



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



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

PROGRAM PRAKTYKI

ZAWODOWEJ

ZAWÓD: TECHNIK ANALITYK

311[02]

Autor: Elżbieta Madejska
Recenzent: Anna Spirała

Dyrektor
Zespołu Szkół Spożywczych im. T. Ryłskiego

Zatwierdził: mgr inż. Aleksandra WANIC

Podpis dyrektora szkoły



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

PROGRAM NAUCZANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW W ZAWODZIE: TECHNIK ANALITYK

I. Wprowadzenie

Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie

Zawód: technik analityk 311[02]

Czas praktyk 5 dni (40 godzin)

II. Szczegółowe cele kształcenia i wychowania

1. poznanie zadań i zakresu prac laboratorium diagnostyki medycznej,
2. wykorzystanie sprzętu specjalistycznego do badań laboratoryjnych,
3. poznanie badań mikrobiologicznych wykonywanych w laboratorium,
4. przeprowadzenie badań mikrobiologicznych w wybranych próbach,
5. wykorzystanie metod chromatograficznych do badań analitycznych,
6. przestrzeganie zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska.

III. Materiał nauczania

Dzień 1

Zapoznanie z celami i zadaniami laboratorium diagnostyki medycznej. Poznanie zakresu badań oraz zagrożeń. Zasady pobierania i przechowywania próbek. Metody badań mikrobiologicznych. Poznanie przepisów bhp w laboratorium mikrobiologicznym.

Dzień 2

Poznanie rodzajów laboratoriów. Wybór jednego i określenie jego zadań, wyposażenia w sprzęt specjalistyczny. Przeznaczenie i wykorzystanie sprzętu do badań. Analiza produktów z zastosowaniem mikroskopu i innego sprzętu badawczego. Przestrzeganie zasad bhp.

Dzień 3, 4

Rodzaje badań mikrobiologicznych. Przygotowanie podłoży hodowlanych, odczynników i sprzętu do badań mikrobiologicznych. Wykonanie badań mikrobiologicznych próbek ocenianych w laboratorium. Odczytanie i interpretacja wyników badań oraz porównanie z normą.

Dzień 5

Rodzaje chromatografii. Przygotowanie próbek do badań chromatograficznych. Wykonanie pomiarów. Interpretacja otrzymanych wyników, porównanie z normą.

IV. Uwagi o realizacji

Celem praktyki jest nabycie i poszerzenie umiejętności praktycznych uczniów w rzeczywistych warunkach pracy. Proponowanym zakładem do odbywania praktyk zawodowych, spełniającym wszystkie wymagania będą wojewódzkie stacje sanitarno-epidemiologiczne, które posiadają różnego rodzaju laboratoria badawcze i sprzęt specjalistyczny.

Na początku praktyk należy zapoznać ucznia z zasadami bhp obowiązującymi w zakładzie pracy a następnie przedstawić rodzaje laboratoriów funkcjonujących w danym przedsiębiorstwie.

Szczególną uwagę należy zwrócić na pobieranie próbek do badań, przeprowadzenie badań mikrobiologicznych i chromatograficznych. Każde zadanie praktyczne powierzone uczniowi powinno być poprzedzone pokazem przeprowadzonym przez instruktora. Podczas pracy w laboratorium należy zapoznać ucznia z regulaminem, obowiązującymi przepisami, aparaturą i sprzętem laboratoryjnym, a także z rodzajem i zakresem wykonywanych analiz laboratoryjnych.

W czasie praktyki należy rozwijać u ucznia poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy oraz kształtować takie postawy jak: uczciwość, sumienność i zaangażowanie w wykonywanie zadań zawodowych.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczki praktyk, w których codziennie będą wpisywać liczbę przepracowanych godzin, stanowisko pracy, zakres wykonywanych czynności oraz spostrzeżenia wynikające z realizacji zadań.

Podczas odbywania praktyk uczniowie powinni stosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej.

