

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 harmonogramu 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 (120 godzin)

1. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym.

Uczeń powinien:

- wskazać działy i pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym
- wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
- rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
- rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
- odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym

2. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.

Uczeń powinien:

- stosować się do instruktażu stanowiskowego
- zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
- przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
- przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie
- ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności
- współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej

3. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.

Uczeń powinien:

- przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym
- dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności

- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności
- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach
- określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania
- odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach

4. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Uczeń powinien:

- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności
- wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie oraz z wykorzystaniem urządzeń

5. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Uczeń powinien:

- dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów
- stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
- dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły
- zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem
- zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców
- zastosować zasady oceny organoleptycznej
- sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej
- sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych
- doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu

6. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego.

Uczeń powinien:

- dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu
- dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy
- zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw
- oceniać jakość sporządzonych potraw
- porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw
- wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,

7. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Uczeń powinien:

- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
- obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
- dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym

8. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.

Uczeń powinien:

- zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe
- określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi
- rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii
- poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym
- rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych

**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		Sobota		Niedziela	
	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin	Data	Data	Ilość godzin	Data	Ilość godzin	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

.....

VI. OŚWIADCZENIE OPIEKUNA PRAKTYK

Oświadczam, że nie byłem/am karany/a za umyślne przestępstwo przeciwko życiu i zdrowiu, przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, przestępstwo przeciwko rodzinie i opiece, z wyjątkiem przestępstwa określonego w art. 209 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. –Kodeks karny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1444 i 1517), przestępstwo określone w rozdziale 7 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2020 r. poz. 2050), albo wobec której nie orzeczono zakazu prowadzenia działalności związanej z wychowywaniem, leczeniem, edukacją małoletnich lub opieką nad nimi lub zakazu przebywania w określonych środowiskach lub miejscach, kontaktowania się z określonymi osobami, zbliżania się do określonych osób lub opuszczania określonego miejsca pobytu bez zgody sądu.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis opiekuna praktyk)

**VII. ZADANIA DO REALIZACJI W FORMIE PISEMNEJ W DZIENNICZKU PRAKTYKI
ZAWODOWEJ**

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

Pkt.

0 – 4 pkt.

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

(0 pkt- uczeń nie wymienił przepisów bhp obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, 1 pkt- uczeń wymienił przepisy bhp dotyczące jednego z rodzajów przepisów, 2pkt- uczeń uzupełnił 2 kolumny przepisów bhp, 3pkt uczeń uzupełnił 3 kolumny, 4 pkt uczeń wymienił i opisał wszystkie przepisy bhp)

Pkt.

2. Wymień zagrożenia wypadkowe występujące w gastronomii.

0 – 2 pkt.

Lp.	Zagrożenia:	Działania zapobiegawcze:

(0 pkt- uczeń nie wymienił zagrożeń wypadkowych i działań zapobiegawczych, 1pkt- wymienił tylko zagrożenia, 2pkt- wymienił zagrożenia i działania zapobiegawcze)

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

Pkt.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

(0pkt- uczeń nie wymienił chorób zawodowych, 1 pkt- uczeń wymienił niektóre choroby zawodowe, 2pkt uczeń wymienił wszystkie i krótko scharakteryzował choroby zawodowe pracowników gastronomii)

Pkt.

4. Wyjaśnij jak zorganizować stanowisko pracy podczas sporządzania potraw oraz w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych.

0 – 2 pkt.

[illegible]

(0 pkt- uczeń nie opisał zasad organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach pracy, 1pkt- uczeń opisał zasady organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach częściowo, 2 pkt- uczeń wymienił i scharakteryzował zasady organizacji pracy podczas sporządzania potraw oraz w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych)

5. Omów zakres świadczonych usług przez zakład gastronomiczny. Jakie formy promocji oraz środki reklamy stosuje się w zakładzie.

0 – 3 pkt.

Pkt.

[illegible]

(0 pkt- uczeń nie omówił zakresu świadczonych usług przez zakład gastronomiczny, 1pkt- uczeń częściowo wymienił usługi świadczone przez zakład gastronomiczny, 2pkt uczeń wymienił i krótko opisał usługi świadczone przez zakład, 3pkt- uczeń wymienił i krótko scharakteryzował usługi świadczone przez zakład gastronomiczny, podał formy promocji i środki reklamy)

Pkt.

6. Wymień i scharakteryzuj pomieszczenia zakładu gastronomicznego: socjalne, produkcyjne, administracyjne i handlowe. Wyjaśnij co to jest układ funkcjonalny pomieszczeń.

0 – 4 pkt.

[illegible]

(0 pkt uczeń nie udzielił odpowiedzi na w/w pytanie. 2 pkt uczeń częściowo wymienił w/w pomieszczenia i je opisał, 4pkt uczeń w sposób wyczerpujący opisał w/w pomieszczenia oraz wyjaśnił co to jest układ funkcjonalny pomieszczeń)

Pkt.

