

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

Klasa IV - (140 godzin- sala obsługi konsumenta i kuchnia właściwa)

Adresaci: Uczniowie 5-letniego technikum

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

HGT.12. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*

Praktyka Zawodowa

INFORMACJE O ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza procesy produkcyjne zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

W czasie odbywania praktyki uczeń ma obowiązek prowadzić „dzienniczek praktyk”, w którym zapisuje codziennie tematy prac, opisy czynności i spostrzeżenia.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów z harmonogramem praktyki, zobowiązać do przestrzegania zakładowego regulaminu, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p. poz., ochrony środowiska oraz kompetencji personalnych i społecznych.

Program praktyki zawodowej należy traktować w sposób elastyczny i może on być modyfikowany stosownie do możliwości realizacji w danym zakładzie pracy. Niemniej jednak należy dążyć do tego, aby uczniowie poznali jak najszerszy zakres zagadnień związanych z funkcjonowaniem danej placówki

Realizacja praktyk:

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
- 4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucze, elementy dekoracyjne,
- 8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 9) wykonywać czynności barmana,
- 10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 15) współpracować w zespole,
- 16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
- 17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na potrawy i napoje - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - obliczyć zapotrzebowanie na

		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej 	<p>surowce i półprodukty na podstawie receptur</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić usługi świadczone przez zakład
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta 	<ul style="list-style-type: none"> - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie - wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić formy sprzedaży usług 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - zidentyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w

Zespół Szkół nr 1 w Goleniowie

		gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	sprzedaży usług gastronomicznych
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić bieliznę stołową - dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu - korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług - zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej - obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi
	5. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia

Zespół Szkół nr 1 w Goleniowie

		<ul style="list-style-type: none"> - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole - kierować wykonaniem przydzielonych zadań 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu
III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych. 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia.

Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w strojach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNI

Opiekun praktyk, przed dopuszczeniem ucznia do prac ujętych w szczegółowym harmonogramie, powinien sprawdzić znajomość przepisów związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy na danym stanowisku. Powinien również systematycznie sprawdzać poziom i zakres umiejętności ucznia poprzez obserwację czynności wykonywanych w trakcie pracy.

Ocena osiągnięć ucznia powinna uwzględniać:

- przestrzeganie dyscypliny pracy,

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska,
- samodzielność w wykonywaniu zadań,
- jakość wykonanej pracy.

Na zakończenie praktyki zawodowej opiekun praktyk powinien wpisać w dzienniczku praktyki opinię o pracy i postępach ucznia oraz ocenę końcową.