



**PROGRAM/HARMONOGRAM PRAKTYK KRAJOWYCH
DLA NAUCZYCIELI I INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
DLA ZAWODU: TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

WSTĘP

1. Podstawą opracowania programu są:

- podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 4 czerwca 2003 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: cukiernik, mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych, monter-instalator urządzeń technicznych w budownictwie wiejskim, ogrodnik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, rolnik, rybak śródlądowy, rzeźnik-wędliniarz, technik agrobiznesu, technik hodowca koni, technik inżynierii środowiska i melioracji, technik mechanizacji rolnictwa, technik ogrodnik, technik pszczelarz, technik rolnik, technik rybactwa śródlądowego, technik technologii żywności i technik żywienia i gospodarstwa domowego (Dz. U. Nr 159, poz. 1540);
- projekt Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodach, które wejdzie w życie z dniem 1 września 2012 r., wg której nie przewiduje się kształcenia w zawodzie Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Najbardziej zbliżone kwalifikacje wystąpią w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych, będzie tu możliwość potwierdzania dwóch kwalifikacji: T.6 - Sporządzanie potraw i napojów i T.15 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych,
- programy nauczania w zawodzie Technik żywienia i gospodarstwa domowego,
- Krajowe Standardy Kwalifikacji Zawodowych dla zawodów: Specjalista ds. organizacji usług hotelarskich, gastronomicznych i turystycznych, Prowadzący zakład hotelarski/gastronomiczny.
- Informator MEN - Kształcenie zawodowe i ustawiczne, opublikowany w 2010 roku, gdzie podane są nowe tendencje i kierunki związane z dostosowywaniem kształcenia zawodowego do zmieniających się potrzeb rynkowych.

WSTĘP

Program praktyk opracowano po analizie podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz standardu egzaminacyjnego dla tego zawodu.

Standard wymagań egzaminacyjny nie obejmuje następujących kwalifikacji:

1. Stosowania procedur HACCP
2. Pracy z komputerem, obsługi kas fiskalnych i kas przenośnych (portale terminali)
3. Planowania i organizacji pracy personelu podległego
4. Obsługi i prawidłowego wykorzystanie nowoczesnych urządzeń gastronomicznych.

CELE PRAKTYK

Celem praktyk jest zapoznanie nauczycieli ze środowiskiem zawodowym oraz:

1. Poznanie organizacji pracy odpowiadającej współczesnym tendencjom w placówkach gastronomicznych.





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

2. Praktyczna weryfikacja wiedzy merytorycznej i umiejętności zawodowych dla poszczególnych stanowisk pracy związanych z przygotowaniem potraw, obsługą klienta i prowadzeniem przedsiębiorstwa.
 3. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych w bezpośrednim kontakcie z klientem.
 4. Prowadzenie dokumentacji HACCP znajdujących się w zakładzie.
 5. Zdobywanie doświadczenia w różnych warunkach pracy.
- Praktyki przyczynią się do efektywniejszego kształcenia młodzieży. Przekazane wiadomości będą miały wpływ na zwiększenie szans na zatrudnienie i konkurencyjność absolwentów na rynku pracy.

ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK

Lp.	Nazwa zadania/tematu	Liczba godzin
1.	Analiza procedur HACCP w zakładzie gastronomicznym	1x6 godz.
2.	Zapoznanie się z nowoczesnymi urządzeniami stosowanymi w gastronomii	2x6 godz.
3.	Organizacja usług gastronomicznych	2x6 godz.
4.	Obsługa konsumenta	2x6 godz.
5.	Organizacja i prowadzenie żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym	2x6 godz.
6.	Planowanie i rozliczanie produkcji	1x6 godz.
RAZEM		60 godz.

HARMONOGRAM PRAKTYK

- Śniadanie i kolacja wyłącznie dla osób korzystających z zakwaterowania w ośrodku
- Obiad dla wszystkich uczestników praktyk

Lp.	Harmonogram zajęć	Liczba godzin praktyk
Dzień 1,6	10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia 18.30 – kolacja	6 godzin każdego dnia praktyki
Dzień 2,3,4,7,8,9	Śniadanie 10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia 18.30 – kolacja	
Dzień 5,10	Śniadanie 10.00 – 13.15 – zajęcia (w tym 15 minut przerwy) 13.15 – 14.00 – obiad 14.00 – 15.30 – zajęcia	
Razem		60 godzin praktyki

* mając na uwadze zapoznanie się uczestników praktyk z rzeczywistymi warunkami pracy w danym przedsiębiorstwie, dopuszcza się przesunięcia godzin realizacji poszczególnych zajęć z uwagi na obowiązujący rozkład wykonywania prac w danym przedsiębiorstwie





Opis praktyki

1. Analiza procedur HACCP w zakładzie gastronomicznym.

- a) Tworzenie nowych receptur zgodnie z procedurami HACCP
- b) Wskazanie krytycznych punktów kontroli (CCP) przy produkcji gastronomicznej
- c) Zapisanie wartości krytycznych punktów kontroli
- d) Wprowadzenie procedur naprawczych przy nieprawidłowych wskazaniach CCP

Wskazówki do realizacji:

Praca z szefem kuchni przy realizacji zamówień, po sporządzeniu potraw różnymi procesami technologicznymi.

