



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Program praktyk nauczycieli przedmiotów  
zawodowych i instruktorów praktycznej nauki  
zawodu szkół rolniczych w branży:

## **USŁUGI GASTRONOMICZNE**

w ramach projektu:

***„Agro na 6-tkę – Program doskonalenia  
nauczycieli i instruktorów kształcenia  
zawodowego szkół rolniczych w Polsce”***



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

## Spis treści

<b>I</b>	<b>ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE PRAKTYK.....</b>	<b>3</b>
1.1	Aktualne uwarunkowania, potrzeby, perspektywy i kierunki rozwoju branży usług gastronomicznych.....	3
1.1.1.	Stosowanie nowoczesnego sprzętu .....	5
1.1.2	Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej .....	6
1.1.3	Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych .....	9
1.1.4	Produkcja i wykorzystanie energii odnawialnej.....	11
1.1.5	Wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych optymalizujących koszty i zwiększających zyski.....	13
1.1.6	Ekologiczna gastronomia i produkcja alternatywnych produktów żywnościowych.....	14
1.1.7	Zastosowanie nowych metod i powrót do tradycyjnych metod utrwalania produktów.....	17
1.1.8	Aktualne trendy w zapewnieniu wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności .....	18
1.1.9	Nowoczesne zasady racjonalnego żywienia.....	20
1.1.10	Stosowanie najnowszych rozwiązań technicznych i organizacyjnych do zarządzania gospodarstwem agroturystycznym i marketingu usług turystycznych oraz sprzedaży produktów ekologicznych .....	22
1.2	Cele programu praktyk .....	25
1.3	Założenia organizacyjne praktyk: .....	27
1.4	Warunki organizacji praktyk .....	28
1.5	Etapy realizacji programu praktyki.....	29
1.6	Wymogi formalne i dokumentacyjne .....	30
1.6.1	Zakres obowiązków opiekuna praktyk.....	30
1.6.2	Zakres obowiązków uczestnika praktyk:.....	31
<b>II</b>	<b>SZCZEGÓŁOWY PROGRAM DOSKONALENIA ZAWODOWEGO DLA BRANŻY USŁUG GASTRONOMICZNYCH .....</b>	<b>32</b>
2.1	Wprowadzenie do realizacji zadań. Uwarunkowania i okoliczności w trakcie realizacji praktyk .....	32
2.2	Zadania do wykonania w trakcie praktyk .....	32
<b>III</b>	<b>PRZYKŁADY REALIZOWANYCH ZADAŃ Z PODZIAŁEM NA SPECJALNOŚCI USŁUGI GASTRONOMICZNE .....</b>	<b>34</b>
3.1	Zadania szczegółowe.....	34
3.2	Zadania w zakresie usługi gastronomicznych .....	34
<b>IV</b>	<b>LITERATURA.....</b>	<b>35</b>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

## **I ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE PRAKTYK**

Projekt „Agro na 6–stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest odpowiedzią na potrzebę ściślejszego powiązania kształcenia zawodowego w szkołach rolniczych z wymogami współczesnego rynku pracy i gospodarki. Jego celem jest podwyższenie kompetencji zawodowych nauczycieli/lek kształcenia zawodowego i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu ze szkół rolniczych w obszarze nauczania zawodu poprzez ukończenie programu doskonalenia zawodowego i praktycznego w przedsiębiorstwach. W szczególności założeniem programu praktyk jest aktualizacja wiedzy i umiejętności praktycznych nauczycieli w zakresie nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branżach rolniczych oraz wypracowanie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami nowych rozwiązań programowych w zakresie wspomnianej aktualizacji kompetencji. W oparciu o wypracowane rozwiązania wdrożony zostanie program doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/lek i instruktorów/ek nauczających w szkołach rolniczych.

### **1.1 Aktualne uwarunkowania, potrzeby, perspektywy i kierunki rozwoju branży usług gastronomicznych**

Kluczem do edukacyjnego i pedagogicznego sukcesu jest odpowiednio przygotowana kadra pedagogiczna, otwarta na zmiany, szukająca innowacji i nieustannie podnosząca swoje kompetencje. Istotna dla nauczycieli/lek i instruktorów/ek kształcenia praktycznego jest znajomość współczesnego rynku pracy w zakresie umiejętności poszukiwanych przez potencjalnych pracodawców oraz stosowanych przez nich technologii, sprzętów i rozwiązań organizacyjnych.

Udział w praktykach ma za zadanie zapoznanie uczestników/czek z aktualnymi, najnowszymi trendami w dziedzinie funkcjonowania przedsiębiorstw branży agrobiznesu w kraju ( w formie dwutygodniowych praktyk) oraz za granicą (5-dniowe wyjazdy studyjne).



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Do uwarunkowań, potrzeb, perspektyw i kierunków rozwoju branży agrobiznesu, aktualnie można zaliczyć:

- Stosowanie nowoczesnego sprzętu np.
  1. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej
  2. Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych
- Produkcja i wykorzystanie odnawialnej energii w celu optymalizacji kosztów przedsiębiorstwa:
  1. Pompy ciepła,
  2. Rekuperacja
  3. Kolektory słoneczne
- Wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych optymalizujących koszty i zwiększających zyski
- Ekologiczna gastronomia i produkcja alternatywnych produktów żywnościowych
- Zastosowanie nowych metod i powrót do tradycyjnych metod utrwalania produktów
- Aktualne trendy w zapewnieniu wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności
- Nowoczesne zasady racjonalnego żywienia
- Stosowanie najnowszych rozwiązań technicznych i organizacyjnych do zarządzania obiektem usług gastronomicznych i marketingu

Niniejszy program praktyk dotyczy realizacji praktyk na terenie nowoczesnych przedsiębiorstw/gospodarstw rolniczych, w ramach których, uczestnik/czka będzie miał/a możliwość praktycznego poznania zastosowań najnowszych technologii na różnych etapach pracy firmy.

Podstawowym celem inwestycji w najnowsze technologie jest sprostanie zmieniającym się trendom współczesnej gospodarki i produkcja konkurencyjnego, ekologicznego, wysokiej jakości produktu i usług. W tym celu przedsiębiorcy coraz częściej stosują nowoczesne urządzenia w tworzeniu swojego produktu.



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

### **1.1.1. Stosowanie nowoczesnego sprzętu**

Zmiany zachodzące na terenie obszarów wiejskich, związane z oddziaływaniem czynników napływających z otaczających obszarów powodują zmianę dotychczasowych przyzwyczajeń i tradycji. Większość mieszkańców obszarów wiejskich obecnie nie zajmuje się produkcją rolniczą. Szczególnie na terenach wiejskich położonych w pobliżu dużych aglomeracji miejskich, zamieszkuje liczna rzesza dawniejszych mieszkańców miast. Ich przeprowadzka na tereny podmiejskie nie wiąże się z całkowitą zmianą swoich przyzwyczajeń i upodobań. Obserwujemy bardzo mocno rozwój sektora usług na tych terenach, w tym również usług gastronomicznych. Zapotrzebowanie na nie wynika po części z kontynuacji swoich przyzwyczajeń przez przyjezdnych oraz ze zmiany przyzwyczajeń rdzennych mieszkańców. Pomimo obserwowanego wzrostu rozwoju usług gastronomicznych, dynamika jego nie jest stała. Usługi gastronomiczne podobnie jak szeroko pojęte usługi turystyczne, należą do usług nadwyżki finansowej. Pojawienie się recesji gospodarczej odbija się natychmiast na ilości korzystających z usług. Z raportu UOKiK<sup>1</sup> wynika, że tylko ok. 42%<sup>2</sup> obywateli deklaruje spożywanie posiłków poza domem, gdy rok wcześniej było to aż 53%.

Z sondażu przeprowadzonego przez GFK Polonia dla „Rzeczpospolitej” możemy zauważyć, że w grupie osób decydujących się na spożywanie posiłków poza domem najczęściej wybierane są pizzerie (44%), a następnie restauracje (36%). Większość osób korzystających z jedzenia poza domem ok. 58% deklaruje korzystanie z sieci Fast foodów, barów szybkiej obsługi czy punktów serwujących jedzenie na wynos. Jednakże tylko ok. 2% osób deklarujących spożywanie posiłków poza domem robi to codziennie, a ok. 20% raz w miesiącu.

---

<sup>1</sup> Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumenta

<sup>2</sup> [ww.uokik.gov.pl/download.php?plik=10426](http://ww.uokik.gov.pl/download.php?plik=10426)



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Statystycznie, w zależności od zmian gospodarczych sytuacja wygląda różnie, ale na pewno możemy zauważyć tendencję w zmianie modelu konsumpcji. Zmiany te są szybciej obserwowane w mieście, natomiast poprzez wsie podmiejskie tzw. wsie zurbanizowane, rozchodzą się na resztę obszarów.

