



**PROGRAM/HARMONOGRAM PRAKTYK KRAJOWYCH
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
DLA ZAWODU: TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH (TOUG)**

WSTĘP

1. Podstawą opracowania programu są:

- podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 2011 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: asystent osoby niepełnosprawnej, florysta, kucharz małej gastronomii, operator maszyn leśnych, opiekun medyczny, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, sprzedawca, technik handlowiec, technik organizacji usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego i technik weterynarii (Dz. U. Nr 49, poz. 254);
- 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 organizacji usług gastronomicznych. 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 organizacji usług gastronomicznych,
- 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.

Standardy kwalifikacji zawodowych kładą duży nacisk na znajomość i stosowanie odpowiednich procedur analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP; umiejętności te są częściowo pominięte w podstawie programowej TOUG.

Ważnym punktem nauczania jest praca z komputerem i urządzeniami peryferyjnymi. Nie chodzi tu tylko o programy ogólnodostępne (edytor tekstu, arkusze kalkulacyjne), ale specjalistyczne programy wykorzystywane w gastronomii, prowadzące gospodarkę magazynową połączone z tworzeniem kalkulacji np.: Gastro SZEK itp.

Kolejnym zagadnieniem istotnym z punktu widzenia nauczyciela przygotowującego młodego człowieka do zawodu jest obsługa nowoczesnych urządzeń gastronomicznych. Technik organizacji usług gastronomicznych musi posiadać umiejętność ich obsługi, oceniania stanu technicznego i prawidłowego stosowania do procesu technologicznego. Standardy kwalifikacji zawodowych wymagają, aby pracownik potrafił kierować pracą zespołów współpracowników i pracowników bezpośrednio podległych - jest to umiejętność niezbędna przy organizacji przyjęć okolicznościowych.





„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

Cele praktyk

- Analiza dokumentacji HACCP znajdującej się w zakładzie gastronomicznym
- Zdobywanie nowych doświadczeń zawodowych
- Poznanie specyfiki pracy w zawodzie na rzeczywistych stanowiskach pracy organizatora usług gastronomicznych
- Zapoznanie się z urządzeniami typu: piec konwekcyjno-parowy, chłodziarka szokowa, bema, miesiarka, urządzenia rozdrabniające różnego typu itp.
- Przeprowadzenie procesów technologicznych z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń gastronomicznych
- Analiza technologii wykorzystywanej do przygotowania potraw pod kątem jakości otrzymanego produktu
- Zapoznanie się z programami gastronomicznymi stosowanymi w gastronomii np.: Gastro SZEf
- Analiza potrzeb klienta, tworzenie ofert według oczekiwań klienta
- Zdobywanie doświadczeń w pracy, w różnych warunkach (organizacja przyjęcia u klienta i w pomieszczeniach zakładu)
- Doskonalenie umiejętności interpersonalnych i pracy w grupie
- Doskonalenie umiejętności kierowania grupą osób wykonujących określone zamówienie (realizacja przyjęcia od momentu przyjęcia zamówienia do zakończenia jego realizacji).

Organizacja i przebieg praktyk

Lp.	Nazwa zadania/tematu	Liczba godzin
1.	Analiza procedur HACCP w zakładzie gastronomicznym	1x6 godz.
2.	Zastosowanie procedur HACCP przy tworzeniu nowych receptur	1x6 godz.
3.	Zapoznanie się z nowoczesnymi urządzeniami stosowanymi w gastronomii	2x6 godz.
4.	Analiza potrzeb klienta - tworzenie oferty handlowej według oczekiwań klienta	1x6 godz.
5.	Organizacja małego przyjęcia okolicznościowego (ok. 20-30 os.) w zakładzie gastronomicznym	1x6 godz.
6.	Organizacja dużego przyjęcia okolicznościowego (ok. 100-200 os.) w zakładzie gastronomicznym	1x6 godz.
7.	Organizacja małego przyjęcia okolicznościowego u klienta (catering)	1x6 godz.
8.	Organizacja dużego przyjęcia okolicznościowego powyżej 100 os. u klienta (catering)	1x6 godz.
9.	Praca z programem komputerowym Gastro SZEf	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 lekcyjnych 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.

- wskazywanie krytycznych punktów kontroli (CCP) przy produkcji gastronomicznej
- zapisywanie wartości krytycznych punktów kontroli
- wprowadzanie procedur naprawczych przy nieprawidłowych wskazaniach CCP
- tworzenie nowych receptur zgodnie z procedurami HACCP

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Po analizie procedur obowiązujących w zakładzie uczestnik będzie asystował przy pracy kucharza wykonując, w miarę możliwości potrawy według zamówienia i uzupełniając rejestry HACCP. Po ćwiczeniach produkcyjnych zadaniem uczestnika będzie napisanie procedury produkcji dowolnej potrawy, określenie CCP i wskazanie jego wartości.

