



Załącznik nr 3 do Raportu z wdrożenia programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach wraz z załącznikami wykonanego w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

Indywidualna charakterystyka uczestników/uczestniczek projektu po odbyciu praktyk - część III -

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 11**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięsny Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500 **Giżycko**
- Termin: **1-5 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 25**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel „Warszawa”, ul. Zdrojowa 1, 16-300 Augustów**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 3**

Zakład Mięsny: Praktykant dał się poznać, jako osoba chętnie podejmująca nowe wyzwania, posiadająca podstawową wiedzę teoretyczną, poważnie podchodząca do powierzonych mu zadań, wykonująca zadania wolno, ale dokładnie, znająca zasady GMP, GHP.

Na początku praktyki praktykant nie znał podstaw technologii stosowanej w przemyśle mięsnym takich jak: obróbka surowca i posługiwanie się nożem. W kolejnych dniach



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

praktykant nabrał doświadczenia i czynności te wykonywał coraz lepiej. Na stanowisku pracy panował porządek, praktykant wykazywał się znajomością teoretyczną anatomii zwierząt.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym Panu Mariuszowi zwrócenie szczególnej uwagi na lepsze przygotowanie własnego stanowiska pracy - wcześniejsze przygotowanie narzędzi potrzebnych do wykonywania powierzonych zadań (rękawica, nóż, stalka, piła). Poprawienie umiejętności z zakresu technologii rozbioru mięsa tj. umiejętność posługiwania się nożem, co przyczyniłoby się do poprawy, jakości uzyskanych elementów kulinarnych (ciągłe doskonalenie się w tej materii). Warto, aby Pan Mariusz zainteresował się zagadnieniami związanymi z wołowiną dojrzewającą QMP, aby móc to wykorzystać w późniejszej pracy z młodzieżą.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Zapoznał się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Przeprowadził praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznał się i przeprowadził rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznał się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant jest osobą bardzo ambitną i otwartą na wszelkie nowinki z zakresu kulinariów. Rozpoczął praktyki niezwykle dobrze przygotowany teoretycznie. Dzięki przebyтым praktykom do swojej mocnej podstawy teoretycznej dołożył doświadczenie praktyczne. Praktykant charakteryzuje się sumiennym i profesjonalnym podejściem do wykonywanych czynności praktycznych. Wykazywał się dużą inicjatywą podczas ćwiczeń i produkcji gastronomicznej. Jest osobą sprawdzającą się w pracy pod presją czasu oraz świetnie radzącą sobie w sytuacjach stresowych.

Praktykant na początku szkolenia wykazywał stosunkowo dobrą wiedzę na temat kuchni



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

cieplej. Miał problemy z obsługą sprzętu gastronomicznego typu piec konwekcyjny, schładzarka do potraw. Bardzo dobrze radził sobie z czynnościami manualnymi np. krojenie warzyw, oczyszczanie mięsa czy formowanie rolad. Pracował bardzo czysto i w odpowiednim tempie, co w pracy w kuchni jest dość istotne zwłaszcza przy serwowaniu posiłków. Jest osobą, która niezwykle szybko przyswaja różnego rodzaju informacje.

Zalecenia opiekuna: Dalsze szkolenie pozwoli jej na jak najlepsze przekazanie wiedzy uczniom szkół gastronomicznych. Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych i hotelowych na przykładzie różnego rodzaju targów, podczas których wystawcy chętnie pokazują i omawiają informacje o danym sprzęcie. Zachęcam też do śledzenia stron internetowych oraz prasy branżowej gastronomicznej w celu poznania panujących trendów w sztuce kulinarnej, co na pewno wpłynie na zmianę światopoglądu i pomoże w dalszej realizacji zawodowej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Pozyskał wiedzę odnośnie marynowania i porcjowania potraw.
- Zapoznał się z prawidłowymi metodami obróbki ciepłej dań.
- Doksztalił się z zakresu oczyszczania mięsa.
- Zapoznał się ze stopniami wysmażenia steków z polędwicy wołowej (krwisty, średni, wysmażony) oraz przygotowywaniem dodatków warzywnych, skrobiowych do dań mięsnych.
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. pieca konwekcyjno-parowego, schładzarki do potraw oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość obróbki wstępnej

Umiejętność posługiwania się nożem

Tempo pracy

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii



❖ Mocne strony

Zaangażowanie, pracowitość, wykazywanie inicjatywy

Wiedza teoretyczna

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 42**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500
Giżycko
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 25**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Termy Medical Warmia Park, Pluski 91, 11-034 Stawiguda**
- Termin: **21-25 sierpnia 2011**
- Opiekun: **Opiekun 21**