W ostatnim okresie możemy zwrócić uwagę na tendencję wzrostową rynku usług cateringowych, mocno wypromowanego przez odbiorców instytucjonalnych, ale również coraz bardziej lubianego przez klienta indywidualnego. Kolejnym miejscem przechodzącym pewnego rodzaju renesans są kawiarnie. W dużych miastach są to często lokale sieciowe, z dostępem do darmowego Internetu, będące miejscami spotkań z przyjaciółmi, prowadzenia życia towarzyskiego, czy nawet wykorzystywane do spotkań biznesowych w mniej zobowiązującej atmosferze.

Na rynku oferowanych usług gastronomicznych pojawił się nowy rodzaj obiektów nazywany **Quick&Casual albo Fast Casual** (z ang. „szybko i na co dzień”). Jest to dość interesujące rozwiązanie, mające wypełnić lukę znajdująca się pomiędzy typowym Fast foodem, a restauracją z pełną obsługą. Restauracje mają oferować lepsze produkty, mniej przetworzoną żywność niż Fast food, a zarazem proponować szybszą obsługę i niższą cenę niż klasyczna restauracja.

Ważnym nurtem obserwowanym na rynku jest również powstawanie podmiotów oferujących potrawy z różnych stron świata oraz coraz popularniejsze obiekty serwujące dania regionalne, nawiązujące do naturalnych, ekologicznych produktów przyrządzanych metodami tradycyjnymi. W ten sposób możemy zauważyć drugi nurt w usługach gastronomicznych obok zaspokajania potrzeb żywieniowych mieszkańców danego regionu, ważne jest również zapewnienie bazy żywieniowej turystom. Obserwujemy znaczną koncentrację lokali w miejscach odwiedzanych przez turystów. Oferowany typ żywienia w dużej mierze będzie wynikiem oczekiwań przyjezdnych. Ponadto gastronomia może stać się samodzielną, atrakcją turystyczną, przyciągającą odwiedzających np. oscypek – podhale, pierniki Toruń, czy odmiany sery we Francji, Holandii.

### **1.1.2 Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej**



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Usługi gastronomiczne obejmują różnorodną działalność, co w konsekwencji powoduje, że mamy duży wybór urządzeń gastronomicznych. Wybór rodzaju urządzenia zależy między innymi od rodzaju serwowanej kuchni oraz skali produkcji, na jaką się nastawiamy.

Większość urządzeń w gastronomii stosowana jest od wielu lat, jeżeli nie setek lat. Urządzenia ewaluowały wraz z rozwojem potrzeb, oczekiwań klientów i postępującym rozwojem technologii produkcji i technologii materiałowej.

Współcześnie urządzenie gastronomiczne jest uważane za nowoczesne, gdy jest w pełni dostosowane do potrzeb współczesnej gastronomii, wynikającej z przepisów prawa, zasad racjonalnego żywienia, czy oczekiwań konsumenta. Urządzenia, maszyny czy sprzęt, aby nazwać go nowoczesnym, powinien charakteryzować się min. następującymi cechami:

- powinien być ergonomiczny, łatwy w obsłudze i wygodny w użyciu,
  - bezpieczny dla użytkownika i środowiska zewnętrznego (w tym środowiska przyrodniczego)
  - jego konstrukcja powinna być taka, aby łatwiej i lepiej dopasować się do zaistniałych potrzeb dotyczących sposobu użytkowania,
  - konstrukcja ma zapewnić przestrzeganie higieny pracy oraz największy standard bezpieczeństwa wytwarzanych produktów.
- **Nowoczesna patelnia elektryczna**, ma wszystkie zaokrąglone rogi, uchwyty i inne elementy wyposażenia, mocowane w taki sposób, aby łatwo je wyczyścić. Wykonane są z materiałów gwarantujących najlepszą jakość, posiadających odpowiednie atesty, certyfikaty zaświadczające spełnienie szeregu rygorystycznych norm i wymogów narzucanych prawem. Dominuje tutaj stal nierdzewna, idealnie nadająca się do gastronomii. Konstrukcja ma być przyjazna użytkownikowi, a więc misy, w których odbywa się smażenie są wyjmowane – służą do tego celu specjalne uchwyty. Ułatwia to zachowanie najwyższych standardów czystości. Dzięki zamontowaniu specjalnych przekładni umożliwiających przechylenie mis, w razie potrzeby, ułatwia to wyjmowanie pieczonych produktów. Dla podniesienia bezpieczeństwa, w momencie



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

podnoszenia misy, następuje automatyczne odcięcie zasilania. Rozwój technologii pozwala montować coraz wydajniejsze moduły grzewcze, a zarazem urządzenia do kontroli i utrzymania zaplanowanej temperatury. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek niepokojących sygnałów w trakcie pracy urządzenia, następuje automatyczne odcięcie zasilania i sygnalizowanie zaistniałej sytuacji.

- **Nowoczesne piece elektryczne** – np. Sveba-Dahlen RENDY PIZZA. Według projektantów tego pieca, piec powinien być ozdobą pizzerii oraz ukazać proces wypieku, który może zachęcić potencjalnych klientów do konsumpcji. Ułatwić ma to wyposażenie w duże przeszklone drzwi oraz odpowiednie oświetlenie komór do pieczenia. Ważnym aspektem tego pieca jest prostota panelu kontrolnego, jego łatwość i intuicyjność obsługi oraz bezproblemowe utrzymanie czystości oraz sterowanie zakresem temperatury z dokładnością do kilku stopni, a także niezależna regulacja temperatury w komorach – to bardzo ułatwia pracę. Przydatnym rozwiązaniem jest funkcja AUTOSTART, pozwalająca na wcześniejsze rozgrzanie pieca tak, by w chwili rozpoczęcia pracy, był w pełni rozgrzany. Nowoczesny piec powinien pomóc w przyrządzeniu potrawy poprzez automatyczny dobór temperatury potrzebnej do przygotowania i oszacować potrzebny czas pieczenia. Kucharz po włożeniu dania do takiego pieca nie powinien zbytnio martwić o przebieg pieczenia i zająć się innymi czynnościami w kuchni oraz oczekiwać na sygnał o zakończeniu procesu. Aby ułatwić komponowanie wnętrza, dużą część sprzętu gastronomicznego można zlokalizować jako urządzenia wolno stojące albo wkomponować je do ciągów technologicznych, jako bezpieczne i komfortowe.
- **Technologię monitorowania filtracji oleju** – system zbiera informację z czujników zamontowanych w systemie frytkownicy i dostarcza do centrali zarządzania, gdzie podlegają zestawieniu z innymi danymi dotyczącymi operacji wykonywanymi w restauracji. Analiza ma wykazać, czy nie występują jakieś odchylenia od założonych standardów, co do czasu wykorzystania oleju. System sygnalizuje np. potrzebę wymiany przepalonego oleju. System może być podłączony do ogólnego systemu zarządzania firmą, np. sygnalizować zbliżające się zużycie zapasów oleju w magazynie





Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

i wysłać zamówienie do dostawcy z prośbą o dostawę świeżego oleju i odbiór pracowanego.

- **Futurystyczne dystrybutory napoi** – przykładem jest innowacyjny system Coca – Cola Freestyle montowany w sieciach fast foodów. Innowacyjność polega na możliwości zaoferowania klientom ponad 100 smaków napojów, wód, napojów sportowych, lemoniad czy napojów musujących. Możliwość doboru produktów tzw. light, kofeinowych czy bezkofeinowych. Dzięki zastosowaniu zaawansowanej elektroniki jesteśmy w stanie przygotować odpowiadający nam produkt z odpowiednio dobranych koncentratów.
- **Cyfrowe menu** - zamontowanie ekranów dotykowych, na których wyświetlane będzie menu oferowane w danym momencie. Obok nazwy i ceny mogą pojawić się wizualizacje potrawy oraz dodatkowe informacje dotyczące wartości odżywczych, czy właściwości potrawy. Dodatkowo możemy umieszczać informacje o sposobie doboru potraw, dodatków, czy też opis właściwości produktów użytych do produkcji. Ogranicza nas tylko nasza wyobraźnia i ewentualna przejrzystość przekazu.