V. Opis założonych osiągnięć ucznia.

W wyniku realizacji programu praktyk uczeń powinien umieć:

- omówić zakres prac laboratoryjnych,
- posługiwać się sprzętem i urządzeniami do badań,
- pobierać próbki do analiz,
- wykonywać podstawowe badania mikrobiologiczne i chromatograficzne,
- interpretować wyniki analiz.

Osiągnięcia ucznia należy sprawdzać na podstawie obserwacji:

- działań podejmowanych w celu wykonania zadania,
- planowania stanowiska pracy,
- prowadzenia badań analitycznych w określonych warunkach,
- sposobu interpretacji wyników badań.

Stopień osiągania efektów pracy ucznia będzie można określić na podstawie karty oceny ucznia, którą na koniec praktyki wypełnia opiekun.

Karta oceny osiągnięć ucznia

.....
imię i nazwisko ucznia

czas praktyk

Osiągnięcia zawodowe	Ocena osiągnięć			
	bardzo dobra	dobra	przeciętna	słaba
- organizacja stanowiska pracy				
- posługiwanie się normami				
- wykonanie zleconych zadań				
- interpretacja wyników badań				
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż.				
Postawa ucznia				
- odpowiedzialność				
- zaangażowanie w pracy				
- precyzja wykonywanych analiz				
- współpraca w grupie				

.....
Podpis opiekuna praktyk

VI. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu praktyk.

Osiągnięcia należy sprawdzać na podstawie obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania zadań na różnych stanowiskach pracy. Kontrolę poprawności wykonania zadań należy przeprowadzać w trakcie i po jego wykonaniu.

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

Metody i kryteria oceny ustala opiekun praktyk w oparciu o zadanie zlecone do realizacji w trakcie trwania praktyk. Ocena powinna być wpisana w opinii praktykanta według skali od 1 (niedostateczny) do 6 (celujący).

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



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

PROGRAM PRAKTYKI

ZAWODOWEJ ZSZ

ZAWÓD: CUKIERNIK 741 [01]

Autor: Elżbieta Madejska
Recenzent: Marta Świder

Dyrektor
Zespołu Szkół Spożywczych im. T. Ryłskiego
Aleksandra
Zatwierdził:mgr inż. Aleksandra WANIC.....
Podpis dyrektora szkoły



PROGRAM NAUCZANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW

ZSZ W ZAWODZIE CUKIERNIK

I. Wprowadzenie

Zespół Szkół spożywczych w Rzeszowie
Zasadnicza Szkoła Zawodowa – cukiernik 741[01]
Czas praktyk – 5 dni (40 godzin)

II. Szczegółowe cele kształcenia i wychowania

W wyniku procesu nauczania praktykant powinien poznać:

1. organizację pracy zakładu, wyposażenie zakładu w maszyny i urządzenia, rodzaje asortymentu produkcji.
2. proces produkcji mas czekoladowych,
3. rodzaje wyrobów wytwarzanych z czekolady.
4. surowce i dodatki stosowane do produkcji lodów,
5. proces produkcji lodów,
6. ocenę lodów pod względem organoleptycznym,
7. proces technologiczny produkcji masy karmelowej,
8. sposoby dekoracji wyrobów masą karmelową.

Ponadto praktyka zawodowa powinna przyczynić się do ukształtowania u ucznia:

- Poczucie odpowiedzialności za pracę własną,
- Umiejętność współpracy w grupie,
- Dyscyplinę pracy i punktualność.

III. Materiał nauczania

Dzień 1

Poznanie organizacji pracy w zakładzie, rozmieszczenia poszczególnych działów produkcyjnych i pomocniczych, wyposażenie zakładu w maszyny i urządzenia, rodzaje asortymentu produkcji. Przeszkolenie uczniów z zakresu bhp na poszczególnych stanowiskach pracy, wyposażenie w odzież ochronną.

Dzień 2

Poznanie sposobu produkcji masy czekoladowej, temperowanie czekolady metodą mechaniczną, wykorzystanie mas czekoladowych do produkcji różnego rodzaju wyrobów cukierniczych. Sposoby dekoracji ciast i tortów czekoladą. Ozdoby czekoladowe. Przestrzeganie przepisów bhp.

