



Załącznik nr 1 do umowy

# DZIENNICZEK STAŻU

## I. DANE OSOBOWE STAŻYSTY

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 STAŻU

.....dnia .....

.....

.....

(nazwa i adres zakładu )

Zaświadcza się, że .....

odbył(a) staż w terminie od.....do..... w łącznym wymiarze 150 h,

zgodnie z programem stażu. Z powierzonych obowiązków stażyst(k)a wywiązywał(a) się: celująco,

bardzo dobrze, dobrze, dostatecznie, dopuszczająco, niedostatecznie \*/.

.....

Pieczęć i podpis

.....  
\*/ właściwie podkreślić



---

### III. ZASADY PROWADZENIA DZIENNICZKA STAŻU

1. Każdy stażysta zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka stażu.
2. Planowanie, prowadzenie i kontrolowanie prac w gospodarstwie, jest szczególnie ważne w procesie kształcenia zawodowego, dlatego stażysta powinien interesować się i zajmować tymi wszystkimi pracami.
3. Stażysta musi umieć objaśnić co zapisał w dzienniczku.
4. Tygodniowe sprawozdania zapisane w dzienniczku stażu uczeń przedstawia opiekunowi do zatwierdzenia.
5. Dzienniczek podlega ocenie. Prawidłowe jego prowadzenie jest warunkiem zaliczenia stażu i wypłacenia stypendium stażowego.
6. Dzienniczek należy prowadzić na bieżąco. Wgląd do dzienniczka stażu mają przedstawiciele Organizatora stażu oraz Realizatora stażu.



### III. PROGRAM STAŻU ZAWODOWEGO DLA UCZNIÓW TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

czas trwania 150 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 żywienia 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.



## IVa . TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE ZE STAŻU

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?

.....

.....

.....

.....





## IVb . TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE ZE STAŻU

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?

.....

.....

.....

.....





## IVc . TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE ZE STAŻU

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?

.....

.....

.....

.....





## IVd . TYGODNIOWE SPRAWOZDANIE ZE STAŻU

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?

.....

.....

.....

.....





---

## NOTATKI

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