### **1.1.3 Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych**

- **Systemy wentylacyjne** – niesprzyjające warunki panujące w zakładach gastronomicznych, szczególnie kuchni, a mianowicie wysoka temperatura, wilgotność powietrza, a także zmieszane zapachy, to normalny zestaw problemów stawianych przed zarządzającym obiektem, ponieważ w konsekwencji wpływają one na jakość, wydajność pracy, ale również na komfort korzystających. Dlatego stosowane są specjalne urządzenia, mające na celu poprawić klimat panujący w zakładzie. Do podstawowego urządzenia należy okap kuchenny. Nowoczesność tych urządzeń wiąże się z poprawieniem sprawności i bezpieczeństwa użytkowanych urządzeń. W klasycznych okapach wyciągowych podciśnienie wywołane działaniem wentylatora powoduje napływ świeżego powietrza poprzez system wentylacji naturalnej. Nowsze rozwiązania łączą w sobie element wyciągu z nawiewem świeżego, chłodnego



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

powietrza w postaci kurtyny, nawiewu bocznego czy innej kombinacji, co pozwala w większym stopniu chronić pracowników przed przegrzaniem. Ważną rolę ekologiczną i przeciwpożarową pełni w tych urządzeniach jest funkcja usuwania oparów tłuszczu. Może być ona realizowana poprzez montaż filtra tłuszczowego. Najczęściej stosowane są filtry labiryntowe i cyklonowe. Nowym rozwiązaniem proponowanym są **tzw. filtry UV**. Promieniowanie UV działając na małe cząsteczki i lotne mieszaniny organiczne tłuszczów nienasyconych wytworzone w czasie produkcji, odpowiednie oddziaływanie światła i ozonu na powstałe cząsteczki, skutkuje uzyskaniem wody i dwutlenku węgla, które są bezwonne i obojętne. Pozostałości są usuwane wraz z powietrzem wywiewnym. Dzięki temu eliminujemy tłuszcze i nie doprowadzamy do osadzania go w kanałach wentylacyjnych.

- **Systemy oświetleniowe** - Diody elektroluminescencyjne LED (ang. Light Emitting Dides) są najnowszym trendem w systemach oświetleniowych. Zaliczane do czwartej generacji źródeł światła, tzw. **SSL** z ang. Solid State Lighiting – świecących ciał stałych. Ten rodzaj technologii umożliwia generowanie promieniowania o ściślejszej długości fali, dzięki czemu uzyskujemy barwę cechującą się wysokim stopniem nasycenia. Łatwiej jest wytworzyć źródła światła dające skupioną wiązkę światła. Konstrukcja diod LED umożliwia emisję światła o żądanej barwie bez stosowania filtrów. Lampy tego typu charakteryzują się również szybszym uzyskaniem pełnej jasności niż tradycyjne oświetlenie. Do innych zalet należy zaliczyć brak emisji widma nadfioletowego i podczerwonego, co czasami jest niepożądane, mniejszą wrażliwość na wstrząsy i inne uszkodzenia mechaniczne oraz mniejszą emisję ciepła



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **1.1.4 Produkcja i wykorzystanie energii odnawialnej**

Rozwój technologiczny, mechanizacja i komputeryzacja procesu usługowego, odejście od innych źródeł energii takich jak: węgiel, olej czy gaz, powodują gwałtowny wzrost zapotrzebowania na energię elektryczną oraz ciepłą w usługach. Nieprzerwana dostawa energii elektrycznej i ciepłej (ciepła woda) jest podstawą funkcjonowania przedsiębiorstwa, zoptymalizowania jego działania, czy wręcz możliwości funkcjonowania. Większość maszyn i urządzeń stosowanych w usługach napędzana jest energią elektryczną, a jej brak powoduje przestój, natomiast w przypadku systemów przechowywania produktów opartych na chłodnictwie może doprowadzić do poważnych strat. Brak ciepłej wody powoduje trudności w utrzymaniu norm czystości i uniemożliwia sprawne funkcjonowanie firmy.

Energia elektryczna oraz energia cieplna stają się również ważnym wydatkiem w przedsiębiorstwie. Dlatego dywersyfikacja źródeł zaopatrzenia, szukanie tańszych sposobów jej pozyskania oraz źródeł mniej obciążających środowisko jest kluczem do pomysłowości i aktywności podmiotów gospodarczych. Polityka UE, po pierwsze, nakierowana jest na jak największą dywersyfikację źródeł energii, z naciskiem na tzw. zielone energie czyli OZE – odnawialne źródła energii. Zgodnie z wytycznymi Dyrektywy 2009/28/WE, państwa członkowskie UE, w tym Polska, powinny dojść w finalnym zużyciu energii do poziomu 15,5% w 2020 (19,3% dla energii elektrycznej, 17% dla ciepłownictwa i chłodnictwa, 10,2% dla paliw transportowych). Drugim celem jest rozproszenie producentów energii tak, by byli oni zlokalizowani jak najbliżej odbiorców. Przeobrażenie sposobów pozyskiwania energii wymaga wsparcia finansowego ze strony administracji państwowej, samorządowej jak również ze źródeł UE.

Podmiot świadczący usługi gastronomiczne, oraz inne podmioty gospodarcze mogą próbować stosować OZE<sup>3</sup> do zaspokajania swoich potrzeb. Ich dobór uzależniony będzie

<sup>3</sup> <http://www.fdpa.org.pl/aktualno%C5%9Bci/odnawialne-rodza-energii-dla-domu-i-biznesu-broszura-ju-dostpna.html>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

min. od wielkości podmiotu, profilu usług, jego położenia geograficznego i występujących uwarunkowań środowiskowych oraz tradycji lokalnej. Często stosowane mogą być:

- **Pompa ciepła** - jest systemem pozwalającym na przenoszenie ciepła ze strefy o niższej temperaturze do strefy o temperaturze wyższej, w wyniku tego działania pozyskując ciepło np. z gruntu, wody, czy powietrza zwiększamy jego użyteczną temperaturę, wykorzystywaną następnie dla potrzeb centralnego ogrzewania, czy produkcji ciepłej wody użytkowej. Możemy je stosować do nowo powstających obiektów, ale również modernizowanych. Bonusem stosowania pompy ciepła jest możliwość jej dochłodzenia w okresie letnim. Jest to urządzenie, które dzięki energii dodatkowej podnosi temperaturę czynnika roboczego z niskiego na wysoki poziom temperaturowy, umożliwiając wykorzystanie zawartego w nim ciepła.  
Ilość energii dodatkowej uzależniona jest od ilości energii przenoszonej pomiędzy strefą o niższej temperaturze, a strefą o temperaturze wyższej, związane jest to z ich amplitudą. Jest to urządzenie nie wytwarzające energii cieplnej, a jedynie ją przekazujące. Przekaz ciepła odbywa się w oparciu o proces sprężania i rozprężania par czynnika roboczego, krążącej we wnętrzu pompy ciepła. Urządzenie to możemy wpiąć do klasycznego systemu energetycznego lub mieszanego.
- **Rekuperacja** – system wentylacji mechanicznej z odzyskiem ciepła. Układ wentylacji mechanicznej składa się z wielu elementów, np. czerpnia i wyrzutnia, kanały i przewody wentylacyjne, elementy nawiewne i wywiewne oraz jednostki centralnej (rekuperatora), a także serca układu rekuperatora, pozwalającego na odzyskiwanie ciepła z powietrza wywiewanego na zewnątrz budynku. W okresie grzewczym zużyte powietrze ma zdecydowanie wyższą temperaturę w porównaniu do powietrza świeżego. W wentylacji grawitacyjnej usuwane jest na zewnątrz, wraz z zawartą w niej energią. W rekuperatorach następuje wymiana ciepła pomiędzy powietrzem.
- **Kolektory słoneczne**  
W przypadku usług gastronomicznych dodatkowym sposobem na pozyskanie ciepłej wody mogą być kolektory. Do pozyskania tej energii wykorzystujemy instalacje



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

kolektorów. Najpopularniejsze są dwie technologie – płaska i rurowa- próżniowa. W Polsce najczęściej montowane są po stronie południowej na dachach lub przed budynkami. Połączone są z innymi systemami grzewczymi, gdyż z reguły stanowią system wspomagający. Ostatnio montowane są systemy kolektorów obrotowych, umożliwiające wydłużenie poboru energii nawet do 16 godzin na dobę.

### 1.1.5 Wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych optymalizujących koszty i zwiększających zyski

**System GaH** jest programem składającym się z dwóch części:

- **GaH Front (GH-POS)**- obejmujące oprogramowanie kasowe związane z procesem sprzedaży usług. Pracownicy pracują na dotykowych terminalach kasowych oraz obsługują innego rodzaju urządzenia, w tym nowoczesne zdalne bonowniki oraz starsze modele kas elektronicznych.
- **GaH Zaplecze**– oprogramowanie służące do zarządzania sprzedażą, produkcją (obsługa receptur i magazynów) i rozliczeniami części produkcyjnej firmy poprzez obsługę specjalnych terminali oraz zwykłych komputerów.
- system ten możemy uzupełnić programem **KALIG** usprawniającym zarządzanie imprez zamkniętych, bankietów i konferencji.
- jeżeli mamy połączone usługi z działalnością hotelową, uzupełnić nasz system możemy o moduły dotyczące hotelu.
- **Program 4Rest<sup>4</sup>** pracujący w środowisku WINDOWS , obsługiwany myszą, technologią "drag&drop" m.in. dla budowania receptur, definiowania towarów i produktów, występuje możliwość dowolnej konfiguracji wyświetlanych okien, łatwe grupowanie danych.

