

# **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 fax 42/719-66-77  
e-mail:zs1bratoszewice@szkoly.lodz.pl

**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. ZAŚWIADCZENIE O ODBYCIU PRAKTYKI

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 \*/.

.....  
Pieczęć i podpis

.....  
\*/ właściwie podkreślić

## III. OCENA UCZNIĄ PO ODBYCIU PRAKTYK ZAWODOWYCH

1. Ocena opiekuna: .....

2. Ocena przez szkołę:

➤ ocena za dzienniczek: .....

➤ ocena za odpowiedź: .....

**PRAKTYKĘ ZALICZONO NA OCENĘ:**

.....

DATA: .....

PODPISY KOMISJI:

PRZEWODNOCZĄCY:.....

CZŁONKOWIE:.....

.....

#### IV. ZASADY PROWADZENIA DZIENNICZKA PRAKTYK

1. Każdy praktykant zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka praktyk zawodowych.
2. Planowanie, prowadzenie i kontrolowanie prac w gospodarstwie, jest szczególnie ważne w procesie kształcenia zawodowego, dlatego praktykant powinien interesować się i zajmować tymi wszystkimi pracami.
3. Praktykant musi umieć objaśnić co zapisał w dzienniczku.
4. Tygodniowe sprawozdania zapisane w dzienniczku praktyk zawodowych uczeń przedstawia opiekunowi do zatwierdzenia.
5. Dzienniczek podlega ocenie. Prawidłowe jego prowadzenie jest warunkiem zaliczenia praktyk i dopuszczenia do egzaminu z przygotowania zawodowego.
6. Dzienniczek należy prowadzić na bieżąco. Wgląd do dzienniczka praktyk zawodowych mają: przyjmujący na praktykę - opiekun oraz przedstawiciele szkoły
7. **W przypadku niezrealizowania części programu praktyk uczeń jest zobowiązany do jego uzupełnienia w terminie wyznaczonym przez kierownika szkolenia praktycznego.**

## **Program praktyki zawodowej dla klasy III Technikum Żywnienia i Usług gastronomicznych**

**Numer zawodu: 343404 Nr programu: 1/TŻ/12-13**

**Czas trwania 4 tygodnie (160 godzin)**

### **1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.**

*Uczeń powinien:*

- wymienić przepisy bhp obowiązujące w zakładzie gastronomicznym,
- zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- ocenić stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie,
- rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym oraz zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych.

•

### **2. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.**

*Uczeń powinien:*

- wskazać zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii
- omówić procedury udzielania pierwszej pomocy.

### **3. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywnienia i gastronomicznych. Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.**

*Uczeń powinien:*

- zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów
- organizować pracę w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych

### **4. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.**

*Uczeń powinien:*

- omówić zakres świadczonych usług przez zakład gastronomiczny,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej,
- określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w otoczeniu,
- ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne,
- określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi.

### **5. Zasady racjonalnego żywienia.**

*Uczeń powinien:*

- wskazać i zastosować w praktyce zasady racjonalnego żywienia.

## **6. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe. Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.**

*Uczeń powinien:*

- wskazać cechy żywności mające wpływ na jakość oraz znać procedury obowiązujące, w gastronomii stosowane w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- wskazać przepisy prawa związane z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- określić zasady funkcjonowania systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności ( np. HACCP).

## **7. Wyposażenie zakładów gastronomicznych**

*Uczeń powinien:*

- omówić wyposażenie zakładu gastronomicznego,
- właściwie użytkować poszczególne urządzenia i sprzęt zakładu gastronomicznego.

## **8. Zasady oceny organoleptycznej.**

*Uczeń powinien:*

- omówić zasady oceny organoleptycznej,
- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna.

## **9. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.**

*Uczeń powinien:*

- wskazać cel i zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności.

## **10. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.**

*Uczeń powinien:*

- stosować programy komputerowe obowiązujące w zakładzie gastronomicznym.

