



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do umowy

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2
ul. Łużycka 91
74-100 Gryfino

PROGRAM STAŻU DLA UCZNIÓW
TECHNIKUM ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO
w ramach projektu „Nasze kompetencje – Nasza przyszłość”

I SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA:

W wyniku kształcenia uczeń powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną placówki żywienia,
- określić zakres czynności i kompetencji pracowników placówki żywienia,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy sanitarne, ochrony ppoż. oraz ochrony środowiska,
- zastosować regulaminy obowiązujące w placówce żywienia,
- określić zagrożenia spowodowane nieprzestrzeganiem przepisów i regulaminów obowiązujących ww. placówce,
- obsłużyć urządzenia i sprzęt do utrzymania czystości,
- zastosować środki czystości i środki dezynfekcyjne,
- zastosować zasady współpracy w zespole,
- zastosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w placówce żywienia,
- zadbać o estetykę ubioru i kulturę zachowania,
- udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- zaplanować jadłospis,
- zaprojektować karty menu,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- obliczyć ceny potraw, napojów i towarów,
- dokonać kalkulacji kosztów produkcji,
- wypełnić dokumenty księgowo-finansowe obowiązujące w placówce żywienia,
- sporządzić umowy na realizację przyjęć okolicznościowych,
- zaplanować organizację przyjęcia okolicznościowego,
- zaplanować usługi cateringowe,
- zaprojektować reklamę placówki żywienia,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce dla działu magazynowego,
- wypełnić dokumenty związane z zakupem i magazynowaniem towarów,
- dobrać opakowania do produktów,
- przechować surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- obsłużyć sprzęt transportowy i przechowalniczy,
- pobrać surowce i towar z magazynu,
- dobrać surowce do produkcji potraw,
- dobrać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw,
- obsłużyć maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- wykonać prace związane z obróbką wstępną surowców,
- zastosować różne rodzaje obróbki cieplnej podczas sporządzania potraw,
- sporządzić potrawy i napoje z różnych surowców zgodnie z recepturami gastronomicznymi,
- zastosować zasady racjonalnej gospodarki surowcowej,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- zastosować zasady porcjowania potraw,
- wykonać dekorację różnego rodzaju potraw,
- ocenić organoleptycznie jakość potraw,
- zastosować różne systemy ekspedycji potraw,
- przygotować i zabezpieczyć próbki potraw do badań,
- zastosować procedury mycia naczyń kuchennych i stołowych,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- przygotować salę konsumencką,
- przygotować bieliznę i zastawę stołową,
- doradzić gościom w wyborze potraw,
- przyjąć zamówienie od konsumenta,
- podać potrawy i napoje gościom zgodnie z zasadami obsługi konsumenta,
- zaserwować potrawy gościom,
- zastosować systemy rozliczeń usług gastronomicznych,
- wykonać zadania związane z przygotowaniem przyjęcia okolicznościowego,

II PROPONOWANY PRZEBIEG STAŻU:

1. Organizacja placówki żywienia.

Poznawanie struktury organizacyjno-prawnej zakładu gastronomicznego. Analizowanie form działalności zakładu i zakresu produkcji. Poznawanie układu funkcjonalnego zakładu. Stosowanie regulaminów i zarządzeń obowiązujących w placówce żywienia. Poznawanie zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy. Analizowanie wymagań, jakie powinien spełniać pracownik przystępujący do pracy w placówce żywienia. Analizowanie zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy. Stosowanie zasad współpracy w zespole. Przestrzeganie zasad estetyki i kultury zawodu. Użytkowanie i konserwacja instalacji technicznych w placówce żywienia. Wykonywanie porządków codziennych i okresowych. Stosowanie sprzętu do utrzymania czystości i porządku w placówce żywienia. Dobieranie środków do utrzymania czystości. Przestrzeganie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony ppoż. i ochrony środowiska. Stosowanie środków ochrony indywidualnej. Udzielanie pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

2. Planowanie i rozliczanie produkcji.

Planowanie produkcji placówki żywienia. Planowanie Jadłospisów. Projektowanie kart menu. Poznawanie i wypełnianie dokumentacji księgowo – finansowej



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

obowiązującej w placówce żywienia. Kalkulowanie kosztów produkcji. Ustalanie cen potraw, napojów i towarów. Rozliczanie produkcji dziennej w placówce żywienia. Sporządzanie raportów żywnościowych. Analizowanie umów na realizację przyjęć okolicznościowych. Sporządzanie projektów organizacji przyjęć okolicznościowych. Projektowanie usług cateringowych. Projektowanie oferty reklamowej placówki żywienia.

3. Magazynowanie surowców i towarów.

Sporządzanie zapotrzebowania dla działu magazynowego. Zamawianie towaru. Organizowanie zakupu surowców i towarów. Wypełnianie dokumentacji związanej z zakupem i magazynowaniem towarów. Magazynowanie surowców i półproduktów. Dobieranie opakowań do rodzaju produktu spożywczego. Dobieranie warunków przechowywania produktów spożywczych. Obsługiwanie i konserwacja sprzętu transportowego i przechowalniczego. Pobieranie surowców i towarów magazynu.

4. Produkcja i ekspedycja.

Ocenianie jakości surowców. Wyposażenie stanowisk pracy oraz utrzymywanie go w odpowiednim stanie. Dobieranie surowców do produkcji potraw i napojów. Dobieranie i stosowanie maszyn i urządzeń do produkcji. Obsługiwanie i konserwacja maszyn i urządzeń do obróbki mechanicznej surowców. Obsługiwanie i konserwacja sprzętu do obróbki termicznej. Sporządzanie potraw i napojów z zastosowaniem odpowiednich metod i technik. Ocenianie jakości potraw. Stosowanie obowiązujących w gastronomii systemów zapewnienia jakości. Wydawanie potraw i napojów. Organizowanie i wykonywanie pracy w zmywalni naczyń stołowych i kuchennych. Gospodarowanie odpadami poprodukcyjnymi.

5. Obsługa konsumenta.

Przygotowanie sali na przyjęcie gości. Przygotowywanie stołów na sali konsumenckiej. Przygotowanie bielizny stołowej. Przygotowywanie pomocnika. Dobieranie naczyń, sztućców i szkła do potraw, napojów, deserów. Doradzanie konsumentowi w wyborze potraw i napojów. Przyjmowanie zamówień. Podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi konsumenta. Serwowanie potraw



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

i napojów. Rozliczanie kosztu wykonanej usługi. Porządkowanie stołu w obecności gości i po konsumpcji.

Gdyby z jakichś powodów niemożliwe były do zrealizowania zajęcia ze wszystkich tematów wówczas można zwiększyć ilość godzin zajęć z tematów pozostałych lub pokrewnych.