Dzień 3

Zapoznanie z procesem produkcji lodów. Dobieranie surowców do mieszanki lodowej. Przygotowanie urządzeń do produkcji, prowadzenie poszczególnych etapów produkcji, kontrola parametrów produkcji. Ocena organoleptyczna lodów. Przestrzeganie zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej.

Dzień 4

Poznanie sposobu wytwarzania masy karmelowej. Dobieranie substancji smakowo-zapachowych. Ugniatanie i przeciąganie masy karmelowej. Formowanie masy. Wytwarzanie elementów dekoracyjnych z karmelu. Ocena jakości wyrobów.

Dzień 5

Wytwarzanie ozdób dekoracyjnych z masy karmelowej i czekolady. Dekorowanie wyrobów ciastkarskich. Nowe trendy w dekoracji wyrobów ciastkarskich i cukierniczych.

IV. Uwagi o realizacji

Celem realizacji programu jest umożliwienie uczniowi zdobycia nowych umiejętności zawodowych oraz poszerzenie i doskonalenie już zdobytych w rzeczywistych warunkach pracy.

Przy wyborze zakładu cukierniczego, w którym uczniowie będą odbywać praktykę zawodową, należy brać pod uwagę profil produkcji zakładu (produkcję lodów, wykorzystanie mas czekoladowych, wyrób ozdób z karmelu), nowoczesne wyposażenie techniczne oraz funkcjonowanie w zakładzie systemu HACCP.

Harmonogram praktyk powinien uwzględniać wszystkie zagadnienia zawarte w programie. Istnieje możliwość zastąpienia elementów dekoracyjnych np. mas czekoladowych na marcepan lub inny produkt. Produkcję lodów można w wyjątkowych wypadkach zastąpić procesem produkcyjnym innych deserów.

Przed rozpoczęciem praktyki należy zapoznać uczniów z regulaminem pracy, wyposażeniem zakładu, urządzeniem hal produkcyjnych oraz pomieszczeń działów pomocniczych. Na określonych stanowiskach roboczych uczeń powinien zostać przeszkolony i zapoznany z zasadami bhp i ppoż.

Praktyka powinna odbywać się pod ścisłym nadzorem opiekuna – instruktora. Każde zadanie praktyczne powierzone uczniowi do wykonania powinno być poprzedzone instruktażem połączonym z pokazem. Podczas wykonywania zadań opiekun powinien obserwować pracę ucznia, udzielać wskazówek, a także dokonywać analizy popełnionych błędów.

W czasie odbywania praktyk należy rozwijać u uczniów poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy oraz kształtować postawy takie jak: dokładność, sumienność, uczciwość i zaangażowanie w wykonywaniu zadań praktycznych.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczki praktyk, w których codziennie będą dokonywać zapisów dotyczących stanowiska pracy, godzin pracy, zakresu wykonywanych oraz spostrzeżeń z realizacji zadań zawodowych. Opiekun praktyk potwierdza w dzienniczku praktyk wykonywanie zadań i liczbę godzin.

Podczas odbywania praktyk uczniowie powinni stosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej.

V. Opis założonych osiągnięć ucznia:

W wyniku realizacji programu praktyk uczeń powinien umieć:

- Scharakteryzować profil produkcji danego zakładu,
- Omówić etapy produkcji lodów,
- Ocenić organoleptycznie dany produkt,
- Wykonać przynajmniej dwie ozdoby z czekolady i masy karmelowej,



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

Karta oceny osiągnięć ucznia

..... **czas praktyk**

.....
imię i nazwisko ucznia

Osiągnięcia zawodowe	Ocena osiągnięć			
	bardzo dobra	dobra	przeciętna	słaba
- organizacja stanowiska pracy				
- wykonywanie czynności technologicznych produkcji				
- obsługa i konserwacja urządzeń				
- wykonywanie ozdób z masy czekoladowej i karmelowej				
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż.				
Postawa ucznia				
- odpowiedzialność				
- zaangażowanie w pracy				
- punktualność				
- współpraca w grupie				

