

Załącznik nr 4

TEMATYKA PRAKTYK ZAWODOWYCH

zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343 404**

klasa II

praktyka 2 tygodniowa, 80h

Kwalifikacja: TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

1. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
2. Rozpoznawanie instalacji w zakładzie gastronomicznym.
3. Rozróżnianie wyposażenia poszczególnych pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
4. Poznanie zasad racjonalnego wykorzystania surowców, zasad gospodarki odpadami w zakładzie.
5. Wykonywanie obróbki wstępnej brudnej surowców.
6. Wykonywanie obróbki wstępnej czystej surowców.
7. Sporządzanie półproduktów, prostych potraw i napojów.
8. Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
9. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw.