

## **PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

### **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

1. Zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.
2. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań.
3. Określanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka.
4. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
5. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań.
6. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
7. Udzielanie pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
8. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
9. Zasady racjonalnego wykorzystania surowców.
10. Zasady gospodarki odpadami.
11. Zasady racjonalnego żywienia.
12. Maszyny , urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
13. Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych.

14. Zasady organoleptycznej oceny żywności.
15. Zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.
16. Ocena żywności pod względem towaroznawczym.
17. Warunki do przechowywania żywności.
18. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności.
19. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
20. Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.
21. Stosowanie receptur gastronomicznych.
22. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
23. Dobór surowców do sporządzania potraw i napojów.
24. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców.
25. Zasady racjonalnej gospodarki żywnością.
26. Zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów.
27. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.
28. Zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów.
29. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
30. Dokumentacja obowiązująca w zakładzie gastronomicznym.
31. Planowanie zakupów.
32. Karty menu.
33. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemów HACCP.

UWAGA! DOPUSZCZA SIĘ MODYFIKACJĘ PROGRAMU PRAKTYK DOKONANANĄ PRZEZ PRACODAWCĘ, W ZALEŻNOŚCI OD MOŻLIWOŚCI PRACADOWCY I SPECYFIKI ZAKŁADU PRACY.