Zakład Mięсны: Praktykantka wykazała się chęcią nauki, z łatwością przyswajała wiedzę przekazywaną jej podczas zajęć, starała się także na bieżąco dokumentować własne postępy za pomocą notatek i zdjęć, które miały jej przybliżyć to wszystko czego starała się nauczyć. Praktykantka miała problemy z prawidłowym podziałem na elementy zasadnicze ćwierćtuszy wołowej przedniej i tylnej, dużym problemem było prawidłowe oddzielenie kości od elementów zasadniczych. Praktykantka miała problemem z prawidłowym trybowaniem szynki, a w szczególności łopatki, z której nie mogła wyjąć kości. Z upływem czasu coraz bardziej odważnie podchodziła do powierzonych jej zadań, następował powolny przyrost umiejętności zarówno w posługiwaniu się nożem jak i innymi narzędziami niezbędnymi do wykonania zadań.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym zwrócić szczególną uwagę na doskonalenie swych



umiejętności w posługiwaniu się nożem i innymi narzędziami, poszerzanie wiedzy na temat wykorzystania mięsa wołowego np. QMP, ciągłe doskonalenie się z zakresu technologii mięsa, odświeżanie co jakiś czas znajomości anatomii zwierząt, zainteresowanie aktualnymi trendami w branży mięsnej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikacji mięs drobnych.
- Zapoznała się z takimi urządzeniami jak odbłaniarka, skórowaczka, separator, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka podczas praktyki wykazywała duże zainteresowanie recepturami potraw bufetowych oraz a la carte wykonywanych w kuchni hotelowej. Praktykantka została zapoznana ze specyfiką zakładu gastronomicznego jakim jest kuchnia hotelowa. Została również zapoznana z układem pomieszczeń oraz zasadami GHP i GMP kuchni hotelowej.

Z dużą uwagą śledziła co dzieje się na kuchni. Interesowała się nie tylko przygotowywanymi potrawami, ale również pracą poszczególnych pracowników. Praktykantka rozpoczęła praktykę posiadając już ogólną wiedzę kulinarną z zakresu obróbki cieplnej mięsa. Obserwując pracę praktykantki dało się zauważyć, że praca produkcyjna na kuchni nie jest jej obca. Praktykantka posiadała niewielką wiedzę z zakresu nowoczesnej kuchni polskiej i światowej oraz aktualnych trendów aranżacji potraw na talerzu. Wszystkie powierzone jej zadania wykonywała z zaangażowaniem i dużym zainteresowaniem. Przeprowadzała wstępną obróbkę mięsa przed przygotowaniem potraw. Zadawała dużo pytań i notowała receptury potraw.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, żeby Pani Anna doskonalila swoją wiedzę kulinarną z zakresu obróbki cieplnej wołowiny i dziczyzny. Literatura gastronomiczna oraz kulinarne strony internetowe pomogą Pani Annie w zrealizowaniu tych zaleceń. Konieczne jest również by wypracowywała w sobie lepszą organizację pracy w kuchni.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej oraz klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych w celu uzyskania elementów handlowych, kulinarnych) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt

Znajomość prowadzenia linii cięcia

Znajomość trendów kulinarnych

❖ **Mocne strony**

Wykazywanie inicjatywy, zainteresowanie, zaangażowanie

Zasób wiedzy teoretycznej

Umiejętności praktyczne

Wstępna obróbka surowca

Imię i nazwisko: Nauczycielka 41

Obecność na praktykach: 100%

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Miejsce: „GÓRNY” sp. j. Zakład Mięсны Antonowo, ul. Browarna 1, 11-500 Giżycko
- Termin: 1-5 sierpnia 2011
- Opiekun: Opiekun 1

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: Hotel „Warszawa”, ul. Zdrojowa 1, 16-300 Augustów
- Termin: 5-9 września 2011
- Opiekun: Opiekun 19

Zakład Mięсны: Praktykantka miała problem z adaptacją do warunków na dziale rozbioru. Jest osobą otwartą, miłą, pewną siebie i zainteresowaną tematem praktyk. Zdawała sobie sprawę z własnych braków i chciała to zmienić. Szczególnie interesował ją dział wieprzowiny, jak również temat wołowiny QMP, z którą nie miała okazji się wcześniej spotkać. Aktywnie uczestniczyła w powierzanych jej zadaniach. Zadania wykonywała starannie i sumiennie lecz wolno z dbałością o estetykę pracy i porządek na swoim stanowisku.

Znała zasady panujące w zakładach mięсных. Brakowało jej umiejętności praktycznych w posługiwaniu się nożem. Miała braki wiedzy teoretycznej odnośnie anatomii zwierząt i obróbki surowca. W czasie trwania praktyk zdobyła niezbędną wiedzę z zakresu technologii stosowanej w przemyśle mięsnym jak i zasad higieny pracy. Praktykantka samodzielnie wykonywała proste czynności związane z rozbiorem mięsa.

Zalecenia opiekuna: Moim zdaniem praktykantka powinna w dalszym ciągu dokształcać się z zakresu technologii mięsa, anatomii zwierząt i podnosić swoje umiejętności praktyczne. Zaleciłbym dalszy udział w projektach tego typu w celu podnoszenia własnych umiejętności i wiedzy. Dodatkowo proponowałbym przeglądanie aktualnej prasy branżowej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.

- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (elementy produkcyjne, detaliczne, kulinarne dojrzewające).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikację mięs drobnych.
- Zapoznała się z parkiem maszynowym na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka posiada ogromny zasób wiedzy teoretycznej. Miała małe problemy z przygotowaniem mięsa do dalszej produkcji. Z problemami radziła sobie z obróbką surowca mięsnego - czynności oczyszczania i prawidłowego porcjowania mięsa sprawiały jej niewielkie trudności. Powierzone zadania wykonywała szybko i dość precyzyjnie wykazując przy tym nieznaczne braki wiedzy teoretycznej. Potrafiła przygotować odpowiednio stanowisko pracy jak również posprzątać i utrzymać higienę miejsca pracy.

