

DZIENNICZEK PRAKTYK ZAWODOWYCH

**ZAWÓD: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH 343404**



Zespół Szkół Nr 1 im. Batalionów Chłopskich
95-015 Bratoszewice, Pl. Staszica 14
tel.42/719-89-83; 663-308-983

I. DANE OSOBOWE DOTYCZĄCE PRAKTYKANTA

Nazwisko i imię ucznia

Klasa :.....

Rok szkolny

adres.....

nr telefonu....., email:

Miejsce odbywania praktyki.....

opiekun praktyk

nr telefonu, email:

termin odbywania praktyki.....

termin oddania dzienniczka praktyk.....
(tydzień po zakończeniu praktyk)

II. INFORMACJE DLA PRAKTYKANTA

1. Praktyka zawodowa jest obowiązkowa dla ucznia.
2. Uzyskanie oceny negatywnej z praktyki jest równoznaczne z nieuzyskaniem promocji do klasy programowo wyższej.
3. Praktykant zobowiązany jest do:
 1. znajomości i przestrzegania przepisów BHP i oraz regulaminu praktyk i zakładowego regulaminu pracy;
 2. przestrzegania ustalonego harmonogramy godzin pracy;
 3. rzetelnego i uczciwego wykonywania powierzonych obowiązków;
 4. prowadzenia na bieżąco dzienniczka praktyk zawodowych;
 5. każdego dnia odbytej praktyki należy w dzienniczku zapisać:
 1. datę, godzinę rozpoczęcia i zakończenia praktyki,
 2. dział i stanowisko, na którym realizowana była praktyka danego dnia,
 3. rodzaj wykonywanych czynności w danym dniu,
 4. spostrzeżenia w wykonywanych czynności.
8. Nieobecność na praktykach musi być usprawiedliwiona, a podstawą do usprawiedliwienia jest zwolnienie lekarskie, które należy przedstawić w zakładzie pracy, a jego kserokopię dołączyć do dzienniczka praktyk. Nieobecność na praktykach musi być odrobiona.
9. Po ukończeniu praktyki każdy uczeń jest oceniany. Ocena uwzględnia wiadomości i umiejętności, jakie uczeń nabył w czasie odbywania praktyki zawodowej.

III. PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyki zawodowej dla klasy III Technikum Żywnienia i Usług gastronomicznych

Numer zawodu: 343404 Nr programu: 3/TŻ/19-20

Czas trwania 4 tygodnie (160 godzin)

1. Organizacja produkcji gastronomicznej

Uczeń powinien:

- rozróżniać i opracowywać receptury na potrawy i napoje
- planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego
- obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur
- opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów
- wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności

2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie

Uczeń powinien:

- wskazać i analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu
- wymienić i rozróżniać zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
- wymienić i rozróżniać rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie

3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych

Uczeń powinien:

- określić zasady planowania usług gastronomicznych
- zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
- dobierać i zaplanować usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
- wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta

4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych

Uczeń powinien:

- rozróżnić i dobrać formy promocji, strategie i narzędzia promocji, stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie
- wskazać i dobierać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie
- rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie
- opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego

5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych

Uczeń powinien:

- rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych
- rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost
- wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem food cost
- sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy

6. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym

Uczeń powinien:

- dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
- wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości

7. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej

Uczeń powinien:

- rozróżnić oraz dobierać zastawę i bieliznę stołową okoliczności i rodzaju menu
- odpowiednio korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług
- zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny
- zastosować zasady ustawiania stołów
- zaplanować sprzęt i urządzenia oraz obliczyć jego ilość do wykonania usługi gastronomicznej i cateringowej

8. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych

Uczeń powinien:

- Zaproponować oraz tworzyć dekorację sali, stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi

9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych

Uczeń powinien:

- nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową
- obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych
- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości indywidualnych
- rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu
- znać zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki oraz zasady układania kart menu
- stosować zasady: sprzedaży sugerowanej, up-sellingu i cross-sellingu

10. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań

Uczeń powinien:

- określić funkcje i korzystać z programów komputerowych wykorzystywanych w zakładzie gastronomicznym (gospodarka magazynowa, program restauracyjny).