## **11. Warunki przechowywania żywności.**

*Uczeń powinien:*

- właściwie magazynować żywność,
- znać rodzaje magazynów oraz warunki jakie muszą spełniać,
- wskazywać na zmiany mogące zachodzić w żywności w czasie przechowywania

## **12. Sporządzanie potraw i napojów.**

*Uczeń powinien:*

- zidentyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej,

- stosować zasady racjonalnego wykorzystania surowców,
- odpowiednio dobierać surowce do sporządzania potraw i napojów,
- używać odpowiednich technik przy obróbce wstępnej i cieplnej surowców,
- wskazywać na zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i cieplnej,
- stosować receptury przy sporządzaniu potraw,
- sporządzać i przygotowywać do ekspedycji potrawy i napoje serwowane w zakładzie gastronomicznym, dobrać dodatki do przygotowanych potraw,
- zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów,
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów,
- właściwie gospodarować odpadami,
- zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.

**V. KSZTAŁTOWANIE BEZPIECZNYCH I HIGIENICZNYCH WARUNKÓW PRACY  
W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM**

1. Na podstawie wstępnego szkolenia bhp przeprowadzonego w zakładzie gastronomicznym uzupełnij wraz z opiekunem praktyk zamieszczoną poniżej tabelę:

Najważniejsze przepisy bhp obowiązujące:			
Stan higieniczno-sanitarny zakładu	Pracownik	Produkcja i ekspedycja	Maszyny i urządzenia

2. Wymień jakie środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowane w zakładzie gastronomicznych .

.....

.....

.....







**VI. WYPADKI PRZY PRACY, ZAGROŻENIA WYPADKOWE I CHOROBY ZAWODOWE  
W GASTRONOMII**

1. Wymień zagrożenia wypadkowe występujące w gastronomii.

Lp.	Zagrożenia:	Działania zapobiegawcze:

2. Wskaż choroby zawodowe , które mogą wystąpić u osób pracujących w gastronomii.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**VII. ZASADY ORGANIZACJI STANOWISK PRACY KUCHARZA, TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH. INSTRUKTAŻ PRACY NA RÓŻNYCH STANOWISKACH**

1. Wyjaśnij jak zorganizować stanowiska pracy dla: kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych do poszczególnych etapów sporządzania napojów i potraw.

<b>Stanowisko</b>	<b>Zasady organizacji stanowiska pracy</b>
Kucharz	
Technik żywienia i usług gastronomicznych	

2. Wyjaśnij jak zorganizować pracę w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych w zakładzie gastronomicznym.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**VIII. DZIAŁALNOŚĆ USŁUGOWA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH**

1. Omów zakres świadczonych usług przez zakład gastronomiczny.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Wymień przepisy prawne jakich powinien przestrzegać zakład gastronomiczny.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Dokonaj oceny możliwości funkcjonowania zakładu w otoczeniu oraz możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi

Możliwości funkcjonowania zakładu w otoczeniu (konkurencji innych zakładów gastronomicznych, położenia itp.)	
Możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi	

4. Wymień czynniki wpływające na popyt na usługi gastronomiczne i określ ich wpływ na usługi.

Czynnik popytu	Wpływ na popyt

### **IX. ZASADY RACJONALNEGO ŻYWIENIA**

1. Wymień zasady racjonalnego żywienia i ich zastosowanie w praktyce

Zasada racjonalnego żywienia	Zastosowanie w praktyce



--	--

**X. METODY I SYSTEMY ZAPEWNIENIA WŁAŚCIWEJ JAKOŚCI ZDROWOTNEJ  
ŻYWNOŚCI – REGULACJE PRAWNE BRANŻOWE I PROCEDURY ZAKŁADOWE.  
ZASADY BEZPIECZNEJ I HIGIENICZNEJ PRACY  
W GASTRONOMII**

1. Wymień procedury obowiązujące w gastronomii stosowane w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowego żywności.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



4. Wymień zasady funkcjonowania systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności (np. HACCP).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## **XI. WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH**

1. Omów wyposażenie zakładu gastronomicznego oraz jego właściwe użytkowanie.

Rodzaj urządzenia lub sprzętu	Zastosowanie	Na czym polega właściwe użytkowanie danego urządzenia lub sprzętu



2. Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonych w zakładzie gastronomicznym potraw i napojów oraz określ działania korygujące w przypadku negatywnej oceny.