Praktykantka posiadała wiedzę na temat podstawowych potraw z poszczególnych rodzajów mięsa, a w czasie praktyk jeszcze bardziej ją poszerzyła. Bardzo sumiennie wykonywała polecane jej zadania. Zadawała szereg cennych i trafnych pytań. Posiada ona dość dużą wiedzę na temat obróbki wstępnej mięsa. W czasie przygotowywania mięsa dało się zauważyć problemy manualne.

Zalecenia opiekuna: Zalecam bardzo dużo szkoleń odnośnie obsługi i znajomości sprzętu używanego w kuchniach restauracyjnych i hotelowych. Zachęcam też do śledzenia stron internetowych oraz prasy branżowej gastronomicznej w celu poznania panujących trendów w sztuce kulinarnej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie formowania oraz marynowania mięs do potraw.
- Zapoznała się z obróbką wstępną polędwiczek wołowych oraz schabu wieprzowego, a także oczyszczaniem i porcjowaniem polędwicy wołowej.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Doksztaliła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, jagnięciny, cielęciny, mięsa królika.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.
- Nabyła umiejętność luzowania drobiu.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Umiejętność posługiwania się specjalistycznym nożem

Obróbka wstępna surowca

❖ **Mocne strony**

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 10**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Le Meridien Bristol, ul. Krakowskie Przedmieście 42/44, 00-325 Warszawa**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 8**

Zakład Mięsny: Praktykantka od pierwszych dni wykazywała duże zainteresowanie



praktykami. W swojej pracy zawodowej nie miała styczności z przygotowaniem oraz obróbką mięsa, dlatego też w pierwszych dniach czuła się bardzo niepewnie w niektórych zadaniach. Odnaczała się jednak pracowitością i chęcią nauki, co zapewniło szybkie zdobywanie nowych umiejętności. Była bardzo rzetelna, sumienna w wykonywaniu poszczególnych zadań.

W trakcie trwania praktyk wykazała się dużą ambicją i chętnie przystępowała do kolejnych punktów szkolenia. Oprócz tego uzupełniała swoją wiedzę samodzielnie, nie tylko w godzinach szkolenia. Wykazywała zainteresowanie tematami dotyczącymi obróbki mięsa wykraczającymi poza ramy programu praktyk a także przetwórstwem i ubojem. W trakcie wykonywania kolejnych zadań robiła notatki oraz dokumentację fotograficzną w celu zapewnienia sobie materiału do powtórek. Bardzo ambitnie podeszła do całości projektu.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, aby Pani Agnieszka w dalszym ciągu pracowała nad doskonaleniem umiejętności zdobytych na praktykach. Dlatego też sugerowałbym sięgnięcie do fachowej literatury oraz utrwalanie swojej wiedzy na podstawie notatek sporządzonych podczas praktyk.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z traceablity surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznała się z obsługą odbłaniarki, skórowaczki, separatora, pił.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą nieśmiałą i niewierzącą we własne możliwości. Być może wynikało to z kontaktu z nową rzeczywistością. Aktywnie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

brała udział w zajęciach. W trakcie zajęć interesowała się daniami z karty restauracji hotelowej, robiła notatki i zdjęcia, które pomagały jej zapamiętywać przerabiane potrawy.

Zalecenia opiekuna: Praktykantka potrzebuje częstszego kontaktu z zajęciami praktycznymi w zakładach gastronomicznych, w miarę możliwości brać udział we wszystkich szkoleniach praktycznych oraz spróbować przygotować zajęcia wg schematu współpracy z uczniem i wspólnego gotowania. Proponuję samodokształcanie się z zakresu towaroznawstwa, poszerzanie wiadomości poprzez korzystanie z dostępnych mediów i zawiązanie ścisłej współpracy z kręgiem szefów kuchni działającym w pobliżu miejsca pracy w celu możliwości korzystania z fachowych odpowiedzi.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie przygotowywania sosów oraz marynowania mięsa do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (połędwiczki wieprzowe, steki, połędwica wołowa).
- Nabyła umiejętność prawidłowej obróbki wstępnej surowca m.in. oczyszczanie schabu, combra jagnięcego, porcjowanie mięsa.
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, jagnięciny, cielęciny, kaczki.
- Pozyskała wiedzę z zakresu luzowania drobiu.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt/linii cięcia

Znajomość obróbki/wykrawania surowca oraz jego klasyfikacja

Brak wiary we własne możliwości i umiejętności

Posługiwanie się podstawowymi narzędziami - trybownik



❖ Mocne strony

Zaangażowanie, wykazywanie inicjatywy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 11**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15 14-100 Ostróda**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 30**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**

Zakład Mięsny: Praktykantka jest osobą energiczną, komunikatywną, szybko odnajduje się w nowym otoczeniu i łatwo nawiązuje kontakty interpersonalne. Potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w grupie. Jest osobą sumienną i zaangażowaną w pracę, powierzone zadania wykonuje dokładnie i systematycznie. Praktykantka podczas realizacji praktyki wykazywała zaangażowanie w naukę i ciągle poszerzanie swojej wiedzy i umiejętności z zakresu rozbioru i wykrawania. Dość szybko opanowała zagadnienia związane z BHP, ogólne i stanowiskowe, z których to została przeszkolona.

