**TEMATYKA PRAKTYKI ZAWODOWEJ   
 KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.12**

1. Zapoznanie się z przepisami bhp i regulaminem obowiązującym w zakładzie oraz zasadami bezpiecznej i higienicznej pracy.
2. Poznanie metod i systemów zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności.
3. Planowanie produkcji potraw i napojów dla grupy konsumentów oraz w zależności od rodzaju usług;
4. Układanie jadłospisów.
5. Ocena jadłospisu pod względem odżywczym i energetycznym oraz działania korygujące.
6. Identyfikacja karty menu. Modyfikacje menu
7. Opracowanie menu dla zakładu.
8. Analiza przebiegu procesu produkcyjnego i podejmowanie w razie konieczności działań naprawczych;
9. Planowanie produkcji potraw i napojów z zachowaniem zasady racjonalnego żywienia
10. Opracowanie receptury na potrawy i napoje
11. Obliczanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie zamówienia i receptur gastronomicznych;
12. Ocena surowców ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
13. Sumowanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej
14. Przygotowanie i ekspedycja potraw i napojów. Dobór dodatków do przygotowanych potraw;
15. Stosowanie zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;
16. Obsługa urządzeń do produkcji i ekspedycji potraw i napojów
17. Przygotowanie i aranżacja sali konsumenckiej do prowadzenia działalności gastronomicznej. Dobór elementów dekoracyjnych
18. Obsługa konsumentów- różnorodne metody obsługi klientów;
19. Ustawianie stołów w zależności od rodzaju i okoliczności zaplanowanych usług;
20. Wyznaczanie miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;
21. Planowanie dekoracji stołu; dobieranie bielizny stołowej do okoliczności, rodzaju menu;
22. Planowanie sprzęt i urządzeń do wykonania usługi gastronomicznej . Korzystanie ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
23. Stosowanie się do zasady mycia sprzętu i zastawy oraz pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;
24. Kontrola stan sprzętu wydawanego i zdawanego
25. Przygotowanie-planowanie ofert usług gastronomicznych
26. Sporządzanie oferty usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego
27. Przygotowanie oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
28. Przygotowanie działań marketingowych dla danego zakładu gastronomicznego
29. Dobieranie działań promocyjnych do typu klienta
30. Zasady reklamacji usług - procedury reklamacji usług
31. Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych
32. Stosowanie programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.
33. Zapoznanie z gospodarką magazynową. Wypełnianie dokumentacji magazynowej
34. Zapoznanie z dokumentacją rozliczeniowo-finansową w zakładzie gastronomicznym