Zespół Szkół

Centrum Kształcenia Rolniczego

im. Józefa Piłsudskiego

w Okszowie

Karta zaliczenia praktyk zawodowych

Imię i nazwisko ucznia - ……………………………………………………………………………………………

Klasa III Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych

Rodzaj praktyki – praktyka w zakładzie gastronomicznym (**343404**)

Nazwa i adres jednostki przyjmującej ucznia na praktykę: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… .

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Tematyka praktyk  | Data | Ocena | Podpis opiekuna |
| 1 | Regulamin pracy obowiązujący podczas praktyk zawodowych oraz przepisy BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie gastronomicznym |  |  |  |
| 2 | Obsługa i konserwacja instalacji wodno- kanalizacyjnej, elektrycznej i gazowej. Obsługa i konserwacja maszyn, urządzeń i sprzętu używanego w zakładzie gastronomicznym |  |  |  |
| 3 | Zagrożenie wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładach gastronomicznych. |  |  |  |
| 4 | Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym w obszarze czynności dotyczących sporządzania posiłków. |  |  |  |
| 5 | Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym w obszarze czynności obsługi konsumenta. |  |  |  |
| 6 | Regulamin pracy obowiązujący podczas praktyk zawodowych oraz przepisy BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie gastronomicznym |  |  |  |
| 7 | Obsługa i konserwacja instalacji wodno- kanalizacyjnej, elektrycznej i gazowej. Obsługa i konserwacja maszyn, urządzeń i sprzętu używanego w zakładzie gastronomicznym |  |  |  |
| 8 | Zagrożenie wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładach gastronomicznych. |  |  |  |
| 9 | Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym w obszarze czynności dotyczących sporządzania posiłków. |  |  |  |
| 10 | Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym w obszarze czynności obsługi konsumenta. |  |  |  |
| 11 | Planowanie jadłospisów roboczych i kart menu. |  |  |  |
| 12 | Charakterystyka etapów produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym. Ocena jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych. |  |  |  |
| 13 | Organizacja i techniki pracy w przygotowalni, kuchni właściwej i kuchni zimnej. Sporządzanie i ekspedycja podstawowego asortymentu potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków; jaj, mleka i jego przetworów; mąki. |  |  |  |
| 14 | Sporządzanie i ekspedycja podstawowego asortymentu potraw z: zwierząt rzeźnych; drobiu; ryb. Sporządzanie i ekspedycja ciast i deserów. |  |  |  |
| 15 | Organizacja pracy w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych. |  |  |  |
| 16 | Działanie systemów obliczeń oraz rozliczeń kosztów produkcji. Analiza kosztów działalności zakładu gastronomicznego oraz zapoznanie z dokumentacją księgowo – finansową. |  |  |  |
| 17 | Działania promocyjne i marketingowe zakładu gastronomicznego. |  |  |  |
| 18 | Prace przygotowawcze w sali konsumenckiej wykonywane przez kelnera. |  |  |  |
| 19 | Przygotowanie przez kelnera sprzętu i urządzeń do obsługi konsumenta. |  |  |  |
| 20 | Obsługa konsumenta. Rozliczanie kelnerów i bufetów. |  |  |  |