Praktykantka wnikliwie obserwowała i aktywnie uczestniczyła w procesie rozbioru. Była dociekliwa i szczegółowa w swoich spostrzeżeniach i pytaniach. Pozwoliło jej to powoli opanować podstawowe umiejętności z zakresu wykrawania i obróbki elementów produkcyjnych i detalicznych. Podczas pracy zawsze pamiętała o należytnym przygotowaniu stanowiska (metalowe rękawice, kamizelka, zabezpieczenia noża, itp.). Dobrze radziła sobie z obróbką elementów zasadniczych oraz klasowaniem mięs drobnych. Podczas całej praktyki z



łatwością przyswajała nową wiedzę i korzystała ze wszystkich udzielonych przeze mnie wskazówek i rad.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym na doskonalenie znajomości linii cięcia i anatomii zwierząt rzeźnych poprzez udział w podobnych projektach i kontakt z opiekunem praktyk. W ten sposób możliwe jest poprawienie umiejętności z zakresu technologii rozbioru mięsa tj. umiejętność posługiwania się nożem i anatomii.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz higieny pracy,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą odpowiedzialną, punktualną i dokładną w tym co robi. W szybkim czasie zintegrowała się z pracownikami hotelu i równie szybko chłonęła przekazywaną jej wiedzę, zarówno praktyczną jak i teoretyczną.

Ma trudności z odpowiednim układaniem dań na platerach. Praktykantka w krótkim okresie czasu świetnie opanowała zasady pracy i organizacji na kuchni. Bez zastrzeżeń wykonywała powierzone jej zadania. Początkowo trudność sprawiło jej zapamiętanie receptur dań i umiejętność łączenia smaków, zwłaszcza jeśli chodzi o nowe trendy w gotowaniu. Z czasem jednak wykazywała coraz więcej zaangażowania i chęci poznawczej.

Zalecenia opiekuna: Rekomenduję dodatkowe kursy i szkolenia, które pomogą rozwijać umiejętności kulinarne i pasje do gotowania. Należy położyć większy nacisk na pracę z drobnym sprzętem kuchennym.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, przygotowaniem do obróbki cieplnej, a także z obróbką wstępną polędwicy wołowej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Umiejętność identyfikacji elementów tuszy

Znajomość linii cięcia i anatomii zwierząt rzeźnych

Umiejętność luzowania drobiu oraz filetowania

❖ **Mocne strony**

Dociekliwość, zaangażowanie, aktywność

Szybkość w wykonywaniu powierzonych prac

Dobra organizacja pracy, przygotowanie mise-en-place

Klasowanie mięsa

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 21**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracji Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdynskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **19-23 września 2011**



- Opiekun: **Opiekun 28**

Zakład Mięсны: Praktykantka była bardzo pilna i bardzo naciskała na praktyczne ćwiczenia. Stawiała sobie ambitne cele doskonalenia warsztatu, nie wykraczała jednak poza ramy planu praktyk. Nie wykazywała chęci poszerzenia swojej wiedzy, jednak zadania wykonywała sprawnie i dokładnie. Brak podstaw teoretycznych bardzo szybko rzutował na pracę z surowcem. Praktykantka nie sporządzała żadnych notatek, nie robiła zdjęć a dostarczone jej materiały z aktualnej fachowej prasy nie budziły zainteresowania. Pracowała bardzo szybko i pewnie, aczkolwiek nie wykazywała zainteresowania praktykami oraz nie starała się wyciągnąć jak najwięcej z czasu jej poświęconego.

Praktykantka w trakcie praktyk skupiała się przede wszystkim na wypracowaniu umiejętności praktycznych. Miała wyraźne braki zarówno w anatomii póltusz wieprzowych jak i ćwierci wołowych oraz kłopoty z klasyfikacją mięs drobnych.

Zalecenia opiekuna: Sugerowałabym, aby praktykantka poszerzyła swoją wiedzę o podstawy teoretyczne, ponieważ na samym początku praktyk widać było braki w tym zakresie. Sądzę również, iż znajomość anatomii zwierząt pozwoliłaby na sprawniejsze nabywanie umiejętności praktycznych, na których Pani Agnieszce wyraźnie zależało.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP oraz z procedurami mycia i dezynfekcji, procedurami napotkania zmian patologicznych.
- Zapoznała się z podstawową dokumentacją – księga HACCP, procedury, instrukcje systemu ISO 9001.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór póltusz wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z konfekcjonowaniem mięsa wołowego przeznaczonego do sprzedaży



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

detalicznej, a także jego znakowaniem i identyfikacją.

- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka dobrze aklimatyzuje się w zespole, szybko nawiązuje kontakty, są to cechy które pozwalają jej na szybsze uzyskiwanie informacji. Praktykantka posiada szeroką wiedzę teoretyczną, natomiast umiejętności praktyczne są mniejsze. Praktykantka nie miała doświadczenia w pracy na drogim surowcu. Popularne w codziennych działaniach techniki kulinarne są praktykantce dobrze znane. Zna zasady pieczenia, podawania potraw mięsnych. Natomiast dużym problemem są nowoczesne sposoby pracy z surowcem, krótkie techniki cieplne, długotrwałe techniki pieczenia w niskich temperaturach. Ale nie tylko, również nowoczesne przygotowywanie elementów mięsnych poprzez wykorzystanie procesu koagulacji białka za pomocą kwasu, alkoholu, smażenie w folii aluminiowej.

Zalecenia opiekunki: Pani Agnieszka powinna jak najczęściej brać udział w tego typu szkoleniach. Pozwoli to na bieżące śledzenie nowinek z zakresu gastronomii, poprawienie znajomości terminologii oraz nabranie pewności i umiejętności w pracy z surowcem niespotykanym w codziennym cyklu szkoleniowym.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego np. prawidłowe techniki zagęszczania sosów wykorzystywane w nowoczesnych zakładach.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.

