



PROGRAM PRAKTYK

TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

MODUŁ SPECJALNOŚCIOWY: Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa

Praktyka II: rok II / semestr 4 (480 godzin)

Celem praktyki II jest pogłębienie wiedzy zdobytej podczas praktyki I poprzez rozszerzone poznanie procesów planowania, organizacji i zarządzania w jednostce gastronomicznej oraz aktywne uczestnictwo w realizacji zadań produkcyjnych, usługowych i administracyjnych.

1. KUCHNIA – organizacja i zarządzanie produkcją gastronomiczną

Organizacja pracy i BHP

1. Zapoznanie z aktualnymi regulacjami wewnętrznymi oraz zasadami funkcjonowania zakładu.
2. Udział w szkoleniu BHP oraz zasad bezpieczeństwa pracy.
3. Poznanie zakresu działania i struktury organizacyjnej zakładu.
4. Analiza układu funkcjonalnego pomieszczeń w kontekście efektywności pracy.

Planowanie i organizacja produkcji

1. Poznanie zasad planowania produkcji gastronomicznej.
2. Udział w obliczaniu dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
3. Poznanie zasad planowania menu z uwzględnieniem sezonowości i rentowności.
4. Zapoznanie z zasadami kalkulacji cen potraw i napojów.
5. Udział w planowaniu i organizacji przyjęć okolicznościowych.
6. Poznanie programów komputerowych wykorzystywanych w planowaniu i zarządzaniu produkcją.

Standardy jakości i higiena

1. Poznanie higienicznych aspektów organizacji produkcji potraw.
2. Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP).
3. Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
4. Poznanie systemu HACCP w praktyce.
5. Stosowanie procedur i standardów jakości w codziennej pracy.

Procesy technologiczne

1. Dobieranie procesów technologicznych do rodzaju przygotowywanych potraw.
 2. Dobieranie nowoczesnych technologii gastronomicznych do specyfiki produkcji.
 3. Samodzielne przygotowywanie potraw zgodnie ze standardami jakości.
 4. Organizowanie pracy stanowiska kuchennego z uwzględnieniem efektywności i ergonomii.
-

2. RESTAURACJA – organizacja usług i obsługa wydarzeń

1. Poznanie i obsługa systemu informatycznego stosowanego w przedsiębiorstwie.
 2. Wprowadzanie potraw i napojów do systemu sprzedażowego.
 3. Poznanie rodzajów eventów organizowanych w przedsiębiorstwie.
 4. Udział w organizacji i obsłudze spotkań oraz wydarzeń branżowych.
 5. Poznanie zasad rozliczania spotkań i usług gastronomicznych.
 6. Poznanie zasad współpracy z firmami zewnętrznymi i partnerami biznesowymi.
 7. Przygotowywanie ofert dotyczących usług gastronomicznych i eventowych.
 8. Prowadzenie dokumentacji związanej z organizacją usług.
 9. Współpraca z recepcją, restauracją, kuchnią oraz działem housekeepingu w zakresie realizacji usług.
-

mgr Agnieszka Szewczyk

Kierunkowy Opiekun ds. praktyk studenckich