

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Technikum żywienia i usług gastronomicznych – Klasa 4

Kwalifikacja: HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

2. Cele praktyk

Cele ogólne

- Przygotowanie ucznia do samodzielnego wykonywania zadań związanych z organizacją żywienia i usług gastronomicznych.
- Doskonalenie umiejętności planowania, nadzorowania i oceny procesów produkcji oraz obsługi konsumenta.
- Kształtowanie postaw zawodowych: odpowiedzialności, samodzielności, kultury pracy i komunikacji.

Cele szczegółowe

Uczeń po zakończeniu praktyk powinien umieć:

- Planować menu i jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
- Wykonywać kalkulacje kosztów i ustalać ceny potraw.
- Organizować pracę kuchni i zaplecza gastronomicznego.
- Stosować zasady HACCP, GHP i GMP.
- Organizować i nadzorować obsługę gości.
- Przygotowywać salę konsumencką do różnych form serwisu.
- Prowadzić dokumentację magazynową i produkcyjną.
- Obsługiwać systemy POS i programy gastronomiczne.
- Analizować koszty, straty i rentowność potraw.

3. Zakres treści programowych

A. Organizacja produkcji gastronomicznej

- Planowanie menu i receptur.
- Kalkulacja kosztów i ustalanie cen.
- Organizacja pracy kuchni.
- Kontrola jakości potraw.
- Normy żywieniowe i dietetyczne.
- Zasady przechowywania i obróbki surowców.

B. Organizacja usług gastronomicznych

- Przygotowanie sali konsumenckiej.
- Standardy obsługi gościa.
- Organizacja imprez okolicznościowych.
- Serwis potraw i napojów.
- Komunikacja z klientem.

C. Bezpieczeństwo i higiena pracy

- Zasady BHP.
- HACCP, GHP, GMP w praktyce.
- Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

D. Dokumentacja i zarządzanie

- Dokumentacja magazynowa (RW, PW, MM).
- Inwentaryzacja.
- Systemy komputerowe w gastronomii.
- Analiza kosztów i strat.