**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ
DLA STUDENTÓW KIERUNKU GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA**

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

**Termin oraz wymiar praktyk:** po semestrze VI studia stacjonarne i niestacjonarne - 4 tygodnie.

**Cel praktyki:** zapoznanie z organizacją produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym. Pogłębienie wiedzy z zakresu produkcji potraw z uwzględnieniem wpływu surowców, półproduktów i procesu technologicznego na ich jakość. Kształtowanie umiejętności pracy w zespole, przestrzegania przepisów BHP oraz wymogów higienicznych przy produkcji potraw.

**Ramowy program:**

1. Zapoznanie się z obowiązującym regulaminem oraz zasadami funkcjonowania zakładu, poddanie się szkoleniu BHP.
2. Zakres działania i struktura organizacyjna zakładu. Układ pomieszczeń w zakładzie.
3. Grupy asortymentowe potraw przygotowywanych w zakładzie (przekąski, zupy, dania główne, dodatki, desery, napoje).
4. Zasady planowania produkcji gastronomicznej (obliczanie dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty). Zasady planowania menu. Kalkulacja cen potraw i napojów. Planowanie
i organizacja przyjęć okolicznościowych. Programy komputerowe wykorzystywane w zakładzie.
5. Charakterystyka surowców i materiałów pomocniczych wykorzystywanych w zakładzie: źródła zaopatrzenia, częstotliwość dostaw, środki i warunki transportu i magazynowania surowców.
6. Charakterystyka poszczególnych etapów produkcji potraw w zakładzie (obróbka wstępna, obróbka cieplna, przechowywanie). Organizacja prac porządkowych. Postepowanie z odpadami.
7. Wyposażenie gastronomiczne. Urządzenia i sprzęt wykorzystywane do produkcji i ekspedycji potraw i napojów. Wyposażenie zaplecza kuchennego i sali konsumenckiej (przeznaczenie, zasady użytkowania). Bielizna i zastawa stołowa. Zasady i standardy dekoracji sal i stołów.
8. Metody i techniki obsługi klientów. Standardy obsługi stosowane w zakładzie (wygląd i zachowanie pracownika).
9. Higieniczne aspekty organizacji produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej GCP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemem HACCP.

**Miejsce odbywania praktyki:**

1. Zakłady gastronomiczne typu otwartego (m.in. restauracje, bary) i zamkniętego (m.in. stołówki)[[1]](#footnote-1).
2. Firmy cateringowe przygotowujące posiłki dla placówek oświatowych, służby zdrowia, klientów indywidualnych i instytucjonalnych\*.
3. Firmy organizujące imprezy okolicznościowe, w trakcie których są serwowane posiłki\*.
1. - zatrudniające min. 3 osoby [↑](#footnote-ref-1)