



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PROGRAM PRAKTYK

Szkoła: Zespół Szkół Gospodarczych im Mikołaja Spytka Ligęzy w Rzeszowie
Zawód: Kelner
Symbol zawodu: 513101
Czas trwania: 8 godzin x 5 dni = 40 godzin
Cel ogólny kształcenia: **Zapoznanie ze strukturą organizacyjną, funkcjonowaniem, zakresem czynności na stanowisku pracy kelnera - baristy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego.**

Lp.	Cel szczegółowy	Materiał nauczania	Liczba godzin	Sposoby osiągnięcia celów	Opis założonych osiągnięć ucznia
1	Zapoznanie z organizacją pracy na stanowisku kelnera - baristy w części handlowo-usługowej lokalu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none">Analiza zadań na stanowisku kelnera – baristy.Zapoznanie z asortymentem i technikami parzenia kawy.Zapoznanie z maszynami, urządzeniami stanowiącymi wyposażenie kawiarni.	1 dzień x 8 godzin	Praca pod opieką kelnera - baristy	<ul style="list-style-type: none">Zna rodzaje kaw i ich charakterystykę.Umie obsługiwać urządzenia do parzenia kawy: ekspresy, młynek, kostkarkę do lodu itp.
2	Stosowanie różnych metod parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none">Sporządzanie kawy po turecku, z ekspresu przelewowego, z ekspresu ciśnieniowego, z kaffeterki.Sporządzanie napojów na bazie espresso.Dobór zastawy i dodatków do różnych rodzajów kaw.Latte Art – tworzenie rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy.	4 dni x 8 godzin	Praca za barem kawowym	<ul style="list-style-type: none">Uczeń umie sporządzić kawę po turecku, irlandzku, z ekspresu przelewowego, z ekspresu ciśnieniowego, z kaffeterki, cappuccino itp.Prawidłowo dobiera zastawę i dodatki do ww. rodzajów kawZna i stosuje techniki Latte Art.

Metody sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Osiągnięcia praktykantów oceniane są w skali od 1 (ocena niedostateczna) do 6 (ocena celująca).

Metody i kryteria oceny ustala opiekun praktyki w oparciu o zadania zlecone do realizacji w trakcie trwania praktyki.

Ocena powinna uwzględniać w szczególności:

- nabycie wiedzy i umiejętności,
- przestrzeganie dyscypliny pracy,
- systematyczność w pracy,
- samodzielność w pracy,
- jakość wykonywanej pracy,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zaangażowanie.

Zaliczenie praktyki powinno być potwierdzone w dzienniczku praktyk prowadzonym przez osobę uczestniczącą w praktyce zawodowej.

Dopuszszem do trytku, opinia pozytywna RP ZSG
22.06.2012

Zespół Szkół Gospodarczych
im. Mikołaja Spytka Ligęzy
ul. Spytka Ligęzy 12, 35-055 Rzeszów
tel. /017/ 74 83 501, /017/ 74 83 500
fax /017/ 74 83 553
NIP 813-24-15-541 REGON 000193743

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gospodarczych
im. Mikołaja Spytka Ligęzy w Rzeszowie
mgr inż. Irena Baran