---

<sup>4</sup> [http://www.esca.pl/4Rest/option,18.action.articles\\_show.art\\_id,337.menu\\_id,311.page,282](http://www.esca.pl/4Rest/option,18.action.articles_show.art_id,337.menu_id,311.page,282)



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- możemy współpracować z programem Hotel On Line oraz BILANS. Jest to program łatwy, intuicyjny umożliwiający współpracę wielu systemów podmiotu.
- **Loyalty Management System**<sup>5</sup> – system ułatwiający profesjonalną obsługę oraz zarządzania programami lojalnościowymi naszego podmiotu. Liczne funkcjonalności systemu pozwalają na kompleksową analizę informacji o klientach i przeprowadzonych transakcjach oraz tworzenie schematów promocji. Możemy planować działania korzystając z rozbudowanych zestawień, sporządzanych raportów czy ankiet.
- **Regulatory temperature** - Miloo Electronics<sup>6</sup> wykorzystuje nowoczesne komponenty pozwalające na zwiększenie funkcjonalności, bezpieczeństwa, jak i kultury pracy urządzenia chłodniczego. Można bardzo zindywidualizować prace urządzeń. Rejestratory temperatury w urządzeniach chłodniczych, umożliwiają większą kontrolę przechowywanych produktów żywnościowych, min. dzięki dostępowi do wyników pomiarów zapisanych w wewnętrznej pamięci. Pozwala to na uproszczenie procesu codziennego odnotowywania temperatur i zmniejszenie kosztów.

### 1.1.6 Ekologiczna gastronomia i produkcja alternatywnych produktów żywnościowych

Gastronomia ekologiczna może być jednym ze sposobów na uatrakcyjnienie oferty branży i sposobem na wyróżnienie się. Aby jednak móc mówić o ekologicznej gastronomii musimy spełnić szereg wymagań:

- Możemy przetwarzać produkty jedynie w stopniu niezbędnym, tak by nie spowodować obniżenia ich wartości biologicznej,

<sup>5</sup> <http://www.gastro.pl/oferta/lms-loyalty-management-system.html>

<sup>6</sup> <http://www.igloo.com.pl/pl/regulatory-i-rejestratory1.html>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- Najczęściej stosowanymi technologiami są metody tradycyjne oparte na obróbce fizycznej, mechanicznej i fermentacyjnej.

O ekologicznych metodach produkcji mówimy gdy:

- co najmniej 95 % składników pochodzi z produktów uzyskane metodami ekologicznymi,
- w procesie wytwarzania produktów, pozyskiwania surowców i dodatkowych składników nie stosowano technologii z wykorzystaniem promieniowania jonizującego,
- do wytwarzania produktów nie użyto surowców wytworzonych metodami GMO,
- w procesie produkcji jako substancje dodatkowe użyto jedynie substancje rekomendowane przez Komisję Europejską:
  - nieprzetworzone produkty roślinne oraz produkty otrzymane z nich w drodze mycia, czyszczenia, lub suszenia – jadalne owoce, orzechy, nasiona, przyprawy, zioła, algi według szczegółowego wykazu;
  - produkty zwierzęce – niektóre organizmy wodne, żelatyna, serwatka w proszku
  - woda i sól
  - preparaty zawierające mikroorganizmy zazwyczaj stosowane w przetwórstwie żywności, z wyjątkiem mikroorganizmów genetycznie modyfikowanych;
  - minerały (w tym pierwiastki śladowe), witaminy, aminokwasy i inne związki azotowe dopuszczone do stosowania wyłącznie wówczas, gdy ich zastosowanie w artykułach żywnościowych jest wymagane z przepisów prawa.



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

W przypadku gdy podmiot prowadziłby równocześnie kuchnię metodami ekologicznymi i tradycyjnymi, linie technologiczne muszą być rozdzielone w taki sposób, aby uniemożliwić mieszanie się surowców, komponentów.

Ekologiczne przetwarzanie produktów nie zwalnia przetwórcy od spełnienia wszystkich wymagań sanitarnych i technicznych, zawartych w odpowiednich przepisach dotyczących prowadzenia gastronomii.

Prowadzenie kuchni ekologicznej może wiązać się z odszukiwaniem w swoim regionie tradycyjnych, czasami zapomnianych przepisów, produktów. Może być to wspaniałym źródłem inspiracji i promocji naszego podmiotu..

Inną drogą jest szukanie potraw nowatorskich, często wzorowanych na kuchniach światowych.

- Przykładem jest **restauracja Surya**<sup>7</sup> według Sanskrytu znacząca słońce. Nazwa wynika z tego, że dzięki jego energii wytwarzane są produkty używane do przyrządzania potraw w tej restauracji. Promuje ona ideę witarianizmu- gdzie przygotowuje się potrawy z owoców, warzyw, nasion, orzechów oraz ziół, których w procesie przetwórstwa nie podgrzewamy do temperatury wyższej niż 42°C. Dzięki temu zachowuje się w nich wiele cennych dla naszego zdrowia substancji odżywczych, które zwykle niszczone są w procesie gotowania. Kucharze stosują głównie tradycyjne metody jak: ręczne rozdrabnianie, suszenie, marynowanie, kiełkowanie. Z zasadami koprodukcji właściciele starają się używać produktów lokalnych, Produkcja serów zagrodowych – wytwarzanych często w oparciu o tradycyjne lub nowatorskie wręcz eksperymentalne receptury, ale z zachowaniem wszelkich zasad higieny. Produkowane są w niewielkich ilościach.

---

<sup>7</sup> <http://biokurier.pl/aktualnosci/1635-warszawa-ruszyla-surya-restauracja-witarianiska>





Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Produkcja potraw według tradycyjnych** lub regionalnych receptur, tworzenie tzw. domowych wyrobów wędliniarskich na bazie surowca ekologicznego, przeważnie produkty wykonywane ręcznie np. Knobloszka<sup>8</sup> – kiełbasa surowo wędzona, mięso peklowane tradycyjną metodą, rozdrobnione, nadziewane w naturalne jelito następnie suszone przez 3 dni i tyle samo wędzone.

### 1.1.7 Zastosowanie nowych metod i powrót do tradycyjnych metod utrwalania produktów

Utrwalanie i przechowywanie żywności ma długotrwałą historię. Różnorodność produktów żywnościowych wymusza stosowanie odpowiednich metod, dzięki którym uzyskamy odpowiedni efekt w postaci długiego okresu przechowywania i nie tracimy podstawowych właściwości produktu. Do tzw. tradycyjnych metod<sup>9</sup> będziemy zaliczali min. solenie, marynowanie, fermentowanie, mrożenie, wędzenie, suszenie, pasteryzację, sterylizację i tyndalizację. Mechanizm przeprowadzania zabiegów znamy od dawna, wprowadzamy co najwyżej innowacje dotyczące urządzeń i sposobu dokonania zabiegu, np. Kompaktowy Pasteryzator Przepływowy<sup>10</sup> do substancji płynnych.

Podobnie odbierane jest wracanie do tradycyjnych sposobów pakownia produktów np. powrót opakowań szklanych do soków czy przetworów mięsnych – kiełbasa biała w słoiku – nawiązująca do tradycyjnego pasteryzowania w wekach.

Technikami wybiegającymi poza standardowe mogą być np.

- **Metoda „sous -vide”** – potrawy umieszcza się w opakowaniach próżniowych, utrwalanych następnie metodami HTST (high temperature, short time) np. sterylizacją lub pasteryzacją.
- **Metoda „cookchill”** produkty poddane wstępnej obróbce zamykane są w opakowania jednostkowe i szybko schładzane do temperatury poniżej 3°C.

<sup>8</sup> <http://www.rolmies.pl/produkt.html>

<sup>9</sup> <http://www.medidiabetolog.pl/varia/art,50,utrwalanie-zywnosci-czyliis-dlaczego-idziemy-do-sklepu-zamiast-polowac-na-dziki.html>

<sup>10</sup> <http://enbiotechnology.com/pliki/folder-enbiojet.pdf>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Stosowanie promieniowania ultrafioletowego** – metoda stosowana do powierzchniowej neutralizacji zagrożenia mikrobiologicznego.
- **Nowe wydanie peklowania** – metoda utrwalania mięsa polegająca na działaniu solanki lub roztworu peklującego (np. z saletry). Interesujący sposób, ale mający jedną poważną wadę, w wyniku działania tego procesu
- 
- mięso traci kolor, nowe doświadczenia wskazują, że wprowadzenie ekstraktu z rozmarynu powoduje utrwalenie czerwonej barwy.
- **Nowoczesne wędzarnie** – w nowoczesnej technologii możemy używać nowoczesnych dymogeneratorów - bezobsługowych hermetycznych urządzeń służących do wytwarzania dymu poprzez wylewanie się suchych zrębków drewna lub brykietów drewnianych w celu uzyskania dymu wędzarniczego. Jedną z technologii wykorzystuje do tego przegrzaną parę wodną dymu wędzarniczego. Mamy możliwość regulowania temperatury dymu. Na wyjściu z dymogeneratora dymem może być dym suchy, wskutek czego możemy uzyskać wędliny o dużym połysku.