- Zapoznała się z urządzeniami i aparaturą niezbędną w nowoczesnej kuchni.

❖ Słabe strony

Brak zaangażowania, zainteresowania
Znajomość anatomii zwierząt
Umiejętność pracy na drogich surowcach
Umiejętność posługiwania się nożem trybownikiem
Znajomość technik kulinarnych

❖ Mocne strony

Przygotowanie stanowiska pracy
Wiedza teoretyczna
Dbanie o higienę pracy
Klasyfikacja mięsa drobnego

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 28**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Restauracji Moonsfera, ul. Wybrzeże Gdyńskie 4, Warszawa 01-531**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 29**

Zakład Mięsny: Praktykantka podeszła do praktyk z zainteresowaniem jednak w trakcie ich



trwania jej zaangażowanie w bieżące zadania pozostawało na średnim poziomie. W trakcie praktyk nie zgłaszała problemów z opanowaniem poszczególnych zadań, jednak w momencie zgłębiania tematu okazało się, iż część z nich w dalszym ciągu nie jest na poziomie zadowalającym. Praktykantka nie wykazywała chęci do poszerzenia swojej wiedzy z zakresu obróbki mięsa. Praktykantka była w stanie opanować większość umiejętności, które były wymagane. Wszelkie trudności mogły być spowodowane pierwszym w życiu kontaktem z dużym zakładem mięsnym oraz profesjonalną obróbką mięsa na skale przemysłową.

Praktykantka w trakcie praktyk nie robiła notatek oraz sama nie poszerzała swojej wiedzy we własnym zakresie. Wykazywała brak znajomości anatomii zwierząt, który był powodem trudności w zakresie wyznaczania prawidłowych linii cięć, zwłaszcza przy tuszy wołowej.

Zalecenia opiekuna: Jeżeli chodzi o Panią Jolantę sugerowałbym poszerzenie wiedzy teoretycznej, ponieważ umiejętności praktyczne osiągnęła w zakresie zadowalającym.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z traceablity surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn i urządzeń (piły, skórowaczka, odbłaniarka) na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka to młoda osoba, która ma zapał, chęci oraz duże możliwości w zakresie podniesienia własnych umiejętności. Praktykantka dała się poznać, jako osoba bardzo zaangażowana w swoją pracę zawodową. Jest osobą o dużej wiedzy teoretycznej, jednak jej umiejętności praktyczne wymagają jeszcze ćwiczeń.



Niepewność działań praktykantki wynikała z braku znajomości terminologii stosowanej przez kucharzy. Praktykantce nie sprawiało większych problemów sprawianie elementów mięsnych jej znanych, takich, z którymi ma częsty kontakt na zajęciach, jednak praca z mięsami droższymi, już tak.

Praktykantka nie ma problemu z doбором technik kulinarnych i zastosowaniem do elementu mięsnego. Jednak nowoczesne techniki, takie jak pieczenie w niskich temperaturach, krótka obróbka termiczna, nowoczesne ich zastosowanie stanowi spory problem.

Zalecenia opiekuna: Udział w tego typu projektach pozwala na zniwelowanie tych braków, oprócz tego szkolenia, wizyty profesjonalistów w szkołach oraz praca własna to droga ewaluacji dla Pani Joli.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z prawidłowym przygotowaniem elementu mięsnego do danej potrawy oraz metodami obróbki cieplnej dań.
- Zapoznała się ze stopniami wysmażenia steków z polędwicy wołowej (krwisty, średni, wysmażony) oraz przygotowywaniem dodatków warzywnych, skrobiowych do dań mięsnych.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru sprzętu, noża do wykonywanej czynności.
- Nabyła wiedzę nt. nowoczesnych technik obróbki termicznej, dobierania ich do konkretnego dania i elementu mięsnego w celu jego jak najlepszej prezentacji i uzyskaniu zaskakującego efektu „gościa”.
- Zapoznała się z nowoczesnymi technikami przygotowania dodatków do dania mięsnego.
- Pozyskała wiedzę odnośnie doboru zastawy, kompozycji dania na talerzu, aranżacji dania, spójności elementów dania., doboru smaków i zastosowania świeżych ziół.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą urządzeń gastronomicznych m.in. piec konwekcyjno-parowy, schładzarka do potraw.

❖ **Słabe strony**





Posługiwanie się nożem
Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii
Odróżnianie pochodzenia i rodzaju surowca
Znajomość anatomii zwierząt
Wyznaczanie linii cięcia

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, aktywność, chęć nauki
Wiedza teoretyczna
Znajomość standardowych technik kulinarnych
Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 15**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 2**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 17**