7. Omów wyposażenie zakładu gastronomicznego oraz jego właściwe użytkowanie.

0 – 2 pkt.

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

--	--	--

(0 pkt- uczeń nie wymienił podstawowego wyposażenia zakładu gastronomicznego, jego zastosowania oraz zasad użytkowania, 1pkt- uczeń wymienił wyposażenie zakładu, ale nie opisał jego zastosowania, zasad jego użytkowania, 2 pkt- uczeń wymienił, określił zastosowanie i zasady użytkowania urządzeń stosowanych z zakładzie gastronomicznym)

8. Omów zasady oceny organoleptycznej potraw.

0 – 2 pkt.

Pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie omówił zasad oceny organoleptycznej potraw, 1- uczeń częściowo omówił zasady oceny organoleptycznej, 2 pkt- uczeń w sposób wyczerpujący omówił zasady oceny organoleptycznej).

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

Pkt.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie udzielił odpowiedzi na to pytanie, 1 pkt- uczeń wskazał cel albo zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek, 2 pkt- uczeń całkowicie odpowiedział na w/w pytanie)

10. Wymień rodzaje magazynów i warunki jakie powinny spełniać oraz jakie produkty można w nich przechowywać.

Pkt.

0 – 3 pkt.

Rodzaj magazynu	Zastosowanie(jakie produkty są w nim przechowywane)	Warunki jakie muszą być zachowane dla magazynu

(0 pkt uczeń nie udzielił odpowiedzi na w/w pytanie, 1 pkt- uczeń wymienił tylko rodzaje magazynów, 2 pkt- uczeń wymienił rodzaje magazynów oraz wskazał na produkty jakie mogą być w nich przechowywane, 3 pkt uczeń dodatkowo wskazał warunki jakie muszą być zachowane w poszczególnych magazynach)

Pkt.

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

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił warunków jakie powinny być spełnione w magazynie produktów suchych, 1 pkt- uczeń określił tylko częściowo te warunki, 2 pkt uczeń opisał wszystkie warunki jakie powinny być zachowane w w/w magazynie)

12. Jakie warunki powinny być spełnione w magazynie chłodniczym?

Pkt.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił warunków jakie powinny być spełnione w magazynie chłodniczym, 1 pkt- uczeń określił tylko częściowo te warunki, 2 pkt uczeń opisał wszystkie warunki jakie powinny być zachowane w w/w magazynie)

Pkt.

13. Wyjaśnij na czym polega racjonalne wykorzystanie surowców.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wyjaśnił na czym polega racjonalne wykorzystanie surowców, 1 pkt- uczeń udzielił odpowiedzi na w/w pytanie częściowo, 2 pkt – uczeń omówił najważniejsze zasady racjonalnego wykorzystania surowców)

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

Pkt.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił podstawowych zasad obróbki wstępnej, 1 pkt- uczeń częściowo udzielił odpowiedzi na pytanie, 2 pkt- uczeń określił wszystkie najważniejsze zasady obróbki wstępnej surowców)

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

Pkt.

0 – 2 pkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(0 pkt- uczeń nie wymienił podstawowych zasad obróbki cieplnej, 1 pkt- uczeń częściowo udzielił odpowiedzi na pytanie, 2 pkt- uczeń określił wszystkie najważniejsze zasady obróbki cieplnej)

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

0 – 2 pkt.

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

(0 pkt- uczeń nie opisał sposobu obróbki cieplnej żadnego z warzyw, 1 pkt- uczeń opisał sposób gotowania części warzyw (co najmniej połowę), 2 pkt- uczeń opisał sposób gotowania wszystkich rodzajów warzyw.

Pkt.

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

0 – 2 pkt.

Lp.	Nazwa urządzenia	Zastosowanie

(0 pkt- uczeń nie udzielił odpowiedzi na w/w pytanie, 1 pkt- uczeń wymienił tylko urządzenia, 2 pkt- uczeń wymienił urządzenia i opisał ich zastosowanie)

Pkt.

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

0 – 10 pkt.

Lp.	Nazwa potrawy:	Składniki:	Sposób wykonania:	Ekspedycja potrawy
1				
2				

3				
4				
5				
6				
7				
8				

9				
10				
11				
12				

(0 pkt- uczeń nie opisał sposobu wykonania żadnej potrawy, 5 pkt- uczeń opisał kilka potraw- uzupełnił połowę tabeli, 10 pkt- uczeń w sposób wyczerpujący udzielił odpowiedzi na w/w pytanie, uzupełnił całą tabelę)

NOTATKI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

VIII. ZAŚWIADCZENIE O ODBYCIU PRAKTYKI (uzupełnia zakład pracy)

dnia

.....

(nazwa i adres zakładu)

Zaświadcza się, że ucz.

kl

Odbył praktykę zawodową w ilości **120 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

*/ właściwie podkreślić

IX. OCENA UCZNIA 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

X. OCENA UCZNIA 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:

.....