

PROGRAM PRAKTYK: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Dzień praktyk	Dział	Materiał nauczania
1	Wiadomości wstępne	- Zapoznanie z przepisami BHP, ppoż. I obsługą maszyn i urządzeń; - zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu; - zapoznanie ze stanowiskami pracy; - ustalenie organizacji przebiegu zajęć praktycznych.
2-3	Obróbka wstępna surowców roślinnych	- zapoznanie się z warzywami i owocami lokalnymi; - zapoznanie się z zastosowaniem warzyw i owoców w produkcji gastronomicznej; - organizacja pracy przy obróbce wstępnej surowców roślinnych; - przygotowanie <i>mise en place</i> . - wykonywanie obróbki wstępnej brudnej - surowców roślinnych; - zastosowanie różnych technik rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia do różnych dań.
4-5	Kuchnia zimna	- zapoznanie się z organizacją pracy na kuchni zimnej; - zasady przygotowania <i>mise-en-place</i> na kuchni zimnej; - zapoznanie się z asortymentem potraw przygotowywanych na kuchni zimnej. - udział w przygotowywaniu potraw na kuchni zimnej; - aranżacja potraw
6-8	Kuchnia gorąca	- zapoznanie się z organizacją pracy na kuchni gorącej; - zasady przygotowania <i>mise-en-place</i> na kuchni gorącej; - zapoznanie się z produktami lokalnymi wykorzystywanymi na kuchni gorącej. - zapoznanie się z asortymentem potraw przygotowywanych na kuchni gorącej; - udział w przygotowywaniu potraw. - udział w przygotowywaniu potraw; - aranżacja potraw i dodatki do potraw.
9.	Cukiernia	- zapoznanie się z organizacją pracy w cukierni; - zasady przygotowywania <i>mise-en-place</i> w cukierni; - zapoznanie się z bazą produktów lokalnych używanych w cukierni; - zapoznanie się z asortymentem deserów; - udział w przygotowywaniu deserów i ich aranżacja
10.	Sala konsumencka	- zapoznanie się z zasadami BHP obowiązującymi podczas pracy na sali konsumenckiej; - zapoznanie się z organizacją pracy przy ekspedycji potraw i napojów; - zapoznanie się z zasadami obsługi kelnerskiej; - udział w nakrywaniu i dekoracji stołów

Uczeń potrafi:

- zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
 - zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
 - zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
 - dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
 - przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach;
 - zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
 - zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;
 - zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
 - dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
 - wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
 - obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
 - sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
 - dobrać przyprawę do określonej potrawy lub napoju;
- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów

