



# Publikacja podsumowująca projekt „Praktyka kluczem do sukcesu”

**Lublin 2014**

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Publikacja opracowana w ramach projektu „*Praktyka kluczem do sukcesu*” realizowanego przez firmę Marcin Przypis GP Konsulting. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego; Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie.

© Copyright by Marcin Przypis GP Konsulting, Lublin 2014

Nakład: 500 sztuk

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

Marcin Przypis GP Konsulting  
20-734 Lublin, ul. T. Błońskiego 3  
[www.gpkonsulting.pl](http://www.gpkonsulting.pl)

Projekt „*Praktyka kluczem dla sukcesu*” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Spis treści

1. Wstęp .....	5
2. O projekcie .....	7
3. Założenia projektu .....	9
4. Miejsca realizacji praktyk .....	11
5. Program praktyk w branży turystycznej .....	23
6. Program praktyk w branży technologii żywności .....	43
a. Harmonogram praktyk – specjalność cukiernik .....	47
b. Harmonogram praktyk – specjalność mleczarz .....	61
c. Harmonogram praktyk – specjalność piekarz .....	71
d. Harmonogram praktyk – specjalność wędliniarz .....	83
7. Program praktyk w branży gastronomicznej .....	97
a. Harmonogram praktyk – specjalność technik żywienia i usług gastronomicznych .....	101
b. Harmonogram praktyk - specjalność technik technologii żywności na podbudowie kwalifikacji w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego .....	128

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

8. Program praktyk w branży hotelarskiej .....	145
--	-----

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## 1. Wstęp

W Państwa ręce oddajemy publikację podsumowującą projekt „Praktyka kluczem do sukcesu”.

Działania zaplanowane z projekcie zmierzały do nawiązania współpracy szkół zawodowych z przedsiębiorcami, która w pierwszej kolejności zaowocowała utworzeniem programów praktyk dostosowanych do aktualnych potrzeb rynku pracy w branżach: gastronomia, hotelarstwo, turystyka, technologia żywności, a w dalszej kolejności cyklem 80 godzinnych praktyk dedykowanych nauczycielom przedmiotów zawodowych i instruktorom praktycznej nauki zawodu w tych branżach.

W rezultacie nauczyciele przedmiotów zawodowych i instruktorzy praktycznej nauki zawodu zostali wyposażeni w praktyczną i zaktualizowaną wiedzę w zakresie nauczanych przedmiotów, którą będą mogli przekazywać swoim uczniom.

Wyrazy podziękowania kierujemy do właścicieli i managerów przedsiębiorstw z branży gastronomicznej, turystycznej, hotelarskiej oraz technologii żywności z województwa lubelskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, podlaskiego i świętokrzyskiego za pomoc w realizacji praktyk realizowanych w ramach projektu.

Z raportu „Diagnoza Społeczna 2013” wynika, iż mniej niż 10% Polaków powyżej 25. roku życia decyduje się na podnoszenie kwalifikacji zawodowych. Pracownicy doksztalają się coraz mniej chętnie. O ile w latach 2005-2007 odsetek osób, które brały udział w kursach, szkoleniach i innych formach zwiększania umiejętności i kwalifikacji wynosił 11,7%, w latach 2011-2013 spadł do poziomu 9,6%.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Odnosząc się do wyników tych badań tym bardziej jesteśmy dumni, i składamy serdeczne podziękowania 261 nauczycielom, którzy zdecydowali się na udział w projekcie i wzięli udział w przygotowanych praktykach.

Niewątpliwym atutem tego opracowania są autorskie programy praktyk przygotowane dla nauczycieli szkół zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. Zachęcamy do korzystania.

Zespół projektu

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## 2. O projekcie

Projekt „Praktyka kluczem do sukcesu” realizowany przez firmę Marcin Przepis GP Konsulting jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie.

Projekt realizowany był w okresie od 01.06.2012 roku – 31.07.2014 roku w województwach lubelskim, mazowieckim, podkarpackim, podlaskim i świętokrzyskim.

W projekcie wzięło udział 261 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Celem projektu było podniesienie poziomu kształcenia i dostosowanie oferty edukacyjnej w szkołach w dziedzinach gastronomii, hotelarstwa, turystyki i technologii żywności do rzeczywistych potrzeb rynku pracy. Cel ten został osiągnięty dzięki opracowaniu a następnie wdrożeniu, we współpracy z przedsiębiorcami i szkołami pilotażowych programów praktyk w przedsiębiorstwach, dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Istotą realizowanego szkolenia praktycznego było zainspirowanie współpracy pomiędzy przedsiębiorcami a uczestnikami praktyk. Współpraca taka będzie dawać korzyści zarówno przedsiębiorcom jak i nauczycielom. Kadra pedagogiczna lepiej będzie rozumiała rzeczywiste wymagania dotyczące niezbędnych umiejętności wykorzystywanych podczas pracy. Pedagodzy będą również mogli wykształcić u uczniów pożądane kompetencje, niezbędne do ich przyszłej pracy w zawodzie.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Do współpracy w ramach projektu zaprosiliśmy przedsiębiorstwa z branży **gastronomia** (restauracje, stołówki, cukiernie, firmy cateringowe), **technologia żywności** (zakłady produkcji żywności m.in. przetwórstwa mięsnego, produkcji wyrobów mleczarskich, piekarnie), **hotelarstwa** (hotele, zajazdy, pensjonaty), **turystyki** (biura i agencje podróży). Lista przedsiębiorstw, które zgodziły się na współpracę została zamieszczona w następnym rozdziale opracowania.

Naszym założeniem było powołanie grup roboczych ds. tworzenia programów praktyk, w których skład weszli przedsiębiorcy i pracownicy oświaty, aby wspólnie utworzyć programy praktyk, których wdrożenie zapoczątkuje stworzenie możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych kadry dydaktycznej oraz dostosowywania profilu absolwenta szkoły zawodowej do aktualnych potrzeb rynku pracy.

W skład pierwszej grupy roboczej opracowującej programy praktyk weszli: Monika Kitowska, Katarzyna Komisarczuk, Agnieszka Król, Anna Mazur, Łukasz Miazek oraz Renata Sadurska, Anna Łubiarz, Krzysztof Jonaszek, Grzegorz Gruszecki, Adam Mazur. Prace nadzorował i programy zatwierdził Pan Rafał Dudzic – Ekspert metodyczny ds. programów praktyk.

W skład drugiej grupy roboczej opracowującej programy praktyk weszli: Marek Kobielarz, Anna Kucia, Wiesław Kucia, Marcin Libera, Justyna Zdyb. Prace nadzorowała i programy zatwierdziła Pani Anna Oleksiejczuk – Ekspert metodyczny ds. programów praktyk.



### 3. Założenia projektu

- Poprawa współpracy między szkołami, a przedsiębiorstwami w zakresie przekazywania potrzeb rynku pracy i dostosowania do nich oferty edukacyjnej.
- Podniesienie wiedzy praktycznej poprzez opracowanie programów praktyk.
- Zaktualizowanie przekazywanej wiedzy oraz uzupełnienie umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Terminy oraz miejsca odbywania praktyki były ustalane indywidualnie zgodnie z oczekiwaniami uczestników. Uczestnicy mogli w dowolny sposób ustalać zarówno częstotliwość jak i termin odbywania praktyki. Czas trwania indywidualnej praktyki ustalony w projekcie wynosił dla każdego uczestnika 80 godzin.

Praktyki odbyły się w terminie marzec 2013 – czerwiec 2014 roku.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## 5. Miejsca realizacji praktyk

Poniżej przedstawiono alfabetyczną listę przedsiębiorstw, w których odbywały się praktyki realizowane w ramach projektu.

1. **BEST WESTERN Hotel Cristal \*\*\***

15-424 Białystok, ul. Lipowa 3/5

tel. + 48 85 74 96 100

fax: + 48 85 74 96 171

tel. kom. +48 695 302 502

e-mail: [recepcja@cristal.com.pl](mailto:recepcja@cristal.com.pl)

[hotelcristal.com.pl](http://hotelcristal.com.pl)



*Źródło: [www.hotelcristal.com.pl](http://www.hotelcristal.com.pl)*

2. **Biuro Podróży „ALEX” S. C.**

15-424 Białystok, ul. Lipowa 51

tel. / fax: +48 85 7445041 7445039

e-mail: [biuro@bpalex.eu](mailto:biuro@bpalex.eu)

[www.bpalex.eu](http://www.bpalex.eu)

3. **Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowo-Produkcyjne „Junior” s.c.**

**Eugeniusz Ławreniuk, Jerzy Bobrowski**

15-879 Białystok, ul. Słoneczna 25

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 4. Biuro Podróży PRIMA TOUR s.c.**  
25-008 Kielce, ul. Staszica 1/205 (II piętro)  
tel. +48 41 344 53 29  
tel. + 48 41 343 31 50, tel./fax: +48 41 343 31 51  
tel. kom. +48 509 222 020, +48 509 222 026  
e-mail: [biuro@primatour.pl](mailto:biuro@primatour.pl)  
[www.primatour.pl](http://www.primatour.pl)
  
- 5. Biuro Podróży „Sośniny”**  
07-410 Ostrołęka, ul. Głowackiego 12  
tel. +48 29 764 90 10, +48 29 764 81 55  
e-mail: [biuro@sosniny.pl](mailto:biuro@sosniny.pl)  
[www.sosniny.pl](http://www.sosniny.pl)
  
- 6. Biuro Usług Turystycznych ADALBERT**  
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski, ul. Itzecka 71d  
tel./fax: +48 41 263 29 86  
e-mail: [adalbert@adalbert.com.pl](mailto:adalbert@adalbert.com.pl)  
[www.adalbert.com.pl](http://www.adalbert.com.pl)
  
- 7. Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne Hotel Czardasz \*\*\*\***  
09-400 Płock, ul. Dobrzyńska 62b  
tel. +48 24 366 56 88  
fax: +48 24 366 56 89  
e-mail: [repcja@hotelczardasz.pl](mailto:repcja@hotelczardasz.pl)  
[www.hotelczardasz.pl](http://www.hotelczardasz.pl)



Źródło: [www.hotelczardasz.pl](http://www.hotelczardasz.pl)

**8. Cukiernia Staropolska**

20-059 Lublin, Al. Raławickie 7  
tel. kom. +48 501 30 33 30  
e-mail: [cukiernia-lublin@wp.pl](mailto:cukiernia-lublin@wp.pl)  
[www.cukiernia-lublin.pl](http://www.cukiernia-lublin.pl)

**9. Dworek Arkadia**

Piotrowice 94 B  
23-107 Strzyżewice  
tel. kom. +48 600 415 711  
e-mail: [info@dworekarkadia.pl](mailto:info@dworekarkadia.pl)  
[www.dworekarkadia.pl](http://www.dworekarkadia.pl)

**10. Gościniec Horyzont**

24-220 Niedrzwica Duża, Trojaczkowice 4/ k. Lublina  
tel. +48 81 47 615 47  
e-mail: [info@gosciniechoryzont.pl](mailto:info@gosciniechoryzont.pl)  
[www.gosciniechoryzont.pl](http://www.gosciniechoryzont.pl)

**11. GRAND HOTEL \*\*\*\***

Grand Hotel Rzeszów Sp. z o.o.  
35-030 Rzeszów, ul. Dymnickiego 1a  
tel. +48 17 250 00 00  
fax: +48 17 250 00 01  
e-mail: [info@grand-hotel.pl](mailto:info@grand-hotel.pl)  
[www.grand-hotel.pl](http://www.grand-hotel.pl)



Źródło: [www.grand-hotel.pl](http://www.grand-hotel.pl)

**12. Holiday Inn Warszawa Józefów**

05-420 Józefów k. Warszawy, ul. Telimeny 1  
tel. + 48 22 77 83 000  
fax: + 48 22 77 83 001  
e-mail: [reservations@holiday.aquila.pl](mailto:reservations@holiday.aquila.pl)  
[www.holiday.aquila.pl](http://www.holiday.aquila.pl)

**13. Hostel „Flader” – Lublin**

20-094 Lublin, ul. Lubartowska 60

**14. Hotel Binkowski \*\*\*\***

25-043 Kielce, ul. Szczepaniaka 42  
tel. +48 41 301 12 11  
e-mail: [hotel@bhotel.pl](mailto:hotel@bhotel.pl)  
[www.binkowskihotel.pl](http://www.binkowskihotel.pl)

**15. Hotel Bristol Tradition & Luxury \*\*\*\*\***

35-064 Rzeszów, Rynek 20-23  
tel. +48 17 250 00 50  
e-mail: [info@bristol-rzeszow.pl](mailto:info@bristol-rzeszow.pl)  
[www.bristol-rzeszow.pl](http://www.bristol-rzeszow.pl)



Źródło: [www.bristol-rzeszow.pl](http://www.bristol-rzeszow.pl)

**16. Hotel „Kozak”**

22-100 Chełm, 22-100, ul. Hrubieszowska 37  
tel. +48 82 565 55 75, tel. kom. +48 500 021 671  
e-mail: [info@kozak.chelm.pl](mailto:info@kozak.chelm.pl)  
[www.kozak.chelm.pl](http://www.kozak.chelm.pl)

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### 17. Hotel \*\*\* i Restauracja „DWA KSIĘZYCE”

24-120 Kazimierz Dolny n/Wisłą, ul. Sadowa 15

tel. +48 81 881 08 33

tel. kom. +48 504 234 222

e-mail: [repcja@dwaksiezyce.com.pl](mailto:repcja@dwaksiezyce.com.pl)



Źródło: [www.dwaksiezyce.pl](http://www.dwaksiezyce.pl)

### 18. Hotel Jubilat

22-400 Zamość, ul. Grecka 6

tel. +48 84 638 64 01

fax: +48 84 638 62 15

e-mail: [hoteljubilat@hoga.pl](mailto:hoteljubilat@hoga.pl)

[www.hoteljubilat.pl](http://www.hoteljubilat.pl)

### 19. Hotel „Kamena” – Restauracja Nova

22-100 Chełm, Al. Armii Krajowej 50

tel. +48 82 565 64 01 - 03

fax: +48 82 565 64 00

e-mail: [hotel@hotelkamena.pl](mailto:hotel@hotelkamena.pl)

[www.hotelkamena.pl](http://www.hotelkamena.pl)



Źródło: [hotelkamena.pl](http://hotelkamena.pl)

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### 20. Hotel Panorama \*\*\*

96-320 Mszczonów, ul. Tarczyńska 109a  
tel. +48 46 857 60 60  
e-mail: [repcja@hpm.com.pl](mailto:repcja@hpm.com.pl)  
[www.hotelpanorama.pl](http://www.hotelpanorama.pl)

### 21. Hotel Podlasie

15-181 Białystok, ul. 42 Pułku Piechoty 6  
tel. +48 85 67 56 600  
fax: +48 85 67 56 606  
tel. kom. +48 510 213 311  
e-mail: [repcja@hotelpodlasie.pl](mailto:repcja@hotelpodlasie.pl)  
[www.hotelpodlasie.pl](http://www.hotelpodlasie.pl)



*Źródło: [www.hotelpodlasie.pl](http://www.hotelpodlasie.pl)*

### 22. Hotel & Restauracja SULBIN \*\*\*

08-400 Garwolin, Sulbiny, ul. Bitumiczna 2  
tel. 81 25 682 12 06  
e-mail: [kontakt@sulbin.pl](mailto:kontakt@sulbin.pl)  
[www.sulbin.pl](http://www.sulbin.pl)

### 23. Hotel TĘCZOWY MŁYN \*\*\*\*

25-670 Kielce, ul. Zakładowa 4  
tel. +48 41 335 21 00  
e-mail: [rezerwacja@teczowy.com](mailto:rezerwacja@teczowy.com)  
[www.teczowy.com](http://www.teczowy.com)



**24. Hotel „Relax”**

22-100 Chełm, ul. 11 Listopada 2

tel. +48 82 565 14 12

fax: +48 82 563 07 02

**25. IBB Grand Hotel Lublinianka \*\*\*\***

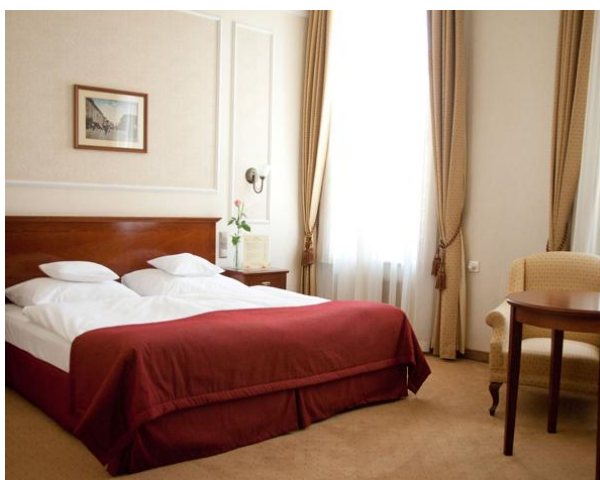
20-002 Lublin, ul. Krakowskie Przedmieście 56

tel. 81 44 66 100

fax: 81 44 66 200

e-mail: [grandhotel@lublinianka.com](mailto:grandhotel@lublinianka.com)

[www.lublinianka.com](http://www.lublinianka.com)



*Źródło: [www.lublinianka.com](http://www.lublinianka.com)*

**26. Kawiarnia „TIP-TOP”**

20-040 Lublin, al. Raławickie 24

tel. +48 81 533 81 17

**27. LETSTRAVEL.PL**

**Biuro prestiżowe ITAKA**

35-001 Rzeszów, ul. Piłsudskiego 44 (Galeria Rzeszów, poziom -1)

tel. +48 17 777 11 3

**28. Marek Jamróz Punkt Gastronomiczny**

29-100 Włoszczowa, ul. Broniewskiego 22/41

**29. Montis \*\*\*\* Hotel & Spa**

24-320 Poniatowa, ul. Nałęczowska 1

tel. /fax: +48 81 820 55 2

e-mail: [repcja@hotelmontis.pl](mailto:repcja@hotelmontis.pl)

[www.hotelmontis.pl](http://www.hotelmontis.pl)



*Źródło: [www.hotelmontis.pl](http://www.hotelmontis.pl)*

**30. „Na rogatce”**

20-802 Lublin, Sielankowa 1

tel./fax: +48 81 536 00 70

tel. kom. +48 691 604 641

e-mail: [narogatce@wp.pl](mailto:narogatce@wp.pl)

[www.narogatce.pl](http://www.narogatce.pl)

**31. Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „BODEX” Bar Miś**

22-100 Chełm, al. I Armii Wojska Polskiego 20

tel. +48 82 564 20 02

fax: +48 82 565 98 03

**32. Przedsiębiorstwo Społeczne „ProBono” Sp. z o.o.**

20-082 Lublin, ul. Zielona 3,

tel. kom. +48 882 919 139

e-mail: [biuro@probonolublin.pl](mailto:biuro@probonolublin.pl)

[www.probono.zlublina.pl](http://www.probono.zlublina.pl)

**33. Pub Red Star**

Starachowice, ul. Hutnicza 1  
tel. kom. +48 640 219 488  
e-mail: [mirecki63@vp.pl](mailto:mirecki63@vp.pl)  
[www.starachowice.klubowa.pl](http://www.starachowice.klubowa.pl)

**34. RAINBOW TOURS S.A. - SALON FIRMOWY RAINBOW TOURS Lublin**

20-109 Lublin, ul. Królewska 2  
tel. +48 81 534 77 54  
e-mail: [lublin.krolewska@rainbowtours.pl](mailto:lublin.krolewska@rainbowtours.pl)  
[www.rainbowtours.pl](http://www.rainbowtours.pl)

**35. RAINBOW TOURS S.A. - SALON FIRMOWY RAINBOW TOURS Lublin**

20-029 Lublin, ul. Lipowa 10/46  
tel. +48 81 532 77 78  
e-mail: [lublin.lipowa@rainbowtours.pl](mailto:lublin.lipowa@rainbowtours.pl)  
[www.rainbowtours.pl](http://www.rainbowtours.pl)

**36. RAINBOW TOURS S.A – SALON FIRMOWY RAINBOW TOURS Rzeszów**

35-030 Rzeszów, ul Kościuszki 4/13  
tel. +48 17 850 76 88  
e-mail: [rzeszow.kosciuszki@rainbowtours.pl](mailto:rzeszow.kosciuszki@rainbowtours.pl)  
[www.rainbowtours.pl](http://www.rainbowtours.pl)

**37. RAINBOW TOURS S.A – SALON FIRMOWY RAINBOW TOURS Warszawa**

02-222 Warszawa, Al. Jerozolimskie 179 / C.H. Blue City  
tel. +48 22 290 87 78  
e-mail: [warszawa.bluecity@rainbowtours.pl](mailto:warszawa.bluecity@rainbowtours.pl)  
[www.rainbowtours.pl](http://www.rainbowtours.pl)

**38. Restauracja FIESTA w Hotelu HUZAR**

20-043 Lublin, ul. Spadochroniarzy 9  
tel. +48 81 533 05 36  
tel. kom. +48 519 144 864  
e-mail: [restauracja.huzar@gmail.com](mailto:restauracja.huzar@gmail.com)  
[www.restauracjahuzar.pl](http://www.restauracjahuzar.pl)

**39. Restauracja i Hotel RED \*\*\***

27-400 Ostrowiec Świętokrzyski, ul. Kuźnia 75

tel. +48 41 2666 121

e-mail: [hotelred@op.pl](mailto:hotelred@op.pl)

[www.hotelred.pl](http://www.hotelred.pl)



*Źródło: [www.hotelred.pl](http://www.hotelred.pl)*

**40. Restauracja „U Chłopa”**

22-500 Hrubieszów, ul. Kolejowa 29

tel. +48 84 696 59 04

tel. kom. +48 503 814 915

e-mail: [biuro@uchlopa.pl](mailto:biuro@uchlopa.pl)

[www.uchlopa.hrubieszow.info](http://www.uchlopa.hrubieszow.info)

**41. Słoneczny Zdrój \*\*\*\* Hotel Medical Spa@Wellness**

28-100 Busko-Zdrój, ul. Bohaterów Warszawy 115

tel. +48 41 310 10 93

tel. kom. +48 728 410 620

e-mail: [info@slonecznyzdroj.pl](mailto:info@slonecznyzdroj.pl)



*Źródło: [www.slonecznyzdroj.pl](http://www.slonecznyzdroj.pl)*

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**42. Spółdzielnia Pszczelarska Apis w Lublinie**

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 23

tel. +48 81 744 20 05

e-mail: [sekretariat@apis.pl](mailto:sekretariat@apis.pl)

<http://apis.pl>

**43. Stołówka Gimnazjum nr 2 w Lublinie**

20-128 Lublin, ul. Lwowska 11

tel./fax: +48 81 747 39 66

[www.gimnazjum2.lublin.pl](http://www.gimnazjum2.lublin.pl)

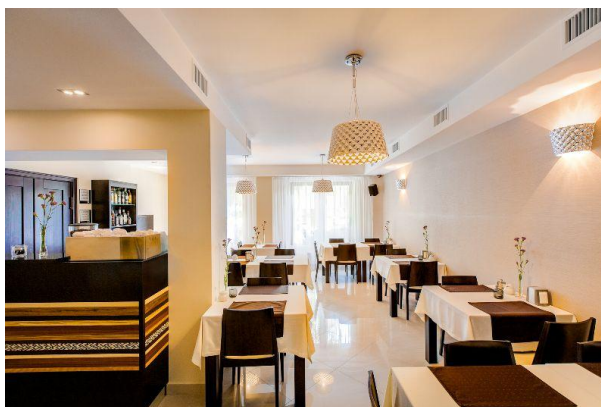
**44. Zajazd NADRZECZE**

23-400 Biłgoraj, Nadrzecze 36

tel. + 48 84 688 40 37

e-mail: [zajazd@henex.pl](mailto:zajazd@henex.pl)

[www.zajazdnadrzecze.pl](http://www.zajazdnadrzecze.pl)



*Źródło: [www.hotelmontis.pl](http://www.hotelmontis.pl)*

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Program praktyk**  
przeznaczony dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
**w branży turystycznej**  
opracowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

**Opracowanie:**

Monika Kitowska

Katarzyna Komisarczuk

Agnieszka Król

Anna Mazur

Łukasz Miazek

**Zatwierdził:**

Ekspert metodyczny ds. programów praktyk

Rafał Dudzic

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Cele kształcenia

Zgodnie z nową „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik obsługi turystycznej 422103” opracowanej na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z dnia 17 lutego 2012 r. oraz Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. U.2012.204), z dnia 7 lutego 2012 r., celem kształcenia jest przygotowanie absolwenta do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) organizowania działalności turystycznej;
- 2) organizowania imprez i usług turystycznych;
- 3) obsługiwanie klientów korzystających z usług turystycznych;
- 4) rozliczania imprez i usług turystycznych.

Powyższe cele mogą zostać zrealizowane poprzez osiągnięcie zamierzonych efektów kształcenia wyszczególnionych w punkcie 4. (program praktyk). Właściwa realizacja programu praktyk dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży turystycznej kształcących na kierunku „technik obsługi turystycznej” jest gwarancją w osiągnięciu efektów kształcenia uczniów, zgodnych z oczekiwaniami pracodawców.



**PROGRAM PRAKTYK  
TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ**



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**Tabela 1. Szczegółowy program praktyk**

L.p.	Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela - instruktora praktycznej nauki zawodu	Środki dydaktyczne	Umiejętności kluczowe zgodne z „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik obsługi turystycznej 422103”	Korelacja z efektami kształcenia praktycznego zgodna „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik obsługi turystycznej 422103”	Liczba godzin
<b>1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>					<b>3</b>
1.1	<p>Zapoznanie się z obowiązującymi w przedsiębiorstwie przepisami BHP i przepisami ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</p> <p>Zapoznanie ze stanowiskiem pracy pod kątem ergonomii i ryzyka np.: szkodliwych czynników w miejscu pracy.</p> <p>Określanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP znajdujących zastosowanie w przedsiębiorstwie.</p> <p>Analizowanie zagrożeń występujących na stanowiskach pracy przedsiębiorstwa branży turystycznej.</p>	<p>Instrukcje BHP.</p> <p>Kodeks Pracy.</p> <p>Instrukcje postępowania na wypadek pożaru.</p> <p>Regulaminy wewnętrzno-zakładowe BHP, ocena ryzyka zawodowego.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnianie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i zasad ergonomii oraz wymienia zadania i uprawnienia służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej,</li> <li>- ocenianie ryzyka zawodowego na danym stanowisku w tym szkodliwe czynniki i ich skutki na organizm człowieka,</li> <li>- określanie prawa i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,</li> <li>- rozróżnianie zagrożeń dla</li> </ul>	<p>(BHP) 1</p> <p>(BHP) 2</p> <p>(BHP) 3</p> <p>(BHP) 4</p> <p>(BHP) 5</p> <p>(BHP) 6</p> <p>(BHP) 9</p>	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

			<p>zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określanie zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.</li> </ul>		
1.2	Ocenianie zagrożeń związanych z pracą przy komputerze, urządzeniach biurowych, właściwego oświetlenia miejsca pracy, odpowiedniego natężenia hałasu itp.	<p>Wewnątrz-zakładowa ocena ryzyka zawodowego.</p> <p>Urządzenia techniczne: fax., telefon, kopiarka, komputer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.</li> </ul>	(BHP) 6 (BHP) 7	1
1.3	Zapoznanie się z możliwymi do podjęcia środkami ochrony indywidualnej na miejscu wykonywania obowiązków zawodowych.	Regulaminy wewnętrzne BHP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.</li> </ul>	(BHP) 8	0,5
1.4	Rozmowa z pracownikiem BHP nt. poznawania procedury postępowania w sytuacjach szczególnych wymagających udzielenia pierwszej pomocy.	<p>Procedury udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.</p> <p>Apteczka pierwszej pomocy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udzielenie pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka.</li> </ul>	(BHP) 10	0,5
<b>2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</b>					<b>9,5</b>
2.1	Poznajowanie zasad funkcjonowania przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej i działania mechanizmu	Zestawienia sprzedaży z poprzednich okresów rozliczeniowych biura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posługiwanie się pojęciami z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej.</li> </ul>	(PDG) 1	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	rynkowego w praktyce – analiza popytu, podaży i cen w branży.	turystycznego. Dane statystyczne GUS.			
2.2	Analiza dokumentacji kadrowej i płacowej przedsiębiorstwa turystycznego.	Kodeks pracy. Ustawa o ochronie danych osobowych. Akta osobowe, dokumentacja płacowa.	- zastosowanie przepisów prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego.	(PDG) 2	1
2.3	Analizowanie dokumentacji związanej z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej, np. dokumentacji podatkowej, dokumentacji sprzedaży, rozliczeń podatku od towarów i usług lub rozliczeniami z ZUS.	Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej. Ustawa o p. d. o. f. oraz Ustawa o p. d. o. p.. Ustawa o systemie ubezpieczeń społecznych. Dokumentacja firmy.	- zastosowanie przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej, - sporządzanie dokumentacji niezbędnej do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, - prowadzenie korespondencji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej.	(PDG) 3 (PDG) 7 (PDG) 8	2
2.4.	Przeprowadzenie analiz branży turystycznej, podjęcie lub kontynuacja przedsięwzięć z różnymi przedsiębiorstwami branży turystycznej.	Roczniki statystyczne. Strony internetowe, katalogi i foldery z ofertą usług turystycznych. Umowy i inne dokumenty związane z podjętą współpracą.	- poznawanie przedsiębiorstw i instytucji występujących w branży i powiązań między nimi, - analizowanie działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży, - podejmowanie wspólnych przedsięwzięć z różnymi przedsiębiorstwami z branży.	(PDG) 4 (PDG) 5 (PDG) 6	1
2.5.	Zastosowanie urządzeń biurowych w codziennej pracy firmy oraz do	Urządzenia techniczne np. fax, telefon, ksero, komputer	- obsługiwanie urządzeń biurowych oraz programów	(PDG) 9	2

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	sporządzania dokumentów związanych z prowadzeniem działalności.  Obsługiwanie programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej.	z oprogramowaniem finansowo-księgowym.	komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej.		
2.6.	Obsługa klienta, planowanie i przeprowadzanie działań marketingowych np.: reklamowych lub promocyjnych.	Dokumentacja marketingowa przedsiębiorstwa np.: ulotki, plakaty foldery reklamowe.	- prowadzenie działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej.	(PDG) 10	1,5
2.7.	Wykonanie analizy porównawczej zysków z różnych form prowadzonej działalności przez przedsiębiorstwo.	KPiR	- analizowanie kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej oraz ich optymalizacja.	(PDG) 11	1
<b>3. Język obcy ukierunkowany zawodowo</b>					<b>4</b>
3.1	Prowadzenie płynnej rozmowy w języku obcym podczas obsługi bieżącej klienta - udzielanie informacji turystycznej, zapoznanie klienta z ofertą biura czy sprzedaż międzynarodowych biletów lotniczych i autokarowych.  Stosowanie ogólnie przyjętego słownictwa branżowego w kontaktach z kontrahentami podczas przygotowywania oraz realizacji imprez	Telefon, korespondencja służbowa mailowa lub tradycyjna.	- posługiwanie się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych,  - interpretowanie wypowiedzi dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowanych powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka.	(JOZ) 1 (JOZ) 2	2