Potrawa lub napój	Ocena organoleptyczna	Działania korygujące

### **XIII. POBIERANIE PRÓBEK KONTROLNYCH ŻYWNOŚCI**

1. Wskaż cel i zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności.

.....

.....

.....

.....

.....

.....






2. Jakie warunki powinny być spełnione w magazynie produktów suchych?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Jakie warunki powinny być spełnione w magazynie chłodniczym?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



4. Wyjaśnij jakie zmiany mogą zachodzić w żywności w czasie jej przechowywania.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### **XVI. WARUNKI PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI**

1. Wymień surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.

Surowce	Dodatki do żywności	Materiały pomocnicze

2. Wyjaśnij na czym polega racjonalne wykorzystanie surowców.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. wypisz surowce jakie wybierzesz do sporządzenia przykładowych potraw i napojów.

Rodzaj potrawy lub napoju	Surowce

4. Jakie zmiany zachodzą w surowcach podczas obróbki wstępnej?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Jakie zmiany zachodzą w półproduktach podczas obróbki cieplnej?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Jakich zasad należy przestrzegać podczas obróbki wstępnej, aby wartość odżywcza produktu była odpowiednia?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Jakich zasad należy przestrzegać podczas obróbki cieplnej, aby wartość odżywcza produktu była odpowiednia

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Jak należy gotować poszczególne rodzaje warzyw, aby zachować ich wartość odżywczą?

Rodzaj warzyw	Sposób obróbki cieplnej
Zabarwione karotenem i inne korzeniowe (np. marchew)	
Kapustne	
Strączkowe suche	
Zabarwione chlorofilem	
Zabarwione antocyjanami	
Zabarwione betalainami	

9. Jakie urządzenia do obróbki termicznej znajdują się w zakładzie gastronomicznym, wymień i krótko omów zastosowanie.

Lp.	Nazwa urządzenia	Zastosowanie

10. Jakie potrawy i napoje nauczyłeś/aś się sporządzać podczas praktyki zawodowej, podaj sposób ich wykonania oraz ekspedycji.

Nazwa potrawy:	Składniki:	Sposób wykonania:	Ekspedycja potrawy




--	--	--	--

11. Wyjaśnij co to takiego są zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej i jaki mają wpływ na koszty. Wyjaśnij w jak zastosować zwroty poprodukcyjne w celu racjonalizacji kosztów..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12. Wyjaśnij jak doprawiamy poszczególne potrawy i napoje.

Rodzaj potrawy lub napoju	Zasady doprawiania



--	--

13. Wyjaśnij na czym polega właściwe gospodarowanie odpadami.

.....

.....

.....





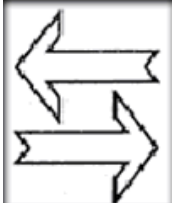


.....

.....

.....

.....

## 14. Wyjaśnij znaki zamieszczone na opakowaniach żywności

## XVII. TYGODNOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Wykonane prace	Godziny pracy	
poniedziałek			
wtorek			
środa			
czwartek			
piątek			
sobota			
niedziela			

### Wnioski:

1. Które prace wykonane przez ciebie były najciekawsze i dlaczego?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## XVII. TYGODNOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Wykonane prace	Godziny pracy	
poniedziałek			
wtorek			
środa			
czwartek			
piątek			
sobota			
niedziela			

### Wnioski:

1. Które prace wykonane przez ciebie były najciekawsze i dlaczego?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## XVII. TYGODNOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Wykonane prace	Godziny pracy	
poniedziałek			
wtorek			
środa			
czwartek			
piątek			
sobota			
niedziela			

### Wnioski:

1. Które prace wykonane przez ciebie były najciekawsze i dlaczego?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





## XVII. TYGODNOWE SPRAWOZDANIE Z PRAKTYKI

Tydzień od ..... do .....

Dzień	Wykonane prace	Godziny pracy	
poniedziałek			
wtorek			
środa			
czwartek			
piątek			
sobota			
niedziela			

### Wnioski:

1. Które prace wykonane przez ciebie były najciekawsze i dlaczego?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....







