

PROGRAM DODATKOWEGO MODUŁU  
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO PRAKTYCZNEGO  
DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH - STAŻ

- 1) Cele edukacyjne (kompetencje i umiejętności, w tym przygotowujące do egzaminu zawodowego), które osiągnie stażysta

Stażysta kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po odbyciu stażu powinien posiadać kwalifikacje i umiejętności pozwalające mu realizację następujących zadań zawodowych:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- planowania i oceny żywienia
- organizowania produkcji gastronomicznej
- planowania i realizacji usług gastronomicznych

- 2) Zakres obowiązków stażysty

- Realizacja zadań zawodowych zawartych w harmonogramie stażu
- Prowadzenie dzienniczka stażu wraz z monitoringiem realizacji zadań potwierdzonym przez opiekuna w miejscu odbywania stażu
- Przestrzeganie przepisów BHP i PPOŻ, dbanie o majątek przedsiębiorstwa oraz stosowanie się do regulaminów i zarządzeń obowiązujących w miejscu odbywania stażu

- 3) Treści edukacyjne

Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.  
Czynności związane z produkcją gastronomiczną.

- Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.
- Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
- Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
- Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
- Procedury udzielania pierwszej pomocy.
- Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.
- Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.
- Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;
- Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
- Zasady racjonalnego żywienia;
- Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
- Wyposażenie zakładów gastronomicznych
- Zasady oceny organoleptycznej.

- Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
- Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
- Warunki przechowywania żywności.
- Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.

4) Harmonogram realizacji stażu zawodowego.

**Liczba godzin stażu – 150 h (czas stażu 4 tygodnie – 20 dni)**  
**Zadania zawodowe zawarte w harmonogramie mogą być realizowane w dowolnej kolejności, w zależności od bieżących potrzeb pracodawcy i jego możliwości.**

**TYDZIEŃ I - Zapoznanie z obiektem, wprowadzenie uczniów do oobiektu pracy**

- Regulamin zakładu gastronomicznego, wraz z obowiązującymi w nim zarządzeniami i instrukcjami
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-higieniczne oraz ochrony środowiska dla różnych działów obiektu gastronomicznego
- Procedury stosowane w sytuacjach zagrożenia życia – przepisy przeciwpożarowe i antyterrorystyczne
- Zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym
- Układ funkcjonalno – komunikacyjny całego obiektu
- Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego oraz jego działów
- Harmonogramy i systemy pracy w kuchni i sali obsługi konsumenta
- Poznanie obowiązków pracowników w różnych działach obiektu gastronomicznego
- Zakres czynności, kompetencje i odpowiedzialność dla poszczególnych stanowisk pracy
- Zasady współpracy w zespole
- Wyposażenie zakładów gastronomicznych

**TYDZIEŃ II - Staż w części gastronomicznej – wykonywanie i ekspedycja**

- Instruktaż pracy na różnych stanowiskach
- Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy na różnych stanowiskach
- Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;
- Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych
- Obsługa sprzętu gastronomicznego
- Dobór elementów dekoracyjnych do różnych okazji podawania posiłków

**TYDZIEŃ III - Staż w części gastronomicznej – obsługa konsumenta**

- Przygotowanie sali restauracyjnej do obsługi gości w różnych okolicznościach (śniadania, obiady, kolacje, przyjęcia, konferencje i inne.)
- Przyjmowanie zamówień gości i pomoc w wyborze potraw z karty menu
- Wydawanie i serwowanie potraw na sali restauracyjnej
- Obsługa gości podczas przyjęć okolicznościowych, konferencji i kongresów
- Rozliczanie usług zamawianych przez gości

TYDZIEŃ IV – planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.</li> <li>• Zasady racjonalnego żywienia;</li> <li>• Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.</li> <li>• Zasady oceny organoleptycznej.</li> <li>• Pobieranie próbek kontrolnych żywności</li> <li>• Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.</li> <li>• Warunki przechowywania żywności.</li> <li>• Różne sposoby promowania gastronomii.</li> </ul>

5) Predyspozycje psychofizyczne i zdrowotne stażysty

<b>PREDYSPOZYCJE PSYCHOFIZYCZNE</b>	
	<p><b>Cechy fizyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umiejętność wykonywania pracy w warunkach hałasu i ciągłego ruchu</li> <li>• miła aparycja</li> <li>• dobra kondycja fizyczna</li> <li>• estetyka ruchów i ograniczanie ich do minimum</li> <li>• opanowanie mimiki twarzy, gestów i odruchów</li> </ul> <p><b>Cechy psychiczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zainteresowanie zawodem, akceptowanie usługowego charakteru pracy</li> <li>• pogodne usposobienie i łatwość nawiązywania kontaktów</li> <li>• spostrzegawczość, dobra pamięć słuchowa i wzrokowa</li> <li>• uprzejmość i życzliwość raz uśmiech dla gości</li> <li>• zdolność zrozumienia innych</li> <li>• powściągliwość cierpliwość wyrozumiałość</li> <li>• sumienność i uczciwość zawodowa</li> <li>• kreatywność i sprawność w działaniu</li> <li>• koncentracji , podzielności uwagi</li> <li>• zdolność logicznego myślenia i zwięzłego formułowania wniosków</li> <li>• zdolność podejmowania decyzji</li> <li>• zdolność zażegnania konfliktów</li> <li>• zdolność pracy w zespole</li> <li>• zdolność radzenia sobie ze stresem</li> <li>• zdolność komunikowania się z ludźmi</li> <li>• zdolność zachowywania właściwego dystansu i postawy służbowej</li> <li>• zdolność poszanowanie dobrych obyczajów</li> <li>• zdolność wysoko rozwinięte poczucie obowiązku, odpowiedzialności i godności osobistej</li> <li>• zdolność dokładność i rzetelność, systematyczność i szybkie tempo pracy</li> <li>• zdolność zdyscyplinowanie, dokładność i zamiłowanie do porządku</li> <li>• zdolność chęć niesienia pomocy, stała gotowość świadczenia usług</li> <li>• zdolność poszanowanie mienia społecznego i powierzanego przez gości</li> <li>• zdolność zdolności innowacyjne i adaptacyjne</li> <li>• zdolność asertywność ( umiejętność wyrażania własnego zdania, opinii, przyjmowania krytyki, ocen i pochwał, umiejętność odmawiania w sposób nieuległy i nieraniący innych)</li> </ul> <p><b>Cechy intelektualne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dobra znajomość zagadnień ogólnych i zawodowych</li> <li>• umiejętność udzielania zwięzłych, rzeczowych informacji</li> <li>• chęć podnoszenia kwalifikacji zawodowych</li> <li>• znajomość języków obcych (poziom dla średnio zaawansowanych)</li> </ul>

