GUS<sup>4</sup> w sektorze usług gastronomicznych, turystycznych i hotelarskich wyszczególnionych w poniższej tabeli:

**Tabela 1. Efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów.**

<b>141</b>	<b>Kierownicy w gastronomii i hotelarstwie</b>
<b>1412</b>	<b>Kierownicy w gastronomii</b>
141201	Kierownik działu w lokalu gastronomicznym
141202	Kierownik lokalu gastronomicznego
<b>343</b>	<b>Średni personel w zakresie działalności artystycznej, kulturalnej i kulinarnej</b>
<b>3434</b>	<b>Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych</b>
343401	Organizator usług cateringowych
343402	Szef kuchni (kuchmistrz)
343403	Technik organizacji usług gastronomicznych
<b>512</b>	<b>Kucharze</b>
<b>5120</b>	<b>Kucharze</b>
512001	Kucharz
512002	Kucharz małej gastronomii
512090	Pozostali kucharze
<b>513</b>	<b>Kelnerzy i barmani</b>
<b>5131</b>	<b>Kelnerzy</b>
513101	Kelner
<b>5132</b>	<b>Barmani</b>
513201	Barista
513202	Barman
513203	Sommelier

<sup>4</sup> Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, Dz. U. z 2010r. nr 82, poz. 537.



Z tego powodu, realizacja PPPNZtg, daje możliwość nabycia praktycznych umiejętności nauczania przedmiotów zawodowych, niezbędnych do osiągnięcia kwalifikacji wymaganych dla szerokiej grupy zawodów.

2. Opisane w pkt. 1 efekty kształcenia podlegają ewaluacji w drodze egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe<sup>5</sup>. Dlatego w PPPNZtg uwzględnione zostały procedury zadań dydaktycznych, realizacja których zapewni osiągnięcie następujących standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia w/w egzaminu:

- egzamin pisemny:
  - część I „wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w zawodzie”
  - część II „wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą”
- egzamin praktyczny obejmujący wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej na podstawie dokumentacji; opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w określonych obiektach zbiorowego żywienia lub w gospodarstwie domowym; opracowanie projektu realizacji określonych prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej w określonych warunkach, na podstawie zamówienia.

3. Oprócz wymienionych w pkt. 1 i 2 założeń, niezmiernie istotną kwestią warunkującą efektywność praktycznej nauki zawodu, jest zapewnienie jak największej korelacji programu nauczania z oczekiwaniami przedsiębiorców – pracodawców, wobec umiejętności i kwalifikacji absolwentów. Luki i rozbieżności pomiędzy umiejętnościami nabywanymi przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, a umiejętnościami poszukiwanymi przez pracodawców, w dużej mierze rzutują na ich ocenę przygotowania do pracy zawodowej. Implikuje to w sposób bezpośredni preferencje,

---

<sup>5</sup> Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652.



co do zatrudnianych absolwentów z wykształceniem kierunkowym, a co za tym idzie poziom bezrobocia wśród tej grupy.

Realizując wielokrotnie podnoszony przez pracodawców<sup>6</sup> postulat dostosowania kwalifikacji pracowników do ich oczekiwań, poprzez działania podnoszące jakość nauki praktycznej zawodów, w budowie PPPNZtg zostały uwzględnione zarówno wyniki badań literaturowych, jak i badań pierwotnych przeprowadzonych wśród pracodawców w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W celu wyjaśnienia wpływu przyjętych założeń na ostateczny kształt PPPNZtg, w kolejnych częściach niniejszego opracowania, dokonano syntetycznej prezentacji: efektów kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz wyników badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno - hotelarskiego.

---

<sup>6</sup> Szymańska E., *Oczekiwania rynku turystycznego w zakresie kształcenia kadr*, Zeszyt Naukowy „Ekonomia i Zarządzanie”, Tom 1, nr 1, s. 133 – 142., Politechnika Białostocka, Białystok 2009; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek rozwoju edukacji turystycznej w świetle kondycji współczesnego świata* – zarys problemu, [w:] Krupa J., Biliński J. [red.] *Turystyka w badaniach naukowych*, Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów 2006; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji w świetle zmian demograficznych i społecznych regionu. Określenie zapotrzebowania na edukację na różnych poziomach w regionie w świetle prognoz demograficznych*, Wrocław 2010; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń prac badawczych dotyczących potrzeb doskonalenia zawodowego i szkolenia kadr dla turystyki*, Opracowanie na zlecenie Ministerstwa Sportu i Turystyki, Instytut Turystyki, Warszawa 2007.



## II. Efekty kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym poszczególne grupy efektów kształcenia, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZtg.

**Tabela 2. Grupy efektów kształcenia.**

Rodzaj i nazwa efektu kształcenia	Symbol nadany w PPPNZtg
<b>Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów</b>	<b>W</b>
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy - Uczeń:</b>	<b>BHP</b>
Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	W/BHP/1
Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	W/BHP/2
Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	W/BHP/3
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	W/BHP/4
Określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	W/BHP/5
Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	W/BHP/6
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/7
Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	W/BHP/8
Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/9
Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	W/BHP/10
<b>Podjęcie i prowadzenie działalności gospodarczej - Uczeń:</b>	<b>PDG</b>
Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	W/PDG/1
Stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	W/PDG/2
Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/3
Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	W/PDG/4
Analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	W/PDG/5
Inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	W/PDG/6
Przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/7
Prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	W/PDG/8



Obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	W/PDG/9
Planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	W/PDG/10
Optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.	W/PDG/11
<b>Język obcy ukierunkowany zawodowo - Uczeń:</b>	<b>JOZ</b>
Posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;	W/JOZ/1
Interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;	W/JOZ/2
Analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;	W/JOZ/3
Formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;	W/JOZ/4
Korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.	W/JOZ/5
<b>Kompetencje personalne i społeczne - Uczeń:</b>	<b>KPS</b>
Przestrzega zasad kultury i etyki;	W/KPS/1
Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	W/KPS/2
Przewiduje skutki podejmowanych działań;	W/KPS/3
Jest otwarty na zmiany;	W/KPS/4
Potrafi radzić sobie ze stresem;	W/KPS/5
Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	W/KPS/6
Przestrzega tajemnicy zawodowej;	W/KPS/7
Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	W/KPS/8
Potrafi negocjować warunki porozumień;	W/KPS/9
Współpracuje w zespole.	W/KPS/10
<b>Organizacja pracy małych zespołów - Uczeń:</b>	<b>OMZ</b>
Planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/1
Dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/2
Kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;	W/OMZ/3
Ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/4
Wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	W/OMZ/5
Komunikuje się ze współpracownikami.	W/OMZ/6
<b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie <i>Technik żywienia i usług gastronomicznych</i> - Uczeń:</b>	<b>PKZ(T.c)</b>
Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)/1
Przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)/2
Przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)/3
Przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)/4
Posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)/5
Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)/6
Rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)/7
Przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)/8



Określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)/9
Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.c)/10
<b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie <i>Technik żywienia i usług gastronomicznych</i> - Uczeń:</b>	<b>PKZ(T.h)</b>
Wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;	PKZ(T.h)/1
Interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;	PKZ(T.h)/2
Rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	PKZ(T.h)/3
Interpretuje oznakowania żywności;	PKZ(T.h)/4
Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.h)/5
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie <i>Technik żywienia i usług gastronomicznych</i>: Sporządzanie potraw i napojów</b>	<b>T.6</b>
<b>Przechowywanie żywności - Uczeń:</b>	<b>T.6/I</b>
Ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6/I/1
Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6/I/2
Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6/I/3
Dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6/I/4
Rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6/I/5
Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6/I/6
Dobiera metody utrwalania żywności;	T.6/I/7
Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6/I/8
Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.	T.6/I/9
<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - Uczeń:</b>	<b>T.6/II</b>
Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6/II/1
Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6/II/2
Stosuje receptury gastronomiczne;	T.6/II/3
Rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/4
Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/5
Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6/II/6
Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6/II/7
Rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/8
Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/9
Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/10
Ocenia organoleptycznie żywność;	T.6/II/11
Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/12
Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6/II/13
Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ).	T.6/II/14
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie <i>Technik żywienia i usług gastronomicznych</i>: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</b>	<b>T.15</b>
<b>Planowanie i ocena żywienia - Uczeń:</b>	<b>T.15/I</b>
Klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;	T.15/I/1





Wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;	T.15/I/2
Charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;	T.15/I/3
Przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;	T.15/I/4
Planuje posiłki oraz układu jadłospisy;	T.15/I/5
Przestrzega zasad zamienności produktów;	T.15/I/6
Oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;	T.15/I/7
Stosuje metody oceny sposobów żywienia;	T.15/I/8
Ocena jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;	T.15/I/9
Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;	T.15/I/10
Rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;	T.15/I/11
Rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;	T.15/I/12
Określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.	T.15/I/13
<b>Organizowanie produkcji gastronomicznej – Uczeń:</b>	<b>T.15/II</b>
Przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;	T.15/II/1
Planuje produkcję potraw i napojów;	T.15/II/2
Kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;	T.15/II/3
Ocena jakość sporządzonych potraw i napojów;	T.15/II/4
Rozróżnia rodzaje kart menu;	T.15/II/5
Opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;	T.15/II/6
Oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;	T.15/II/7
Sporządza kalkulację cen potraw i napojów;	T.15/II/8
Opracowuje receptury gastronomiczne;	T.15/II/9
Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.	T.15/II/10
<b>Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych – Uczeń:</b>	<b>T.15/III</b>
Klasyfikuje usługi gastronomiczne;	T.15/III/1
Przygotowuje oferty usług gastronomicznych;	T.15/III/2
Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;	T.15/III/3
Kalkuluje koszty usług gastronomicznych;	T.15/III/4
Prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;	T.15/III/5
Planuje usługi gastronomiczne;	T.15/III/6
Dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;	T.15/III/7
Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;	T.15/III/8
Dobiera zastawę i bieliznę stołową;	T.15/III/9
Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;	T.15/III/10
Użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;	T.15/III/11
Wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;	T.15/III/12
Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.	T.15/III/13

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184., podstawa programowa nr 343404 – Technik żywienia i usług gastronomicznych.



### III. Standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe na poziomie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym, poszczególne standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, na poziomie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZtg.

**Tabela 3. Standardy egzaminacyjne.**

Rodzaj i nazwa standardu wymagań egzaminacyjnych	Symbol nadany w PPPNZtg
<b>KUCHARZ</b>	<b>KU</b>
<b>Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>KU/EP/I</b>
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:</b>	<b>KU/EP/I/1</b>
Stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu gastronomii;	KU/EP/I/1/1
Klasyfikować produkty i półprodukty spożywcze w zależności od wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	KU/EP/I/1/2
Rozróżniać techniki sporządzania, wykańczania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych;	KU/EP/I/1/3
Określać warunki magazynowania i przechowywania surowców, półproduktów i potraw;	KU/EP/I/1/4
Identyfikować zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki technologicznej oraz przechowywania;	KU/EP/I/1/5
Rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni polskiej, regionalne oraz kuchni innych narodów;	KU/EP/I/1/6
Korzystać z receptur, instrukcji technologicznych oraz informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych;	KU/EP/I/1/7
Rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane w produkcji, ekspedycji i obsłudze konsumenta.	KU/EP/I/1/8
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>KU/EP/I/2</b>
Obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw i posiłków;	KU/EP/I/2/1
Przeprowadzać obliczenia związane z ustaleniem zapotrzebowania na surowce i inne niezbędne towary do określonej produkcji;	KU/EP/I/2/2
Wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki technologicznej, ekspedycji i przechowywania;	KU/EP/I/2/3
Zestawiać potrawy i napoje w dania oraz posiłki;	KU/EP/I/2/4
Analizować ofertę kulinarną dla różnych zakładów gastronomicznych;	KU/EP/I/2/5
Dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonania potraw, w zależności od rodzaju diety;	KU/EP/I/2/6
Kalkulować ceny potraw i napojów;	KU/EP/I/2/7
Dobierać narzędzia i naczynia oraz maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji	KU/EP/I/2/8



technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji potraw.	
<b>Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:</b>	<b>KU/EP/I/3</b>
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne w obiektach zbiorowego żywienia;	KU/EP/I/3/1
Przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac z zakresu produkcji gastronomicznej;	KU/EP/I/3/2
Analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów;	KU/EP/I/3/3
Organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;	KU/EP/I/3/4
Dobierać środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac z zakresu produkcji gastronomicznej;	KU/EP/I/3/5
Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z produkcją gastronomiczną.	KU/EP/I/3/6
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:</b>	<b>W/EP/II/1</b>
Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;	W/EP/II/1/1
Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	W/EP/II/1/2
Identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.	W/EP/II/1/3
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>W/EP/II/2</b>
Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	W/EP/II/2/1
Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	W/EP/II/2/2
Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.	W/EP/II/2/3
<b>Etap praktyczny egzaminu: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej na podstawie dokumentacji – Absolwent powinien umieć:</b>	<b>KU/EPPr</b>
Analizować dokumentację technologiczną wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/1
Dobierać metody i techniki wykonania wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/2
Dobierać narzędzia, maszyny i urządzenia odpowiednio do metod i technik wykonania wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/3
Przygotowywać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/4
Opracowywać, w formie schematu blokowego, projekty przebiegu procesu wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/5
Wykonywać i ekspediować wyroby kulinarne.	KU/EPPr/6
Przeprowadzać ocenę organoleptyczną wyrobów kulinarnych.	KU/EPPr/7
<b>TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO</b>	<b>TŻ</b>
<b>Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>TŻ/EP/I</b>
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w</b>	<b>TŻ/EP/I/1</b>



<b>szczegółności:</b>	
Stosować nazwy i pojęcia z zakresu gastronomii i gospodarstwa domowego;	TŻ/EP/I/1/1
Rozróżniać surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, przydatności kulinarnej i wartości odżywczej;	TŻ/EP/I/1/2
Określać warunki przechowywania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych;	TŻ/EP/I/1/3
Rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw i napojów;	TŻ/EP/I/1/4
Rozróżniać i klasyfikować potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów;	TŻ/EP/I/1/5
Dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonywania potraw w zależności od rodzaju diety;	TŻ/EP/I/1/6
Określać zasady i metody zagospodarowania odpadów technologicznych i użytkowych.	TŻ/EP/I/1/7
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>TŻ/EP/I/2</b>
Obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków;	TŻ/EP/I/2/1
Określać kolejność wykonywanych czynności w procesie wytwarzania wyrobów kulinarnych;	TŻ/EP/I/2/2
Kalkulować ceny potraw, napojów, całodziennego wyżywienia i innych usług;	TŻ/EP/I/2/3
Dobierać menu do rodzaju przyjęcia;	TŻ/EP/I/2/4
Dobierać maszyny, urządzenia i zastawę stołową do ilości i rodzaju przetwarzanych surowców i liczby konsumentów;	TŻ/EP/I/2/5
Stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażania obiektów zbiorowego wyżywienia i zakwaterowania oraz gospodarstw domowych;	TŻ/EP/I/2/6
Dobierać działania marketingowe do sprzedaży usług żywieniowych.	TŻ/EP/I/2/7
<b>Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:</b>	<b>TŻ/EP/I/3</b>
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, sanitarne oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania prac w obiektach zbiorowego wyżywienia i gospodarstwie domowym;	TŻ/EP/I/3/1
Przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac w obiektach zbiorowego wyżywienia i gospodarstwie domowym;	TŻ/EP/I/3/2
Przewidywać zagrożenia dla jakości gotowych potraw i napojów;	TŻ/EP/I/3/3
Organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;	TŻ/EP/I/3/4
Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac w obiektach zbiorowego wyżywienia i gospodarstwie domowym.	TŻ/EP/I/3/5
<b>Etap praktyczny egzaminu: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym – Absolwent powinien umieć:</b>	<b>TŻ/EPr</b>
Analizować zamówienia na usługi żywieniowe oraz dokumentacje technologiczne i zlecenia na usługi żywieniowe dla potrzeb organizacji i realizacji prac z zakresu żywienia.	TŻ/EPr/1
Przygotowywać raporty żywieniowe.	TŻ/EPr/2
Opracowywać zapotrzebowania na surowce i półprodukty.	TŻ/EPr/3
Dokonywać oceny jakości żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.	TŻ/EPr/4
Dobierać metody i techniki wykonywania i ekspedycji potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych.	TŻ/EPr/5
Opracowywać projekty realizacji prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.	TŻ/EPr/6
Wykonywać określone prace z zakresu realizacji żywienia w obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.	TŻ/EPr/7



<b>TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>	<b>TO</b>
<b>Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć:</b>	<b>TO/EP/I</b>
<b>Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:</b>	<b>TO/EP/I/1</b>
Stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu usług gastronomicznych;	TO/EP/I/1/1
Identyfikować systemy i techniki obsługi konsumenta;	TO/EP/I/1/2
Rozróżniać przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowanych metod obsługi;	TO/EP/I/1/3
Rozpoznawać naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów;	TO/EP/I/1/4
Rozróżniać techniki serwowania potraw i napojów;	TO/EP/I/1/5
Rozróżniać potrawy i napoje kuchni polskiej, także regionalne i innych narodów;	TO/EP/I/1/6
Identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych;	TO/EP/I/1/7
Określać temperaturę podawania potraw i napojów;	TO/EP/I/1/8
Określać warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej.	TO/EP/I/1/9
<b>Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:</b>	<b>TO/EP/I/2</b>
Określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów;	TO/EP/I/2/1
Planować i oceniać jadłospisy codzienne i okolicznościowe;	TO/EP/I/2/2
Dobierać napoje do określonego menu;	TO/EP/I/2/3
Dobierać technikę podania określonych potraw i napojów;	TO/EP/I/2/4
Analizować zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy;	TO/EP/I/2/5
Określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego;	TO/EP/I/2/6
Stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej.	TO/EP/I/2/7
<b>Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:</b>	<b>TO/EP/I/3</b>
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;	TO/EP/I/3/1
Przewidywać zagrożenia występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;	TO/EP/I/3/2
Wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów;	TO/EP/I/3/3
Organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;	TO/EP/I/3/4
Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia.	TO/EP/I/3/5
<b>Etap praktyczny egzaminu: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji określonych prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej w określonych warunkach, na podstawie zamówienia – Absolwent powinien umieć:</b>	<b>TO/EPPr</b>
Analizować zamówienia klienta oraz oferty i cennik usług świadczonych przez restaurację lub firmę cateringową.	TO/EPPr/1
Planować menu — wybierać potrawy i napoje na określoną imprezę okolicznościową.	TO/EPPr/2
Przygotowywać wstępne kalkulacje organizowanej imprezy.	TO/EPPr/3
Przygotowywać propozycje ustawienia stołów w określonym pomieszczeniu lub w plenerze, propozycje zastaw stołowych oraz menu.	TO/EPPr/4
Opracowywać zapotrzebowania na sprzęt, bieliznę i zastawę stołową na określoną imprezę okolicznościową.	TO/EPPr/5



Przygotowywać wstępne umowy wraz z ofertą organizacyjną i kulinarną oraz kalkulacją finansową dla zamówienia.	TO/EPr/6
Organizować i dokonywać kalkulacji zbiorowego wyżywienia w stołówkach, bufetach, barach.	TO/EPr/7

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652, standardy wymagań na poziomie Kucharza – MEN 512[02], Technika żywienia i gospodarstwa domowego – MEN 321[10] oraz Technika organizacji usług gastronomicznych MEN 341[07].

#### **IV. Wyniki badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno-hotelarskiego.**

Podstawowym celem badania przeprowadzonego w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”<sup>7</sup>, była ocena kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej na poziomie średnim i zawodowym, przez przedsiębiorców – pracodawców. W przypadku PPPNZtg zostały wzięte pod uwagę wyniki badań, dotyczące sektora „Gastronomii” a konkretnie zawodu *Technik żywienia i usług gastronomicznych*.

Profil grup docelowych oraz zakres celu badania wymagały podejścia ilościowego, umożliwiającego przeprowadzenie analizy statystycznej oraz perspektywy ramowej (*desk reserach*) pozwalającej na pogłębienie danych i nasycenie merytoryczne wskaźników. W badaniu wykorzystano zatem następujące metody:

- analizę danych wtórnych pochodzących ze źródeł zastanych<sup>8</sup> (*desk research*),

<sup>7</sup> Zob. Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

<sup>8</sup> W analizie wykorzystano następujące źródła: Instytut Badania Opinii i Rynku Pentor S.A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla turystyki*, Katowice 2003; IBC GROUP Central Europe Holding S. A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla Turystyki*, Warszawa 2010; Nowe Motywacje sp. z o.o., *Europejski model strategicznego zarządzania kompetencjami w sektorze turystycznym. Potrzeby i problemy małych i średnich firm branży HoReCa w zakresie rozwoju kompetencji*, Warszawa 2011; Bucholz M., *Dziedzic T., Łopaciński K., Projekt założeń...*, op. cit., Szymańska E., *Oczekiwania rynku...*, op. cit.; Klos-Gomulec A.,



- analizę danych pierwotnych uzyskanych za pomocą badań własnych ilościowych – techniką CATI<sup>9</sup>.

Ocena kwalifikacji i umiejętności badana była w 44 kluczowych obszarach, wyodrębnionych na podstawie analizy podstaw programowych: MEN 512[02], 321[10] oraz 341[07] obowiązujących do 31.08.2012 r. i MEN 343404, która obowiązywać będzie od 01.09.2012 r. Analiza wartości ocen w poszczególnych obszarach, pozwoliła na identyfikację luk i rozbieżności pomiędzy kwalifikacjami i umiejętnościami absolwentów a oczekiwaniami pracodawców. Poprzez przypisanie do poszczególnych 44 obszarów, efektów kształcenia wymienionych w pkt. II, a wpływających bezpośrednio na poziom umiejętności i kwalifikacji, możliwe było wyodrębnienie tych efektów kształcenia, które przez pracodawców ocenione zostały na poziomie niezadowalającym. Za poziom niezadowalający przyjęto oceny poniżej średniej dla wszystkich 44 obszarów.

Takie efekty kształcenia zostały w procedurach – zadaniach dydaktycznych PPPNZtg zaznaczone kolorem czerwonym, celem zwrócenia szczególnej uwagi nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Procedurom realizującym osiągnięcie tych efektów kształcenia, przydzielony został także dłuższy czasokres realizacji. Pozwoliło to w procesie praktycznej nauki zawodu, na podniesienie poziomu kwalifikacji i umiejętności absolwentów w obszarach ocenianych dotychczas negatywnie przez pracodawców.

Poniżej przedstawiono w ujęciu tabelarycznym wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej, na poziomie średnim i zawodowym w 44 obszarach:

---

*Postulowany kierunek*, op. cit.; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji...*, op. cit.

<sup>9</sup> (*Computer Assisted Telephone Interview*) stanowi złożenie tradycyjnego wywiadu ankietarskiego realizowanego przez telefon z komputerowym zarządzaniem doborem próby i przebiegiem wywiadu



**Tabela 4. Wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów w odniesieniu do efektów kształcenia i wymogów egzaminacyjnych.**

Lp.	Obszar kwalifikacji i umiejętności praktycznych	Ocena	Korelacja z efektem kształcenia	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych
1	Ocena żywności pod względem towaroznawczym;	3,5	PKZ(T.h)/4 T.6/I/1	KU/Ep/I/1/7 TŻ/Ep/I/1/2 TT/Ep/I/1/2
2	Klasyfikowanie żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	3,2	T.6/I/2	Ku/Ep/I/1/2 TŻ/Ep/I/1/2
3	Dobieranie warunków do przechowywania żywności;	3,4	T.6/I/4	KU/Ep/I/1/4 KU/Ep/I/2/3 TŻ/Ep/I/1/3 TO/Ep/I/1/9
4	Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności;	3,4	T.6/I/5	KU/Ep/I/1/5 KU/Ep/I/2/3 TŻ/Rp/I/1/3 TO/Ep/I/1/9
5	Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	3,6	PKZ(T.h)/3 PKZ(T.c)/9 T.6/I/6	KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/3/2,3 TŻ/Ep/I/3/1,2,3 TO/Ep/I/3/1,2,3
6	Dobieranie metod utrwalania żywności;	3,4	T.6/I/7	KU/Ep/I/2/3 TŻ/Ep/I/1/3
7	Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	3,9	T.6/I/8	
8	Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności;	4,1	T.6/I/9	
9	Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	3,8	T.6/II/1	KU/Ep/I/3/4 TŻ/Ep/I/2/3 TŻ/Ep/I/3/4 TO/Ep/I/3/4
10	Rozróżnianie i przestrzeganie procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	3,4	PKZ(T.h)/3 PKZ(T.c)/9 T.6/II/2	KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/3/2,3 TŻ/Ep/I/3/1,2,3 TO/Ep/I/3/1,2,3
11	Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych;	3,4	T.6/II/3	KU/EP/I/1/7 KU/EP/5,6
12	Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów;	3,4	T.6/II/4	KU/Ep/I/1/3 KU/Ep/I/2/6 TŻ/Ep/I/1/6
13	Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów;	3,5	PKZ(T.c)/1 T.6/II/5	KU/Ep/I/1/7 KU/Ep/I/2/6 TŻ/Ep/I/1/6





14	Prawidłowe sporządzanie półprodukty oraz potraw i napojów;	<b>3,6</b>	T.6/II/6	KU/Ep/I/1/7 KU/EPPr/5,6
15	Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	<b>2,9</b>	PKZ(T.c)/2 T.6/II/7	KU/Ep/I/2/3 TŻ/Ep/I/1/7
16	Rozpoznawanie zmian zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	<b>3,4</b>	T.6/II/8	KU/Ep/I/1/5 KU/Ep/I/2/3
17	Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	<b>4,1</b>	PKZ(T.c)/5,6 T.6/II/9 T.15/III/10	KU/Ep/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 TŻ/Ep/I/2/5 TO/Ep/I/1/4
18	Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	<b>3,9</b>	PKZ(T.c)/5,6 T.6/II/10 T.15/III/11	KU/EP/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 TŻ/Ep/I/2/5 TO/Ep/I/1/4
19	Ocenianie organoleptycznie żywności;	<b>3,4</b>	PKZ(T.c)/8 T.6/II/11 T.6/I/3	KU/EPPr/7
20	Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	<b>3,8</b>	T.6/II/12 T.15/III/9	KU/Ep/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 KU/EPPr/5,6 TŻ/Ep/I/2/5
21	Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów;	<b>3,1</b>	T.6/II/13	KU/EPPr/5,6 TO/Ep/I/1/4
22	Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ).	<b>2,9</b>	T.6/II/14 PKZ(T.c)/9	KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/3/1 KU/Ep/I/III/2,3 TŻ/Ep/I/3/1,2,3 TO/Ep/I/3/1,2,3
23	Klasyfikowanie składników pokarmowych oraz określanie ich źródeł i wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka;	<b>3,1</b>	T.15/I/1,2 T.15/I/3	KU/EP/I/1/2 KU/EP/I/2/1 TŻ/EP/I/1/2 TO/EP/I/2/1
24	Przestrzeganie norm i zasad planowania żywienia w trakcie układania jadłospisów;	<b>3,1</b>	PKZ(T.c)/4 T.15/I/4,5	KU/Ep/I/2/4,6 TŻ/Ep/I/1/6 TO/EpI/2/2 TO/Per/2
25	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw;	<b>3,0</b>	T.15/I/7	KU/Ep/I/2/1 TŻ/Ep/I/2/1 TO/Ep/I/2/1
26	Stosowanie metod oceny sposobów żywienia;	<b>3,0</b>	T.15/I/2,8	TO/EP/I/2/1 TŻ/EP/I/2/1 KU/EP/I/2/1
27	Ocenianie jadłospisów i podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;	<b>2,9</b>	T.15/I/9	KU/Ep/I/2/4 TŻ/Epr/4 TO/I/2/2
28	Korzystanie ze specjalistycznych	<b>2,8</b>	W/PDG/9	TO/Ep/I/2/6



	programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;		PKZ(T.c)/10 PKZ(T.h)/5 T.15/I/10	
29	Rozróżnianie zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieracjonalnego żywienia;	3,2	T.15/I/12	
30	Określanie roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia.	3,1	T.15/I/13	
31	Przestrzeganie zasad planowania produkcji potraw i napojów;	3,3	T.15/I/6 T.15/II/1	KU/Ep/I/2/1 KU/EPPr/4 TŻ/EPPr/3,7
32	Umiejętne planowanie produkcji potraw i napojów;	3,0	T.15/II/2 T.15/III/6	KU/EP/I/2/1 KU/EPPr/4 TŻ/Ep/I/2/2 TŻ/EPPr/3,7
33	Kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów;	2,9	T.15/II/3	TŻ/EPPr/4,7
34	Ocenianie jakości sporządzonych potraw i napojów;	3,6	T.15/II/4	TŻ/EPPr/4,7
35	Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;	2,9	T.15/II/5,6	KU/Ep/I/2/4 TŻ/EPPr/4,7 TO/Ep/I/2/2
36	Obliczanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;	2,8	PKZ(T.c)/3 T.15/II/7	KU/Ep/I/2/1 TŻ/EPPr/7
37	Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów;	3,3	T.15/II/8	KU/Ep/I/2/1 TŻ/Ep/I/2/3 TŻ/EPPr/7
38	Opracowywanie receptur gastronomicznych;	2,7	T.15/II/9	
39	Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;	2,7	W/PDG/9 PKZ(T.c)/10 PKZ(T.h)5 T.15/II/10 T.15/III/13	TŻ/EPPr/6,7 TO/Ep/I/2/6 TO/EPPr/1,2,3,6,7
40	Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych;	2,7	T.15/III/1,2	KU/Ep/I/2/5 KU/Ep/I/2/7 TŻ/Ep/I/2/4 TO/Ep/I/1/3
41	Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych;	3,0	T.15/III/3	
42	Kalkulowanie kosztów usług gastronomicznych;	3,1	W/PDG/11 T.15/III/4	KU/Ep/I/2/7 TŻ/Ep/I/2/3 TO/EPPr/3,6,7
43	Prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych;	3,2	W/PDG/10 T.15/III/3	TŻ/Ep/I/2/7 TO/Ep/I/2/6,7
44	Dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.	2,8	T.15/III/6	TŻ/EPPr/6,7 TO/Ep/I/1/2 TO/I/2/4

Źródło: Opracowanie własne na podstawie *Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów*, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

**Uwaga – do nowej podstawy programowej nie opracowano jeszcze nowych standardów egzaminacyjnych, w związku z czym, do zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych, wykorzystywane są standardy**



**egzaminacyjne z zawodu Kucharz, Technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz Technik organizacji usług turystycznych.**

Z analizy danych wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych* na niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 3,2 [w skali 1-6]. **44,44%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dobrą poziom nauczania oceniło **27,27%** respondentów, na dobrą **15%**, na dopuszczającą **22,22%**, a tylko **5,56%** respondentów uznało, że poziom wyszkolenia absolwentów kształtuje się na poziomie bardzo dobrym. Ocen niedostatecznych i celujących nie odnotowano. Średnia arytmetyczna ocen z 44 obszarów jest wyższa od średniej ogólnej i wynosi 3,3. Przedsiębiorcy ocenili najwyżej użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności oraz rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów (4,1). Natomiast najniżej zostały ocenione obszary: opracowywanie receptur gastronomicznych, korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej oraz klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowywanie oferty usług gastronomicznych (2,7).

Dodatkowo w uwagach końcowych wskazano na małą motywację absolwentów do pracy, brak otwartości na nowinki branżowe oraz brak samodzielnego myślenia, umiejętności podejmowania słusznych decyzji, nie znajomość usług managerskich i często, niską kulturę osobistą.

Przytoczone uwagi i oceny wynikające z badania pierwotnego, znajdują potwierdzenie w badaniach typu *desk research*, gdzie znaleźć można następujące opinie pracodawców i absolwentów:

- Jako główne pole problemowe związane z oceną programu nauczania respondenci identyfikują zdobyte umiejętności praktyczne;
- W wykonywanej pracy umiejętności zdobyte w trakcie nauki w pełni (28,2%) wykorzystuje zaledwie co trzeci absolwent, natomiast częściowo 12%. Warto podkreślić że znaczna część absolwentów nie pracuje, a pozostała część (30,2%) nie wykorzystuje zdobytych umiejętności;



- Wśród zdobytych umiejętności praktycznych dominują przede wszystkim umiejętności miękkie związane z obsługą klienta oraz kompetencje zawodowe. Widoczny jest niski poziom umiejętności uniwersalnych takich jak: obsługa komputera czy znajomość języków obcych;
- Wśród absolwentów przeważają osoby (80,2%), które przystąpiły do egzaminu i zdały z pozytywnym wynikiem egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. 16,6% przystąpiło do egzaminu, ale go nie zdało natomiast zaledwie 3,2% nie przystąpiło do egzaminu w ogóle. Co potwierdza, że egzamin jest dla absolwentów ważnym elementem weryfikującym wiedzę i budującym przewagę na rynku pracy;
- Pomimo pewnego spadku wskazań w porównaniu z poprzednimi latami nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako gwarancji opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych;
- Zdaniem absolwentów ponad połowa pracodawców w trakcie procesu rekrutacyjnego nie okazuje zainteresowania egzaminami zawodowymi. Pytało o nie jedynie 22,7% pracodawców;
- W stosunku do lat poprzednich w roku 2010 ujawnia się symetryczny rozkład czynników uznawanych przez pracodawców za kryteria najważniejsze wobec zatrudnianego absolwenta. Wysokie znaczenie przypisuje się umiejętnościom „miękkim” tzn. wysokiej kulturze osobistej oraz motywacji do pracy. Nadal jako istotne kryteria oceny absolwenta wskazuje się doświadczenie zawodowe i wykształcenie kierunkowe;
- W porównaniu z latami poprzednimi o 8,9% zmniejszył się odsetek pracodawców, którzy nie preferują wśród zatrudnianych posiadających wykształcenie kierunkowe.
- O 17,2% zwiększył się odsetek pracodawców, którzy zadeklarowali zatrudnienie absolwenta bezpośrednio po ukończeniu szkoły w ciągu ostatnich 2 lat;
- Pracodawcy najczęściej zatrudniali bezpośrednio po ukończeniu Szkoły absolwentów uczelni wyższych (47,9%);



- Ponad połowa pracodawców (55%) pozytywnie ocenia poziom przygotowania zatrudnionych absolwentów do pracy zawodowej. Co czwarty badany nie potrafił wydać opinii na ten temat;
- Wśród argumentów przemawiających za zatrudnieniem absolwentów techników/szkół policealnych przeważają związane z mniejszymi oczekiwaniami absolwentów odnośnie wynagrodzenia i z chęcią do pracy. Trzy lata wcześniej większe znaczenie pracodawcy przypisywali preferencjom wynikającym z zatrudnienia absolwenta oraz wiedzy i umiejętnościom praktycznym nabywanym w procesie kształcenia;
- W stosunku do lat poprzednich wzrosła wiedza pracodawców na temat egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe absolwenta;
- Ponad połowa respondentów deklaruje nikłą wiedzę na temat standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- Nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako obiektywnego sprawdzianu opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu danego zawodu;
- Pracodawcy, którzy dokonali pozytywnej oceny idei przeprowadzania egzaminów zawodowych jako najczęstszą przyczynę swojej opinii wskazują na możliwość weryfikacji wiedzy oraz uzyskanie poświadczenia o poziomie umiejętności absolwenta;
- Wśród pracodawców negatywnie oceniających ideę przeprowadzania egzaminów zawodowych dominuje przekonanie o tym, iż nie odzwierciedlają one ani wiedzy, ani umiejętności absolwenta;
- Ponad połowa pracodawców deklaruje brak zainteresowania w procesie rekrutacyjnym zdaniem egzaminu zawodowego przez absolwentów.