**IV. WYKAZ REALIZOWANYCH CZYNNOŚCI PODCZAS ODBYWANIA PRAKTYKI
ZAWODOWEJ**

Data	Wykonywane czynności Dział / stanowisko	Spostrzeżenia	Czas pracy (od – do) Ilość godzin	Podpis zakładowego opiekuna praktyk
Data	Wykonywane czynności Dział / stanowisko	Spostrzeżenia	Czas pracy (od – do) Ilość godzin	Podpis zakładowego opiekuna praktyk

Data	Wykonywane czynności Dział / stanowisko	Spostrzeżenia	Czas pracy (od – do) Ilość godzin	Podpis zakładowego opiekuna praktyk
Data	Wykonywane czynności Dział / stanowisko	Spostrzeżenia	Czas pracy (od – do) Ilość godzin	Podpis zakładowego opiekuna praktyk

V. OBECNOŚĆ UCZNIA NA PRAKTYCE

TERMIN ROZPOCZĘCIA PRAKTYKI

TERMIN ZAKOŃCZENIA PRAKTYKI.....

Tygodnie	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek	
	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin
I										
II										
III										
IV										

1. Proszę wpisać datę oraz ilość zrealizowanych godzin praktyk przez ucznia w danym dniu
2. W przypadku nieobecności ucznia w danym dniu na praktyce proszę dany dzień zaznaczyć znakiem X.
3. Stwierdza się, że uczeń zgodnie z planem zrealizował.....godzin praktyk
4. Uczeń nie odbył z powodu nieobecności.....godzin praktyk. zostały one odpracowane w dniach.....
5. Uwagi.....
.....
.....
.....

Podpis Zakładowego Opiekuna Praktyk

.....

V. ZADANIA DO REALIZACJI W FORMIE PISEMNEJ W DZIENNICZKU PRAKTYKI ZAWODOWEJ

1. Omów zasady tworzenia receptur gastronomicznych. Wymień jakie informacje powinna zawierać receptura. (0-2 pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił zasad tworzenia receptur gastronomicznych, nie podał elementów składowych receptury. 1 pkt- uczeń udzielił częściowo odpowiedzi na pytanie, 2pkt- uczeń wymienił zasady tworzenia receptur i wypisał elementy składowe receptury).

2. Narysuj schemat blokowy produkcji wybranej potrawy sporządzanej w zakładzie gastronomicznym. (0-2pkt)

Pkt.

(0 pkt- uczeń nie narysował schematu blokowego produkcji, 1pkt uczeń narysował schemat blokowy częściowo dobrze, 2pkt- uczeń prawidłowo wykonał schemat blokowy)

3. Omów zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności. (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie omówił zasad pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności, 1- uczeń częściowo omówił zasady pobierania próbek, 2 pkt- uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie).

4. Wyjaśnij czym się różnią zakłady gastronomiczne sieci otwartej i zamkniętej. (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił czym różnią się zakłady sieci otwartej i zamkniętej, 1- uczeń częściowo udzielił odpowiedzi na pytanie 2 pkt- uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie).

5. Podaj przykłady następujących rodzajów placówek gastronomicznych (0-3pkt)
- a) Zakłady typu żywieniowego

Pkt.

.....

.....

.....

- b) Zakłady typu uzupełniającego

.....

.....

.....

c) Punkty gastronomiczne

.....

(0 pkt- uczeń nie podał przykładów poszczególnych rodzajów placówek, 1 pkt uczeń wymienił przykłady zakładów typu żywieniowego lub uzupełniającego lub punkty gastronomiczne, 2 pkt uczeń udzielił odpowiedzi na dwa z trzech podpunktów, 3 pkt uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie- wymienił wszystkie zakłady gastronomiczne).

6. Wymień i opisz rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowanych w miejscu praktyk. (0-2pkt)

.....

Pkt.

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie scharakteryzował usług gastronomicznych i cateringowych, 1 pkt uczeń częściowo opisał rodzaje usług, 2pkt uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie).

7. Wymień i scharakteryzuj formy promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym, w którym odbywasz praktyki. (0-2pkt)

.....

Pkt.

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie scharakteryzował form promocji, 1 pkt uczeń tylko wymienił formy promocji, nie charakteryzując ich, 2 pkt uczeń wymienił i scharakteryzował formy promocji).