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	turystycznych.				
3.2	Współpraca z zagranicznymi kontrahentami, rezydentami biur podróży, pilotami, przewodnikami wycieczek oraz z innymi usługodawcami.  Planowanie i organizacja czasu wolnego turystów.	Telefaks, telefon z automatyczną sekretarką, komputer, program do obsługi poczty elektronicznej, internetowe komunikatory.	- analizowanie i interpretowanie krótkich tekstów pisemnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych,  - formułowanie krótkich i zrozumiałych wypowiedzi oraz tekstów pisemnych umożliwiających komunikowanie się w środowisku pracy.	(JOZ) 3 (JOZ) 4	1
3.3	Opracowywanie (zgodnie z zasadami gramatyki i ortografii) oraz prezentacja materiałów promocyjnych w celu udzielenia informacji turystycznej bądź też przygotowania oferty imprezy dla zagranicznego biura turystycznego.	Foldery i broszury informacyjne zagranicznych kontrahentów, internet, rozkłady jazdy oraz lotów, jadłospisy, przewodniki, wydawnictwa kartograficzne.	- korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji.	(JOZ) 5	1
<b>4. Kompetencje personalne i społeczne</b>					<b>6,5</b>
4.1	Obsługa interesantów biura turystycznego zgodnie z zasadami savoir-vivre, etyki z zachowaniem tajemnicy zawodowej.	Ustawa o ochronie danych osobowych, klauzula o zachowaniu poufności.	- przestrzeganie zasad kultury osobistej i etyki zawodowej (w tym tajemnicy zawodowej) w relacji handlowej z klientami biura turystycznego jak i współpracownikami.	(KPS) 1 (KPS) 7	1
4.2	Dopasowanie oferty do indywidualnych wymagań klienta.  Zapoznanie się z klauzulami,	Kodeksy: KC, KPA, KK	- stosowanie kreatywnych rozwiązań i konsekwencja w realizacji zadań zawodowych,	(KPS) 2 (KPS) 3 (KPS) 8	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	stosowanymi na umowach cywilno-prawnych zawieranych z kontrahentami i klientami, odnoszącymi się do obowiązujących aktów prawnych np. Kodeksu Cywilnego.		- ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania w miejscu pracy.		
4.3	Zastosowanie technik relaksacyjnych w sytuacji stresowej.	Ćwiczenia oddechowe.	- konstruktywne radzenie sobie ze stresem, otwartość na zmiany.	(KPS) 4 (KPS) 5	0,5
4.4	Zapoznaje się z aktualnymi informacjami w prasie branżowej.	Branżowe portale internetowe, prasa branżowa.	- doskonalenie umiejętności zawodowych, aktualizacja wiedzy.	(KPS) 6	2
4.5	Uczestnictwo w rozmowach handlowych z kontrahentami biura.		- negocjacje warunków porozumień, - współpraca w zespole,	(KPS) 9 (KPS) 10	2
<b>5. Organizacja pracy małych zespołów</b>					<b>1,5</b>
5.1.	Opracowanie innowacyjnej kampanii reklamowej w formie np. happeningu lub flash-moba, dla nowo wprowadzanego na rynek produktu turystycznego.	„Burza mózgów”.	- planowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań, - dobór osób do wykonania przydzielonych zadań, - kierowanie wykonaniem przydzielonych zadań, - ocena jakości wykonania przydzielonych zadań, - wprowadzanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakość pracy, - komunikowanie się ze współpracownikami.	(OMZ) 1 (OMZ) 2 (OMZ) 3 (OMZ) 4 (OMZ) 5 (OMZ) 6	1,5

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>6. Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik obsługi turystycznej</b>					<b>8</b>
6.1	Zapoznanie z ofertą biura turystycznego i ofertą agencyjną.	Katalogi i strony internetowe z ofertą biura oraz innych organizatorów turystyki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzowanie rodzajów turystyki,</li> <li>- rozróżnianie podmiotów gospodarczych świadczących usługi na rynku turystycznym,</li> <li>- charakteryzowanie zadań organizatorów turystyki, pośredników turystycznych i agentów turystycznych.</li> </ul>	PKZ (T.g) 1 PKZ (T.g) 2 PKZ (T.g) 3	2
6.2	Zapoznanie się z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi funkcjonowania biur podróży.  Analiza spójności warunków uczestnictwa w imprezie turystycznej z postanowieniami ustawy o usługach turystycznych i rozporządzeniami do w/w ustawy.	Akty prawne, warunki uczestnictwa w imprezie turystycznej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosowanie przepisów prawa dotyczących turystyki.</li> </ul>	PKZ (T.g) 4	2
6.3	Zapoznanie się z ofertą różnego rodzaju produktów turystycznych (np. usługi, miejsca, obiekty, szlaki, wydarzenia kulturalne lub sportowe).	Katalogi i foldery z ofertą usług turystycznych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnianie produktów turystycznych,</li> <li>- rozróżnianie rodzajów usług turystycznych,</li> <li>- charakteryzowanie rynku usług turystycznych.</li> </ul>	PKZ (T.g) 5 PKZ (T.g) 6 PKZ (T.g) 7	2
6.4	Analiza sprzedaży własnych imprez turystycznych i imprez sprzedawanych agencyjnie.	Zestawienia sprzedaży biura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzowanie oraz monitorowanie krajowego i zagranicznego ruchu turystycznego.</li> </ul>	PKZ (T.g) 8 PKZ (T.g) 9	1
6.5	Wykorzystanie wybranych funkcji	Komputer, pakiet MS Office.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosowanie programów</li> </ul>	PKZ (T.g) 10	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



	programów z pakietu MS Office przydatnych w pracy biurowej.		komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.		
<b>7. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych - Planowanie i kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych</b>					<b>13</b>
7.1	Przygotowanie różnego rodzaju ofert turystycznych w oparciu o wiedzę z geografii turystycznej.  Dobranie odpowiednich usług turystycznych w zależności od charakteru imprezy turystycznej (np. pielgrzymka, konferencja, obóz młodzieżowy, wycieczka szkolna).	Materiały krajoznawcze (mapy, przewodniki, etc.), zasoby sieci Internet.	- wykorzystanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata,  - korzystanie z map geograficznych i innych źródeł informacji,  - dobiera usługi turystyczne do potrzeb klientów,  - opracowuje programy imprez turystycznych.	T.13.1.1 T.13.1.2 T.13.1.3 T.13.1.4 T.13.1.5	7
7.2	Sporządzanie szczegółowej kalkulacji usług i imprez turystycznych z uwzględnieniem wszystkich świadczeń zawartych w programie imprezy.  Wyróżnianie kosztów stałych i zmiennych, obliczanie ryzyka czarterowego, naliczanie marży.  Ustalanie ceny przygotowanego produktu turystycznego.  Ustalanie prowizji agencyjnych za sprzedaż.	Kalkulator, komputer z arkuszem kalkulacyjnym.	- kalkuluje koszty usług turystycznych,  - oblicza koszty imprez turystycznych dla grup oraz koszty jednostkowe,  - ustala ceny imprez i usług turystycznych,  - sporządza dokumentację dotyczącą kalkulacji imprez i usług turystycznych.	T.13.1.6 T.13.1.7 T.13.1.8 T.13.1.9	6
<b>8. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych - Rezerwacja imprez i usług turystycznych</b>					<b>7</b>
8.1	Gromadzenie i przetwarzanie bazy usługodawców, archiwizowanie	Foldery, ulotki, informatory, prasa branżowa.  Internetowe bazy	- dobieranie usługodawców do realizacji imprez i usług turystycznych,	T.13.2.1 T.13.2.2	3

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	uzyskanych informacji pod względem ich przydatności dla przedsiębiorstwa turystycznego oraz możliwości wykorzystania przy tworzeniu określonego produktu turystycznego.	danych, własna baza danych kontrahentów.	- dobieranie najkorzystniejszego sposobu i warunków ubezpieczenia uczestników ruchu turystycznego.		
8.2	Kreowanie oferty przedsiębiorstwa turystycznego w oparciu o współpracę z kontrahentami.  Przygotowywanie dokumentacji potwierdzającej dokonanie lub przyjęcie do realizacji zamówienia z uwzględnieniem kosztów nabycia usług, prowizji kontrahentów, opłat manipulacyjnych itp. a także szczegółowych warunków świadczenia usług, w tym możliwości dokonywania zmian oraz rezygnacji czy składania reklamacji.	Telefon z automatyczną sekretarką, telefax, komputer z dostępem do Internetu, drukarka, kserokopiarka.  Program do obsługi poczty elektronicznej, komunikatory internetowe (m.in. gadu gadu, skype).  Systemy lub platformy rezerwacyjne (m.in. Amadeus, Merlin.X, SART, Syrius, EuroTicket, Voyager).	- zamawianie usług turystycznych,  - opracowywanie dokumentacji związanej z zamawianiem usług turystycznych,  - prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych,  - dokonywanie rezerwacji usług <i>on-line</i> ,  - korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi ruchu turystycznego.	T.13.2.3 T.13.2.4 T.13.2.5 T.13.2.6 T.13.2.7	4
<b>9. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych - Realizacja imprez i usług turystycznych</b>					<b>6</b>
9.1	Asystowanie przy wykonywaniu zadań przez przewodnika turystycznego i pilota wycieczek, m.in. przywitanie z grupą, przekazywanie informacji praktycznych i krajoznawczych z dostosowaniem do rodzaju i wieku	Impreza turystyczna (wycieczka autokarowa).	- stosowanie metod przewodnictwa turystycznego oraz pilotażu wycieczek,  - obsługiwanie imprez turystycznych dla różnych grup klientów,  - przestrzeganie zasad obsługi klienta.	T.13.3.1 T.13.3.4 T.13.3.6 T.13.3.7	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	klientów.				
9.2	Prowadzenie bieżącej kontroli wydawanych uczestnikom imprezy turystycznej świadczeń żywieniowych (ocena świeżości, jakości i gramatury wydawanych dań, sprawdzanie zgodności z wcześniejszym zamówieniem świadczenia).	Impreza turystyczna (wycieczka autokarowa).	- przestrzeganie zasad żywienia uczestników ruchu turystycznego.	T.13.3.2	2
9.3.	Pełnienie funkcji animatora imprezy turystycznej poprzez np. wzbogacanie programu o atrakcje nie uwzględnione w programie.	Impreza turystyczna (wycieczka autokarowa).	- planowanie i organizacja czasu wolnego klientów.	T.13.3.3	1
9.4	Prowadzenie uzgodnień i kontrola prawidłowości wykonania usług świadczonych turystom przez kontrahentów podczas wycieczki.	Impreza turystyczna (wycieczka autokarowa).	- współpraca z usługodawcami w zakresie realizacji imprez i usług turystycznych, - monitorowanie przebiegu realizacji imprez i usług turystycznych.	T.13.3.5 T.13.3.10	1
9.5	Asystowanie pilotowi wycieczki podczas imprezy turystycznej przy gromadzeniu dokumentów finansowych potwierdzających wniesienie opłat za poszczególne usługi, kontrola poprawności sporządzenia dokumentów przez kontrahentów, prowadzenie ewidencji zebranych dokumentów oraz ewidencji wydatków.	Impreza turystyczna (wycieczka autokarowa).	- sporządza i prowadzi dokumentację dotyczącą imprez i usług turystycznych, - gromadzenie dokumentów finansowych potwierdzających realizację imprez i usług turystycznych.	T.13.3.8 T.13.3.9	1

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>10. Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych - Prowadzenie informacji turystycznej</b>					<b>5,5</b>
10.1	Gromadzenie i przetwarzanie informacji pozyskanych z folderów i innych wydawnictw informacyjnych pozyskanych na targach turystycznych i z innych źródeł w celu wzbogacenia bazy danych usługodawców turystycznych, zgodnie z zainteresowaniem klientów na różne rodzaje turystyki.	Ulotki, foldery, strony internetowe.  Rozkłady jazdy różnych przewoźników, elektroniczne nośniki informacji.	- tworzenie i aktualizacja bazy danych informacji turystycznej,  - określanie walorów turystycznych, zagospodarowania turystycznego i dostępności komunikacyjnej Polski oraz wybranych regionów świata.	T.14.1.1  T.14.1.3	1
10.2	Bezpośrednia obsługa klienta w oparciu o własną wiedzę i zgromadzoną bazę danych (udzielanie informacji turystycznej, prezentacja ofert i regionalnych produktów turystycznych).	Plany, mapy, przewodniki, informatory turystyczne, etc.	- udzielanie informacji turystycznej,  - korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej,  - współpraca z uczestnikami rynku turystycznego.	T.14.1.2  T.14.1.4  T.14.1.5	2
10.3	Sporządzenie projektu graficznego publikacji o wybranym produkcie turystycznym lub ofercie turystycznej.	Komputer z oprogramowaniem graficznym.	- opracowanie materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów usług turystycznych.	T.14.1.6	2,5
<b>11. Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych - Prowadzenie sprzedaży usług i imprez turystycznych</b>					<b>12</b>
11.1	Bezpośrednia obsługa klienta: sprawdzanie dostępności miejsc, obliczanie pełnych kosztów usługi lub imprezy turystycznej, rezerwacja wstępna i rezerwacja pełna zamawianych świadczeń.	Systemy rezerwacji: m.in. Merlin.X, SART, Sirius, EuroTicket, Voyager.	- stosowanie komputerowych systemów rezerwacji usług i imprez turystycznych.	T.14.2.1	4

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

11.2	Bezpośrednia obsługa klienta: prezentacja i dobór optymalnej oferty dla klienta.	Katalogi i foldery z ofertą, systemy rezerwacyjne	- stosowanie różnych form sprzedaży usług i imprez własnych oraz innych podmiotów rynku turystycznego, - zastosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży usług i imprez turystycznych.	T.14.2.2 T.14.2.7	1
11.3	Wprowadzenie sprzedanych usług i imprez turystycznych do rejestrów sprzedaży oraz sporządzanie okresowych zestawień sprzedaży.	Komputer z arkuszem kalkulacyjnym.	- rejestrowanie sprzedaży usług i imprez turystycznych.	T.14.2.3	1
11.4	Obsługa terminala kart płatniczych, obsługa bankowego konta firmowego. Obsługa kasy fiskalnej.	Terminal kart płatniczych, kasa fiskalna lub drukarka fiskalna.	- stosowanie różnych form płatności podczas sprzedaży usług i imprez turystycznych.	T.14.2.4	1
11.5	Wystawiania druków ścisłego zarachowania: faktura VAT, faktura VAT-Marża, faktura proforma, rachunek, KW, KP, voucher.  Wystawianie raportów kasowych.	Druki odpowiednich dokumentów, kasa fiskalna, program komputerowy do fakturowania	- sporządzanie dokumentów potwierdzających płatność za usługi i imprezy turystyczne.	T.14.2.5	2
11.6	Przygotowywanie i zawieranie umów z kontrahentami (np. z przewoźnikami, z gestorami bazy noclegowej i gastronomicznej, przewodnikami i pilotami) oraz z klientami (umowa o organizację imprezy turystycznej).	Komputer z edytorem tekstu, przykładowe wzory umów.	- sporządzanie umów cywilnoprawnych dotyczących usług i imprez turystycznych.	T.14.2.6	3

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>12. Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych - Rozliczanie imprez i usług turystycznych</b>					<b>4</b>
12.1	Przygotowywanie rozliczeń kosztów usług turystycznych i imprez turystycznych na podstawie dokumentów finansowych oraz sporządzanie dokumentacji dot. w/w rozliczeń.	Komputer z arkuszem kalkulacyjnym, dokumenty finansowe dostarczone przez usługodawców (faktury, rachunki itp.).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliczanie kosztów usług turystycznych świadczonych przez usługodawców,</li> <li>- sporządzanie rozliczeń wpływów i kosztów imprezy turystycznej,</li> <li>- rozliczanie kosztów konferencji, targów i giełd turystycznych,</li> <li>- sporządzanie dokumentacji dotyczącej rozliczeń imprez i usług turystycznych.</li> </ul>	T.14.3.1 T.14.3.2 T.14.3.4 T.14.3.6	2
12.2	Stosowanie w praktyce zasad opodatkowania imprez turystycznych i usług turystycznych oraz prowadzenie ewidencji księgowej imprez i usług turystycznych.	Komputer z odpowiednim oprogramowaniem, druki ścisłego zarachowania (faktury, faktury VAT marża, rachunki, kasa przyjmie, kasa wypłaci, wniosek o zaliczkę, rozliczenie zaliczki, polecenie wyjazdu służbowego), przepisy prawa dot. podatków w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzeganie zasad opodatkowania usług i imprez turystycznych,</li> <li>- prowadzenie ewidencji księgowej imprez i usług turystycznych przestrzegając zasad rachunkowości.</li> </ul>	T.14.3.3 T.14.3.5	2

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Miejsca realizacji praktyk w branży turystycznej - rekomendacje

W dzisiejszych czasach turystyka to jedna z najdynamiczniej rozwijających się gałęzi gospodarki światowej. Jej sprawne funkcjonowanie oraz nieustanny rozwój wymaga profesjonalnego przygotowywania pracowników z zakresu organizacji i obsługi ruchu turystycznego. Założenia te mogą zostać spełnione właśnie poprzez odpowiednie przeszkolenie kadry nauczycielskiej.

