

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

dla Kwalifikacyjnego Kursu Zawodowego z Kwalifikacji T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

/2 tygodnie 80 godz./

I. Zapoznanie uczniów z organizacją pracy oraz regulaminami obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym. /8 godz./

II. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych /72 godz./

1. Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej i ich racjonalne wykorzystanie. /8 godz.

2. Przygotowanie produkcji zgodnie z zasadami żywienia. /8 godz./

3. Obsługa urządzeń gastronomicznych. /8 godz./

4. Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw. /4 godz./

5. Zasady planowania jadłospisów na różnego rodzaju przyjęcia okolicznościowe. /8 godz./

6. Zasady planowania usług gastronomicznych. /12 godz./

7. Metody i techniki obsługi konsumentów. /8 godz./

8. Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych /16 godz./