Zakład Mięsny: Praktykantka jest samodzielną osobą, nigdy nie narzekającą na warunki pracy. Nie zdarzyło się, żeby wykazywała niezadowolenie z powierzonych jej obowiązków, wręcz przeciwnie z wielkim zaangażowaniem wypełniała wszystkie zadania. Często ubiegała się o dodatkowe zadania, omijając nawet przerwy śniadaniowe. Jest człowiekiem, który nie ma w sobie próżności. Praktykantka podczas realizacji praktyki wykazywała dużą chęć nauki



oraz zainteresowanie rozbiorem mięsa oraz zagadnieniami związanymi z organizacją pracy i standardami Dobrych Praktyk i Higieny Produkcyjnej. Wykazywała chęć do poznawania zagadnień objętych tematyką programu doskonalenia zawodowego. Z własnej inicjatywy podejmowała się nowych wyzwań i zadań wykazując przy ich realizacji pełne zaangażowanie, precyzyjność i dokładność. Ponadto podczas pracy pamiętała o rzetelnym przygotowaniu stanowiska i narzędzi pracy, dbając o higienę i przestrzeganie przepisów BHP.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu higieny pracy m.in. mycie i dezynfekcja, ubiór roboczy,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasyfikacją mięs drobnych,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą piły, skórowaczki i odbłoniarki.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą odpowiedzialną i dobrze zorganizowaną w swojej pracy. Wyróżniła się dużymi umiejętnościami praktycznymi. Jej zorganizowanie i łatwość nawiązywania kontaktów z innymi pracownikami miało swoje ogromne przełożenie na pracę zespołową kuchni.

Praktykantka to osoba wykazująca się dużą dokładnością w swojej pracy, sumiennością i chętnie służy pomocą. Podczas praktyki poznała nowe techniki gotowania, sposoby łączenia nietypowych smaków i przełamała swoją niechęć do owoców morza - zarówno do ich przygotowania jak i jedzenia.

Wykazywała się bardzo dobrą organizacją stanowiska pracy i przygotowania mise-en-place do live cooking oraz porannej pracy. Chciała również zdobyć jak największą wiedzę w dziedzinie sposobu układania karty menu w restauracji i menu bankietowego, przy czym wykazywała się dużą pomysłowością i zaangażowaniem. Łatwo adaptuje się w grupie, zdobyła sympatię innych pracowników swoją sumiennością i pracowitością.

Zalecenia opiekunki: Pani Joanna dobrze sobie radziła na kuchni ciepłej, natomiast powinna więcej czasu poświęcić pracy w kuchni zimnej. Powinna zapoznać się z literaturą fachową,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

udzielać się w zawodach kulinarnych oraz projektach/szkoleniach.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu oraz jego przygotowaniem do obróbki cieplnej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Operowanie specjalistycznym nożem

Umiejętność identyfikacji surowca oraz jego pochodzenia

Znajomość trendów kulinarnych

❖ **Mocne strony**

Zdyscyplinowanie, chęć nauki

Znajomość anatomii zwierząt oraz linii cięcia

Organizacja i higiena pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 39**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Olewnik Bis Sp. z o.o., Świerczynek 10A, 09-210 Drobin**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 4**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Miejsce: **Hotel Remes, ul. Parkowa 48, 64-330 Opalenica**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**

Zakład Mięсны: Praktykantka to osoba bardzo zainteresowana zagadnieniem rozbiorów. Wiedzę przyswajała dosyć szybko, bardzo dobrze zaaklimatyzowała się wśród pracowników. Zabiegała o przydzielanie nowych zadań, zadawała pytania. Wykazywała się należytą starannością choć pracę wykonywała wolno. Starła się włączyć w działania zespołu na dziale rozbioru i wykrawania.

Praktykantka powoli, ale starannie dokonywała rozbioru wskazanych półtuszy i elementów. Zaobserwowano poprawę umiejętności wykrawania niektórych elementów kulinarnych. Dzięki ciężkiej pracy praktykantki oraz poza planowym ćwiczeniu znacznie poprawiła się umiejętność posługiwania nożem. Wzrósł również poziom wiedzy co do rodzaju i terminologii uzyskiwanych elementów z poszczególnych półtuszy (ćwierci) oraz sposobu ich pozyskiwania.

Zalecenia opiekuna: Zalecam, aby Pani Joanna zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie w kierunku posługiwania się nożem. Musi poznawać i utrzymywać zagadnienia z zakresu technologii mięsa, zwracając szczególną uwagę na anatomię zwierząt, rozbiór tuszy na elementy kulinarne oraz wykorzystanie uzyskanych elementów do celów kulinarnych.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Poznała przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.



Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest osobą odpowiedzialną, rzetelną i bardzo pracowitą. W krótkim czasie zintegrowała się z pracownikami hotelu.

Praktykantka dzięki swojej ciekawości, chęci zdobywania wiedzy i uważnemu słuchaniu rad i wskazówek bardzo szybko przyswoiła pewne zasady oraz wykazała się kreatywnością. Podczas przygotowywania śniadań wykazała się zaradnością i dobrą organizacją pracy oraz dbałością o produkty. Dużą uwagę przykładła do oszczędności produktów i dba o ich jakość. W krótkim okresie czasu świetnie opanowała zasady pracy i organizacji na kuchni. Bez zastrzeżeń wykonywała powierzone jej zadania i chętnie współpracowała oraz pomagała reszcie zespołu.