Praktyka zawodowa dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży turystycznej stanowi jeden z najistotniejszych elementów procesu warunkujących odpowiednie przygotowanie zawodowe uczniów. Po jej odbyciu nauczyciel będzie już nie tylko pedagogiem posiadającym rozległą wiedzę z dziedziny turystyki, ale nade wszystko będzie ekspertem dającym uczniom możliwość zastosowania i pogłębienia zdobytych wiadomości oraz umiejętności w rzeczywistych warunkach pracy.

Istnieje szereg miejsc polecanych do odbywania praktyk zawodowych dla nauczycieli i instruktorów (np. touroperatorzy, pośrednicy turystyczni, agencje turystyczne, hotelowe centra organizacji i obsługi imprez oraz animacji - komórki odpowiedzialne za organizację konferencji, kongresów, zwiedzania miasta i regionu, obsługę gościa biznesowego itp.), jednak najlepiej byłoby gdyby praktyki były przeprowadzane nie tylko tam gdzie kreowane są procesy planowania czy rozliczania imprezy turystycznej, ale również w rzeczywistym miejscu ich realizacji. Gwarantowałyby to uczestnictwo nauczyciela/ instruktora w szeregu „niedostępnych” do tej pory procedur (np. odprawa lotniskowa, realna współpraca z przewodnikiem turystycznym, rezydentem czy też animatorem czasu wolnego).

Niestety aktualne warunki ekonomiczne większości z funkcjonujących na rynku przedsiębiorstw turystycznych uniemożliwiają wzięcie udziału w tak zorganizowanych praktykach. Dlatego też proponujemy aby w ramach praktyk nauczyciel czy instruktor praktycznej nauki zawodu odbywał je we wszystkich funkcjonujących działach danego przedsiębiorstwa turystycznego, gdzie istnieje możliwość wykorzystywania i pogłębienia

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

nabytej wcześniej wiedzy (Tabela 2).

**Tabela 2. Działy przedsiębiorstwa turystycznego – stanowiska do odbywania praktyk.**

Wykorzystywanie nabytych umiejętności w przedsiębiorstwie turystycznym	Dział imprez własnych (Tour-operator)	Dział imprez agencyjnych (Agent)	Dział międzynarodowych połączeń autokarowych	Dział międzynarodowych połączeń lotniczych	Dział informacji turystycznej	Dział wewnętrzny (księgowość, kadry)
Znajomość i przestrzeganie zasad <b>bezpieczeństwa i higieny pracy</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</b>	X	X				X
Wykorzystywanie <b>języka obcego ukierunkowanego zawodowo</b>	X		X	X	X	
Wykonywanie czynności zawodowych w oparciu o <b>kompetencje personalne i społeczne</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Organizacja pracy – praca w małych zespołach</b>	X					X
<b>Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych – rezerwacja i rozliczanie</b>	X		X	X	X	
<b>Prowadzenie informacji turystycznej – sprzedaż i rozliczanie imprez i usług turystycznych</b>	X	X	X	X	X	

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Odbyte szkolenie praktyczne przez nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu będzie warunkowało poznanie specyfiki pracy na rzeczywistych stanowiskach pracy w biurze podróży, analizę technologii stosowanych w przedsiębiorstwie turystycznym oraz zapoznanie się z urządzeniami i innym sprzętem technicznym stosowanym w procesie wytwarzania usług turystycznych.

Ważnym jest również to, aby nauczyciele mogli w praktyce stosować posiadaną przez siebie wiedzę teoretyczną, by je ze sobą integrowali i mogli zdobywać nowe doświadczenia zawodowe związane z nauczaniem przez nich przedmiotami. Istotnym jest także nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających wykorzystanie ich w późniejszym procesie kształcenia zawodowego oraz doskonalenie umiejętności interpersonalnych podczas bezpośredniego kontaktu z pracownikami branży turystycznej. Wiedza ta umożliwi im później dostosowanie nauczanych przedmiotów do potrzeb i wymogów współczesnego rynku pracy.

Podczas praktyki uczestnicy będą analizować i stosować zasady promocji, reklamy oraz marketingu, jakości świadczonych usług oraz norm bezpieczeństwa i higieny pracy na poszczególnych stanowiskach pracy w biurze podróży.



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Program praktyk**  
przeznaczony dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
z branży **technologii żywności**  
opracowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

**Opracowanie:**

Marek Kobielarz

Anna Kucia

Wiesław Kucia

Marcin Libera

Justyna Zdyb

**Zatwierdził:**

Ekspert metodyczny ds. programów praktyk:

Anna Oleksiejczuk

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## PROGRAM PRAKTYK TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Informacja o zawodzie: Technik technologii żywności

Technik technologii żywności przygotowuje do pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego. Technik technologii żywności kontroluje przebieg produkcji na stanowiskach pracy od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną (sortowanie, mycie, obieranie, rozdrabnianie), wytworzenie produktów, ich dalsze przetwarzanie, aż do uzyskania gotowych wyrobów, pakowanie i przekazanie do magazynu. Do jego zadań należy również kontrola jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu produkcyjnego.

Istotnym zadaniem technika technologii żywności jest organizowanie i nadzorowanie pracy, aby przebiegała zgodnie z obowiązującymi normami wykorzystania maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. Sporządza dokumentację zużycia surowców, dodatków, opakowań, ilości wyprodukowanych wyrobów i określa na tej podstawie normy zużycia materiałów i wydajności, zgodnie z obowiązującymi normami zakładowymi. Technik technologii żywności opracowuje receptury, instrukcje technologiczne oraz normy zakładowe dla wyrobu, wdraża je do produkcji oraz koryguje zaobserwowane wady i braki.

Technik technologii żywności wykonuje także specjalistyczne analizy surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w warunkach laboratoryjnych.

## Uzasadnienie potrzeby realizacji praktyki zawodowej w zawodzie technik technologii żywności.

Program praktyk obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładach przetwórstwa spożywczego. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu przetwórstwa spożywczego. Program praktyk dotyczy kontroli przebiegu produkcji na stanowiskach pracy od przyjęcia surowców, aż do uzyskania gotowych wyrobów, pakowanie i przekazanie do magazynu.

Nauczyciele będą mogli zapoznać się z organizacją i przebiegiem pracy, która powinna być zgodna z obowiązującymi normami wykorzystania maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych oraz systemów zapewnienia jakości zdrowej żywności. Program praktyki ma na celu zapoznanie nauczycieli z nowoczesnymi technologiami i urządzeniami stosowanymi w zakładach przetwórstwa spożywczego. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ CUKIERNIK



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ I

### MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania surowców.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. Zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych.
- Przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami.
- Ocenia jakość surowców cukierniczych.
- Przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Prowadzi dokumentację magazynową.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**DZIEŃ II**  
**PRODUKCJA CIASTA PSZENNEGO**  
**– PÓLCUKIERNICZEGO, FRANCUSKIEGO, PÓLFRANCUSKIEGO**

Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z produkcją ciasta pszennego metoda I - II fazowa.

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem cukiernika ciastowego.**
- 2. Zapoznanie z mieszarkami, ubijarkami oraz zagniatarkami przeznaczonymi do miesienia, ubijania oraz zagniatania ciast pszennych półcukiernicznych.**
- 3. Obsługa silosów przeznaczonych do magazynowania mąki.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mąki.**
- 5. Zaznajomienie się obsługą dozownika wody.**
- 6. Obsługa chłodni do ciasta francuskiego, półfrancuskiego.**

Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukiernicznych.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukiernicznych.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta pszennego na wyroby cukierniczne.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Potrafi wytworzyć podmłodę (rozczyn).
- Sporządza ciasta na pszenne wyroby cukierniczne.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów cukiernicznych.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### DZIEŃ III

#### PRODUKCJA CIAST PARZONYCH, KRUCHYCH, PÓŁKRUCHYCH ORAZ PIERNIKOWYCH

##### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z technologią produkcji ciast parzonych, kruchych, półkruchych oraz piernikowych.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami, ubijarkami oraz ugniatarkami przeznaczonych do miesienia ciast, kruchych, półkruchych oraz piernikowych.**
- 2. Obsługa ubijarek z podgrzewaczami gazowymi do ciasta parzonego.**
- 3. Zapoznanie praktykantów z technologią produkcji ciasta kruchego i półkruchego.**
- 4. Produkcja ciasta kruchego i półkruchego.**
- 5. Produkcja ciasta parzonego oraz piernikowego.**

##### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji ciasta parzonego, kruchego, półkruchego oraz piernikowego.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast cukierniczych.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby cukiernicze.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Posługuje się recepturami cukierniczymi.
- Obsługuje i dobiera urządzenia do produkcji ciast cukierniczych.
- Sporządza ciasta na wyroby cukiernicze.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów cukierniczych.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ IV

### PRODUKCJA CIASTA BISZKOPTOWEGO, BISZKOPTOWO – TŁUSZCZOWEGO, BEZOWEGO, ORZECHOWEGO, MIGDAŁOWEGO ORAZ KOKOSOWEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z technologią produkcji ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, orzechowego, migdałowego oraz kokosowego.

- 1. Obsługa ubijarek, mieszarek przeznaczonych do ubijania oraz miesienia ciasta biszkoptowych, bezowych, orzechowych i kokosowych.**
- 2. Zapoznanie praktykantów z obsługą naświetlarek do jajek.**
- 3. Zapoznanie z technologią produkcji ciasta biszkoptowego, bezowego, orzechowego oraz kokosowego.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast.
- Dobiera metody wytwarzania ciast biszkoptowych, bezowych, orzechowych oraz kokosowych.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Sporządza ciasta na wyroby cukiernicze.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

## DZIEŃ V

### WYTWARZANIE KREMÓW CUKIERNICZYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z produkcją kremów cukierniczych takich jak, krem maślany, krem angielski, bita śmietana, krem migdałowy, krem czekoladowy.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami oraz ubijarkami podgrzewanymi przeznaczonymi do wytwarzania kremów.**
- 2. Obsługa urządzeń służących do produkcji kremów.**
- 3. Wytwarzanie kremów maślanych, kremu angielskiego, kremu bita śmietana, kremu migdałowego, kremu czekoladowego oraz musów.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji kremów.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji kremów.
- Dobiera metody wytwarzania kremów.
- Ustala parametry technologiczne produkcji kremów.
- Sporządza kremy cukiernicze.
- Dokonuje oceny organoleptycznej kremów.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VI – VII

### DZIELENIE, KSZTAŁTOWANIE, SKŁADANIE ORAZ NADZIEWANIE WYROBÓW CUKIERNICZYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z technologią dzielenia, formowania, nadziewania oraz składania produktów cukierniczych.

- 1. Zapoznanie się ze stanowiskiem.**
- 2. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast oraz półproduktów cukierniczych.**
- 3. Poznanie obsługi urządzeń służących do wałkowania, nadziewania, smarowania, oblewania.**
- 4. Obsługa drobnego sprzętu obecnego na stanowisku pracy.**
- 5. Obsługa urządzeń chłodniczych oraz do zamrażania.**
- 6. Obsługa odlewarek, temperówek, podgrzewaczy do czekolady.**
- 7. Obsługa wózków rozrostowych.**

#### Cele operacyjne:

- Dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta w zależności od rodzaju półproduktu.
- Obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta.
- Wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.
- Planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu.
- Obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta.
- Poddaje rozrostowi uformowane kęsy zgodnie z ustalonymi parametrami.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VIII

### WYPIEK PRODUKTÓW CUKIERNICZYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z technologią wypieku produktów cukierniczych.

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem cukiernika piecowego.**
- 2. Obsługa wózków przeznaczonych do końcowego rozrostu kęsów.**
- 3. Obsługa wywrotnic do ciasta cukierniczego.**
- 4. Obsługa rozrostowni „garowni”, dobór parametrów dla danego rodzaju ciasta.**
- 5. Obróbka kęsów przed wypiekiem.**
- 6. Obsługa Pieców do wypieku pieczywa pszennego cukierniczego.**
- 7. Obsługa Patelni do smażenia.**
- 8. Zapoznanie ze sprzętem służącym do schładzania wyrobów cukierniczych.**

#### Cele operacyjne:

- Kontroluje jakość , wielkość kęsów ciasta w trakcie rozrostu.
- Planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem.
- Wykonuje czynności końcowe przed włożeniem kęsów ciasta do pieca lub patelni.
- Obsługuje piece cukiernicze.
- Obsługuje patelnie do smażenia.
- Wykonuje czynności związane z wypiekiem oraz smażeniem wyrobów cukierniczych.
- Ocenia stopień wypieczenia wyrobów cukierniczych.
- Rozpoznaje wady wyrobów cukierniczych oraz określa przyczyny ich powstawania.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IX

### WYTWARZANIE DEKORACJI CUKIERNICZYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z techniką wytwarzania dekoracji oraz ze sposobami dekoracji gotowych wyrobów cukierniczych.

- 1. Zapoznanie praktykantów ze sprzętem oraz urządzeniami służącymi do tworzenia dekoracji cukierniczych.**
- 2. Zapoznanie z maszynami służącymi do wytwarzania dekoracji cukierniczych.**
- 3. Temperowanie czekolady oraz wytwarzanie dekoracji z czekolady.**
- 4. Produkcja dekoracji z masy cukrowej oraz marcepana.**
- 5. Produkcja prostych dekoracji z karmelu lub izomaltu.**
- 6. Produkcja dekoracji z kremu oraz śmietany.**

#### Cele operacyjne:

- Praktykant posługuje się sprzętem urządzeniami oraz maszynami służącymi do wytwarzania dekoracji.
- Potrafi przeprowadzić temperowanie czekolady „krystalizację wstępną”.
- Wytwarza dekoracje z czekolady.
- Tworzy dekoracje z masy cukrowej oraz marcepana.
- Potrafi dobrać barwniki spożywcze do zabarwienia dekoracji.
- Wytwarza proste dekoracje z karmelu „izomaltu”.
- Dobiera dekoracje oraz dekoruje gotowe wyroby cukiernicze.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ X

### MAGAZYNOWANIE CUKIERNICZYCH PRODUKTÓW GOTOWYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania produktów gotowych.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie produktów gotowych.**
- 3. Zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**

#### Cele operacyjne:

- Przyjmuje dostawy cukierniczych wyrobów gotowych zgodnie z procedurami.
- Ocenia jakość wyrobów gotowych.
- Przestrzega zasad rozmieszczenia wyrobów gotowych.
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Prowadzi dokumentację magazynową.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA  
W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w zakładach produkujących różnorodny asortyment wyrobów cukierniczych pod opieką opiekuna praktyk.

**ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Wyposażenie zakładu cukierniczego.

**ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE**

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

**FORMY ORGANIZACYJNE**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy nauczycieli: indywidualnej i grupowej.

**PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Sprawdzanie efektów na podstawie obserwacji nauczyciela przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.

## PROGRAM PRAKTYK TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Technik przetwórstwa mleczarskiego przygotowuje do obsługi maszyn i urządzeń na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych, dobierania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, przygotowuje do produkcji, dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych. Użytkuje maszyny i urządzenia oraz wykorzystuje nowoczesne technologie w produkcji wyrobów. Technik przetwórstwa mleczarskiego przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych. Wykonuje czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Ocenia organoleptycznie surowce, półprodukty, wyroby gotowe i dodatki do żywności. Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami HACCP, przestrzega zasad GMP i GHP w procesie produkcji, magazynowania i przygotowania do wysyłki wyrobów spożywczych. Technik przetwórstwa mleczarskiego ustala harmonogramy produkcji, dobiera środki transportu wewnętrznego, rozlicza zużycie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych, określa wydajność i monitoruje przebieg produkcji. W przypadku nieprawidłowości przebiegu procesów produkcji podejmuje działania korygujące. Pobiera do badań próbki surowców, dobiera sprzęt i odczynniki do badania.