### **1.1.8 Aktualne trendy w zapewnieniu wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności**

Zapewnienie produktów jak najwyższej jakości i produktów o dużym bezpieczeństwie powinno być naczelną zasadą wszystkich świadczących usługi gastronomiczne. Dbalność o poszanowanie min. zdrowia konsumentów jest regulowana nie tylko dobrą wolą usługodawcy, ale ma również umocowanie prawne. Wprowadzono system mający wspomóc wytwórcę w przestrzeganiu zasad. System ten nazwano HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point czyli Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli.

Wytwarzanie bezpiecznych produktów żywnościowych związane jest z solidnej podwaliny pod HACCP. Fundamentem jest przestrzeganie zasad wynikających z tzw. programów warunków wstępnych (z jęz. ang. prerequisite programs).



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wytwarzanie żywności musi przebiegać zgodnie z podstawowymi kryteriami i wymogami sanitarno-higienicznych zakładów zajmujących się żywieniem zbiorowym. Zabezpieczają one jakość zdrowotną oraz bezpieczeństwo wytwarzanych posiłków. Każde przedsiębiorstwo branży gastronomicznej zobowiązane jest stosować je w codziennej produkcji i obrocie żywnością.

Fundamentami są zasady<sup>11</sup>:

- **Dobrej Praktyki Produkcyjnej** (GMP Good Manufacturing Practice) - działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem,
- **Dobra Praktyka Higieniczna** (GHP Good Hygienic Practice) - działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

**GMP** opracowane jest w formie **Kodeksów Dobrych Praktyk**, w których są zawarte wszystkie zalecenia, jakich musi przestrzegać producent żywności, aby nie naruszyć przepisów sanitarnych obowiązujących w danym państwie.

W produkcji żywności ważnym elementem **GMP** są zasady odnoszące się do higieny produkcji **GHP**. Kodeksy Dobrych Praktyk powinny zawierać zalecenia zgodne z obowiązującymi w kraju przepisami sanitarnymi z zakresu produkcji i obrotu żywnością. Istnienie przepisów nie wyklucza zasady zdrowego rozsądku w działaniach produkcyjnych. Stosowanie podstawowych zasad technologicznych, przestrzegania receptur.

---

<sup>11</sup> [http://haccp.gastrona.pl/art/article\\_2551.php](http://haccp.gastrona.pl/art/article_2551.php)



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Działania te są szczególnie ważne przy wykorzystywaniu w swoich działaniach tradycyjnych receptur. Dawne technologie nie znały wielu materiałów obecnie stosowanych, co może powodować komplikacje w przebiegu procesów technologicznych.

Innymi sposobami poprawienia bezpieczeństwa produktów jest ich utrwalanie i odpowiednie przechowywanie. Ciekawym sposobem wpływu jest również modyfikowanie procesu technologicznego poprzez, np.: wykorzystanie czynników biogennych<sup>12</sup>, np. bakteriocyny mającej hamować rozwój obecnej w żywności mikroflory patogennej. Jest to efekt pierwotnej funkcji bakteriocyny będącej produktem metabolizmu bakterii,

syntetyzowanymi przez nie, w celu zahamowania rozwoju innych szczepów drobnoustrojów obecnych w tej samej niszy ekologicznej.

Kolejnym sposobem jest dodawanie do produktów pochodzenia zwierzęcego dodatków -mikroorganizmów np. dodawanie szczepów *Lactobacillus bavaricus* do gulaszu mięsnego pakowanego próżniowo. Obecność pałeczek mlekowych w tym produkcie ma hamować rozwój populacji innych bakterii chorobotwórczych. Jest to metoda dość ryzykowna ze względu na możliwość niekontrolowanego rozwoju bakterii mlekowych co dyskwalifikuje produkt.

### 1.1.9 Nowoczesne zasady racjonalnego żywienia

Zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia musimy dostarczyć organizmowi wszystkich składników odżywczych w odpowiednich ilościach i proporcjach w zależności od naszego zdrowia, typu wykonywanej pracy i regionu zamieszkania. Prawidłowy rozwój i funkcjonowanie organizmu wymaga pokarmów dostarczających energii, białek, tłuszczów, cukrów i witamin oraz zestawu mikroelementów wspomagających funkcjonowanie.

Produkty spożywcze należą do grupy produktów, które muszą być bezpieczne dla potencjalnego klienta. Niestety postępujący rozwój technologiczny, zwiększające się zapotrzebowanie na żywność, stopień przetworzenia powoduje, że istnieje realne zagrożenie

<sup>12</sup> [http://www.annales.gumed.edu.pl/attachment/attachment/8323/12\\_Steinka.pdf](http://www.annales.gumed.edu.pl/attachment/attachment/8323/12_Steinka.pdf)



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

wyprodukowania żywności, która w jakimś stopniu może wpływać negatywnie na człowieka. Dlatego tak wzrasta popularność żywności ekologicznej, przez niektóre osoby błędnie nazywanej tzw. „zdrową żywnością”. Wyprodukowano ją bez zastosowania chemicznych środków ochrony roślin, technik inżynierii genetycznej, sztucznych dodatków smakowych, aromatów czy napromieniowania.

Badania przeprowadzone przez amerykańską ekspert żywienia Virginię Worthington z Johns Hopkins University w 2001 roku<sup>13</sup>. Wykazały, że przeciętne produkty „ekologiczne” zawierają przykładowo ok. 27% więcej witaminy C, 21% więcej żelaza, 29,3% więcej

magnezu, 13,6% więcej fosforu niż produkty konwencjonalne, a ponadto zawierały 15,1% mniej szkodliwych azotynów niż produkty konwencjonalne.

Z badań tych wynika, że produkty konwencjonalne zawierają o wiele więcej rakotwórczych metali ciężkich, azotanów, pestycydów i szkodliwych substancji chemicznych, niż produkty ekologiczne.

Rolnictwo ekologiczne, obrót produktami ekologicznymi, w tym także opatrywanie ich określeniami "eko" i "bio", jest w obrębie Unii Europejskiej regulowane rozporządzeniem UE 20/92/91, wprowadzonym również bezpośrednio do naszego prawa.

Zauważono również, że warzywa i owoce z ekoprodukcji zawierają znacznie więcej antyoksydantów, w tym najsilniejszego z nich resveratrolu. Przeprowadzone badania jednej z odmian jabłek, Golden Delicious, wykazało, że jabłka uprawiane według zasad ekoprodukcji zawierają m.in. aż 32% więcej fosforu, 19% więcej antyoksydantów i 9% więcej błonnika.

Do szybszego i bardziej sprawnego zarządzania i planowania racjonalnego żywienia możemy wykorzystywać programy komputerowe<sup>14</sup>, np.

- **Program komputerowy** służący do oceny wartości odżywczej diet w żywieniu szpitalnym. Program zawiera bazy danych: produktów i potraw dla diety

<sup>13</sup> [http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/zywnosc-ekologiczna-czy-jest-zdrowsza-od-konwencjonalnej\\_34854.html](http://www.poradnikzdrowie.pl/zywienie/co-jesz/zywnosc-ekologiczna-czy-jest-zdrowsza-od-konwencjonalnej_34854.html)

<sup>14</sup> [http://www.izz.waw.pl/index.php?option=com\\_content&view=article&id=50&Itemid=44&lang=pl#3](http://www.izz.waw.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=50&Itemid=44&lang=pl#3)



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

bezglutenowej, produktów i potraw dla podstawowej diety szpitalnej, służących do obliczania, wartości energetycznej i wartości odżywczej diet w żywieniu szpitalnym

- **Program komputerowy** służący do wyliczania wartości odżywczej i składu spożywanej diety oraz do planowania diety, zawierający innowacyjne rozwiązania pozwalające na planowanie jadłospisów i tworzenie baz diet.

Uzupełnieniem nich jest także program „**Tabele Wartości Odżywczej Produktów Spożywczych i Potraw**”

#### **1.1.10 Stosowanie najnowszych rozwiązań technicznych i organizacyjnych do zarządzania gospodarstwem agroturystycznym i marketingu usług turystycznych oraz sprzedaży produktów ekologicznych**

- **Zarządzanie przedsiębiorstwem** - nowoczesny zakład usług gastronomicznych wykorzystuje zintegrowane programy zarządzające przedsiębiorstwem, np. programy które wspomagają zarządzanie dostawami i magazynowaniem surowców, pozwalające na pełną ewidencję przepływu produktów i stanu magazynowego w rozbiciu na strukturę środków użytych do produkcji oraz dokonanie optymalizacji kosztów, np.:

Rodzina programów gastronomicznych<sup>15</sup> :

„Stanowi samodzielny program sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych. Powstał w celu wyeliminowania ograniczeń funkcjonalnych, jakie stwarzało posługiwanie się na stanowisku kelnerskim/barmańskim kasą fiskalną. Obsługa programu przypomina pracę na zwykłej kasie z tą różnicą, że klawisze są wyświetlane na ekranie, a wybór potraw jest prosty i intuicyjny, przy tym nieporównywalnie szybszy. Identyfikacja kelnera następuje wg kodu lub z użyciem karty magnetycznej.” Czy też program który: „Prowadzi gospodarkę magazynową firmy w oparciu o dokumenty magazynowe oraz sprzedaży, w tym sprzedaż zrealizowaną na stanowiskach kelnerskich. Na podstawie założonych

<sup>15</sup> <http://www.arkomp.com.pl/systemy-zarzadzania-gastronomia.html>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

kart kalkulacyjnych program wykonuje odpowiednie rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, wskaźniki food cost oraz zapotrzebowanie surowcowe. Dane z programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych, a także automatyczną dekretacją do wybranych systemów finansowo-księgowych”.