2. Zastosowanie procedur HACCP przy tworzeniu nowych receptur.

- tworzenie receptury potraw
- wskazywanie CCP w przygotowanych recepturach
- wprowadzanie procedur korygujących przy nieprawidłowych wartościach CCP
- przygotowanie potrawy według własnych receptur
- sporządzanie potrawy na podstawie receptur wykorzystywanych w zakładzie gastronomicznym

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik przystępuje do pracy z kucharzem (asystuje bądź współpracuje z kucharzem) przechodząc przez wszystkie działy produkcyjne w zakładzie. Pracuje na recepturach stosowanych w zakładzie. Sprawdza z kucharzem prawidłowość sporządzanych przez siebie procedur, koryguje ewentualne błędy.





3. Zapoznanie się z nowoczesnymi urządzeniami stosowanymi w gastronomii.

- wykorzystanie wszystkich funkcji pieców konwekcyjno-parowych
- ocenianie prawidłowość zastosowania określonego urządzenia rozdrabniającego
- wskazywanie zastosowania chłodziarki szokowej i bemałów w gastronomii
- wybieranie odpowiedniego rodzaju obróbki termicznej w zależności od przygotowanej potrawy

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik zapoznaje się z wykorzystywanymi w zakładzie urządzeniami typu: piec konwekcyjno-parowy i piekarnik elektryczny do pieczenia tego samego rodzaju potraw. Degustuje potrawy i ocenia przydatność urządzeń do przygotowania danej potrawy.

4. Analiza potrzeb klienta - tworzenie oferty handlowej według oczekiwań klienta.

- analizowanie zamówienia klienta
- planowanie menu - według określonego zamówienia
- przygotowanie kalkulacji według określonego zamówienia
- przeprowadzanie rozmowy z klientem

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik towarzyszy przy rozmowie z klientem i tworzeniu oferty. Zapoznaje się z procedurami stosowanymi w zakładzie przy przyjmowaniu zamówienia. Przy kolejnym kliencie uczestnik przyjmuje zamówienie, proponuje menu i tworzy kalkulacje (wykorzystuje stosowane programy komputerowe).

5. Organizacja małego przyjęcia okolicznościowego (ok. 20-30 os.).

- wykonanie oferty organizacyjnej przebiegu przyjęcia
- nakrywanie, dekorowanie stołów według zamówienia
- kontrola prawidłowości realizacji zamówienia
- rozwiązywanie problemów wynikłych w czasie realizacji zamówienia

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik asystuje bądź współpracuje z zespołem przy organizacji i realizacji zamówienia i modyfikacji założeń zgodnie z życzeniem klienta. Uczestnik planuje i przygotowuje odpowiednią ilość sprzętu.

6. Organizacja dużego przyjęcia okolicznościowego (ok.100-200 os.).

- wykonanie oferty organizacyjnej przebiegu przyjęcia
- nakrywanie, dekorowanie stołów według zamówienia
- kontrolowanie prawidłowości realizacji zamówienia
- rozwiązywanie problemów wynikłych w czasie realizacji zamówienia

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik asystuje bądź współpracuje z zespołem przy organizacji i realizacji zamówienia i modyfikacji założeń zgodnie z życzeniem klienta. Uczestnik planuje i przygotowuje odpowiednią ilość sprzętu.

7. Organizacja małego przyjęcia okolicznościowego u klienta (catering).

- wykonanie oferty organizacyjnej przebiegu przyjęcia
- aranżacja wnętrza według zamówienia
- kontrola prawidłowej realizacji zamówienia
- dobór sprzętu niezbędnego do prawidłowej realizacji przyjęcia





„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

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik zaplanuje i przygotowuje odpowiednią ilość sprzętu, zapewni odpowiedni transport. Uczestnik współpracuje z zespołem przy wykonywaniu czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia, a w czasie przyjęcia modyfikuje założenia zgodnie z życzeniem klienta.

8. Organizacja dużego przyjęcia okolicznościowego (powyżej 100 os.) u klienta (catering).

- wykonanie oferty organizacyjnej przebiegu przyjęcia
- aranżacja wnętrza (pleneru) według zamówienia
- kontrola realizacji zamówienia
- zarządzanie podległymi pracownikami

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik zaplanuje i przygotowuje odpowiednią ilość sprzętu, zapewni odpowiedni transport. Uczestnik współpracuje z zespołem przy wykonywaniu czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia, a w czasie przyjęcia modyfikuje założenia zgodnie z życzeniem klienta.

9. Praca z programem komputerowym Gastro SZEF.

- wprowadzanie, edytowanie pozycji materiałowych do magazynu
- tworzenie receptur
- sporządzanie zapotrzebowania materiałowego
- wykonanie kalkulacji cenowych
- wprowadzanie nowych receptur

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik pracuje z programem komputerowym stosowanym w przedsiębiorstwie, zapoznaje się z wszystkimi jego funkcjami (Rozliczanie magazynów i zużycia surowców w lokalu gastronomicznym, rozliczanie produkcji gastronomicznej, inwentaryzacje, rozliczenia i rabaty, wystawianie faktur).

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