Technik przetwórstwa mleczarskiego sporządza dokumentację technologiczną i przestrzega norm w produkcji wyrobów mleczarskich. Monitoruje przebieg produkcji wyrobów mleczarskich pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości.

## UZASADNIENIE POTRZEBY REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładach przetwórstwa mleczarskiego. Program praktyki obejmuje obsługę maszyn i urządzeń na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych, dobór surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, dobór parametrów technologicznych do produkcji wyrobów spożywczych, użytkowanie maszyn i urządzeń oraz środków transportu wewnętrznego. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu przetwórstwa mleczarskiego. Program praktyk zawodowych dla nauczycieli realizowanych w zakładach przetwórstwa mleczarskiego obejmuje również wykonywanie czynności związanych z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Nauczyciele będą mogli zapoznać się z nowoczesnymi technologiami i urządzeniami stosowanymi w zakładach przetwórstwa mleczarskiego., sporządzaniem dokumentacji technicznej i normami w produkcji wyrobów mleczarskich. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ MLECZARZ



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ I

### MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe.**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów mleczarskich.
- Przyjmuje dostawy surowców i półproduktów koprodukcji wyrobów mleczarskich zgodnie z procedurami.
- Ocenia jakość surowca do produkcji wyrobów mleczarskich.
- Przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie surowca, wyrobu gotowego, produktów pomocniczych.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Prowadzi dokumentację magazynową.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ II

### PRODUKCJA MLEKA SPOŻYWCZEGO PASTERYZOWANEGO, STERYLIZOWANEGO, UHT

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z produkcją mleka spożywczego pasteryzowanego mleka sterylizowanego, mleka UHT.

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatu linii produkcyjnej.
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji mleka spożywczego pasteryzowanego, mleka sterylizowanego, mleka UHT.
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mleka spożywczego.

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT.
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych mleka spożywczego: kwasowości metodą miareczkową, pH, gęstości, zawartości tłuszczu - metodą Gerbera, zawartości suchej masy w mleku metodą obliczeniową.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji mleka spożywczego mleka sterylizowanego, mleka UHT.
- Dobiera metodę otrzymywania: mleka spożywczego w zależności od ilości tłuszczu (np. 0,5%; 2%; 3,2%), mleka sterylizowanego, mleka UHT.
- Ustala parametry technologiczne mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT.
- Zna metodę normalizacji mleka.
- Zna ocenę jakościową i zafałszowania mleka surowego.
- Zna ocenę jakościową mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT.
- Zna proces baktofugacji występujący podczas wirowania.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



### DZIEŃ III

## PRODUKCJA ŚMIETANY I ŚMIETANKI

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją śmietany i śmietanki.

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej.**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji śmietany i śmietanki.**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu śmietany i śmietanki.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji śmietany i śmietanki.
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych śmietany i śmietanki: gęstości (ciężaru właściwego), kwasowości metodą miareczkową, zawartości tłuszczu - metodą Gerbera, skuteczności pasteryzacji wysokiej, wykrywania obecności skrobi.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji śmietany i śmietanki.
- Dobiera metodę otrzymywania: śmietany i śmietanki.
- Ustala parametry technologiczne śmietany i śmietanki.
- Zna metodę zaszczepiania szczepionkami typu DVS oraz inkubacji przy produkcji śmietany.
- Zna sposób oznaczania składu ilościowego śmietany przy wykorzystaniu spektrofotometrów - bliska podczerwień (FT-NIR).

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ IV

### PRODUKCJA MASŁA

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją masła.

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej.
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji masła.
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu masła.

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji masła.
- Zna właściwości sensoryczne masła ( smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa).
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych masła: zawartości wody w maśle metodą techniczną, (pH) plazmy masła.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji masła.
- Dobiera metodę otrzymywania masła.
- Ustala parametry technologiczne masła.
- Zna metodę dodawania dodatków (m.in. barwinków, soli) przy produkcji masła.
- Zna proces dojrzewania (fizyczne, biologiczne) masła.
- Zna metodę zmaślania (metoda periodyczna, ciągła) przy produkcji masła.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ V

### PRODUKCJA NAPOJÓW FERMENTOWANYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją napojów fermentowanych (mleko fermentowane, mleko fermentowane naturalne, jogurt, jogurt o zmienionej mikroflorze, mleko acidofilne, kefir, maślanka, mleko fermentowane poddane obróbce termicznej, mleko fermentowane mrożone).

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej.**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji napojów fermentowanych.**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu napojów fermentowanych.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji napojów fermentowanych.
- Zna właściwości sensorycznych napojów fermentowanych (wygląd, barwa, smak i zapach, konsystencja).
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych napojów fermentowanych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości tłuszczu, suchej masy beztłuszczowej, obecności metali.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji napojów fermentowanych.
- Dobiera metodę otrzymywania: napojów fermentowanych.
- Ustala parametry technologiczne napojów fermentowanych.
- Zna metodę postępowania ze szczepionkami przy produkcji napojów fermentowanych.
- Zna wady struktury i konsystencji, tekstury, smaku i zapachu, wyglądu zewnętrznego i barwy przy produkcji napojów fermentowanych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VI – VII

### PRODUKCJA SERÓW TWAROGOWYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją serów twarogowych niedojrzewających (1. z uwagi na proces technologiczny: kwasowe, kwasowe – podpuszczkowe; 2. Z uwagi na zawartość tłuszczu: śmietankowe, chude, półtłuste, tłuste, pełnotłuste).

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowej linii produkcyjnej.**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji serów twarogowych.**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu serów twarogowych.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji serów twarogowych.
- Zna właściwości sensoryczne serów twarogowych (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa).
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości wody.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji serów twarogowych.
- Dobiera metodę otrzymywania: serów twarogowych.
- Ustala parametry technologiczne serów twarogowych.
- Zna metodę postępowania ze szczepionkami przy produkcji serów twarogowych.
- Zna proces koagulacji przy produkcji serów twarogowo podpuszczkowych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VIII

### PRODUKCJA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją serów dojrzewających.

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej.
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji serów dojrzewających.
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu serów dojrzewających.

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji serów dojrzewających.
- Zna właściwości sensoryczne serów dojrzewających (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa).
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości soli kuchennej.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji serów dojrzewających.
- Dobiera metodę otrzymywania: serów dojrzewających.
- Ustala parametry technologiczne serów dojrzewających.
- Zna proces zaprawiania i krzepnięcia przy produkcji serów dojrzewających.
- Zna proces ultrafiltracji przy produkcji serów dojrzewających.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IX - X

### PRODUKCJA KONCENTRATÓW MLECZNYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z produkcją koncentratów mlecznych (mleko: zagęszczone, zagęszczone słodzone, odtłuszczone w proszku, pełne w proszku; maślanka w proszku; serwatka w proszku).

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowej linii produkcyjnej.**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji koncentratów mlecznych.**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu koncentratów mlecznych.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji koncentratów mlecznych.
- Zna właściwości sensoryczne koncentratów mlecznych (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa).
- Zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, wskaźnika rozpuszczalności, zawartości wody.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji koncentratów mlecznych.
- Dobiera metodę otrzymywania: koncentratów mlecznych.
- Ustala parametry technologiczne koncentratów mlecznych.
- Zna proces aglomeracji – granulacji przy produkcji mleka w proszku.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## **WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyka powinna odbywać się w nowoczesnych zakładach przetwórstwa spożywczego pod opieką opiekuna praktyk.

### **ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Wyposażenie zakładu przetwórstwa mleczarskiego.

### **ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE**

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

### **FORMY ORGANIZACYJNE**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej i grupowej.

### **PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji nauczycieli przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.



Praktyka  
kluczem  
do sukcesu



## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ PIEKARZ



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## DZIEŃ I

### MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. Zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**

#### Cele operacyjne:

- Praktykant rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- Przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami.
- Ocenia jakość surowców piekarskich.
- Przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Prowadzi dokumentację magazynową.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ II

### PRODUKCJA CIASTA PSZENNEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z techniką wytwarzania ciasta pszennego metoda I -II fazowa.

1. Zapoznanie praktykantów ze stanowiskiem piekarza ciastowego.
2. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonymi do mięszczenia ciast pszennych.
3. Obsługa silosów przeznaczonych do magazynowania mąki.
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mąki.
5. Obsługa przesiewaczy do mąki.
6. Zaznajomienie się obsługą dozownika wody.
7. Zapoznanie praktykantów z narzędziami do pomiaru parametrów surowców piekarskich.

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Potrafi wytworzyć podmlodę (rozczyn).
- Sporządza ciasta na pszenne wyroby piekarskie.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



### DZIEŃ III

## WYTWARZANIE CIASTA ŻYTNIEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z techniką wytwarzania ciasta żytniego, na zakwasach, gotowych kwasach piekarskich.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast żytnich.**
- 2. Obsługa żurowników.**
- 3. Zapoznanie się z harmonogramem prowadzenia kwasów piekarskich żytnich.**
- 4. Produkcja ciast żytnich, na zakwasach oraz gotowych kwasach piekarskich.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta żytniego.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IV

### PRODUKCJA CIASTA MIESZANEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznane praktykantów z techniką wytwarzania ciasta mieszanego, pszenno - żytniego, żytnio – pszennego.

1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast mieszanych
2. Obsługa linii technologicznych do obróbki pieczywa mieszanego.
3. Zapoznanie się z harmonogramem prowadzenia kwasów piekarskich żytnich, wolnych półkwasów, „żurków”.
4. Produkcja ciast mieszanych.

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta mieszanego.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ V

### PRODUKCJA CIASTA NA PIECZYWO DIETETYCZNE ORAZ SPECJALNE

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z techniką produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne oraz specjalne.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast na pieczywo dietetyczne, specjalne.**
- 2. Obsługa linii technologicznych do obróbki ciasta na pieczywo dietetyczne, specjalne.**
- 3. Produkcja ciast specjalnych oraz dietetycznych.**

#### Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych oraz specjalnych.
- Przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast.
- Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- Sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VI – VII

### DZIELENIE I KSZTAŁTOWANIA „FORMOWANIE” CIASTA, PSZENNEGO, ŻYTNIEGO, MIESZANEGO, DIETETYCZNEGO ORAZ SPECJALNEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznanie uczniów z technologią dzielenia i formowania ciasta pszennego, żytniego, mieszanego, dietetycznego oraz specjalnego.

1. Zapoznanie się ze stanowiskiem piekarza stołowego.
2. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast pszennych, tj. dzielarko zaokrąglarka, wałkowarka, rogalikarka, linie do ciasta pszennego.
3. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast żytnich, tj. dzielarki do ciasta żytniego, linie do ciasta żytniego, dietetycznego oraz specjalnego.
4. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast mieszanych oraz linii do dzielenia i kształtowania ciasta mieszanego.
5. Zapoznanie się z podstawami dzielenia i kształtowania ciast pszennych, żytnich, oraz mieszanych.
6. Obsługa wózków rozrostowych.

#### Cele operacyjne:

- Praktykant dobiera sposoby dzielenia i formowania w zależności od rodzaju ciasta.
- Obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta.
- Wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.
- Planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu.
- Obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta.
- Poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

## DZIEŃ VIII

### WYPIEK PIECZYWA

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z technologią wypieku pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego, dietetycznego oraz specjalnego.

1. Zapoznanie praktykantów ze stanowiskiem piekarza piecowego.
2. Obsługa wózków przeznaczonych do końcowego rozrostu kęsów.
3. Obsługa wywrotnic do bułek
4. Obsługa rozrostowi, „garowni”, dobór parametrów dla danego rodzaju ciasta.
5. Obróbka kęsów przed wypiekiem.
6. Obsługa Pieców do wypieku pieczywa pszennego, żytniego oraz mieszanego.
7. Zapoznanie ze sprzętem służącym do schładzania pieczywa.

#### Cele operacyjne:

- Praktykant kontroluje jakość , wielkość kęsów ciasta w trakcie rozrostu.
- Planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem.
- Wykonuje czynności końcowe przed włożeniem kęsów ciasta do pieca.
- Obsługuje piece piekarskie.
- Wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa.
- Ocenia stopień wypieczenia pieczywa.
- Rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

DZIEŃ IX  
KONFEKCJONOWANIE PIECZYWA

Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z sposobami konfekcjonowania pieczywa.

- 1. Zapoznanie praktykantów z magazynem wyrobów gotowych.**
- 2. Obsługa urządzeń służących do konfekcjonowania pieczywa, krajalnice, pakowarki, urządzenia do ważenia, metkowania gotowych wyrobów piekarskich**
- 3. Obsługa urządzeń do mycia pojemników.**

Cele operacyjne:

- Kontroluje temperaturę pieczywa.
- Zna sposoby schładzania pieczywa.
- Dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.
- Obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.
- Wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem pieczywa.
- Magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ X

### PRODUKCJA PIECZYWA ARTYSTYCZNEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznanie praktykantów z produkcją pieczywa artystycznego.

- 1. Produkcja ciasta martwego (ciasta bez drożdży).**
- 2. Zapoznanie praktykantów ze sprzętem służącym do wykonania dekoracji.**
- 3. Wykonywanie dekoracji przy użyciu ciasta martwego.**
- 4. Dekorowanie chlebów okolicznościowych, eksponatów artystycznych.**
- 5. Wypiek dekoracji.**

#### Cele operacyjne:

- Praktykant potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji ciasta martwego.
- Potrafi używać sprzętu do produkcji dekoracji piekarskich.
- Tworzy dekoracje przy użyciu ciasta martwego.
- Wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA  
W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach produkujących różnorodny asortyment pieczywa pod opieką opiekuna praktyk.

**ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Surowce piekarskie. Wyposażenie zakładu piekarskiego.

**ZALECANE METODY KSZTAŁCENIA**

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

**FORMY ORGANIZACYJNE**

Dominujące formy organizacyjne pracy nauczycieli: indywidualna i grupowa.

**PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Sprawdzenie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie obserwacji wykonanego zadania przez opiekuna praktyk.



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ WĘDLINIARZ



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ I

PRZEPISY DOTYCZĄCE: BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY, OCHRONY PRZECIWOPOŻAROWEJ I OCHRONY ŚRODOWISKA OBOWIĄZUJĄCE W ZAKŁADZIE. STRUKTURA ORGANIZACYJNA I SPECYFIKACJA ZAKŁADU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO (ZAKRES PRODUKCJI, OFERTA HANDLOWA). SYSTEMY ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI FUNKCJONUJĄCE W ZAKŁADZIE (GHP, GMP, HACCP I ISO).

### Cele ogólne:

1. Zapoznanie z charakterystyką zakładu i dokumentacją technologiczną.
2. Zapoznanie z przepisami z zakresu higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie.
3. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i specyfikacją zakładu przetwórstwa mięsnego.
4. Zapoznanie z systemami jakości w zakładzie ze zwróceniem szczególnej uwagi na zasady systemu ISO, GMP, GHP oraz HACCP.

### Cele operacyjne:

- Wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładzie przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego.
- Wskazać sposób zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego.
- Znać systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności opracowane dla zakładu.
- Rozróżnić zagrożenia występujące w procesie produkcji asortymentów zakładowych. Wskazać Krytyczne Punkty Kontroli i Punkty Kontrolne w procesie produkcji.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ II

### ZASADY ORGANIZACJI STANOWISKA PRACY PODCZAS ROZBIORU

#### I WYKRAWANIA MIĘSA WOŁOWEGO

##### Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.
2. Organizacja stanowiska pracy podczas rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych – bydła.
3. Stosowanie norm przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa wołowego – ćwierćtuszy przedniej wołowej.
4. Zapoznanie z wyposażeniem linii rozbiorowych – w tym schemat technologiczny (maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa).
5. Zapoznanie z budową układu kostnego i mięśniowego bydła.
6. Rozbiór ćwierćtuszy wołowej przedniej.
7. Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy przedniej.

##### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Rozróżnić rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa.
- Stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa wołowego z ćwierćtuszy przedniej.
- Określić elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych – bydła.
- Określić elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – ćwierćtuszy przedniej wołowej.
- Określić części zasadnicze półtuszy zwierząt rzeźnych- bydła.
- Określić kolejność czynności podczas rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych – bydła.
- Rozróżniać i posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych- bydła.
- Podzielić tusze na półtusze.
- Podzielić ćwierćtuszę przednią na części zasadnicze.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Zidentyfikować produkty wykrawania ćwierćtuszy przedniej wołowej.
- Określić klasy jakości mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy przedniej wołowej.

### DZIEŃ III

## ROZBIÓR, WYKRAWANIE I KLASYFIKOWANIE MIĘSA WOŁOWEGO – ĆWIERĆTUSZY TYLNEJ

### Cele ogólne:

1. **Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.**
2. **Organizacja stanowiska pracy podczas rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych – bydła.**
3. **Zapoznanie z rodzajem norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa wołowego – ćwierćtuszy tylnej wołowej.**
4. **Rozbiór ćwierćtuszy wołowej tylnej.**
5. **Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy tylnej.**

### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa wołowego z tylnej ćwierćtuszy.
- Rozpoznać elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – ćwierćtuszy tylnej wołowej.
- Dobrać i stosować sprzęt do rozbioru i wykrawania mięsa z ćwierćtuszy wołowej tylnej.
- Podzielić ćwierćtuszę tylną na części zasadnicze.
- Rozpoznać produkty wykrawania ćwierćtuszy tylnej wołowej.
- Określić klasy jakości mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy tylnej.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IV

### ROZBIÓR, WYKRAWANIE I KLASYFIKOWANIE MIĘSA WIEPRZOWEGO – PÓLTUSZ

#### Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.
2. Zapoznanie z rodzajem norm stosowanych przy rozbiórce i wykrawaniu mięsa wieprzowego – półtusze.
3. Zapoznanie z budową układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej.
4. Rozbiór półtusze wieprzowych.
5. Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wieprzowego pozyskiwanego z półtuszy.

#### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbiórki i wykrawania mięsa wieprzowego – półtusze.
- Określić elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych – trzody chlewnej.
- Określić elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – półtuszy trzody chlewnej.
- Określić części zasadnicze półtusze zwierząt rzeźnych- trzody chlewnej.
- Rozróżniać i posługiwać się sprzętem do rozbiórki i wykrawania mięsa z półtuszy wieprzowej.
- Podzielić półtusze na części zasadnicze.
- Zidentyfikować produkty wykrawania półtusze wieprzowych.
- Określić klasy jakości mięsa wieprzowego pozyskiwanego z półtuszy wieprzowej.

## DZIEŃ V

### PRZYDATNOŚĆ UŻYTKOWA MIĘSA UZYSKANEGO Z ROZBIORU I WYKRAWANIA MIĘSA ZWIERZĄT RZEŹNYCH – BYDŁA I TRZODY

#### Cele ogólne:

1. Zapoznanie z klasami jakości mięsa oraz z wydajnością rozbiorową mięs pozyskiwanych ze zwierząt rzeźnych – bydła i trzody chlewnej.
2. Opisanie przydatności technologicznej mięs drobnych do produkcji.
3. Charakterystyka cech mięsa wieprzowego klasy I, II (A, B), III i IV.
4. Charakterystyka cech mięsa wołowego klasy I, II, III i IV.
5. Segregacja mięs drobnych uzyskanych z wykrawania na poszczególne klasy jakości.
6. Obliczanie uzysków z części zasadniczych z rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych.
7. Obliczanie uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa.
8. Określenie zachodzących zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych podczas produkcji i przechowywania mięsa.

#### Cele operacyjne:

- Ocenic przydatność technologiczną mięs drobnych do produkcji.
- Określić cechy mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV.
- Określić cechy mięsa wołowego klasy I, II, III i IV.
- Określić cechy mięs drobnych uzyskanych z wykrawania na poszczególne klasy jakości.
- Dokonać obliczeń z zakresu uzysków mięsa z części zasadniczych półtuszy zwierząt rzeźnych.
- Dokonać obliczeń uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa.
- Określić i scharakteryzować zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania mięsa.



## DZIEŃ VI

### PROWADZENIE PROCESÓW PRODUKCJI WĘDLIN

#### Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.
2. Stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji wędlin.
3. Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wędlin.
4. Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji wędlin.
5. Planowanie operacji technologicznych produkcji wędlin.
6. Wykonywanie czynności związanych z produkcją wędlin.
7. Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.

#### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Rozpoznać cechy charakterystyczne wędlin.
- Sklasyfikować wędliny na grupy technologiczne.
- Dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin na podstawie receptur i norm technologicznych.
- Rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.
- Przygotować zgodnie z instrukcją technologiczną surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin.
- Dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wędlin.
- Określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji wędlin.
- Rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji wędlin.

- Dobrać i ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych do produkcji wędlin.
- Pekłować surowce do produkcji wędlin.
- Uplastyczyć i uformować wędzonki.
- Rozdrobnić i wymieszać surowce do produkcji wędlin.
- Napełnić osłonki farszem.
- Przeprowadzić obróbkę termiczną wędlin.
- Przeprowadzić wędzenie wędlin.
- Przeprowadzić obróbkę końcową wędlin.
- Obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji wędlin.
- Dokonać zapisu w dokumentacji produkcji wędlin.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VII

### PROWADZENIE PROCESÓW PRODUKCJI KONSERW

#### Cele ogólne:

1. **Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.**
2. **Stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji konserw.**
3. **Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji konserw.**
4. **Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji konserw.**
5. **Planowanie operacji technologicznych produkcji konserw.**
6. **Wykonywanie czynności związanych z produkcją konserw.**
7. **Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.**

#### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Rozpoznać cechy charakterystyczne konserw.
- Sklasyfikować konserwy na grupy technologiczne.
- Dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw na podstawie receptur i norm technologicznych.
- Rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw.
- Przygotować zgodnie z instrukcją technologiczną surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw.
- Dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia stosowane do produkcji konserw.
- Określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji konserw.
- Rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji konserw.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Dobrać i ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych do produkcji konserw.
- Peklować surowce do produkcji konserw.
- Uplastyczyć i uformować elementy do konserw.
- Rozdrobnić i wymieszać surowce do konserw.
- Napełnić opakowania konserw farszem.
- Przeprowadzić obróbkę termiczną konserw.
- Przeprowadzić obróbkę końcową konserw.
- Obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji konserw.
- Dokonać zapisu w dokumentacji produkcji konserw.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VIII

### PROWADZENIE PROCESÓW PRODUKCJI TŁUSZCZÓW TOPIONYCH

#### Cele ogólne:

1. **Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.**
2. **Planowanie operacji technologicznych produkcji tłuszczów topionych.**
3. **Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji tłuszczów topionych.**
4. **Wykonywanie czynności związanych z produkcją tłuszczów topionych.**
5. **Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji tłuszczów topionych.**
6. **Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.**

#### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Rozróżnić metody wytopu tłuszczu.
- Dobrać operacje i procesy technologiczne do metod wytopu tłuszczu.
- Dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do wytopu tłuszczu.
- Dobrać parametry technologiczne do operacji i procesów produkcji wytopu tłuszczu.
- Wykonać wytop tłuszczu.
- Obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do wytopu tłuszczu.
- Dokonać zapisu w dokumentacji produkcji wytopu tłuszczu.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ IX-X

### MAGAZYNOWANIE PRODUKTÓW MIĘSNYCH I TŁUSZCZOWYCH

#### Cele ogólne:

1. **Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP.**
2. **Dobieranie i obsługa środków transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych.**
3. **Określenie warunków magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.**
4. **Identyfikowanie wad wędlin, konserw i tłuszczów topionych.**
5. **Opisanie zasad znakowania produktów spożywczych – przetworów mięsnych i tłuszczowych.**
6. **Prowadzenie dokumentacji dotyczącej magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.**

#### Cele operacyjne:

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy.
- Zastosować odpowiednie środki transportu wewnętrznego do prac w magazynie przetworów mięsnych i tłuszczowych.
- Rozpoznać wady przetworów mięsnych i tłuszczowych na podstawie oceny organoleptycznej.
- Ustalić parametry magazynowania wędlin, konserw i tłuszczów topionych.
- Skontrolować parametry magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.
- Dobrać materiały pomocnicze i urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.
- Dobrać opakowania do przetworu i sposobu konfekcjonowania.
- Rozmieścić w magazynie przetwory mięsne i tłuszczowe zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- Dokonać zapisu w dokumentacji magazynowej.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA  
W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Kształcenie praktyczne powinno odbywać się w zakładach przetwórstwa spożywczego (przetwórstwa mięsa) pod opieką opiekuna praktyk.

**ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Wyposażenie zakładu spożywczego (przetwórstwa mięsa) , w którym odbywają się praktyki zawodowe.

**ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE**

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

**FORMY ORGANIZACYJNE**

Zajęcia powinny być w formie indywidualnej i grupowej.

**PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Sprawdzenie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji nauczyciela przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





**Program praktyk**  
przeznaczony dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
**w branży gastronomicznej**  
opracowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

**Opracował:**

Barbara Fatyga  
Urszula Kaca  
Halina Kopińska  
Urszula Myśliwiec  
Ewa Oleksiejczuk

**Zatwierdził:**

Ekspert metodyczny ds. programów praktyk  
Anna Oleksiejczuk

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## PROGRAM PRAKTYK TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje i sporządza potrawy oraz napoje. Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada te same umiejętności, które niezbędne są w pracy kucharza. Wykonuje także zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia oraz organizuje i wykonuje usługi gastronomiczne.

Technik żywienia i usług gastronomicznych przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpiecza je przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe organoleptycznie. Przeprowadza procesy produkcyjne zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Rozróżnia i ocenia zmiany pozytywne i negatywne, które zachodzą w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami. Opracowuje, kontroluje i ocenia nowe receptury sporządzania potraw i napojów oraz wdraża je do produkcji. Stosuje systemy zapewniające wysoką jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami w produkcji gastronomicznej. Technik żywienia i usług gastronomicznych sporządza i ocenia jadłospisy oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadą racjonalnego żywienia. Wykorzystuje także specjalistyczne programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

## UZASADNIENIE POTRZEBY REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładzie gastronomicznym. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu gastronomicznego. Program praktyk zawodowych dla nauczycieli realizowanych w zakładzie gastronomicznym obejmuje: bezpieczeństwo i organizację pracy w zakładzie gastronomicznym, czynności związane z produkcją gastronomiczną oraz planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Nauczyciele będą mogli zapoznać się z nowoczesnymi technologiami i urządzeniami w produkcji gastronomicznej, sporządzaniem potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, rozliczaniem kosztów działalności z wykorzystaniem specjalistycznych programów komputerowych, planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ I

### TEMAT: BEZPIECZEŃSTWO I ORGANIZACJA PRACY W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM

#### Cel ogólny:

Zapoznanie z harmonogramem praktyk, organizacją stanowiska pracy, przepisami bhp.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym.**
- 3. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza oraz technika żywienia i usług gastronomicznych.**
- 4. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.**
- 6. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.**
- 7. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.**
- 8. Procedury udzielania pierwszej pomocy.**

#### Cele operacyjne:

- Praktykant dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy.
- Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych.
- Określa i identyfikuje zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych.
- Identyfikuje zagrożenia w pracy w gastronomii.
- Wyjaśnia zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych oraz uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonania określonego zadania zawodowego.
- Dobiera i stosuje środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy oraz uzasadnia dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.
- Uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska.
- Wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Identyfikuje i powiadamia system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ II

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

HACCP. Zapoznanie z wyposażeniem zakładu gastronomicznego.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia.**
- 3. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.**
- 4. Zasady racjonalnego żywienia.**
- 5. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.**
- 6. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.**
- 7. Zasady oceny organoleptycznej.**
- 9. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.**
- 10. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.**
- 11. Warunki przechowywania żywności.**

#### Cele operacyjne:

- Określa zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych.
- Identyfikuje zagrożenia w pracy w gastronomii.
- Uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego.
- Dobiera środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy.
- Stosuje środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Przestrzega przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych, przepisów prawa autorskiego oraz przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej.
- Ustala jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne.
- Określa możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi.
- Stosuje zasady racjonalnego żywienia planując posiłki.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Dobiera dodatki do przygotowywanych potraw.
- Przestrzega procedur zawartych w instrukcjach.
- Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów.
- Stosuje maszyny i urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych.
- Stosuje zasady oceny organoleptycznej.
- Stosuje procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- Zapobiega zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej.
- Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni.
- Stosuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- Dobiera warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem.
- Ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria funkcjonalności, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości.
- Dobiera sposób przechowywania do określonego środka żywności.
- Wskazuje rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności.
- Określa sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania.
- Ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego.
- Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych.
- Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.
- Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.

### DZIEŃ III

#### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

##### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie zup i sosów.

1. **Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie gastronomicznym.**
2. **Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
3. **Zasady racjonalnego żywienia.**
4. **Sporządzanie zup i sosów.**
5. **Zasady oceny organoleptycznej.**

##### Cele operacyjne:

- Sporządza zupy i sosy na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania zup lub sosów.
- Dobiera przyprawę do określonej zupy lub sosu.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonej zupy lub sosu.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej zupy lub sosu.
- Planuje etapy sporządzania zup, sosów lub półproduktów.
- Stosuje zasady zabezpieczania zup i sosów do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych zup i sosów w określonych warunkach.
- Ocenia organoleptycznie zupy i sosy oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.
- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji zup i sosów.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) zup lub sosów.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ IV

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie zakąsek zimnych, surówek i sałatek.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie gastronomicznym.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
- 3. Zasady racjonalnego żywienia.**
- 4. Sporządzanie zakąsek zimnych, surówek i sałatek.**
- 6. Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza zakąski zimne, surówki i sałatki na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania zakąsek zimnych, surówek i sałatek.
- Dobiera przyprawy do określonej zakąski zimnej, surówki lub sałatki.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonej zakąski zimnej, surówki lub sałatki.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej zakąski zimnej, surówki lub sałatki.
- Wybiera odpowiedni surowiec do sporządzenia zakąski zimnej, surówki lub sałatki.
- Planuje etapy sporządzania zakąsek zimnych, surówek lub sałatek.
- Stosuje zasady zabezpieczania zakąsek zimnych, surówek i sałatek do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty produkcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych zakąsek zimnych, surówek i sałatek w określonych warunkach.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Ocenia organoleptycznie zakąski zimne, surówki i sałatki oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.
- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji zakąsek zimnych, surówek i sałatek.
- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) zakąsek zimnych, surówek i sałatek.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ V

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie zakąsek gorących i napojów.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładach gastronomicznych.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
- 3. Zasady racjonalnego żywienia.**
- 4. Sporządzanie zakąsek gorących i napojów.**
- 5. Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza zakąski gorące lub napoje na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania zakąsek gorących i napojów.
- Dobiera przyprawy do określonej zakąski gorącej lub napoju.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonej zakąski gorącej lub napoju.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej zakąski gorącej lub napoju.
- Wybiera odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej zakąski gorącej lub napoju.
- Planuje etapy sporządzania zakąsek gorących i napojów lub półproduktów.
- Stosuje zasady zabezpieczania zakąsek gorących i napojów do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty produkcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych zakąsek gorących i napojów w określonych warunkach.
- Ocenia organoleptycznie zakąski gorące i napoje oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji zakąsek gorących i napojów.
- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) zakąsek gorących lub napojów.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VI

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie dań mącznych.