.....
Podpis opiekuna praktyk

VI. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno dostarczyć informacji o zakresie i stopniu realizacji celów określonych w programie praktyk. Umiejętności uczniów określone w poszczególnych celach kształcenia należy sprawdzić w trakcie obserwacji pracy podczas wykonywania zadań praktycznych. Obserwując czynności ucznia podczas wykonywania zadań, szczególną uwagę należy zwrócić na:

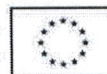
- organizację stanowiska pracy,
- wykonywanie czynności technologicznych związanych z produkcją wyrobu zgodnie z systemem jakości,
- obsługę, mycie i konserwację maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji,
- przestrzeganie zasad bhp i ppoż podczas wykonywania zadań.

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

Metody i kryteria oceny ustala opiekun praktyk w oparciu o zadanie zlecone do realizacji w trakcie trwania praktyk. Ocena powinna być wpisana w opinii praktykanta według skali od 1 (niedostateczny) do 6 (celujący).

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



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

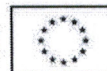
PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

ZAWÓD: KUCHARZ 512[02]

Autor: Małgorzata Pabjańska
Recenzent: Krystyna Radomska

Dyrektor
Zespołu Szkół Spożywczych im. T. Ryłskiego

Zatwierdził *mgr. inż. Aleksandra WANIC*
(podpis dyrektora szkoły)



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

I. WPROWADZENIE

Szkoła: Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie

Zawód: Kucharz

Symbol zawodu: **512 [02]**

Liczba godzin: 5dni * 8 godzin = 40 godzin.

II. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. Przechowywanie żywności

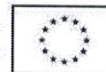
Uczeń:

- ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- dobiera metody utrwalania żywności;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Uczeń:

- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje.

3) organizowanie produkcji gastronomicznej;

Uczeń:

- kształtuje optymalne warunki pracy;
- planuje i organizuje pracę;
- utrzymuje porządek i czystość na stanowisku pracy;
- organizuje stanowiska i miejsca pracy w warunkach typowych i nietypowych;
- przestrzega przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.

4) przygotowanie i ekspedycja potraw kuchni regionalnej:

Uczeń:

- zna podstawowe surowce, przyprawy i potrawy kuchni polskiej i kuchni regionalnej;
- sporządza wybrane potrawy kuchni regionalnej;
- stosuje normatywy surowców i potraw;
- korzysta z ziół i przypraw;
- przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;
- odpowiednio podaje sporządzone potrawy.

5) Kompetencje personalne i społeczne

Uczeń:

- przestrzega zasad kultury i etyki;



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- przestrzega tajemnicy zawodowej;
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- współpracuje w zespole.

III. Materiał nauczania – praktyki zawodowe

1. Planowanie posiłków w zakładzie żywienia zbiorowego.
2. Sporządzanie potraw i napojów.
3. Sporządzanie potraw i napojów regionalnych w zakładzie żywienia zbiorowego.

Dzień 1:

Planowanie posiłków

Uczeń:

- 1) stosuje zasady prawidłowego i nowoczesnego żywienia,
- 2) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw,
- 3) właściwie przechowuje surowce, półprodukty i gotowe potrawy,
- 4) właściwie przechowuje napoje,
- 5) stosuje zasady prawidłowego planowania i zestawiania posiłków, układa menu,

Dzień 2,3:

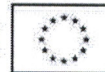
2. Sporządzanie potraw i napojów

Uczeń:

- 1) przygotowuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami;
- 2) dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców;
- 5) stosuje w technologii gastronomicznej tłuszcze spożywcze;
- 6) sporządza potrawy z warzyw, owoców i grzybów;
- 7) sporządza potrawy z jaj, mleka i jego przetworów;
- 8) sporządza potrawy z mąki i kasz;
- 9) przygotowuje potrawy z mięsa i dziczyzny;
- 10) wykorzystuje w produkcji gastronomicznej ryby;
- 11) sporządza potrawy z drobiu i dzikiego ptactwa;
- 12) sporządza ciasta i desery;
- 13) sporządza zupy, sosy, sałatki, surówki i przystawki.