- **Marketing usług gastronomicznych**, a właściwie narzędzia działania marketingowego skierowane na najważniejszego partnera, a mianowicie klienta i jego oczekiwania. Aby dobrze zarządzać firmą przedsiębiorca musi wykorzystywać najnowsze współczesne metody promocji, aby najkorzystniej techniki wspomagające ten proces, czyli badanie rynku, kształtowanie produktu, oddziaływanie na rynek, ustalanie ceny, reklama i sprzedaż.

Rynek gastronomiczny, jak cały rynek turystyczny, oparty jest na zasadzie nadwyżki finansowej, występującej u potencjalnego konsumenta. Gdy występuje nadmiar dóbr czy liczna silna konkurencja, zmusza to prowadzących usługi gastronomiczne do podjęcia działań w zakresie skutecznej promocji opartej na wiedzy dotyczącej preferencji i oczekiwań klienta.

**Podejmowanie działań, które zaskoczą klienta**, np. wydawanie w określonym czasie certyfikatów skorzystania z oferty lokalu. Wydanie certyfikatu wiąże się np. z jakąś ważną okazją, związaną z firmą.

Działania marketingowe muszą być szczególnie nasilone, gdy oferta podmiotu jest rozbudowana, np. w specyficzne regionalne produkty, niekoniecznie znane w innych rejonach kraju.

Działaniem promocyjnym może być specyficzny sposób serwowania produktów: Przykładem jednego z ciekawszych sposobów jest sieć restauracji<sup>16</sup>, w której jedzenie serwowane jest w totalnej ciemności, przez niewidomych kelnerów. Menu jest do końca tajemnicą.

---

<sup>16</sup> <http://london.danslenoir.com/>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Dziwność przyciąga klienta, w miejscowości Truskawiec przy granicy Polsko – Ukrainskiej jest lokal gastronomiczny ulokowany w budynku o kształcie gigantycznej trumny<sup>17</sup> (zresztą wpisanej do Księgi Rekordów Guinnessa), wystrój i nazwy potraw w menu nawiązują do tematyki.

**Dinner In The Sky**<sup>18</sup> Specjalne urządzenie obsługuje dającą się podnieść na wysokość 50 metrów konstrukcję z 22 krzesłami i barem. Razem z gośćmi w powietrzu znajduje się także kucharz i obsługujący gości kelner.

Działania promocyjne powinny być ukierunkowane w prezentacji swoich produktów w Internecie. Powinniśmy stworzyć profesjonalną stronę internetową, do której linki znajdą się na portalach branżowych, ale przede wszystkim na portalu regionalnym czy gminnym. Jeżeli kierujemy ofertę również do klientów przyjezdnych warto umieścić informację na portalach w innych regionach kraju.

Ciekawym rozwiązaniem jest również zastosowanie techniki:

**Event marketing** –definiowany jako narzędzie promocyjne polegające na organizowaniu wydarzeń masowych służących realizacji celów firmy, głównie chodzi o promocję marki bądź określonego produktu.

W przypadku usług gastronomicznych możemy wykorzystać działania tego typu innych firm do wypromowania siebie.

**Tworzenie sieci połączeń** działania te związane są z nawiązywaniem współpracy pomiędzy przedsiębiorstwami świadczącymi usługi gastronomiczne czy inne z branży turystycznej z określonego regionu. Współpraca ta może być nawiązywana poprzez tworzenie porozumień czy nawet formy organizacji non profit np. stowarzyszenia, promujących aktywny, ekologiczny wypoczynek na obszarach wiejskich oraz zasady racjonalnego odżywiania. Współpraca może wiązać się z obsługą cateringową firm

<sup>17</sup> <http://pl.blog.qype.com/2011/10/28/najstraszniejsze-restauracje-swiata/>

<sup>18</sup> <http://wierdestaurants.blogspot.com/2010/09/dinner-in-sky-restaurant-gallery.html>





Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

współpracujących i organizacji wspólnych imprez. Specyficzną formą promocji swoich działań może być oferowanie usług cateringowych przez Internet.

Te i inne aktualne uwarunkowania usług gastronomicznych wskazują na potrzebę doskonalenia nauczycieli z obszarów nowych technologii i rozwiązań organizacyjnych, stosowanych w gospodarstwach agroturystycznych nie tylko w Polsce, ale również w Unii Europejskiej. Wymagają one wysokich umiejętności i przede wszystkim doświadczenia (praktyki) w gospodarstwach, które taki sprzęt i rozwiązania wykorzystują.

Praktyki w naszym projekcie realizowane będą w podmiotach gwarantujących nabycie odpowiednich umiejętności oraz spełnienie oczekiwań szkół rolniczych, nauczycieli, w szczególności młodych ludzi, którzy chcą otrzymać od swoich mentorów zawodu najnowszą wiedzę, wysokie, aktualne technologicznie umiejętności, nabyte w najlepszych innowacyjnych podmiotach gastronomicznych.

## **1.2 Cele programu praktyk**

Realizacja programów praktyk dla branży usług gastronomicznych powinna umożliwić osiągnięcie następujących celów określonych we wniosku:

- Podwyższenie kompetencji zawodowych przez 500 nauczycieli kształcenia zawodowego i instruktorów praktycznej nauki zawodu z szkół rolniczych w obszarze nauczania zawodu ze szkół rolniczych z całej Polski poprzez ukończenie do 31.12.2014r. programu doskonalenia zawodowego i praktycznego w przedsiębiorstwach
- Wypracowanie i wdrożenie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami nowych rozwiązań programowych w zakresie aktualizacji praktycznych kompetencji nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych.



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Zadania, których realizacja umożliwi przygotowanie nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu do prowadzenia kształcenia dostosowanego do aktualnych i przyszłych potrzeb rynku branży usług gastronomicznych to m.in.:

- sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów z zastosowaniem nowych technik i technologii;
- planowanie i ocena żywienia;
- organizowanie produkcji gastronomicznej w oparciu o nowe rozwiązania organizacyjne;
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych.<sup>19</sup>
- nowe metody oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów;
- planowanie i ocena żywienia;
- organizowanie produkcji gastronomicznej;
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach; Podstawa programowa kształcenia w zawodach załącznik do rozporządzenia MEN z dnia 7 lutego 2012 (poz.184);

<sup>20</sup> ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach; Podstawa programowa kształcenia w zawodach załącznik do rozporządzenia MEN z dnia 7 lutego 2012 (poz.184);



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

### **1.3 Założenia organizacyjne praktyk**

- Program praktyk obejmuje 10 dni roboczych. Praktyki realizowane będą w dwóch częściach po 5 dni (każda część po 40 godzin roboczych). Praktyki organizowane będą w przedsiębiorstwach odpowiadających specyfice zawodu, w którym kształci uczestnik/czka, stosujących nowoczesne rozwiązania technologiczne, techniczne lub organizacyjne.
- Program praktyk umożliwi nauczycielom/lkom zapoznanie się z nowościami stosowanymi w branży rolniczej, tak aby w trakcie pracy z młodymi ludźmi, uczniami szkół zawodowych, mogli oni przekazać konkretne umiejętności, poszerzyć horyzonty wiedzy praktycznej, tchnąć ducha poszukiwania tego, co nowe i innowacyjne, tak aby nadążyć za konkurencyjnymi rynkami, a wręcz je wyprzedzić.
- Warunkiem rozpoczęcia praktyki jest udział w 3-dniowych warsztatach przygotowujących do praktyk. Ich celem jest przygotowanie uczestników/czek praktyk do efektywnego wykorzystania czasu w trakcie praktyk w zakładach pracy.
- Wsparciem praktycznego kształcenia będzie portal projektu (funkcjonalności: interaktywne prezentacje multimedialne z zakresu najnowszych osiągnięć technicznych, organizacyjnych i technologicznych w dziesięciu objętych praktykami obszarach zawodowych, aktualizowane na bieżąco kompendium praktyk zawierające bieżące informacje o praktykach, nowości z obszaru rolnictwa, 500 prezentacji multimedialnych nauczycieli z I-szej części praktyk forum z możliwością tworzenia grup dyskusyjnych, Newsletter, FAQ – możliwość zadawania pytań on-line i publikacji odpowiedzi).
- Po zrealizowaniu II-giej części praktyk uczestnicy/czka wezmą udział w 5-dniowym wyjeździe studyjnym do wiodących przedsiębiorstw rolniczych w krajach UE.



