

DZIENNICZEK PRAKTYK ZAWODOWYCH

**ZAWÓD: TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG
GASTRONOMICZNYCH 512[03]**



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 :

Specjalizacja

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 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

Program
Praktyki zawodowej dla klasy II Technikum Organizacji Usług Gastronomicznych
Nr program 512[03]/T-5, SP/MEN/1999.12.20
czas trwania 2 tygodnie (80 godzin)

1. Zapoznanie z przepisami bhp, ppoż. oraz higieniczno-sanitarnymi obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym.

Uczeń potrafi:

- wymienić przepisy bhp i ppoż. obowiązujące w zakładzie
- omówić regulamin pracy
- scharakteryzować wymogi higieniczno-sanitarne obowiązujące w zakładach gastronomicznych
- ocenić stan bezpieczeństwa i higieny w zakładzie

2. Charakterystyka zakładu szkoleniowego

Uczeń potrafi:

- określić zakres świadczonych usług w zakładzie
- charakteryzować tok produkcji w zakładzie
- przedstawić schemat organizacyjny zakładu gastronomicznego
- omówić funkcje i obowiązki na poszczególnych stanowiskach pracy

3. Obsługa konsumenta

Uczeń potrafi:

- przygotować salę do obsługi gościa indywidualnego oraz imprez okolicznościowych
- przygotować zastawę i bieliznę stołową
- uczestniczyć w obsłudze gości

4. Produkcja i ekspedycja potraw i napojów

Uczeń potrafi:

- przygotować stanowisko pracy
- organizować pracę w przygotowalni i kuchni właściwej
- stosować odpowiednie metody obróbki wstępnej brudnej i czystej
- sporządzać podstawowe potrawy korzystając z norm i receptur
- wyjaśnić znaczenie receptur i przepisów kulinarnych w produkcji gastronomicznej
- właściwie obsługiwać urządzenia do obróbki wstępnej i termicznej
- organizować pracę w zmywalni naczyń stołowych i kuchennych
- określić zasady i stosować je w praktyce właściwego mycia naczyń stołowych i kuchennych
- sprzątać stanowisko pracy

**V. PRZEPISY BHP, PPOŻ ORAZ HIGIENICZNO-SANITARNE OBOWIĄZUJĄCE
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. Działalność zakładów gastronomicznych obejmuje następujące usługi świadczone na rzecz konsumentów:

- podstawowe- żywieniowe
- kulturalno- rozrywkowe
- uzupełniające

Oceń jaką działalność prowadzi zakład gastronomiczny, w którym odbywasz praktykę zawodową.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Podaj schemat organizacyjny zakładu.

4. Omów tok produkcji w zakładzie.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Podaj obowiązki pracowników na poszczególnych stanowiskach:

a) dział administracyjno- gospodarczy

- kierownik zakładu.....

.....

- magazynier.....

.....

b)dział produkcyjny

- technolog żywienia.....

.....

- kierownik produkcji.....

.....

- szef kuchni.....

.....

- kucharz.....

.....

- cukiernik.....

.....

- przyjmowanie zamówienia (doradzanie przy wyborze potraw i napojów, zapisywanie zamówienia)

.....

.....

.....

.....

.....

- obsługa gości zgodnie z obowiązującymi zasadami

*wymień kolejność podawania potraw i napojów

.....

.....

.....

.....

.....

*czynności zawsze wykonywane z prawej strony

.....

.....

.....

.....

.....

*czynności zawsze wykonywane z lewej strony

.....

.....

.....

.....

.....

IX. 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?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