Dzień 4,5

3. Sporządzanie potraw i napojów regionalnych w zakładzie żywienia zbiorowego.



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Uczeń:

- 1) korzysta z ziół i przypraw;
- 2) porcjuje, wykańcza i dekoruje potrawy z uwzględnieniem tradycji regionu;
- 3) przygotowuje potrawy kuchni regionalnej z wykorzystaniem surowców ekologicznych;
- 4) przygotowuje potrawy, napoje i desery na przyjęcia okolicznościowe;
- 5) tworzy i zapisuje receptury potraw i napojów;
- 6) ocenia organoleptycznie żywność;
- 7) przygotowuje potrawy dietetyczne i wegetariańskie;
- 8) tworzy ofertę kulinarną w oparciu o analizę oczekiwań konsumenta.

IV. SPOSOBY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA (UWAGI O REALIZACJI)

W toku realizacji celów kształcenia należy przede wszystkim wykształcić umiejętności związane z nowoczesnym żywieniem człowieka, koniecznością utrzymywania czystości i porządku na stanowisku pracy, planowaniem, przygotowaniem i podawaniem potraw kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej oraz wykorzystaniem w produkcji potraw żywności ekologicznej.

Praktyka powinna przygotować uczniów do samodzielnej pracy, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość potraw, sposób i organizację wykonania zadań.

Przed rozpoczęciem praktyki należy zapoznać uczniów z przepisami bhp, systemami zapewnienia jakości obowiązującymi w zakładzie, jak również z prawami i obowiązkami pracowników.

Opiekun powinien dokładnie znać harmonogram praktyk, oraz oczekiwania szkoły w zakresie kształtowania umiejętności praktycznych w zawodzie kucharz.

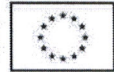
Każde zadanie praktyczne powinno być wcześniej poprzedzone instruktażem połączonym z pokazem.

Uczniowie powinni prowadzić na bieżąco dziennik praktyk, w którym będą zapisywać wykonywane danego dnia zadania, uwagi i spostrzeżenia.

Opiekun stażu potwierdza w dzienniku wykonanie zadań i ilość przepracowanych godzin.

V. Opis założonych osiągnięć ucznia.

Uczeń powinien nabyć umiejętności praktyczne w zakresie planowania i przygotowania różnorodnych potraw kuchni staropolskiej i regionalnej, znać wartość odżywczą i zdrowotną żywności ekologicznej, umieć przygotować potrawy w sposób zabezpieczający żywność przed stratą składników odżywczych.



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efektom odbytej praktyki powinna być samodzielna praca dotycząca przygotowywania wybranych potraw mięsnych, ryb, deserów jak również prawidłowe podanie i charakterystyczna regionalna dekoracja potrawy. Warunkiem zaliczenia praktyki jest prowadzenie dziennika praktyk, pozytywna opinia opiekuna oraz karta umiejętności – efektów kształcenia.

Karta oceny osiągnięć ucznia

.....
imię i nazwisko ucznia

czas praktyk

Osiągnięcia zawodowe	Ocena osiągnięć			
	bardzo dobra	dobra	przeciętna	słaba
- organizacja stanowiska pracy				
- planowanie posiłków,				
- dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców				
- przygotowuje potrawy z mięsa i dziczyzny,				
- korzysta z ziół i przypraw,				
- przygotowuje potrawy kuchni regionalnej z wykorzystaniem surowców ekologicznych				
Postawa ucznia				
- odpowiedzialność				
- zaangażowanie w pracy				
- punktualność				
- współpraca w grupie				

.....
Podpis opiekuna praktyk



Projekt pn. *Podkarpacie stawia na zawodowców*

współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VI. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno dostarczyć informacji o zakresie i stopniu realizacji celów określonych w programie praktyki zawodowej. Ocenianie powinno odbywać się na podstawie kryteriów przedstawionych w pierwszym dniu 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

Metody i kryteria oceny ustala opiekun praktyk w oparciu o zadanie zlecone do realizacji w trakcie trwania praktyk. Ocena powinna być wpisana w opinii praktykanta według skali od 1 (niedostateczny) do 6 (celujący).