Wymienione powyżej wnioski wynikające z badań pierwotnych i wtórnych zrealizowanych na potrzeby projektu, znalazły zastosowanie przy konstruowaniu szczegółowego programu



praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, przedstawionego w kolejnej części opracowania.

#### **V. Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik żywienia i usług gastronomicznych*.**

Według nowej podstawy programowej<sup>10</sup>, celem kształcenia w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, jest by absolwent był przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Cel ten realizowany jest w procesie dydaktycznym przez osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia wymienionych w pkt. II. Wobec powyższego realizacja programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, składającego się z procedur – zadań dydaktycznych powinna być skorelowana z tymi efektami kształcenia. To samo założenie powinno być spełnione w stosunku do standardów wymogów egzaminacyjnych, obowiązujących podczas egzaminu, potwierdzającego praktyczne umiejętności absolwentów, skatalogowanych w pkt. III opracowania.

Aby efekty kształcenia praktycznego odpowiadały oczekiwaniom pracodawców, zatrudniających absolwentów, PPPNZtg został zweryfikowany pod kątem wyników badań

---

<sup>10</sup> Zob. część I



tych oczekiwań zrealizowanych w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W rezultacie przeprowadzenia pogłębionej analizy zagadnień przedstawionych w pkt. II – IV, opracowany został szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, przedstawiony w tabeli poniżej:



**Tabela 5. Program praktyki zawodowej.**

Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela – instruktora praktycznej nauki zawodu	Niezbędne środki dydaktyczne – narzędzia, baza materialna, pomoce itp.	Korelacja z efektem kształcenia praktycznego	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych	Umiejętności kluczowe
<b>Zapoznanie z organizacją pracy w obiekcie gastronomicznym</b> (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną restauracji.</li> <li>2. Zapoznanie ze stanowiskami pracy i zakresami obowiązków pracowników.</li> <li>3. Ustalanie harmonogramów pracy pracowników. Planowanie dnia i tygodnia pracy.</li> <li>4. System HACCP w restauracji, stosowanie zasad GHP i GMP.</li> <li>5. Ppoż. w restauracji i ochrona środowiska.</li> <li>6. Reklamacje i rozwiązywanie trudnych sytuacji</li> <li>7. Stosowanie przepisów BHP w restauracji</li> <li>8. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.</li> </ol>	<p>Harmonogramy pracy- grafiki pracownicze, zakresy obowiązków na poszczególnych stanowiskach, instrukcje bhp, instrukcje p-pož., instrukcje i dokumentacja HCCP, arkusze kalkulacyjne potraw, receptury potraw, programy komputerowe wykorzystywane w obiekcie gastronomicznym</p>	<p><b>W/BHP/1-6</b> <b>W/BHP/8 – 10</b> <b>W/PDG/1-5</b> <b>W/PDG/4-5</b> <b>W/PDG/9-11</b> <b>PKZ(T.c)/1,2, 3,4 4</b> <b>PKZ(T.c)/7,8, 9, 10</b> <b>T.6/I/6</b> <b>T.6/II/1, 2, 3</b> <b>T.6/II/14</b></p>	<p><b>KU/EP/I/1/1</b> <b>KU/EP/I/3/1</b> <b>KU/EP/Pr/1</b> <b>TŻ/EP/I/1/1</b> <b>TŻ/EP/I/3/1</b> <b>TŻ/EP/Pr/1</b> <b>TO/EP/I/1/1</b> <b>TO/EP/I/3/1</b> <b>TO/EP/Pr/1</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</li> <li>2. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;</li> <li>3. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych</li> <li>4. Określanie roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia.</li> <li>5. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).</li> </ol>
<b>Planowanie i nadzór produkcji w obiekcie gastronomicznym.</b> (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
1. Określanie zadań technologa w zakładzie gastronomicznym.	Arkusze kalkulacyjne potraw,	<b>T.15/I/1,2</b>	<b>KU/EP/I/1/2</b>	1. Klasyfikowanie składników