2. Zapoznanie się z nowoczesnymi urządzeniami stosowanymi w gastronomii.

- a) Zastosowanie i wykorzystanie funkcji pieców konwekcyjno-parowych
- b) Dobór i uzasadnienie zastosowania określonego urządzenia rozdrabniającego
 - miksery ręczne
 - mieszarki spiralne i planetarne
 - krajalnice
 - rozdrabniarki do jarzyn
 - wilki
 - roboty wieloczynnościowe
 - maszynki do rozbijania mięsa
- c) Zastosowanie chłodziarek szokowych, beamarów i podgrzewaczy w gastronomii
- d) Dobór odpowiedniego rodzaju obróbki termicznej w zależności od przygotowanej potrawy
- e) Działanie i zastosowanie zmywarek gastronomicznych
 - zmywarki podblatowe
 - zmywarki kapturowe
 - zmywarki do mycia termosów, garnków, akcesoriów piekarniczych
 - wyparzacze do naczyń

Wskazówki do realizacji:

Praca z kucharzem lub szefem kuchni oparta na porównaniu zasadności wykorzystania danego sprzętu na bazie tego samego produktu.

3. Organizacja usług gastronomicznych.

- a) Organizacja przyjęć
 - sporządzanie oferty zgodnie z życzeniami i wymaganiami konsumenta
 - kalkulowanie menu w różnych kategoriach cenowych
 - ustalanie warunków umowy (forma płatności i zadatku)
 - dostosowanie aranżacji wnętrza i stołów do charakteru przyjęcia
 - monitoring i kontrola realizacji zamówienia.
- b) Organizacja przyjęcia amerykańskiego (mieszanego)
 - planowanie bufetu, asortymentu potraw
 - aranżacja wnętrza; komponowanie ustawienia stołów i pomocników kelnerskich
 - zarządzanie i organizacja pracy współpracowników
 - rozwiązywanie sytuacji problemowych
 -





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

c) Catering komercyjny

- Wykonanie oferty organizacyjnej pod kątem oczekiwań konsumenta
- Kalkulacja cenowa zamówienia
- Sporządzanie listy wyposażenia
 - stoły, krzesła, namioty
 - bielizna stołowa–zgodnie a formą przyjęcia
 - planowanie i dobór zastawy stołowej
 - planowanie sprzętu technicznego

Wskazówki do realizacji:

Praca z technologiem, menadżerem (osobą przyjmującą zamówienia), przyjmowanie zamówień zgodnie z z procedurami stosowanymi w zakładzie. Proponowanie menu, omawianie usług dodatkowych. Tworzenie kalkulacji przy wykorzystaniu programów komputerowych stosowanych w zakładzie. Organizowanie i koordynowanie pracy zespołu pracowników obsługi przyjęcia.

4. Obsługa konsumenta.

a) Przygotowanie Sali dla konsumentów

- Należy zwrócić uwagę na różne sposoby ustawienia stołów, różne typy nakryć, dobór potraw, nakryć i dekoracji w zależności od rodzaju i charakteru posiłku (śniadania, obiady, kolacje)

b) Przygotowanie karty menu

- okresowe
- okolicznościowe
- ilustrowane
- dla dzieci
- karty win i wódek

c) Obsługa konsumenta

- Przyjmowanie i przekazywanie zamówień do kuchni (realizacja zamówień)
- Stosowanie różnych technik (stylów obsługi) podawania potraw i napojów
 - serwis talerzowy (zwany niemieckim)
 - metoda angielska,
 - metoda francuska,
 - metoda rosyjska
- Bonowanie za pomocą:
 - kasy fiskalnej
 - ekranów dotykowych (systemy komputerowe np. GASTRO POS)
 - przenośnych kas (portale terminals)
- Formy płatności :
 - realizacja płatności gotówkowe
 - realizacja płatności bezgotówkowej

Wskazówki do realizacji:

Temat powinien być zrealizowany przy współpracy z szefem kelnerów lub kierownikiem restauracji.

5. Organizacja i prowadzenie żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym.

a) Zasady układania jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych.

b) Planowanie całodziennych jadłospisów w gospodarstwie domowym i zakładzie gastronomicznym.

- jadłospis dekadowy dla różnych grup ludności w placówkach żywienia zbiorowego.
- komponowanie jadłospisów dla zakładów żywienia zbiorowego otwartego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

-
- planowanie jadłospisu na różnego rodzaju uroczystości np. wesela.
- c) Modyfikacja sposobu żywienia rodziny

Wskazówki do realizacji:

Praca z dietetykiem, technologiem, szefem kuchni - osobą tworzącą jadłospisy na programach komputerowych funkcjonującymi w zakładzie.

6. Planowanie i rozliczanie produkcji.

Praca z programem komputerowym GASTRO SZEFE

- prowadzenie gospodarki magazynowej
- wykonanie zapotrzebowania materiałowego
- przygotowanie kalkulacji cenowych
- analiza dokumentacji technologicznej, tworzenie i wprowadzanie nowych receptur

Wskazówki do realizacji:

Praca w dziale księgowości oparta na komputerowych systemach rozliczeń i księgowania działających w zakładzie gastronomicznym.

Obowiązkiem uczestnika praktyk jest dokumentowanie przebiegu praktyki w specjalnie przygotowanym do tego celu „Indywidualnym Dzienniku Praktyk”.