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- Po zrealizowaniu całego Programu Doskonalenia Zawodowego uczestnicy/ czki otrzymają Dyplom Ukończenia Programu Praktyk i Doskonalenia Zawodowego. Warunkiem jego otrzymania jest uczestnictwo we wszystkich formach wsparcia w projekcie.

#### 1.4 Warunki organizacji praktyk

- Profil przedsiębiorstwa będzie dobierany do specyfiki branży, w jakiej nauczają zawodu uczestnicy, praktyki będą organizowane na bieżąco,
- Przed rozpoczęciem I części praktyk wymagane jest wcześniejsze ukończenie 3-dniowych warsztatów,
- Termin praktyki będzie uzgadniany z wybranym przedsiębiorstwem i dyrektorem szkoły uczestnika praktyk. Praktyki będą realizowane w dni robocze. W zależności od warunków, możliwości i indywidualnych ustaleń możliwa jest realizacja praktyk zarówno w trakcie roku szkolnego jak i w okresie wakacyjnym.
- Po I etapie praktyk każdy z uczestników ma obowiązek opracowania *relacji z odbytej praktyki w formie prezentacji multimedialnej*, stanowiącej formę zaliczenia praktyki. Wszystkie prezentacje zostaną umieszczone na portalu internetowym projektu.
- II-ga część praktyki ukierunkowana będzie na np. nowoczesny sprzęt wykorzystywany w produkcji, odnawialne źródła energii, ochronę środowiska, systemy informatyczne stosowane w rolnictwie itp. (po uwzględnieniu preferencji wskazanych przez uczestnika/ czkę w ankiecie po pierwszej części praktyk).

#### Uczestnikom praktyk zapewniamy:

- opiekę merytoryczną opiekuna delegowanego przed przedsiębiorstwo organizujące praktykę podczas przebywania na praktykach w przedsiębiorstwach. Nauczyciele i instruktorzy praktycznej nauki zawodu będą mieć przydzielonego opiekuna, który będzie wprowadzał uczestników w strukturę przedsiębiorstwa, omawiał warunki pracy, zadania wykonane na danym stanowisku, prezentował



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

stosowane na miejscu rozwiązania techniczne, technologiczne, narzędzia, sprzęt, jak również rozwiązania praktyczne dotyczące organizacji pracy, produkcji.

- odzież ochronną.
- materiały zużywane w trakcie praktyk.
- zwrot kosztów dojazdu do i z miejsca praktyk.
- dla nauczycieli z dalszych odległości – nocleg.
- wyżywienie w trakcie pobytu na praktykach.
- ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków.

### **1.5 Etapy realizacji programu praktyki**

Program doskonalenia nauczycieli w firmie/zakładzie/gospodarstwie, będzie obejmował w każdej z części praktyki następujące etapy pracy:

I – Faza przygotowawczo – wdrożeniowa – (*czas: 4 godzin*) obejmować będzie czynności wstępne związane z praktyką, które są niezbędne aby rozpocząć zajęcia. Ich ilość i jakość uwarunkowana jest charakterem i profilem przedsiębiorstwa.

W szczególności praktykant/ka powinien/na zapoznać się z:

- obowiązującym regulaminem pracy
- regulaminami organizacyjnymi
- warunkami organizacyjno-prawnymi
- przepisami BHP
- strukturą przedsiębiorstwa
- specyfiką działalności
- wewnętrznymi procedurami obowiązującymi w przedsiębiorstwie
- udostępnionymi dokumentami

II – Faza zasadnicza –(*czas 35 godz.*) obejmie etap pracy ukazujący zasadniczy proces produkcyjny/usługowy od momentu tworzenia, poprzez logistykę produktu/usługi, do etapu



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

sprzedaży (nowoczesny pełny cykl marketingowy produktu). Faza ukazująca unikalną, nowoczesną i innowacyjną stronę przedsiębiorstwa/gospodarstwa, w trakcie której realizowane są podstawowe cele projektu, czyli poszerzenie praktycznej wiedzy i umiejętności nauczyciela.

III – Faza konsultacyjno – doradcza – (*czas uwarunkowany potrzebami- trwa przez cały czas trwania praktyki*), polega na nieustannej dostępności opiekuna praktyki, gdzie nauczyciel/praktykant zadaje pytania, konsultuje się za pomocą opiekuna z pracownikami przedsiębiorstwa/gospodarstwa na różnych etapach procesów pracy.

IV – Faza ewaluacyjna – (*trwa przez cały czas trwania praktyk*) polega na nieustanym zbieraniu informacji, materiałów, wywiadów etc., w celu przygotowania podsumowania praktyk w postaci prezentacji multimedialnej, ukazującej główne elementy praktyki, ważne z punktu widzenia kluczowych celów projektu. To także czas na wypełnianie ankiet, dokumentacji i arkuszy ewaluacyjnych.

## **1.6 Wymogi formalne i dokumentacyjne**

### **1.6.1 Zakres obowiązków opiekuna praktyk**

- organizacja pobytu uczestnika/ków - nauczyciela na praktyce,
- sprawowanie opieki formalnej, merytorycznej oraz organizacyjnej nad praktykantem/ką,
- prowadzenie praktyk dla uczestników, zgodnie z Programem Praktyk i materiałami szkoleniowymi,
- nadzorowanie realizacji praktyki zgodnie z programem i harmonogramem,
- wprowadzenie uczestnika/ów w strukturę przedsiębiorstwa,
- omówienie warunków pracy oraz zakresu obowiązków wykonywanych na danym stanowisku,



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- omówienie i zaprezentowanie stosowanych w przedsiębiorstwie rozwiązań technicznych, technologicznych, narzędzi czy sprzętu, jak również rozwiązań organizacji pracy i produkcji,
- obsługa części formalnej udziału uczestnika w praktyce – prowadzenia dokumentacji realizacji praktyki, a także niezwłoczne powiadomianie Zleceniodawcy o absencji uczestnika praktyk bądź o wypadku,
- przekazywanie materiałów udostępnionych przez COMBIDATA Poland do realizacji praktyk oraz ewidencjonowanie ich zużycia z wykorzystaniem aplikacji on line,
- rozliczenie się po zakończeniu praktyki z przepracowanych godzin,
- pomoc w zebraniu i opracowaniu materiałów potrzebnych do przygotowania przez uczestnika prezentacji dotyczącej pierwszej części praktyk.

#### **1.6.2 Zakres obowiązków uczestnika praktyk:**

- zapoznanie się z harmonogramem, programem i instrukcją praktyk,
- dostarczenie aktualnej książeczki zdrowia (w przypadku praktyk w przedsiębiorstwach, w których taka książeczka jest wymagana),
- aktywne uczestnictwo w praktyce, zgodnie z obowiązującym harmonogramem praktyk w celu jak najbogatszego poznania specyfiki i nowych technologii przedsiębiorstwa,
- przestrzeganie wytycznych opiekuna praktyk. Przestrzeganie obowiązujących w danej placówce regulaminów, wymogów organizacyjnych i dyscypliny pracy. Poznanie zasad funkcjonowania poszczególnych działów przedsiębiorstwa, w tym obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie techniczne zakładu,
- zorganizowanie i utrzymywanie w należyтым porządku swojego miejsca pracy, przestrzeganie zasad BHP i przepisów p-poż. oraz ochrony środowiska, w tym obowiązek uczestniczenia we skazanych przez opiekuna praktyk i wynikających z harmonogramu i programu praktyk stosownych szkoleniach BHP i innych szkoleniach w tym przystanowiskowych,



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- wykonanie prezentacji końcowej, zaliczającej I cz. Praktyki, opisującej odbyłą praktykę i poznaną nowoczesną technologię przedsiębiorstwa,
- wypełnienie obowiązkowych dokumentów ewaluacyjnych.

## **II SZCZEGÓŁOWY PROGRAM DOSKONALENIA ZAWODOWEGO DLA BRANŻY USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

### **2.1 Wprowadzenie do realizacji zadań. Uwarunkowania i okoliczności w trakcie realizacji praktyk**

Realizacja zadań dla praktykanta i uwarunkowania z tym związane:

- Przestrzeganie obowiązującej w danej placówce dyscypliny pracy, regulaminów, przepisów BHP i innych;
- Korzystanie z wiedzy, umiejętności, doświadczenia opiekuna w każdej chwili trwania praktyki w każdy dogodny sposób (pytania, uwagi, mail );
- Zbieranie na bieżąco i archiwizowanie przekazywanych treści (notatki, zbierać dokumentacje, opisy własne, zdjęcia, filmy itp.) przydatne do prezentacji końcowej.