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Nadzorowanie procesu produkcyjnego.</li> <li>3. Ocena jakości produkcji i zgodności z recepturami.</li> <li>4. Opracowanie receptur gastronomicznych i kart menu.</li> <li>5. Opracowanie karty kalkulacyjnej potraw i napojów.</li> <li>6. Planowanie żywienia i układanie jadłospisów zgodnie z obowiązującymi normami.</li> <li>7. Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;</li> <li>8. Planowanie produkcji i obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty.</li> </ol>	<p>receptury potraw, programy komputerowe wykorzystywane w obiekcie gastronomicznym, książka życzeń i zażaleń, menu restauracji,</p>	<p><b>T.15/I/3</b> <b>PKZ(T.c)/4</b> <b>T.15/I/4,5</b> <b>T.15/I/7</b> <b>T.15/I/2,8</b> <b>T.15/I/9</b> <b>W/PDG/9</b> <b>PKZ(T.c)/10</b> <b>PKZ(T.h)/5</b> <b>T.15/I/10</b> <b>T.15/I/12</b> <b>T.15/I/13</b> <b>T.15/I/6</b> <b>T.15/II/1</b> <b>T.15/II/3</b> <b>T.15/II/4</b> <b>T.15/II/5,6</b> <b>PKZ(T.c)/3</b> <b>T.15/II/7</b> <b>T.15/II/8</b> <b>T.15/II/9</b> <b>W/PDG/9</b> <b>PKZ(T.c)/10</b> <b>PKZ(T.h)5</b> <b>T.15/II/10</b> <b>T.15/III/13</b></p>	<p><b>KU/EP/I/2/1</b> <b>TŻ/EP/I/1/2</b> <b>TO/EP/I/2/1</b> <b>KU/Ep/I/2/4,6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>TO/EpI/2/2</b> <b>TO/Per/2</b> <b>KU/Ep/I/2/1</b> <b>TŻ/Ep/I/2/1</b> <b>TO/Ep/I/2/1</b> <b>TO/EP/I/2/1</b> <b>TŻ/EP/I/2/1</b> <b>KU/EP/I/2/1</b> <b>KU/Ep/I/2/4</b> <b>TŻ/Epr/4</b> <b>TO/I/2/2</b> <b>TO/Ep/I/2/6</b> <b>KU/Ep/I/2/1</b> <b>KU/EP/4</b> <b>TŻ/EP/3,7</b> <b>KU/EP/I/2/1</b> <b>KU/EP/4</b> <b>TŻ/Ep/I/2/2</b> <b>TŻ/EP/3,7</b> <b>TŻ/EP/4,7</b> <b>KU/Ep/I/2/4</b> <b>TŻ/EP/4,7</b> <b>TO/Ep/I/2/2</b></p>	<p>pokarmowych oraz określanie ich źródeł i wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Przestrzeganie norm i zasad planowania żywienia w trakcie układania jadłospisów;</li> <li>3. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw;</li> <li>4. Stosowanie metod oceny sposobów żywienia;</li> <li>5. Ocenianie jadłospisów i podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;</li> <li>6. Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;</li> <li>7. Umiejętne planowanie produkcji potraw i napojów;</li> <li>8. Kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów;</li> <li>9. Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;</li> <li>10. Obliczanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;</li> <li>11. Opracowywanie receptur gastronomicznych;</li> </ol>
<p><b>Ekonomika i finanse oraz dział marketingu.</b> (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy</p>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sporządzanie rozliczeń finansowych.</li> </ol>	<p>Druki obowiązujące w zakładzie,</p>	<p><b>T.15/III/1,2</b></p>	<p><b>KU/Ep/I/2/5</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Korzystanie ze specjalistycznych</li> </ol>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Analiza kosztów zakładu gastronomicznego.</li> <li>3. Poznanie druków obowiązujących w zakładzie.</li> <li>4. Działania marketingowe restauracji.</li> <li>5. Organizacja promocji zakładu.</li> <li>6. Strategia i polityka cenowa zakładu.</li> <li>7. Promowanie wizerunku firmy</li> </ol>	<p>specjalistyczne programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej; arkusze kalkulacyjne potraw, napojów,</p>	<p><b>T.15/III/3</b> <b>W/PDG/11</b> <b>T.15/III/4</b> <b>W/PDG/10</b> <b>T.15/III/3</b> <b>T.15/III/6</b></p>	<p><b>KU/Ep/I/2/7</b> <b>TŻ/Ep/I/2/4</b> <b>TO/Ep/I/1/3</b> <b>KU/Ep/I/2/7</b> <b>TŻ/Ep/I/2/3</b> <b>TO/EP/3,6,7</b> <b>TŻ/Ep/I/2/7</b> <b>TO/Ep/I/2/6,7</b> <b>TŻ/EP/6,7</b> <b>TO/Ep/I/1/2</b></p>	<p>programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych;</li> <li>3. Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych;</li> <li>4. Kalkulowanie kosztów usług gastronomicznych</li> <li>5. Prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych;</li> <li>6. Dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.</li> </ol>
<p><b>Zaopatrzenie i przechowywanie surowców spożywczych. Magazyn produktów spożywczych.</b> (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy</p>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie z układem funkcjonalnym pomieszczeń magazynowych zakładu gastronomicznego.</li> <li>2. Organizacja zaopatrzenia surowcowego, systemu dostawy surowców.</li> <li>3. Sposoby zawierania umów z dostawcami.</li> <li>4. Dobór warunków do przechowywania żywności.</li> <li>5. Wyposażenie pomieszczeń magazynowych i zapoznanie z instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń.</li> <li>6. Procedury HACCP obowiązujące w trakcie przechowywania żywności. Oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</li> <li>7. Zasady BHP obowiązujące w pomieszczeniach magazynowych.</li> </ol>	<p>Magazyn wyposażony w nowoczesny sprzęt do przechowywania żywności, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury zaopatrywania i wydawania surowców, kartoteki surowców, ewentualnie wykorzystanie programów komputerowych do ewidencji surowców, Dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, instrukcje BHP</p>	<p><b>W/BHP/5, 6</b> <b>W/BHP/8, 9, 10</b> <b>W/PDG/9</b> <b>PKZ(T.c)/2, 3</b> <b>PKZ(T.c)/5, 6, 7, 8 9 10</b> <b>T.6/I/1, 2, 3, 4, 5,6,7,8,9</b> <b>T.6/II/1</b> <b>T.6/II/14</b></p>	<p><b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/3/2,3</b> <b>TŻ/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>TO/Ep/I/3/1,2, 3</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>TŻ/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/1/5</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>TŻ/Rp/I/1/3</b> <b>TO/Ep/I/1/9</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/3/1</b> <b>KU/Ep/I/III/2,3</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> <li>2. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;</li> <li>3. Obliczanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;</li> <li>4. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki</li> </ol>



			<b>TŻ/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>TO/Ep/I/3/1,2,3</b>	Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ).
<b>Sporządzanie potraw i napojów . Jarzyniearnia.</b> (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
<p><b><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></b></p> <p>a) Zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców – instrukcje obsługi.</p> <p>b) Zasady bhp obowiązujące w jarzyniearni</p> <p>c) Analiza receptur surówek sporządzanych w zakładzie</p> <p>d) HACCP w jarzyniearni oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><b><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></b></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</p> <p>b) obróbka wstępna : czysta i brudna warzyw i owoców</p> <p>c) obsługa sprzętu i urządzeń w przygotowalni</p> <p>d) sporządzanie surówek i ich ocena organoleptyczna</p> <p>e) porcjowanie i dekorowanie surówek</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury surówek</p>	<p><b>W/BHP/7- 10</b> <b>PKZ(T.c)/1,2,3,4,5,</b> <b>PKZ(T.c)/6,7,8, 9</b> <b>W/OMZ/1- 6</b> <b>T.6/II/1,2,3,4,5,6,7, T.6/II/8</b> <b>T.6/II/14</b></p>	<p><b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/3/2,3</b> <b>TŻ/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>TO/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>KU/EP/I/1/7</b> <b>KU/EPPr/5,6</b> <b>KU/Ep/I/1/3</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/EPPr/5,6</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>TŻ/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/1/5</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dobieranie surowców do sporządzania surówek.</li> <li>2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych.</li> <li>3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością.</li> <li>4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania surówek.</li> <li>5. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie surówek.</li> <li>6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> <li>7. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP.</li> <li>8. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> </ol>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