#### **PREDYSPOZYCJE ZDROWOTNE**

- ogólnie dobry stan zdrowia
- pełna sprawność ruchowa kończyn górnych
- brak zaburzeń koordynacji wzrokowo-ruchowej dużego stopnia
- brak zaburzeń w zakresie wzroku i słuchu dużego stopnia
- brak zaburzeń nerwicowych

#### 6) Dotychczasowe kwalifikacje zawodowe stażysty

Kwalifikacje zgodne z poziomem edukacji ucznia w zakresie treści zawodowych realizowanych w ramach kwalifikacji

#### 7) Poziom wykształcenia stażysty

gimnazjalny

#### 8) Wyposażenia stanowiska pracy stażysty podczas odbywania stażu zawodowego

Wyposażenie recepcji w sprzęt i urządzenia, programy komputerowe, przepisy prawne dotyczące gastronomii, instrukcje, procedury, wzory dokumentów.

Wyposażenie w bieliznę i zastawę stołową, programy komputerowe, przepisy prawne dotyczące gastronomii, instrukcje, procedury, wzory dokumentów produkcyjnych, magazynowych i receptur.

#### 9) Procedur wdrażania do pracy stażysty

- Przed przystąpieniem do pracy uczniowie powinni zostać zapoznani z przepisami i procedurami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej obowiązującymi w obiekcie hotelarskim oraz skutkami ich nieprzestrzegania. Ponadto podejmując pracę na różnych stanowiskach powinni odbyć szkolenie stanowiskowe w zakresie obsługi występujących tam urządzeń oraz podejmowanych działań, za szkolenie odpowiada opiekun stażysty lub wskazana przez niego osoba nadzorująca pracę stażysty na danym stanowisku.  
Za wstępne wprowadzenie ucznia do realizacji stażu jest odpowiedzialny opiekun ucznia w miejscu realizacji stażu lub wyznaczona przez niego osoba.
- W trakcie realizacji stażu zawodowego uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania pod kierunkiem instruktora, a w dalszej części stażu, po uzyskaniu doświadczenia zawodowego, uczniowie mogą samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.
- Uczniowie powinni odbywać staż zawodowy w ubiorach ochronnych, jakie obowiązują w danym obiekcie hotelarskim. Stroje do pracy powinny zostać zapewnione przez pracodawcę - obiekt, w którym odbywa się staż.
- W trakcie odbywania stażu w poszczególnych działach obiektu, nadzór nad uczniem sprawuje opiekun lub inny pracownik firmy wyznaczony do tego celu przez opiekuna, którego wyznacza kierownik obiektu.

10) Procedury monitorowania stopnia realizacji treści i celów edukacyjnych;

Potwierdzeniem realizacji programu stażu jest dziennik, który każdy z uczniów zobowiązany jest prowadzić zapisując w nim informacje dotyczące obserwowanego stanowiska pracy, lub stanowiska na jakim wykonywał powierzone mu zadania, czasu odbywanego stażu oraz własne wnioski. Dokonywane zapisy powinny być sprawdzone i potwierdzone przez osobę odpowiedzialną za realizację programu stażu lub pracownika obiektu hotelarskiego nadzorującego ucznia w danym dniu.

Sprawdzanie umiejętności uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji stażu na podstawie obserwacji pracy ucznia, sposobu wykonywania poleceń i zadań zawodowych oraz na jego kulturze obsługi gości, organizowania stanowiska pracy, przestrzeganiu zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, jakości i kreatywności wykonywanej pracy, umiejętności posługiwania się programami komputerowymi – bieżące notatki i spostrzeżenia opiekun stażysty w miejscu pracy omawia z uczniem na cotygodniowych spotkaniach.

**W miarę możliwości opiekun stażysty powinien indywidualizować odbywanie stażu przez:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia z uwzględnieniem konieczności wdrażania go do systematyczności, dokładności i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania oraz specyfiki obiektu hotelarskiego
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia, jego poziomu zdolności i zainteresowań
- indywidualizacja z wykorzystaniem nowoczesnych technologii