8. Wyjaśnij co oznacza strategia promocji typu: push i pull, podaj przykłady. (0-2pkt)

Pkt.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił co oznacza strategia promocji pul i push, nie podał przykładów, 1 pkt uczeń tylko częściowo wyjaśnił na czym polega strategia pull i push, 2 pkt uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie).

9. Wyjaśnij na czym polega public relations, podaj przykłady. (0-2pkt)

Pkt.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił na czym polega i nie podał przykładów public relations, 1 pkt uczeń wyjaśnił na czym polega public relations, ale nie podał przykładów, 2 pkt uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na zadane pytanie).

10. Wymień i krótko opisz jakie narzędzia promocji sprzedaży stosuje zakład gastronomiczny. (0-2pkt)

Pkt.

.....
.....
.....
.....
.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie opisał narzędzi promocji sprzedaży, 1pkt uczeń tylko wymienił narzędzia promocji, 2 pkt uczeń wymienił i opisał kilka narzędzia promocji stosowanych w zakładzie).

11. Napisz w jaki sposób należy sporządzać kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych. (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił w jaki sposób należy sporządzać kalkulację usług, 1pkt- uczeń opisał sposób kalkulacji, ale nie kompletnie, 2 pkt uczeń prawidłowo opisał jak należy sporządzać kalkulację usług gastronomicznych).

12. Wyjaśnij co oznacza food cost i marża gastronomiczna. (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił co oznacza food cost i marża, 1 pkt udzielił częściowo odpowiedzi na zadane pytanie, 2pkt uczeń wyjaśnił co oznacza food cost i marża gastronomiczna).

13. Wymień metody obsługi gości oraz scharakteryzuj je. (0-3pkt)

a) serwis bufetowy

Pkt.

.....

.....

.....

.....

b) metoda niemiecka

.....

.....

.....

.....

c) metoda rosyjska

.....

.....

.....

.....

d) metoda angielska

.....

.....

.....

.....

e) metoda francuska- serwis A i B

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie udzielił odpowiedzi na zadane pytanie lub omówił tylko jedną- dwie metody obsługi, 1 pkt uczeń omówił trzy z pięciu metod obsługi wyjaśnił na czym polegają metody obsługi gości 2 pkt uczeń omówił wszystkie metody obsługi).

14. Omów zasady obsługi gości indywidualnych (kolejność obsługi gości, czynności wykonywane z lewej i z prawej strony gościa) (0-3pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie udzielił odpowiedzi na zadane pytanie, 1 pkt uczeń wskazał na kolejność obsługi gości, 2 pkt uczeń wymienił czynności wykonywane z lewej i prawej strony gościa, 3 pkt- uczeń udzielił odpowiedzi na zadane pytanie w sposób wyczerpujący).

15. Omów zasady obsługi bankietów/przyjęć okolicznościowych (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie udzielił odpowiedzi na zadane pytanie, 1 pkt uczeń wskazał kilka zasad obsługi przyjęć okolicznościowych, 2 pkt uczeń omówił zasady obsługi bankietów.

16. Wymień i scharakteryzuj rodzaje bielizny stołowej (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie scharakteryzował bielizny stołowej, 1 pkt uczeń tylko wymienił bieliznę stołową, nie scharakteryzował jej przeznaczenia, 2 pkt- uczeń wymienił i scharakteryzował wszystkie rodzaje bielizny stołowej, omówił jej przeznaczenie).

17. Wymień i krótko opisz wyposażenie (sprzęt) niezbędne do świadczenia usług cateringowych (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie opisał wyposażenia niezbędnego do świadczenia usług cateringowych, 1 pkt uczeń tylko wymienił sprzęt, 2 pkt uczeń wymienił i opisał wyposażenie do usług cateringowych).

18. Wymień i opisz formy ustawienia stołów (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie opisał form ustawienia stołów, 1 pkt uczeń tylko wymienił formy ustawienia stołów, 2 pkt uczeń wymienił i opisał formy ustawienia stołów.

