
PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Technikum gastronomiczne

Kwalifikacja: HGT.02 – Sporządzanie potraw i napojów

1. Informacje ogólne

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Kwalifikacja: HGT.02 – Sporządzanie potraw i napojów

Czas trwania praktyki: 4 tygodnie (160 godzin)

Miejsce realizacji: zakład gastronomiczny (restauracja, hotel, stołówka, catering, kawiarnia)

Cel praktyki: nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji pracy w kuchni, przygotowania potraw i napojów, obsługi urządzeń gastronomicznych oraz przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa.

2. Cele szczegółowe

2.1. Wiedza

- Zasady organizacji pracy w kuchni.
- Charakterystyka surowców i półproduktów.
- Procesy technologiczne obróbki żywności.
- Zasady HACCP, GHP, GMP.
- Przepisy BHP i ppoż. w gastronomii.

2.2. Umiejętności

- Obróbka wstępna i cieplna surowców.
- Sporządzanie potraw zgodnie z recepturą.
- Przygotowywanie napojów gorących i zimnych.
- Porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja potraw.
- Obsługa urządzeń gastronomicznych.
- Utrzymanie higieny osobistej i stanowiskowej.
- Organizacja pracy własnej i współpraca w zespole.

2.3. Kompetencje społeczne

- Odpowiedzialność za powierzone zadania.
- Kultura pracy i komunikacja w zespole.

- Przestrzeganie dyscypliny i etyki zawodowej.
-

3. Treści programowe

3.1. Organizacja pracy

- Zapoznanie z regulaminem i strukturą zakładu.
- Przygotowanie stanowiska pracy.
- Magazynowanie i pobieranie surowców.

3.2. Obróbka wstępna

- Mycie, czyszczenie, obieranie, krojenie.
- Przygotowanie warzyw, owoców, mięsa, ryb, jaj, produktów zbożowych.

3.3. Obróbka cieplna

- Gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, blanszowanie.
- Obsługa pieca konwekcyjno-parowego i urządzeń pomocniczych.

3.4. Sporządzanie potraw

- Zupy, sosy, dania mięsne, rybne, jarskie.
- Potrawy mączne, desery, surówki i sałatki.
- Potrawy kuchni regionalnej i międzynarodowej.

3.5. Sporządzanie napojów

- Kawy i herbaty różnymi metodami.
- Napoje zimne, koktajle, lemoniady.
- Obsługa ekspresu i urządzeń barowych.

3.6. Dekorowanie i ekspedycja

- Porcjowanie i estetyczne podawanie potraw.
- Przygotowanie bufetu i dań bankietowych.
- Współpraca z obsługą sali.

3.7. Higiena i bezpieczeństwo

- Zasady HACCP, GHP, GMP.
 - Utrzymanie czystości stanowiska.
 - Segregacja odpadów i gospodarka surowcami.
-

4. Metody realizacji

- Instruktaż stanowiskowy.
 - Wykonywanie zadań praktycznych.
 - Obserwacja pracy personelu.
 - Samodzielna praca pod nadzorem opiekuna.
-

5. Sposoby oceniania praktykanta

- Zaangażowanie i samodzielność.
 - Jakość wykonywanych zadań.
 - Przestrzeganie zasad higieny i BHP.
 - Kultura osobista i współpraca.
 - Prawidłowe prowadzenie dzienniczka praktyk.
-

6. Obowiązki ucznia

- Przestrzeganie regulaminu zakładu.
 - Punktualność i odpowiedzialność.
 - Dbanie o higienę osobistą i wygląd.
 - Wykonywanie poleceń opiekuna.
 - Prowadzenie dokumentacji praktyk.
-

7. Obowiązki zakładu pracy

- Zapewnienie stanowiska zgodnego z programem.
- Przeszkolenie z BHP i ppoż.
- Nadzór nad uczniem.
- Potwierdzenie realizacji praktyki