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



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Przejdź
na zawodowstwo

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



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

PROGRAM PRAKTYK
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
343404

Dyrektor
Zespołu Szkół Spożywczych im. T. Ryłskiego


mgr inż. Aleksandra WANIC

Zatwierdził:
Podpis dyrektora szkoły



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

I. Wprowadzenie

Szkoła: Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie
Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych
Liczba dni 5; liczba godzin: $8 \times 5 = 40$

II. Cele kształcenia w zawodzie:

- Ocena jakości żywności oraz jej przechowywania;
- Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów;

III. Materiał nauczania

Sporządzanie potraw i napojów

1. Ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;
2. Dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
3. Wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
4. Wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
5. Wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
6. Obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
7. Sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
8. Dobrać metodę i technikę do wykonywania określonej potrawy lub napoju;
9. Wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
10. Zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
11. Zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw, napojów lub półproduktów;
12. Zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
13. Zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
14. Dobrać przyprawę do określonej potrawy lub napoju;
15. Ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;
16. Zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
17. Zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
18. Określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
19. Zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych.

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

Uwagi o realizacji

Praktyka ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, które są niezbędne w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Przed rozpoczęciem zajęć, opiekun praktyk oraz przedstawiciel przedsiębiorstwa powinien wspólnie opracować harmonogram praktyk.

W trakcie realizacji praktyki należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, a także przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów.

Podczas odbywania praktyki uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem zakładu gastronomicznego w warunkach gospodarki rynkowej, a także zaakceptować usługowy charakter zawodu związany z zaspokajaniem potrzeb gości.

W trakcie realizacji praktyki uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a w dalszej części praktyki, po uzyskaniu doświadczenia zawodowego, uczniowie mogą samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonym stanowisku pracy.

Uczniowie mają obowiązek prowadzenia dzienniczka praktyk, w którym powinni zapisywać informacje dotyczące stanowiska pracy praktykanta, zakres wykonywanych czynności, godziny praktyk oraz własne wnioski. Zapisy dokonane w dzienniczku praktyk powinny być sprawdzone i potwierdzone podpisem i imienną pieczęcią osoby odpowiedzialnej za realizację programu praktyk.

Nad przebiegiem praktyki i realizacją programu czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki.

Sprawdzanie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy – sposobu wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

W procesie oceniania należy zwrócić szczególną uwagę na:

- Kulturę osobistą i zawodową ucznia,
- Komunikatywność i życzliwość w stosunku do gości oraz współpracowników,
- Zdyscyplinowanie i organizację własnej pracy,
- Pracowitość, rzetelność wykonywania powierzonych zadań,
- Zaangażowanie w wykonywaną pracę,
- Umiejętność współpracy w zespole.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Przejdź
na zawodowstwo

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



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

Po zakończeniu praktyki opiekun praktyk zobowiązany jest do wystawienia oceny końcowej zgodnie z obowiązującą skalą:

Celujący - cel

Bardzo dobry – bdb

Dobry – db

Dostateczny – dst

Dopuszczający – dop

Niedostateczny – ndst.



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

PROGRAM PRAKTYKI

Technik eksploatacji portów i terminali 333106

Opracowanie: Wydział Edukacji Urzędu Miasta Rzeszowa
Recenzent: Wydział Edukacji Urzędu Miasta Rzeszowa

Dyrektor
Zespołu Szkół Spożywczych im. T. Ryłskiego

Zatwierdził:
Podpis dyrektora szkoły

Alexandra Wanic
mgr inż. Aleksandra WANIC



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

I. WPROWADZENIE

Szkoła: Zespół Szkół Spożywczych w Rzeszowie
Zawód: Technik Eksploatacji Portów i Terminali
Symbol zawodu: 333106
Liczba godzin: 5 dni x 8 godzin- 40 godzin

II. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA

Cel główny:

Doskonalenie umiejętności i poszerzenie wiedzy zdobytej w szkole poprzez odbycie dodatkowego stażu w przedsiębiorstwie logistycznym.

Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania uczeń powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- planowania i wykonywania prac związanych z magazynowaniem i przechowywaniem towarów,
- organizowania prac związanych z eksploatacją środków transportu i obsługą poszczególnych urządzeń,
- rodzaje dokumentacji technicznej w magazynie,
- przepisy prawa dotyczące składowania i przechowywania towarów,
- przepisy prawa dotyczące obsługi urządzeń przeładunkowych i magazynowych,
- usługi w zakresie obsługi ładunków i towarów,
- programy wykorzystywane w pracach przeładunkowo-magazynowych,
- urządzenia służące do identyfikacji ładunków,
- programy wykorzystywane w gospodarce magazynowej,
- wymagania techniczne będące podstawą dopuszczenia środków transportu do ruchu,
- klasyfikacja urządzeń transportu bliskiego ze względu na rozwiązania konstrukcyjne oraz ich przeznaczenie,



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

- rodzaje dokumentacji eksploatacyjnej urządzeń transportu bliskiego,
- systemy transportu ładunków w przedsiębiorstwach logistycznych,

III MATERIAŁ NAUCZANIA

- struktura organizacyjna przedsiębiorstwa logistycznego,
- regulamin pracy w przedsiębiorstwie logistycznym,
- wyposażenie magazynów w przedsiębiorstwie,
- przepisy o dyscyplinie pracy,
- warsztat pracy pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwie,
- regulaminy i instrukcje obsługi urządzeń,
- instrukcje do ćwiczeń, karty pracy uczniów,
- komputer z dostępem do Internetu, urządzenia biurowe, urządzenia multimedialne,
- znaki BHP, PPOŻ, piktogramy, instrukcje BHP i PPOŻ,

PODZIAŁ MATERIAŁU NAUCZANIA

Lp.	Działy programowe	Liczba proponowanych dni realizacji
1.	Zasady BHP i PPOŻ w magazynie.	1
2.	Przepisy i normy dotyczące magazynowania.	1
3.	Wykorzystywanie przestrzeni magazynowej.	1
4.	Stosowanie oprogramowania wspomagającego gospodarkę magazynową.	1
5.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w eksploatacji środków transportu.	1



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

IV SPOSOBY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem umiejętności zawodowych na różnych stanowiskach pracy w rzeczywistych warunkach w przedsiębiorstwie logistycznym. Praktyka zawodowa ma przybliżyć zasady funkcjonowania nowoczesnego przedsiębiorstwa logistycznego. Uczniowie powinni pracować na indywidualnych stanowiskach pracy i realizować zadania zawodowe w poszczególnych działach, aby poznać realne warunki pracy w przedsiębiorstwie logistycznym.

W czasie praktyki uczniowie powinni również podejmować się wykonywania zadań, podczas których będą mogli zapoznać się z planami przedsiębiorstwa, sprawozdawczością, analizą ekonomiczną oraz działalnością marketingową.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w których będą dokonywać zapisy z każdego dnia stażu dotyczących stanowiska pracy, godzin pracy, zakresu wykonywanych czynności, oraz spostrzeżeń z realizacji zadań zawodowych. Opiekun praktyk potwierdza w dzienniczku wykonywanie zadań i liczbę przepracowanych godzin.



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

Karta oceny osiągnięć ucznia

.....czas praktyki

Imię i nazwisko ucznia

Osiągnięcia zawodowe	Ocena osiągnięć			
	Bardzo dobra	dobra	przeciętna	słaba
Zasady BHP i PPOŻ w magazynie.				
Przepisy i normy dotyczące magazynowania.				
Wykorzystywanie przestrzeni magazynowej.				
Stosowanie oprogramowania wspomagającego gospodarkę magazynową.				
Bezpieczeństwo i higiena pracy w eksploatacji środków transportu.				
Postawa ucznia				
Kultura osobista.				
Pracowitość.				
Punktualność.				
Współpraca w grupie.				

.....
Podpis opiekuna praktyk.