

## **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

Lublin, 2012



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „**Praktyka kluczem do 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 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.

Załącznik nr 1 do umowy zawartej w dniu 10 września 2012 roku w Lublinie

**PROGAM PRAKTYKI – technik żywienia i usług gastronomicznych**

.....  
.....

Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....

Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....

.....

Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....

Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

Program praktyk realizowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”



## Harmonogram Praktyk:

### 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.**
- 5. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.**
- 6. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.**
- 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 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,
- 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,

## DZIEŃ II

### Temat: 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.
8. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
9. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
10. 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,
  - 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

### Temat: 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 przyprawy 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,
- 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

## DZIEŃ IV

### Temat: 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.
5. 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,

- 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,

## DZIEŃ V

### Temat: 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,
- 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,

## DZIEŃ VI

**Temat: 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,

- 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,

## DZIEŃ VII

### Temat: 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,
- 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,

## DZIEŃ VIII

### Temat: 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,
- 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,

## DZIEŃ IX

### Temat: 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,

- 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,

## DZIEŃ X

### Temat: 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,
- oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej,
- 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,

Karta przebiegu praktyk

KARTA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH - Dzień I			
Data (d-m-r) .....Czas zajęć praktycznych: 8 h			
Godziny zajęć praktycznych	Ilość godzin	Plan zajęć praktycznych <i>(wypełnia Opiekun/ Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu zajęć praktycznych
1	2	3	4
Od  .....  Do  .....			
	przerwa		

<p>Od</p> <p>.....</p> <p>Do</p> <p>.....</p>			
	przerwa		
<p>Od</p> <p>.....</p> <p>Do</p> <p>.....</p>			

## **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.