1. **Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładach gastronomicznych.**
2. **Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
3. **Zasady racjonalnego żywienia.**
4. **Sporządzanie dań mącznych.**
5. **Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza dania mączne na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania dań mącznych.
- Dobiera przyprawy do określonego dania mącznego.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonego dania mącznego.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonego dania mącznego.
- Wybiera odpowiedni surowiec do sporządzenia określonego dania mącznego.
- Planuje etapy sporządzania dań mącznych.
- Stosuje zasady zabezpieczania dań mącznych do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych dań mącznych w określonych warunkach.
- Ocenia organoleptycznie dania mączne oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji dań mącznych.
- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) dań mącznych.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ VII

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie potraw z mięsa.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładach gastronomicznych.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
- 3. Zasady racjonalnego żywienia.**
- 4. Sporządzanie potraw z mięsa.**
- 5. Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza potrawy z mięsa na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania potraw z mięsa.
- Dobiera przyprawy do określonej potrawy z mięsa.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z mięsa.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy z mięsa.
- Wybiera odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy z mięsa.
- Planuje etapy sporządzania potraw z mięsa lub półproduktów.
- Stosuje zasady zabezpieczania potraw z mięsa do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw z mięsa w określonych warunkach.
- Ocenia organoleptycznie potrawy z mięsa oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw z mięsa.
- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw z mięsa.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VIII

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ GASTRONOMICZNĄ

#### Cel ogólny:

Przygotowanie miejsca pracy. Sporządzanie potraw z ryb i drobiu.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładach gastronomicznych.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.**
- 3. Zasady racjonalnego żywienia.**
- 4. Sporządzanie potraw z ryb i drobiu.**
- 5. Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza potrawy z ryb i drobiu na podstawie receptury.
- Stosuje zasady doprawiania potraw z ryb i drobiu.
- Dobiera przyprawy do określonej potrawy z ryb lub drobiu.
- Dobiera metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z ryb lub drobiu.
- Ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy z ryb lub drobiu.
- Wybiera odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy z ryb lub drobiu.
- Planuje etapy sporządzania potraw z ryb i drobiu lub półproduktów.
- Stosuje zasady zabezpieczania potraw z ryb i drobiu do momentu ekspedycji.
- Stosuje zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.
- Rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- Dobiera i obsługuje urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw z ryb i drobiu w określonych warunkach.
- Ocenia organoleptycznie potrawy z ryb i drobiu oraz stosuje działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Stosuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw z ryb i drobiu.
- Stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji ( aranżacji ) potraw z ryb lub drobiu.
- Określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IX

### PLANOWANIE I WYKONYWANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

#### Cel ogólny:

Planowanie usług gastronomicznych, obsługa programów komputerowych, nakrywanie stołów i ustawianie zastawy.

- 1. Planowanie produkcji w zakładzie gastronomicznym.**
- 2. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.**
- 3. Oferta usług gastronomicznych zakładu gastronomicznego.**
- 4. Świadczenie usług gastronomicznych.**

#### Cele operacyjne:

- Opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym.
- Planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów.
- Projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
- Dokonuje analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmuje w razie konieczności działania naprawcze.
- Ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym.
- Oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych.
- Opracowuje receptury na potrawy i napoje.
- Stosuje programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.
- Planuje oferty na usługi gastronomiczne.
- Sporządza ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego.
- Opracowuje ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego.
- Rozlicza koszty wykonanych usług.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Stosuje różnorodne metody obsługi klientów.
- Wyznacza miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług.
- Planuje dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi.
- Dobiera zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usługi przyjęć różnego rodzaju, typu.
- Planuje sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej.
- Oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej.
- Posługuje się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ X

### PLANOWANIE I WYKONYWANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

#### Cel ogólny:

Rozliczanie usług gastronomicznych przy pomocy programów komputerowych.

- 1. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.**
- 2. Oferta usług gastronomicznych zakładu gastronomicznego.**
- 3. Świadczenie usług gastronomicznych.**
- 4. Rozliczanie kosztów wykonanych usług.**

#### Cele operacyjne:

- Przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów.
- Planuje produkcję potraw i napojów.
- Ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów.
- Oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.
- Sporządza kalkulację cen potraw i napojów.
- Rozróżnia rodzaje kart menu.
- Przygotowuje oferty usług gastronomicznych.
- Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych.
- Kalkuluje koszty usług gastronomicznych.
- Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonanie zadań.
- Prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych.
- Dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.
- Interpretuje oznakowania żywności.
- Ocenia żywność pod względem towaroznawczym.
- Dobiera zastawę i bieliznę stołową w zależności od rodzaju menu.
- Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomiczne.
- Wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych.
- Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.
- Ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia.
- Korzysta z programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



---

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA  
W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych pod opieką opiekuna praktyk. Nauczyciele powinni zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.

**ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, wyposażenie zakładu gastronomicznego.

**ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE**

Ćwiczenia praktyczne – pozwolą na zastosowanie w praktyce nabytej wiedzy teoretycznej i ćwiczenie umiejętności praktycznych.

**FORMY ORGANIZACYJNE**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

**PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk.



**PROGRAM PRAKTYK DLA ZAWODU  
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCİ**

**NA POBUDOWIE KWALIFIKACJI W ZAWODZIE  
OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Technik technologii żywności wykonuje swoją pracę w zakładach przetwórstwa spożywczego. Bierze udział w opracowywaniu receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla wyrobu, wdraża je do produkcji (próby technologiczne) oraz koryguje zaobserwowane wady i braki. Nadzoruje przebieg produkcji i utrzymanie reżimu technologicznego na jednym lub kilku powierzonych mu odcinkach: od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną (sortowanie, mycie, obieranie, rozdrabnianie itp.), wytworzenie półproduktów, ich dalsze przetwarzanie (filtrowanie, wędzenie, zagęszczanie fermentowanie itp.), aż do uzyskania gotowych wyrobów, ich pakowanie i przekazanie do magazynu. Do jego zadań należy również kontrola jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu technologicznego (np. organoleptyczna – ocena smaku i zapachu, wzrokowa ocena barwy i dotykowa konsystencji). Zajmuje się także analizowaniem przyczyn powstawania braków i ich eliminowaniem. Istotnym jego zadaniem jest organizowanie i nadzorowanie pracy podległych pracowników, tzn. pilnowanie właściwego i zgodnego z obowiązującymi normami wykorzystania przez nich maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych. Technik wykonuje także specjalistyczne analizy (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne) surowców, półproduktów i produktów w warunkach laboratoryjnych. Do jego obowiązków należy wreszcie organizowanie prac i nadzór nad usuwaniem awarii maszyn i urządzeń.

Technik technologii żywności może się specjalizować w cukrownictwie, produkcji produktów spożywczych, produkcji piekarsko-ciastkarskiej, cukierniczej, technologii chłodniczej, fermentacji, przetwórstwie mięsa, rybnym, mleczarskim, zbożowym, ziemniaczanym, owocowo-warzywnym, surowców olejarskich oraz przetwórstwie drobiu i jaj. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego obsługuje maszyny i urządzenia na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych. Dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych oraz przygotowuje do produkcji,

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dobiera parametry technologiczne. Użytkuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych oraz do produkcji wyrobów spożywczych, ich konfekcjonowania, pakowania i magazynowania, a także środki transportu wewnętrznego. Wykonuje czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Ocenia organoleptycznie surowce, półprodukty, wyroby gotowe i dodatki do żywności. Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami HACCP, przestrzega zasad GMP i GHP w procesie produkcji, magazynowania i przygotowania do wysyłki wyrobów spożywczych.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCÍ

(na podbudowie kwalifikacji w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego)

Technologia żywności obejmuje szeroki zakres kształcenia. Wyszukoleni technicy mogą znaleźć pracę we wszystkich zakładach przetwórstwa spożywczego oraz w firmach pokrewnych. Praca może odbywać się w nowoczesnych, wyposażonych w zautomatyzowane linie produkcyjne, zakładach spożywczych oraz w zakładach rzemieślniczych na różnych typowych stanowiskach, np.:

- technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby;
- kierownika średniego (zmiany, wydziału, linii) i niższego (mistrz, brygadzysta) szczebla, który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy, przygotowuje rozliczenia zużycia surowców, opakowań, energii, maszyn itp.
- laboranta – bada organoleptycznie i za pomocą specjalistycznej aparatury surowce, półprodukty, dodatki, odpady na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## UZASADNIENIE POTRZEBY REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładach przetwórstwa spożywczego. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu przetwórstwa spożywczego. Program praktyk zawodowych dla nauczycieli realizowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego obejmuje: bezpieczeństwo i organizację pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego, czynności związane z produkcją wyrobów spożywczych oraz kontrolę jakości produkcji żywności. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Nauczyciele będą mogli zapoznać się z nowoczesnymi technologiami, maszynami i urządzeniami w zakładzie przetwórstwa spożywczego, produkcją wyrobów spożywczych, metodami i technikami badań żywności, gospodarką magazynową oraz nadzorem produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## HARMONOGRAM PRAKTYK SPECJALNOŚĆ TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

na podbudowie kwalifikacji w zawodzie  
operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ I

### BEZPIECZEŃSTWO I ORGANIZACJA PRACY W ZAKŁADZIE PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

#### Cel ogólny:

Zapoznanie z harmonogramem praktyk, organizacją stanowiska pracy, przepisami BHP.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Zasady organizacji stanowisk.**
- 4. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.**
- 5. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe.**
- 6. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 7. Procedury udzielania pierwszej pomocy.**

#### Cele operacyjne:

- Praktykant dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika technologii żywności na różnych stanowiskach pracy.
- Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika technologii żywności.
- Określa i identyfikuje zagrożenia związane z użytkowaniem maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Identyfikuje zagrożenia w pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Wyjaśnia zasady organizowania stanowiska pracy technika technologii żywności podczas wykonywania różnych zadań zawodowych oraz uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonania określonego zadania zawodowego.
- Dobiera i stosuje środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika technologii żywności w zakładzie przetwórstwa spożywczego na różnych stanowiskach pracy oraz uzasadnia dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań.
- Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika technologii żywności w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie przetwórstwa spożywczego dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska.
- Wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Identyfikuje i powiadamia system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonaniu zadań zawodowych technika technologii żywności.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ II

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

#### Cel ogólny:

Zapoznanie z wyposażeniem zakładu przetwórstwa spożywczego.

1. **Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
2. **Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
3. **Struktura organizacyjna zakładu przetwórstwa spożywczego.**
4. **Zakres obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.**
5. **Maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym.**
6. **Dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i urządzeń.**
7. **Instalacje.**
8. **Aparatura kontrolno-pomiarowa.**

#### Cele operacyjne:

- Określa zagrożenia związane z użytkowaniem maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Identyfikuje zagrożenia w pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego.
- Dobiera środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania na różnych stanowiskach pracy.
- Stosuje środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Przestrzega przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych, przepisów prawa autorskiego oraz przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej.
- Przestrzega procedur zawartych w instrukcjach.
- Rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Rozpoznaje części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Określa przeznaczenie części maszyn.
- Wyjaśnia zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej.
- Wykonuje czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
- Dokonuje analizy zastosowania instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
- Dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru.
- Odczytuje parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej.
- Dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców oraz przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji.
- Dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia do mycia i czyszczenia opakowań, maszyn, urządzeń i narzędzi i pomieszczeń produkcyjnych.
- Dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów spożywczych.
- Rozróżnia i obsługuje środki transportu wewnętrznego do transportowanego produktu.
- Stosuje bieżącą konserwację środków transportu wewnętrznego.
- Użytkuje urządzenia do magazynowania surowców i półproduktów spożywczych oraz wyrobów gotowych.
- Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu przetwórstwa spożywczego.

### DZIEŃ III

#### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

##### Cel ogólny:

Przygotowanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do przetwórstwa spożywczego.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego**
- 3. Rodzaje surowców i ich charakterystyka.**
- 4. Ocena surowców według norm.**
- 5. Rodzaje i ocena dodatków do żywności i ich charakterystyka.**
- 6. Dobieranie i obliczanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji zamówionych asortymentów.**
- 7. Przechowywanie surowców.**
- 8. Zasady oceny organoleptycznej.**

##### Cele operacyjne:

- Oblicza zapotrzebowanie na surowce i materiały pomocnicze zgodnie z zamówieniem.
- Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych według różnych kryteriów.
- Określa czynniki wpływające na jakość surowców żywnościowych.
- Dobiera surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji zamówionych asortymentów.
- Zamawia surowce, dodatki i materiały pomocnicze w magazynie zakładu spożywczego.
- Wylicza na podstawie receptury zapotrzebowania surowców do produkcji wyrobów spożywczych.
- Określić kierunki wykorzystania surowców żywnościowych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Określa przydatność surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych na podstawie analizy organoleptycznej.
- Planuje obróbkę wstępną surowców.
- Przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych.
- Dokonuje porównania wyników analizy jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z normami zakładowymi.
- Dobiera warunki magazynowania surowców spożywczych.
- Dobiera warunki przechowywania półproduktów spożywczych.
- Dokonuje analizy zmian zachodzących podczas przechowywania surowców.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ IV

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

#### Cel ogólny:

Proces produkcji wyrobów spożywczych.

1. Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujących podczas pracy w różnych działach produkcyjnych zakładu przetwórstwa spożywczego.
2. Stosowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego.
3. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
4. Asortyment wyrobów spożywczych.
5. Czynności technologiczne składające się na proces produkcji wyrobów spożywczych.
6. Dokumentacja technologiczna i produkcyjna.
7. Użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

#### Cele operacyjne:

- Wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym oraz do utrwalania żywności.
- Wskazuje zagrożenia dla środowiska i mienia związane z prowadzeniem operacji, procesów technologicznych oraz utrwalania żywności.
- Dokonuje analizy zamówionego asortymentu ze zdolnością produkcyjną zakładu przetwórstwa spożywczego.
- Stosuje instrukcje technologiczne obowiązujące w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
- Opracowuje schemat technologiczny produkcji wyrobu spożywczego.
- Opracowuje harmonogram produkcji zgodnie z zamówioną ilością wyrobu gotowego.
- Dobiera operacje i procesy technologiczne do produkowanych wyrobów.
- Konstruuje parametry procesów technologicznych produkcji wyrobów spożywczych.

## DZIEŃ V

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

#### Cel ogólny:

Proces produkcji wyrobów spożywczych.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 4. Środki transportu wewnętrznego.**
- 5. Urządzenia stosowane do utrwalania żywności.**

#### Cele operacyjne:

- Dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.
- Obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania żywności.
- Obsługuje urządzenia do mycia i dezynfekcji opakowań.
- Obsługuje urządzenia energetyczne wykorzystywane w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Stosuje bieżącą konserwację maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z zasadami BHP.
- Obsługuje i stosuje bieżącą konserwację środków transportu wewnętrznego.
- Wskazuje zasadnicze elementy budowy urządzeń do utrwalania żywności.
- Objaśnia zasadę działania urządzeń do utrwalania żywności.
- Zastosować wybraną metodę utrwalania do produkowanego asortymentu.
- Wskazuje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym oraz do utrwalania żywności.
- Wskazuje zagrożenia dla środowiska i mienia związane z prowadzeniem operacji, procesów technologicznych oraz utrwalania żywności.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VI

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ W ZAKŁADZIE PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

#### Cel ogólny:

Procesy produkcji wyrobów spożywczych.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Kontrola jakości w toku produkcji.**
- 4. Gospodarowanie odpadami produkcyjnymi.**
- 5. Zasady oceny organoleptycznej.**

#### Cele operacyjne:

- Dokonuje porównania parametrów technologicznych z obowiązującą dokumentacją technologiczną.
- Przeprowadza analizę jakości wyrobów gotowych metodą organoleptyczną.
- Dokonuje porównania wyników analizy jakości wyrobów gotowych z normami zakładowymi.
- Dokonuje zapisów parametrów technologicznych w wyznaczonych punktach kontrolnych procesu technologicznego produkcji wyrobów spożywczych.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości.
- Koryguje nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów spożywczych.
- Oblicza różnicę zużycia surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych faktycznych z obowiązującymi normami zakładowymi.
- Ustala normę wydajności na podstawie przeprowadzonych prób technologicznych.
- Segreguje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w produkcji wyrobów spożywczych.
- Stosuje procedurę postępowania z produktami ubocznymi i odpadami poprodukcyjnymi w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ VII

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ W ZAKŁADZIE PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

#### Cel ogólny:

Zasady prowadzenia gospodarki magazynowej.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Zapoznanie z typami magazynów, znajdujących się w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 4. Posługiwanie się przyrządami kontrolno-pomiarowymi w magazynach produktów spożywczych.**
- 5. Analizowanie warunków klimatycznych w magazynach.**

#### Cele operacyjne:

- Dobiera warunki magazynowania w zależności od rodzaju wyrobów gotowych.
- Kontroluje warunki przechowywania w magazynach wyrobów gotowych.
- Określa typy magazynów, znajdujących się w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
- Określa odpowiednie warunki transportu dla wskazanych wyrobów gotowych.
- Stosuje zasady GMP, GHP oraz HCCP podczas magazynowania wyrobów gotowych.
- Stosuje zasady GMP, GHP oraz HCCP podczas przygotowania wyrobów gotowych do ekspedycji.
- Określa wpływ warunków magazynowania na jakość wyrobów gotowych.