Zalecenia opiekuna: Sugeruję, aby odbywała dodatkowe kursy i praktyki, które pozwolą jej rozwijać talent i zainteresowania kulinarne. Z pewnością odniosła duże korzyści z odbytego szkoleń i zdobyła nowe umiejętności i wiedzę do dalszego rozwoju w dziedzinie kuchni hotelarskiej.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu, przygotowaniem do obróbki cieplnej, a także z obróbką wstępną polędwicy wołowej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ Słabe strony

Tempo pracy

Znajomość anatomii zwierząt

Zachowanie higieny pracy

Umiejętność identyfikacji pochodzenia i rodzaju surowca

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii



Ergonomia pracy

❖ Mocne strony

Cechy charakteru tj. staranność, sumienność

Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowca

Organizacja pracy

Zasób wiedzy teoretycznej

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 18**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **5-9 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Le Meridien Bristol, ul. Krakowskie Przedmieście 42/44, 00-325 Warszawa**
- Termin: **12-16 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 27**

Zakład Mięsny: Praktykantka od pierwszych dni wykazała spore zainteresowanie tematem praktyk. Początkowo bała się stawianych przed nią zadań, jednak w trakcie trwania praktyk bardzo szybko ośmieliła się i sama podejmowała inicjatywę. Bardzo ambitna – sama wystawiała sobie cele dodatkowe do osiągnięcia i konsekwentnie je realizowała.

Praktykantka w trakcie praktyk zwracała uwagę na umiejętności, w których czuła się słabiej. Sukcesywnie zdobywała kolejne umiejętności, robiła notatki oraz poszerzała swoją wiedzę teoretyczną nie tylko w czasie pracy, ale również w domu. Pomimo początkowych trudności z podstawowymi czynnościami w trakcie rozbioru, bardzo szybko zdobywała wiedzę oraz



umiejętności.

Zalecenia opiekunki: Zaleca się, aby praktykantka podczas rozwijania swoich umiejętności związanych z rozbiorem mięsa zwróciła szczególną uwagę na ciągłe doskonalenie klasyfikacji mięs oraz wyznaczania linii cięć zwłaszcza ćwierćtuszy wołowych. Zalecałabym zwrócenie się do literatury fachowej i poszerzenie swojej wiedzy w tym zakresie.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej oraz klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych w celu uzyskania elementów handlowych, kulinarnych) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą maszyn na dziale rozbioru i wykrawania m.in. skórowaczka, odbłaniarka, piły.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest dynamiczną osobą, aczkolwiek niewierzącą we własne możliwości. W czasie praktyk zadawała pytania, dociekała wiedzy, robiła notatki. Ma duży potencjał zawodowy, który musi doszlifować w zakresie praktyki. Niestety jej możliwości poznawcze z zakresu towaroznawstwa czy możliwości zaplanowania zajęć są często ograniczone budżetowo. Jest zaangażowana w pracę, dobrze pracuje zespołowo.

Zalecenia opiekuna: Stworzenie możliwości odbycia większej ilości godzin, najlepiej w kilku obiektach, aby zapoznać się z różnorodnością sprzętu. Należy poprawić tempo pracy, wyznaczając sobie działania do osiągnięcia, realizując np. zlecenia na bankiety szkolne. Zalecam śledzenie międzynarodowej prasy oraz oglądanie filmów poświęconych życiu kuchennemu oraz dalsze poszerzanie wiedzy z zakresu gastronomii dostępnymi źródłami, w celu tworzenia atrakcyjnych zajęć z uczniami.



Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie przygotowywania sosów oraz marynowania mięsa do potraw.
- Zapoznała się z prawidłowymi metodami obróbki cieplnej dań (polędwiczki wieprzowe, steki, polędwica wołowa).
- Nabyła umiejętność prawidłowej obróbki wstępnej surowca m.in. oczyszczanie schabu, combra jagnięcego, porcjowanie mięsa.
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki kulinarnej mięsa rzadko wykorzystywanego w gastronomii tj. dziczyzny, jagnięciny, cielęciny, kaczki.
- Pozyskała wiedzę z zakresu luzowania drobiu.
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego oraz drobnego sprzętu kuchennego.

❖ **Słabe strony**

Odróżnianie pochodzenia i rodzaju surowca

Tempo pracy

Obycie z wyposażeniem kuchennym

Umiejętność wyznaczania linii cięcia

❖ **Mocne strony**

Dokładność, zaangażowanie, chęci poznawcze

Posługiwanie się podstawowymi narzędziami, nóż z brodą, trybownik

Łatwość przyswajania wiedzy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 34**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Olewnik Bis Sp. z o.o., Świerczynek 10A, 09-210 Drobin**





- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 26**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Twardowski, ul. Głogowska 358A, 60-004 Poznań**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 17**

Zakład Mięсны: Praktykantka to osoba bardzo inteligentna i chętnie podejmująca wyzwania. Podczas realizacji praktyki angażowała się w powierzone jej zadania, starała się poprawnie wykonywać wyznaczone prace a w przypadku wątpliwości zadawała pytania. Wykonywała zadania wolno, ale dokładnie.

Praktykantka miała dość spore problemy z zorganizowaniem stanowiska pracy oraz praktycznym rozbiorem tusz wieprzowych i wołowych. W kolejnych dniach praktykantka nabierała doświadczenia i czynności te wykonywała coraz pewniej. Wykazywała dużą znajomość teoretyczną rozbioru mięsa wieprzowego na elementy kulinarne, natomiast zupełne braki odnotowano przy rozbiorze wołowym. Szybko i właściwie przyswajała wiedzę, a dodatkowo prowadziła notatki z wykonywanych czynności. Wiadomym jest jednak, że tempo pracy wyrabia się wraz z praktyką a tej niestety brakowało praktykantce.

