



## REALIZACJA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH

Data	Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis	Uwagi

.....  
(podpis opiekuna praktyk)

## PROGRAM ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH

<b>BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 5 – kucharz</b>
<b>Miejsce praktyki – zakłady gastronomiczne</b>
<b>I ORGANIZACJA STANOWISKA PRACY W OBIEKTCIE GASTRONOMICZNYM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• formalności związane z przyjęciem na zajęcia praktyczne,</li> <li>• spotkanie z właścicielem zakładu gastronomicznego, instruktorem i personelem,</li> <li>• zapoznanie z regulaminem pracy, z obowiązkami i prawami młodocianego pracownika, poznanie systemu ochrony mienia,</li> <li>• omówienie celu i zakresu zajęć praktycznych,</li> <li>• przepisy, normy i instrukcje dotyczące bhp i p.poż., rozmieszczenie i działanie urządzeń gaśniczych oraz sprzętu p.poż.,</li> <li>• zapoznanie z zagrożeniami, przepisami sanitarno – epidemiologicznymi</li> </ul>
<b>II WYKONYWANIE CZYNNOŚCI ZGODNIE Z ZASADAMI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zastosowanie procedur obowiązujących w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,</li> <li>• omówienie zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>• zastosowanie zasad utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów,</li> <li>• zastosowanie odpowiednich procedur w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza</li> </ul>
<b>III WYKONYWANIE CZYNNOŚCI ZAWODOWYCH NA STANOWISKACH PRODUKCYJNYCH W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zastosowanie metod utrwalania żywności,</li> <li>• dobieranie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności,</li> <li>• obsługa urządzeń do przechowywania żywności,</li> <li>• stosowanie procedur zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej,</li> <li>• sporządzanie potraw i napojów zaplanowanych w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych,</li> <li>• zastosowanie odpowiednich metod sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>

**REALIZACJA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH**

<b>Data</b>	<b>Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis</b>	<b>Uwagi</b>

.....  
(podpis opiekuna praktyk)

**REALIZACJA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH**

<b>Data</b>	<b>Wyszczególnienie wykonywanych czynności oraz ich opis</b>	<b>Uwagi</b>

.....  
(podpis opiekuna praktyk)