Zespół Szkół

Centrum Kształcenia Rolniczego 

im. Józefa Piłsudskiego

w Okszowie

Karta zaliczenia praktyk zawodowych

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

Klasa IV 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 | Planowanie jadłospisów roboczych i kart menu. |  |  |  |
| 2 | Charakterystyka etapów produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym. Ocena jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych. |  |  |  |
| 3 | 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. |  |  |  |
| 4 | Sporządzanie i ekspedycja podstawowego asortymentu potraw z: zwierząt rzeźnych; drobiu; ryb. Sporządzanie i ekspedycja ciast i deserów. |  |  |  |
| 5 | Organizacja pracy w zmywalni naczyń kuchennych i stołowych. |  |  |  |
| 6 | Działanie systemów obliczeń oraz rozliczeń kosztów produkcji. Analiza kosztów działalności zakładu gastronomicznego oraz zapoznanie z dokumentacją księgowo – finansową. |  |  |  |
| 7 | Działania promocyjne i marketingowe zakładu gastronomicznego. |  |  |  |
| 8 | Prace przygotowawcze w sali konsumenckiej wykonywane przez kelnera. |  |  |  |
| 9 | Przygotowanie przez kelnera sprzętu i urządzeń do obsługi konsumenta. |  |  |  |
| 10 | Obsługa konsumenta. Rozliczanie kelnerów i bufetów. |  |  |  |