

**Na podstawie Prawa Oświatowego Art.121a „Staż uczniowski”-Dz.U.2021.1082 pkt.4- Dyrektor szkoły może zwolnić ucznia , który odbył staż uczniowski, z obowiązku odbycia praktycznej nauki zawodu w całości lub w części.**

## **PROGRAM STAŻU UCZNIOWSKIEGO**

**w zawodzie TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Liczba godzin przeznaczonych na realizację stażu uczniowskiego: 150h**

### **Zakres zadań wykonywanych przez stażystę:**

- *przygotowywanie potraw z wykorzystaniem różnych urządzeń gastronomicznych,*
- *wydawanie potraw,*
- *utrzymanie porządku w miejscu pracy,*
- *aranżacja sal konsumpcyjnych,*
- *przyjmowanie i realizowanie zamówień gości, doradzanie przy wyborze potraw,*
- *obsługa gości z zastosowaniem różnych technik i zasad podawania potraw i napojów,*
- *porządkowanie stołów po posiłku,*
- *kalkulacja kosztów,*
- *zapotrzebowanie na surowce.*

### **Warunki realizacji:**

*Plan i organizację zajęć w ramach staży należy stosować elastycznie i dostosować do możliwości danego przedsiębiorstwa, mając na uwadze realizację założonych w programie celów kształcenia. Przewidziany programem nauczania staż uczniowski powinien odbywać się na stanowiskach, na których w przyszłości będzie pracował stażysta. Staż powinien stwarzać możliwość doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. W trakcie realizacji stażu uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Staż powinien przygotować ucznia do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.*

*Przed przystąpieniem do zajęć uczeń powinien poznać obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.*

### **Propozycje metody sprawdzania efektów kształcenia ucznia:**

- *lista obecności,*
- *dziennik stażu*