Ramowy Plan Stażu/Praktyki

Projekt **„Zintegrowany rozwój szkolnictwa zawodowego”** realizowany w ramach Osi priorytetowej X „Edukacja dla rozwoju regionu”, Działania 10.3 „Doskonalenie zawodowe”, Poddziałania 10.3.1 „Doskonalenie zawodowe uczniów” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020

| Imię i nazwisko Stażysty/Praktykanta |  |
| --- | --- |
| Nr umowy |  |
| Szkoła, do której uczęszcza uczeń w roku szkolnym ……2021……/…2022…….. | **(należy wpisać Technikum lub Branżowa Szkoła I stopnia**)w Zespole Szkół nr 2 im. Ludwika Skowyry w Przysusze |
| Organ prowadzący szkołę  | Powiat Przysuski |
| Imię i nazwisko Opiekuna stażu/praktyk |  |
| Dane pracodawcy |  |

Czas trwania stażu/praktyk: od…… do …….

Liczba godzin stażu/praktyk: 150

|  |
| --- |
| Wyposażenie stanowiska Stażysty/Praktykanta podczas odbywania stażu/praktyk: |
| Staż odbywa się u pracodawców, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez stażystę określonych zadań.Pomieszczenia spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz stanowiska sporządzania potraw i napojów wyposażone w urządzenia oraz sprzęt do obróbki wstępnej brudnej, obróbki wstępnej czystej oraz obróbki właściwej. Stanowiska wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace, stoły i krzesła, elementy do dekoracji stołów.Ponadto pomieszczenia powinny być wyposażone w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. |

|  |
| --- |
| Procedury wdrażania Stażysty/Praktykanta do pracy oraz monitorowania stopnia realizacji celów i treści edukacyjnych: |
| W miejscu realizacji stażu uczeń będzie pod nadzorem Opiekuna Stażysty wyznaczonego przez Pracodawcę, który zapoznaje go ze stanowiskiem pracy oraz zakresem obowiązków.Stażysta będzie miał zapewnione:- wyposażone stanowisko pracy- odzież roboczą- materiały i narzędzia- szkolenie BHP |
| Opiekun Stażu prowadzi nadzór nad prawidłową realizacją Ramowego Planu Stażu.Stażysta prowadzi Dziennik Stażu potwierdzający wszystkie wykonywane w czasie stażu czynności i zadania zawarte w Ramowym Planie Stażu. |
| Cele edukacyjne |
| 1.Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.2.Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.3.Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.4.Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii |

|  |
| --- |
| Treści edukacyjne |
| I Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym

II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych 1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym 2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego 3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego 4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw 5.Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego 6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym III.Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

 2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego |
|  |

|  |
| --- |
| Zakres obowiązków stażysty/praktykanta |
| 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,4) wykonywać czynności zgodnie z zasadami obowiązującymi w gastronomii5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe |

Harmonogram

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Data(od…do...) | Szacowana liczba godzin | Zakres czynności i zadań | Wiedza i umiejętności, które uczeń zdobędzie dzięki realizacji stażu/praktyki (cele edukacyjne) |
| Struktura organizacyjna zakładu gastronomiczne go | 10 | Zapoznanie się z funkcjonalnością pomieszczeń, urządzeniami, sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym | Stażysta potrafi:* wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym
* wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
* rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
* zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
* zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
* rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym

odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym |
| Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych | 130 |  Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym | * stosować się do instruktażu stanowiskowego
* zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
* organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
* stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
* przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
* przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności

- współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej |
|  |  |  Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego | * określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym
* dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności
* wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności

rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach |
|  |  |  Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności

wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie |
|  |  |  Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły
* zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem
* zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców
* zastosować zasady oceny organoleptycznej

sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej |
|  |  | Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego | * dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu
* dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy

zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw |
|  |  | Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym

obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym |
| Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | 10 |  Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | * zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe

określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi |
|  |  | Działalność promocyjna i reklamowa zakładugastronomicznego | * rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii
* poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym

rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| - | 150 godzin  | - | - |

Ramowy Plan Stażu/Praktyk będzie Realizowany przez:

|  |  |
| --- | --- |
| data | Podpis Stażysty/Praktykanta[[1]](#footnote-1)  |

Pod nadzorem:

|  |  |
| --- | --- |
| data | Podpis Opiekuna Stażysty/Praktykanta |

Opracowano przez:

|  |  |
| --- | --- |
| data | Podpis Dyrektora Szkoły, do której uczęszcza uczeń  |
| data | Podpis Nauczyciela |
| data | Podpis Pracodawcy |

1. Pełnoletni Stażysta/ Praktykant lub rodzic/opiekun prawny Stażysty/ Praktykanta. [↑](#footnote-ref-1)