### **2.2 Zadania do wykonania w trakcie praktyk**

Ramowy harmonogram praktyk z podziałem na dni i zadania:





Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

dzień 1.			<b>Przygotowanie i wdrożenie do praktyk pod nadzorem opiekuna</b>
			Zapoznanie praktykanta z zakładem/gospodarstwem, jego topografią, pomieszczeniami itp.. 1
			Szkolenie wstępne niezbędne do odbycia praktyki, zapoznanie praktykanta/teki z wewnętrzną dokumentacją, systemami organizacyjnymi, informatycznymi itp.. 3
			Praca nad wyznaczonym przez opiekuna zadaniem pod nadzorem przygotowanego pracownika/ów 4
dzień 2.			<b>Zadania wykonywane wspólnie przez praktykanta/tekę i opiekuna praktyk oraz wykonywane samodzielnie przez praktykanta/tekę pod nadzorem opiekuna</b>
			Wprowadzenie w funkcjonowanie stanowiska pracy/ przedstawienie stosowanych technologii, urządzeń itp.. 1
			Praca nad wyznaczonym przez opiekuna zadaniem pod nadzorem przygotowanego pracownika/ów 6
			Ewaluacja dnia, zebranie niezbędnej dokumentacji, notatki, pytania. 1
dzień 3.			<b>Zadania wykonywane wspólnie przez praktykanta/tekę i opiekuna praktyk oraz wykonywane samodzielnie przez praktykanta/tekę pod nadzorem opiekuna</b>
			Wprowadzenie w funkcjonowanie stanowiska pracy/ przedstawienie stosowanych technologii, urządzeń itp.. 1
			Praca nad wyznaczonym przez opiekuna zadaniem pod nadzorem przygotowanego pracownika/ów 6
			Ewaluacja dnia, zebranie niezbędnej dokumentacji, notatki, pytania. 1
dzień 4.			<b>Zadania wykonywane wspólnie przez praktykanta/tekę i opiekuna praktyk oraz wykonywane samodzielnie przez praktykanta/tekę pod nadzorem opiekuna</b>
			Wprowadzenie w funkcjonowanie stanowiska pracy/ przedstawienie stosowanych technologii, urządzeń itp.. 1
			Praca nad wyznaczonym przez opiekuna zadaniem pod nadzorem przygotowanego pracownika/ów 6
			Ewaluacja dnia, zebranie niezbędnej dokumentacji, notatki, pytania. 1
dzień 5.			<b>Zadania wykonywane wspólnie przez praktykanta/tekę i opiekuna praktyk oraz wykonywane samodzielnie przez praktykanta/tekę pod nadzorem opiekuna</b>
			Wprowadzenie w funkcjonowanie stanowiska pracy/ przedstawienie stosowanych technologii, urządzeń itp.. 1
			Praca nad wyznaczonym przez opiekuna zadaniem pod nadzorem przygotowanego pracownika/ów 5
			Podsumowanie praktyki, rozliczenie dokumentacji i materiałów 2

Szczegółowy harmonogram uwarunkowany czynnikami charakterystycznymi dla profilu danego zakładu będzie tworzony indywidualnie przez przedsiębiorstwo.



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III PRZYKŁADY REALIZOWANYCH ZADAŃ Z PODZIAŁEM NA SPECJALNOŚCI USŁUGI GASTRONOMICZNE**

#### **3.1 Zadania szczegółowe**

- aktualizacja wiedzy na temat surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- praktyczne zastosowanie zasad racjonalnego wykorzystania surowców i zasad gospodarki odpadami;
- obsługa maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- zapoznanie się z instalacjami technicznymi w zakładach gastronomicznych;
- określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- stosowanie programów komputerowych wspomagające wykonywanie zadań.<sup>21</sup>
- zapoznanie się z problematyką organizacyjną i społeczną w gospodarstwie/przedsiębiorstwie: zarządzaniem, organizacją pracy, zakresami obowiązków pracowników
- nabycie umiejętności wykonania analizy systemu zarządzania oraz analizy marketingowej przedsiębiorstwa
- poznanie działalności w obszarze rachunkowości i finansów
- poznanie procesów technologicznych

#### **3.2 Zadania w zakresie usługi gastronomicznych**

- zapoznanie się z funkcjami i obowiązkami na poszczególnych stanowiskach pracy,

---

<sup>21</sup> ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach; *Podstawa programowa kształcenia w zawodach załącznik do rozporządzenia*, MEN z dnia 7 lutego 2012 (poz.184);



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- nowe rozwiązania w zakresie przygotowania sali konsumpcyjnej do obsługi gości indywidualnych i imprez okolicznościowych,
- nowoczesne rozwiązania w zakresie kompleksowej organizacji i obsługi różnego rodzaju imprez gastronomicznych,
- zapoznanie się ze stosowanymi recepturami i przepisami kulinarnymi,
- sporządzanie potraw z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń i sprzętów,
- sporządzanie kalkulacji potraw, napojów i używek oraz karty menu z zastosowaniem nowoczesnych systemów,
- planowanie zakupu surowców,
- aktualizacja wiedzy na temat dokumentacji finansowo-księgowej, ewidencjonowania aktywów i pasywów,
- aktualizacja wiedzy dotyczącej stosowanych przepisów z zakresu bhp, p.poż i higieniczno-sanitarnych.

#### **IV LITERATURA**

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 7 lutego 2012 r.

w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach;

*Podstawa programowa kształcenia w zawodach załącznik do rozporządzenia, MEN z dnia 7 lutego 2012 (poz.184);*

Ekonomika i organizacja w gastronomii, Anna Grontkowska, Bogdan Klepacki, wyd, ab Warszawa 2009

Rachunkowość i finanse w gastronomii, Hanna Górka-Warsewicz, wyd. ab Warszawa 2008;  
[http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/debate/index\\_pl.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/cap-post-2013/debate/index_pl.htm);

<http://www.ppr.pl/katalog.php?id=1&typ=1&strona=3>

<http://zawody.kaszkur.pl/index.php?show=job&id=321208>

[http://www.wgsr.uw.edu.pl/pub/uploads/pis03/kowalczyk\\_gastronomia.pdf](http://www.wgsr.uw.edu.pl/pub/uploads/pis03/kowalczyk_gastronomia.pdf)

<http://aktualnosciturystyczne.pl/wydawnictwa/uslugi-gastronomiczne-znaczenie-i-tendencje-rozwoju/>

[http://www.pwe.com.pl/marketing/marketing\\_w\\_gastronomii,p27881511](http://www.pwe.com.pl/marketing/marketing_w_gastronomii,p27881511)

[http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/EIOGZ\\_2007\\_nr63\\_s135.pdf](http://www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/EIOGZ_2007_nr63_s135.pdf)

<http://gastrowiedza.pl/na-skroty/kategorie/interesuje-mnie/poszerzenie-mojej-dzialalnosci>



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

[ww.uokik.gov.pl/download.php?plik=10426](http://ww.uokik.gov.pl/download.php?plik=10426)

<http://www.fastcasual.com/>

<http://www.qsrweb.com/research/305/Equipment-Supplies>

[http://www.gastronomiczne.pl/blog/sprzet-gastronomiczny/nowoczesny-sprzet-gastronomiczny\\_a313](http://www.gastronomiczne.pl/blog/sprzet-gastronomiczny/nowoczesny-sprzet-gastronomiczny_a313)

<http://urzedzeniagastronomiczne.net/gastronomiczne-rozmaitosci/nowoczesne-zaklady-gastronomiczne-%E2%80%93-gdzie-tkwi-sekret>

[http://www.massfood.com.pl/?cPath=618\\_619](http://www.massfood.com.pl/?cPath=618_619)

<http://www.rynekinstalacyjny.pl/artykul/id1836,urządzenia-technologiczne-w-zakładach-gastronomicznych-i-ich-wplyw-na-stosowanie-instalacji-sanitarnych?p=1>

<http://gip.com.pl/index.php/pakiet-gastro>

<http://www.chlodnictwoiklimatyzacja.pl/index.php/artykuly/174-wydanie-32011/1785-urządzenia-wentylacyjne-w-kuchniach-gastronomicznych.html>

[http://www.lediko.com/Technologia\\_diod\\_LED/35/](http://www.lediko.com/Technologia_diod_LED/35/)

<http://www.globenergia.pl/oze-i-ee/662-rekuperacja-na-najwy%C5%BCszym-biegu.html>

[http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2011,%204\(77\)/138\\_150\\_Semeriak.pdf](http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2011,%204(77)/138_150_Semeriak.pdf)

<http://www.erp-view.pl/component/attachments/download/6.html>

[http://www.annales.gumed.edu.pl/attachment/attachment/8323/12\\_Steinka.pdf](http://www.annales.gumed.edu.pl/attachment/attachment/8323/12_Steinka.pdf)

[http://www.ipo.pl/public\\_relations/artykuly/event\\_marketing\\_-](http://www.ipo.pl/public_relations/artykuly/event_marketing_-)

[\\_najskuteczniejsza\\_forma\\_promocji\\_w\\_dzisiejszych\\_czasach\\_592527.html](http://www.ipo.pl/public_relations/artykuly/event_marketing_-_najskuteczniejsza_forma_promocji_w_dzisiejszych_czasach_592527.html)