			TO/Ep/I/1/4 KU/EP/7	
<b>Sporządzanie potraw i napojów. Kuchnia gorąca.</b> <i>(restauracja, restauracja hotelowa) 2 dni robocze</i>				
<p><b><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></b></p> <p>a) zapoznanie z organizacją pracy kuchni gorącej</p> <p>b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami do obróbki cieplnej – instrukcje obsługi</p> <p>c) zasady bhp obowiązujące w kuchni gorącej</p> <p>d) analiza receptur potraw gorących</p> <p>e) HACCP kuchni gorącej oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><b><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></b></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</p> <p>b) obróbka cieplna surowców</p> <p>c) obsługa sprzętu i urządzeń w kuchni gorącej</p> <p>d) sporządzanie potraw i ich ocena organoleptyczna</p> <p>e) porcjowanie i dekorowanie potraw</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej surowców, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury kuchenne</p>	<p>W/BHP/7- 10 PKZ(T.c)/1,2,3,4- 9 W/OMZ/1,2,3,4,5,6 T.6/II/1,2,3,4,5,6 T.6/II/ 7, 8 T.6/II/14</p>	<p>KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/3/2,3 TŻ/Ep/I/3/1,2,3 TO/Ep/I/3/1,2,3 KU/EP/I/1/7 KU/EP/5,6 KU/Ep/I/1/3 KU/Ep/I/2/6 TŻ/Ep/I/1/6 KU/Ep/I/1/7 KU/Ep/I/2/6 TŻ/Ep/I/1/6 KU/Ep/I/1/7 KU/EP/5,6 KU/Ep/I/2/3 TŻ/Ep/I/1/7 KU/Ep/I/1/5 KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 TŻ/Ep/I/2/5 TO/Ep/I/1/4 KU/EP/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 TŻ/Ep/I/2/5 TO/Ep/I/1/4 KU/EP/7</p>	<p>1. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP.</p> <p>2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych.</p> <p>3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością.</p> <p>4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów.</p> <p>5. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów.</p> <p>6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</p> <p>7. Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów.</p>
<b>Sporządzanie potraw i napojów. Pracownia garmażeryjna. Kuchnia zimna.</b>				



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

(restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
<b><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) zapoznanie z organizacją pracy kuchni zimnej</li> <li>b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami – instrukcje obsługi</li> <li>c) zasady bhp obowiązujące w kuchni zimnej</li> <li>d) analiza receptur potraw garmażeryjnych</li> <li>e) HACCP kuchni zimnej oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</li> </ul>	Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki wstępnej i ciepłej surowców, sprzęt do garniowania, urządzenia do przechowywania wyrobów garmażeryjnych, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury garmażeryjne	<b>W/BHP/7- 10</b> <b>PKZ(T.c)/1,2, 3,4- 9</b> <b>W/OMZ/1- 6</b> <b>T.6/II/1,2,3,4, 5, T.6/II/6, 7, 8</b> <b>T.6/II/14</b>	<b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/3/2,3</b> <b>TŻ/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>TO/Ep/I/3/1,2, 3</b> <b>KU/EP/I/1/7</b> <b>KU/EP/5,6</b> <b>KU/Ep/I/1/3</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/EP/5,6</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>TŻ/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/1/5</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Dobieranie surowców do sporządzania zakąsek.</li> <li>2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych.</li> <li>3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością przy produkcji zakąsek.</li> <li>4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania zakąsek.</li> <li>5. Porcjowanie, garniowanie zakąsek.</li> <li>6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> <li>7. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP.</li> <li>8. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> </ul>
<b>Sporządzanie potraw i napojów. Deserownia. Ciastkarnia.</b>				
(restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
<b><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</li> <li>b) obróbka wstępna i ciepła surowców</li> <li>c) obsługa sprzętu i urządzeń w kuchni zimnej</li> <li>d) sporządzanie zakąsek i ich ocena organoleptyczna</li> <li>e) porcjowanie i garniowanie potraw</li> </ul>	Nowoczesny sprzęt i urządzenia do produkcji ciast i deserów, piece	<b>W/BHP/7- 10</b> <b>PKZ(T.c)/1,2,</b>	<b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/3/2,3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Dobieranie surowców do sporządzania deserów i ciast</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>a) zapoznanie z organizacją pracy w deserowni i/lub ciastkarni b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami stanowiącymi wyposażenie deserowni i/ lub ciastkarni – instrukcje obsługi c) zasady bhp obowiązujące w deserowni i/lub ciastkarni d) analiza receptur deserów i ciast e) HACCP w deserowni i/lub ciastkarni oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP</p>	<p>konwekcyjne, sprzęt do dekoracji ciast i deserów, urządzenia chłodnicze, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury ciast i deserów produkowanych w restauracji</p>	<p><b>3,4- 9</b> <b>W/OMZ/1- 6</b> <b>T.6/II/1,2,3,4,</b> <b>5 T.6/II/ 6,7,8</b> <b>T.6/II/14</b></p>	<p><b>TŻ/Ep/I/3/1,2,3</b> <b>TO/Ep/I/3/1,2, 3</b> <b>KU/EP/I/1/7</b> <b>KU/EP/5,6</b> <b>KU/Ep/I/1/3</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/2/6</b> <b>TŻ/Ep/I/1/6</b> <b>KU/Ep/I/1/7</b> <b>KU/EP/5,6</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>TŻ/Ep/I/1/7</b> <b>KU/Ep/I/1/5</b> <b>KU/Ep/I/2/3</b> <b>KU/Ep/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/7</b></p>	<p>2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych 3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością 4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania deserów i ciast 5. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie deserów i ciast 6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 7. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP 8. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</p>
<p><b>Ekspedycja potraw i napojów. Zmywalnia naczyń stołowych.</b> <i>(restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy</i></p>				
<p><b><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></b> a) zapoznanie z organizacją pracy ekspedycji i zmywalni naczyń b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami – instrukcje obsługi c) zasady bhp obowiązujące w ekspedycji i zmywalni naczyń</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do ekspedycji potraw i napojów, maszyny do mycia naczyń, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, instrukcje mycia i dezynfekcji naczyń,</p>	<p><b>W/BHP/1,</b> <b>W/BHP/4, 5,</b> <b>6, 7,8</b> <b>W/OMZ/1,</b> <b>2,3,4,5,</b></p>	<p><b>KU/Ep/I/1/8</b> <b>KU/Ep/I/2/8</b> <b>TŻ/Ep/I/2/5</b> <b>TO/Ep/I/1/4</b> <b>KU/EP/I/1/8</b></p>	<p>1. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki</p>



<p>d) HACCP w części ekspedycyjnej i w zmywalni naczyń oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP</p> <p><b><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></b></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</p> <p>b) wydawanie potraw</p> <p>c) obsługa sprzętu i urządzeń</p> <p>d) mycie naczyń w zmywalni, porządkowanie stanowiska roboczego</p>	<p>dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p>	<p>W/OMZ/6 PKZ(T.c)/3 PKZ(T.c)/5,6, 7 PKZ(T.c)/9 T.6/II/1,2 T.6/II/9,10,11, 12 T.6/II/13.14</p>	<p>KU/Ep/I/2/8 TŻ/Ep/I/2/5 TO/Ep/I/1/4 KU/Ep/I/1/8 KU/Ep/I/2/8 KU/EPr/5,6 TŻ/Ep/I/2/5 KU/EPr/5,6 TO/Ep/I/1/4 KU/Ep/I/2/3 KU/Ep/I/3/1 KU/Ep/I/III/2,3 TŻ/Ep/I/3/1,2,3 TO/Ep/I/3/1,2, 3</p>	<p>Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP</p> <p>2. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</p>
---	--	---	---	--

## VI. Miejsce odbywania praktyk zawodowych dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Program praktyk może być realizowany w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, turystyczne i hotelarskie. Szczegółowe wskazania do realizacji zawarte zostały w Tabeli 5. *Program praktyki zawodowej*, gdzie w nawiasach określono miejsce przeprowadzenia praktyk.