## Praktyka zawodowa – TŻiUG po gimnazjum

**Cele ogólne**

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.
5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.
6. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
7. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
8. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
9. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

1. identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
2. stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
3. przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
4. wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
5. stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
6. dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
7. obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
8. interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
9. dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
10. dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,

rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

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