19. Omów jakie są zasady dekoracji sali oraz stołów konsumenckich (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił zasad dekoracji sali i stołów, 1pkt -uczeń wskazał na zasady dekoracji sali, lub stołów konsumenckich i, 2 pkt- uczeń omówił zasady dekoracji sali i stołów konsumenckich

20. Wymień i krótko opisz jakie zasady należy stosować nakrywając stoły zastawą stołową (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił i nie opisał zasad nakrywania stołów zastawą stołową, 1 pkt uczeń tylko wymienił zasady, nie opisał ich, 2pkt- uczeń wymienił i opisał zasady nakrywania stołów zastawą stołową.)

21. Napisz w jakiej kolejności należy podawać potrawy i napoje (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie napisał jaka jest kolejność podawania potraw i napojów, 1pkt- uczeń wskazał na kolejność podawania potraw i napojów, ale z drobnymi błędami, 2pkt- uczeń prawidłowo wymienił kolejność podawania potraw i napojów)

Pkt.

22. Wymień jakie informacje powinny być zawarte w karcie menu (0-1pkt)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił informacji jakie powinny być zawarte w karcie menu, bądź napisał ich bardzo mało, 1 pkt- uczeń wskazał na wszystkie informacje zawarte w karcie menu).

Pkt.

23. Omów zasady tworzenia kart menu (0-2pkt)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie omówił zasad tworzenia kart menu, 1pkt- uczeń tylko częściowo omówił zasady tworzenia kart menu, 2 pkt uczeń wskazał na wszystkie najważniejsze zasady obowiązujące przy tworzeniu karty menu).

24. Napisz z jakich programów komputerowych korzysta zakład gastronomiczny, w którym odbywasz praktyki (np. gospodarka magazynowa, program restauracyjny). Omów funkcje tych programów (0-2pkt)

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie napisał jakie programy komputerowe są stosowane w zakładzie, nie omówił ich funkcji, 1pkt- uczeń tylko wymienił rodzaje programów komputerowych stosowanych w miejscu praktyk, 2pkt- uczeń wymienił i omówił funkcje programów komputerowych).

**VI. ZAŚWIADCZENIE O ODBYCIU PRAKTYKI
(uzupełnia zakład pracy)**

dnia

.....
(nazwa i adres zakładu)

Zaświadcza się, że ucz.

kl

Odbył praktykę zawodową w ilości **160 godzin** w terminie
od.....do.....

Program praktyk został:

- zrealizowany w całości*/
- nie zrealizowano punktu nr*/

W czasie praktyk z powierzonych obowiązków uczeń wywiązywał się: celująco, bardzo dobrze,
dobrze, dostatecznie, dopuszczająco, niedostatecznie */.

Uzasadnienie oceny celującej

.....
.....
.....
.....
.....

Uzasadnienie oceny niedostatecznej

.....
.....
.....
.....
.....

.....
Pieczęć i podpis

*/ właściwe podkreślić

**VII. OCENA UCZNIĄ PO ODBYCIU PRAKTYK ZAWODOWYCH
(uzupełnia szkoła)**

Kryteria oceny dzienniczka praktyk

	Ocena	Ilość punktów
100 %	celujący	50
od 99% do 90%	bardzo dobry	49-45
od 89% do 80%	dobry	44-40
od 79% do 65%	dostateczny	39-32
od 64% do 50%	dopuszczający	31-25
49 % i poniżej	niedostateczny	24

Łączna ilość uzyskanych punktów	Ocena za dzienniczek	Podpis oceniającego

IX. OCENA UCZNIĄ PO ODBYCIU PRAKTYK ZAWODOWYCH

(wypełnia Szkoła)

Ocena z praktyk zawodowych jest średnią arytmetyczną z oceny zakładu pracy, w którym uczeń odbywał praktykę, oceny za prowadzoną dokumentację - dzienniczek praktyk oraz oceny z rozmowy przeprowadzonej z członkami Komisji do zaliczenia praktyk zawodowych. Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny końcowej jest uzyskanie oceny minimum dopuszczającej w każdym z ww. obszarów.

.....
Imię i nazwisko ucznia

ocena wystawiona przez opiekuna praktyk w zakładzie pracy:.....

ocena za dzienniczek

ocena za odpowiedzi udzielone podczas rozmowy z Komisją do zliczania praktyk

zawodowych:

OCENA Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ

DATA:

PODPISY KOMISJI:

PRZEWODNOCZĄCY:

CZŁONKOWIE:

.....