## DZIEŃ VIII

### CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRODUKCJĄ W ZAKŁADZIE PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

#### Cel ogólny:

Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Planowanie przechowywania żywności.**
- 4. Organizowanie pracy w magazynach.**
- 5. Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach magazynowych.**
- 6. Obsługiwanie i konserwacja maszyn i urządzeń magazynowych.**
- 7. Prowadzenie dokumentacji magazynowej.**

#### Cele operacyjne:

- Dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska związanych z organizacją stanowiska pracy.
- Stosuje zasady ergonomii przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy.
- Dobiera środki ochrony indywidualnej na stanowisku pracy i zbiorowej podczas pracy w zakładzie przemysłu spożywczego.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Organizuje pracę w magazynach wyrobów gotowych.
- Wypełnia dokumentację magazynową.
- Wykonuje prace porządkowe w magazynach wyrobów gotowych.
- Przygotowuje wyroby gotowe do ekspedycji.
- Obsługuje urządzenia do ekspedycji.
- Wykonuje prace związane z załadunkiem i transportem wyrobów gotowych.
- Obsługuje środki transportu wewnętrznego w magazynie.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## DZIEŃ IX

### KONTROLA JAKOŚCI PRODUKCJI ŻYWNOSCI

#### Cel ogólny:

Podstawy analizy żywności.

1. **Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
2. **Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
3. **Stosowanie sprzętu i aparatury laboratoryjnej.**
4. **Zestawy sprzętu do wykonywania określonych czynności i oznaczeń laboratoryjnych.**
5. **Karty charakterystyki substancji niebezpiecznych.**
6. **Odczynniki chemiczne stosowane w laboratorium analizy żywności.**

#### Cele operacyjne:

- Dobiera i przygotowuje sprzęt laboratoryjny do wykonania oznaczeń chemicznych.
- Dobiera odczynniki chemiczne do wykonania oznaczeń chemicznych.
- Rozróżnia sprzęt i aparaturę laboratoryjną stosowaną do badania jakości żywności w laboratorium zakładowym.
- Dobiera sprzęt i aparaturę laboratoryjną do badania określonych parametrów.
- Obsługuje sprzęt i aparaturę laboratoryjną do określonych badań.
- Oblicza masy i objętości substancji potrzebnych do sporządzenia roztworów o określonym stężeniu procentowym i molowym.
- Objaśnia zasady sporządzania roztworów o określonych stężeniach.
- Określa zasady przechowywania odczynników chemicznych w laboratorium analizy żywności.
- Wyjaśnia zasady pobierania próbek i przechowywania próbek.
- Określa warunki przeprowadzania analizy sensorycznej.
- Charakteryzuje metody analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej żywności.
- Klasyfikuje badania fizykochemiczne żywności.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Charakteryzuje zasady analizy wagowej.
- Charakteryzuje zasady i metody analizy objętościowej.
- Dobiera aparaturę i urządzenia do metod analizy instrumentalnej.
- Określa sposoby obliczania oznaczonych wielkości.
- Określa zasady GLP (Dobrej Praktyki Laboratoryjnej) w laboratorium analizy żywności.

---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DZIEŃ X

### KONTROLA JAKOŚCI PRODUKCJI ŻYWNOSCI

#### Cel ogólny:

Analiza żywności.

- 1. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 2. Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie przetwórstwa spożywczego.**
- 3. Przeprowadzanie oceny sensorycznej i organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.**
- 4. Wykonywanie analiz fizykochemicznych i mikrobiologicznych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.**
- 5. Interpretacja wyników badań w oparciu o obowiązujące normy.**

#### Cele operacyjne:

- Sporządza średnią próbkę laboratoryjną do badań.
- Oznakowuje próbkę i przechowuje ją zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- Wykonuje analizę sensoryczną surowców, półproduktów i produktów gotowych różnymi metodami.
- Porównuje otrzymane wyniki analizy sensorycznej z obowiązującymi normami zakładowymi.
- Sporządza odczynniki chemiczne o określonych stężeniach procentowych i molowych.
- Stosuje sprzęt laboratoryjny do wykonania oznaczeń chemicznych.
- Montuje zestawy laboratoryjne do wykonania oznaczeń chemicznych.
- Przeprowadza badania fizykochemiczne surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
- Porównuje otrzymane wyniki badań fizykochemicznych z obowiązującymi normami zakładowymi.
- Koryguje parametry technologiczne na podstawie otrzymanych wyników badań fizykochemicznych.
- Wykonuje badania żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi i ochrony środowiska.

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach przetwórstwa spożywczego oferujących różnorodny zakres produkcji wyrobów spożywczych pod opieką opiekuna praktyk. Nauczyciele powinni zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu przetwórstwa spożywczego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.

### **ŚRODKI DYDAKTYCZNE**

Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, wyposażenie zakładu przetwórstwa spożywczego.

### **ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE**

Ćwiczenia praktyczne – pozwolą na zastosowanie w praktyce nabytej wiedzy teoretycznej i ćwiczenie umiejętności praktycznych.

### **FORMY ORGANIZACYJNE**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

### **PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk.



---

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





**Program praktyk**  
przeznaczony dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
**w branży hotelarskiej**  
opracowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

**Opracowanie:**

Renata Sadurska

Anna Łubiarz

Krzysztof Jonaszek

Grzegorz Gruszecki

Adam Mazur

**Zatwierdził:**

Ekspert metodyczny ds. programów praktyk

Rafał Dudzic

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Cele kształcenia

Zgodnie z nową „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 422402” opracowanej na podstawie Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. Z dnia 7 lutego 2012 r. oraz Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. U. 2012.204), z dnia 7 lutego 2012 r., celem kształcenia jest przygotowanie absolwenta do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaż usług hotelarskich;
- 2) rezerwowania usług hotelarskich;
- 3) wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- 4) przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- 5) przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- 6) przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

Powyższe cele mogą zostać zrealizowane poprzez osiągnięcie zamierzonych efektów kształcenia wyszczególnionych w punkcie 4. (program praktyk). Właściwa realizacja programu praktyk dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży hotelarskiej kształcących na kierunku „technik hotelarstwa” jest gwarancją w osiągnięciu efektów kształcenia uczniów, zgodnych z oczekiwaniami pracodawców.

## PROGRAM PRAKTYK TECHNIK HOTELARSTWA



Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Tabela 1. Szczegółowy program praktyk**

L.p.	Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela – instruktora praktycznej nauki zawodu	Umiejętności kluczowe zgodne z „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 422402”	Korelacja z efektami kształcenia praktycznego zgodna z „Podstawą programową kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 422402”	Liczba godzin
<b>1. Hotel – jako podmiot prawny</b>				
	Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną hotelu oraz dokumentacją związaną z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej.  Zapoznanie się z przepisami prawa pracy, ochrony danych osobowych, prawa podatkowego i prawa autorskiego, które znajduje zastosowanie w przedsiębiorstwie branży hotelarskiej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizowanie struktury organizacyjno-prawnej obiektu;</li> <li>- analizowanie miejsca przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej;</li> <li>- prowadzenie dokumentacji przedsiębiorstwa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.</li> </ul>	PDG1 PDG2 PDG3 PDG7 PDG11 PKZ (T.f)1-10	2,5
	Poznanie zakresu czynności i kompetencji pracowników hotelu.  Prawa i obowiązki pracowników. Zagrożenia związane ze stanowiskiem pracy.  Ergonomia na stanowisku pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosowanie się do zarządzeń, regulaminów, instrukcji;</li> <li>- stosowanie zasad współpracy w zespole.</li> </ul>	BHP1 BHP2 BHP3 BHP4 BHP5 BHP6	3
	Zapoznanie się z przepisami i regulaminami stosowanymi w obiekcie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż, ochrony środowiska i przepisów sanitarno-epidemiologicznych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzeganie zasad i przepisów sanitarno- epidemiologicznych,</li> <li>- stosowanie się do przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;</li> <li>- zastosowanie procedur postępowania</li> </ul>	BHP1 BHP2 BHP8 BHP9 BHP10	2,5

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

		<p>w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia gości, ataku terrorystycznego;</p> <p>- znajomość zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy.</p>		
<b>2. Hotel – dział recepcja</b>				
	<p>Komunikowanie się z gośćmi hotelu (również w języku obcym).</p> <p>Prowadzenie rozmów telefonicznych (również w języku obcym).</p> <p>Obsługa gości zgodnie z zasadami kultury i etyki zawodowej.</p>	<p>- komunikowanie się i nawiązywanie kontaktów z gośćmi;</p> <p>- stosowanie zasad Kodeksu Etyki Zawodowej.</p>	<p>KPS1-10 JOZ1 JOZ2</p>	6
	<p>Formułowanie ofert pobytowych skierowanych do gości indywidualnych i grup zorganizowanych.</p> <p>Prowadzenie korespondencji i negocjacji w zakresie sprzedaży oferty (również w języku obcym).</p>	<p>- promowanie usług hotelarskich.</p>	<p>JOZ3 JOZ4 JOZ5 PDG4 PDG5 PDG6 T.11.2.4 T.11.1.3</p>	6
	<p>Przeprowadzanie procedury check-in i check-out.</p> <p>Przyjmowanie oraz anulowanie rezerwacji noclegów.</p> <p>Tworzenie dokumentacji związanej z obsługą gości.</p>	<p>- prowadzenie dokumentacji związanej z obsługą gości.</p>	<p>T.11.2.1 T.11.2.2 T.11.2.3 T.11.2.6 T.11.2.7 T.11.2.8 T.11.2.9 T.11.1.1 T.11.1.2 T.11.1.4 T.11.1.5 T.11.1.6 T.11.1.7</p>	6
	<p>Organizacja usług dodatkowych zgodnie z zapotrzebowaniem gości.</p> <p>Przyjmowanie i wydawanie z depozytu przedmiotów</p>	<p>- realizowanie usług dodatkowych zgodnie z zapotrzebowaniem gości;</p>	<p>T.11.2.5</p>	6

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	wartościowych powierzonych przez gości.			
	Przyjmowanie reklamacji i skarg gości dotyczących pobytu w hotelu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sporządzanie dokumentacji związanej z rozliczaniem kosztów pobytu gości z uwzględnieniem reklamacji;</li> <li>- stosowanie przepisów prawa w zakresie reklamacji usług.</li> </ul>	PKZ (T.f)9 T.11.2.9	2
	Obsługa urządzeń technicznych znajdujących się w recepcji (komputer, kasa fiskalna, drukarka, POS, fax, telefon z centralą telefoniczną).  Zastosowanie specjalistycznych programów komputerowych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywanie czynności związanych z kompleksową obsługą gości;</li> <li>- obsługiwanie biurowych urządzeń technicznych.</li> </ul>	PKZ (T.f)10	14
<b>3. Hotel – dział służb utrzymania porządku w części mieszkalnej</b>				
	Utrzymywanie porządku i czystości w jednostkach mieszkalnych oraz innych pomieszczeń ogólnie dostępnych.  Przygotowywanie jednostki mieszkalnej dla gości typu VIP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizowanie stanowiska pracy w dziale utrzymania czystości;</li> <li>- planowanie wyposażenia jednostki mieszkalnej;</li> <li>- stosowanie różnych systemów pracy oraz metod sprzątania;</li> <li>- stosowanie technik sprzątania pokoju zajętego i zwolnionego przez gości.</li> </ul>	T.12.1.1 T.12.1.2 T.12.1.3 T.12.1.7 T.12.1.8	5
	Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymania czystości.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługiwanie urządzeń stanowiących wyposażenie jednostki mieszkalnej;</li> <li>- stosowanie środków czystości i środków dezynfekcyjnych;</li> <li>- obsługiwanie urządzeń i sprzętów do utrzymania czystości;</li> </ul>	T.12.1.4 T.12.1.5 T.12.1.6	
	Dbanie o mienie i bezpieczeństwo gości.  Realizowanie procedur postępowania z rzeczami znalezionymi oraz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej w zakresie wyposażenia obiektu i mienia gości;</li> <li>- przestrzeganie procedur postępowania</li> </ul>	T.12.1.9 T.12.1.10	2

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	pozostawionymi przez gości.	z rzeczami pozostawionymi przez gości.		
	Przyjmowanie i wykonywanie zleceń gości dotyczących obsługi w części mieszkalnej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przyjmowanie i realizowanie dodatkowych zleceń związanych z obsługą gości w części mieszkalnej;</li> <li>- przyjmowanie uwag, skarg i opinii gości dotyczących porządku i czystości jednostek mieszkalnych.</li> </ul>	T.12.3	1
<b>4. Hotel – dział gastronomia – restauracja</b>				
	Zapoznanie się z zasadami współpracy działu gastronomii z innymi działami obiektu.	- organizowanie współpracy pionów funkcjonalnych hotelu.	PKZ(T.f)1-3	4
	<p>Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości.</p> <p>Przygotowanie i estetyczne nakrycie stołu do różnych posiłków.</p> <p>Zmiana nakrycia stołu w obecności konsumenta.</p> <p>Dbanie o wystrój sali konsumenckiej.</p> <p>Dbanie o estetykę ubioru i kulturę zachowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości;</li> <li>- rozróżnianie bielizny i zastawy stołowej;</li> <li>- stosowanie technik nakrywania stołu;</li> <li>- dobieranie sprzętu i zastawy stołowej do ekspedycji śniadań.</li> </ul>	T.12.2.13 T.12.2.10 T.12.2.11 T.12.2.12	6
	<p>Dobór karty menu zgodnie z potrzebami konsumenta – gościa hotelu.</p> <p>Realizacja zamówień.</p> <p>Organizacja śniadań.</p> <p>Przygotowywanie i podawanie potraw, dań i napojów.</p> <p>Serwowanie potraw i napoi gościom zgodnie z zasadami obsługi.</p> <p>Serwis posiłków gościom do pokoju zgodnie z zamówieniem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- znajomość i przestrzeganie zasad przechowywania żywności, sporządzania jadłospisów;</li> <li>- znajomość rodzajów śniadań oraz metod i technik przygotowania śniadań oraz dobierania surowców do sporządzania potraw i napojów;</li> <li>- użytkowanie sprzętu i urządzeń pomocniczych do przygotowywania i podawania potraw i napojów;</li> <li>- dobieranie karty menu do potrzeb gości;</li> <li>- przyjmowanie i realizowanie zamówień gości;</li> </ul>	T.12.2.1 T.12.2.2 T.12.2.3 T.12.2.4 T.12.2.5 T.12.2.6 T.12.2.7 T.12.2.8 T.12.2.9 T.12.2.14 PKZ (T.f)8	6

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizowanie zamówień gości do pokoju hotelowego (room service), zgodnie z zamówieniem;</li> <li>- stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych.</li> </ul>		
	Rozliczanie kelnerskie (forma płatności, wystawienie faktury) z konsumentami i gośćmi hotelu (transfer płatności na pokój gościa).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliczanie kosztów konsumpcji z zastosowaniem różnych systemów rozliczeń kelnerskich.</li> </ul>	T.11.2.9	4
	<p>Obsługa uczestników konferencji, kongresów, zjazdów, targów w obiekcie hotelarskim.</p> <p>Organizacja imprez plenerowych i cateringu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie sali i obsługa gości w trakcie przyjęć okolicznościowych, konferencji, kongresów, zjazdów.</li> </ul>	T.12.3.1-5	4

Projekt „Praktyka kluczem dla sukcesu” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