Zalecenia opiekunki: Zalecam przeglądanie czasopism branżowych (Gospodarka Mięсны, Kalejdoskop Mięсны), utrzymywanie kontaktu z opiekunem w celu rozstrzygnięcia wszelkich niepewności/braków praktycznych związanych z obróbką mięsa, udział w kolejnych projektach o podobnym zakresie tematycznym.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP oraz procedur mycia i dezynfekcji,
- Zapoznała się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskała wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Poznała przeznaczenie kulinarne wykrawanych elementów tuszy,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykantka jest wybitnie przygotowana do zawodu kucharza, stawiając na mocne i teoretyczne podstawy swojej wiedzy. W czasie szkolenia nabyła doświadczenie praktyczne. Z dużym zaciekawieniem przysłuchiwała się oraz obserwowała swoich przełożonych i bardziej doświadczonych kolegów. Chciała zdobyć jak najwięcej informacji o przygotowaniach od podstaw wszelkiego rodzaju eventów, cateringów i innych imprez, aby dokładnie rozplanować prace na kuchni i móc zrozumieć mechanizmy działania gastronomii w hotelu.

Sposób i staranność z jaką przygotowywała się do powierzonych jej zajęć jest na wysokim poziomie, co czyni ją osobą odpowiedzialną i sumienną w wykonywanej pracy. Praktykantka wykazywała się bardzo dobrą organizacją stanowiska pracy i porannym przygotowaniem mise-en-place. Nabyła też doświadczenie w prawidłowym i estetycznym przygotowaniu dań oraz ustawieniu stołów bufetowych i ich aranżacją.

Zalecenia opiekunki: Praktykantka powinna zapoznać się z literaturą fachową, udzielać się w zawodach kulinarnych oraz projektach/szkoleniach.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Nabyła wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznała się z luzowaniem drobiu oraz jego przygotowaniem do obróbki cieplnej,
- Pozyskała wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznała się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Praktyczny rozbiór mięsa





Znajomość chwytów rzeźniczych

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

❖ **Mocne strony**

Cechy charakteru tj. zaangażowanie, sumienność, energiczność

Wiedza teoretyczna i praktyczna

Aranżacja potraw

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 7**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 30**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Remes, ul. Parkowa 48, 64-330 Opalenica**
- Termin: **17-21 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 24**

Zakład Mięсны: Praktykant wykazał mocne zaangażowanie w naukę i zainteresowanie pracą związaną z rozbiorem i wykrawaniem poszczególnych elementów półtuszy wołowej. Wnikliwa obserwacja praktykanta oraz zadawane mu pytania były wyrazem szczerego zainteresowania oraz wynikiem tego, że powierzone zadania wykonywał starannie. Chętnie poznawał zagadnienia objęte tematyką programu doskonalenia zawodowego.

Praktykant zawsze pamiętał przed rozpoczęciem pracy o należywym przygotowaniu stanowiska pracy, niezbędnych zabezpieczeń tj. metalowa rękawica, kamizelka przeciwskaleczeniowa oraz ogólnych zasadach BHP i higieny pracy.

Praktykant był zainteresowany i zaangażowany obróbką elementów kulinarnych ćwierćtuszy



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wołowej oraz zasadą podziału półtuszy wołowej na część przednią i tylną. Praktykant sam zwracał się z prośbą o samodzielny podział ćwierćtuszy tylnej. Praktykant sprawnie i umiejętnie operował nożem podczas wykrawania oraz klasyfikowania ćwierćtuszy wołowej. Praktykant szybko zapamiętywał poszczególne nazwy elementów kulinarnych ćwierćtuszy wołowej przedniej i tylnej. Praktykant dobrze wywiązywał się z powierzonych mu zadań obróbki wstępnej ćwierćtuszy wołowej, sprawnie posługiwał się nożem.

Zalecenia opiekuna: Zalecałbym na doskonalenie znajomości linii cięcia i anatomii zwierząt rzeźnych poprzez udział w podobnych projektach. W ten sposób możliwe jest poprawienie umiejętności z zakresu technologii rozbioru mięsa tj. umiejętność posługiwania się nożem i anatomii.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Nabył wiedzę z zakresu zasad GMP/GHP/HACCP oraz higieny pracy,
- Zapoznał się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasowaniem mięsa,
- Pozyskał wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą parku maszynowego na dziale rozbioru i wykrawania.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant posiada łatwość w nawiązywaniu kontaktów i bardzo dobrą organizację pracy. Wykazywał się dużą starannością i rzetelnością w przygotowaniu do codziennej pracy w kuchni. Chętnie uczestniczył w dodatkowych pracach oraz przeszedł szybki kurs stanowiskowy tzn. od zmywaka po zastępcę Szefa Kuchni.

Praktykant w krótkim okresie czasu świetnie opanował zasady pracy i organizacji na kuchni. Bez zastrzeżeń wykonywał powierzone zadania. Początkowo trudność sprawiło mu zapamiętanie receptur dań i umiejętność łączenia smaków, zwłaszcza jeśli chodzi o nowe trendy w gotowaniu.

Zalecenia opiekuna: Zalecam dodatkowe kursy i szkolenia, które pomogą rozwijać



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

umiejętności kulinarne i pasje do gotowania. Należy położyć większy nacisk na pracę z drobnym sprzętem kuchennym

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Nabył wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznał się z luzowaniem drobiu, przygotowaniem do obróbki cieplnej, a także z obróbką wstępną polędwicy wołowej,
- Pozyskał wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt i prowadzenia linii cięcia

Znajomość sprzętu gastronomicznego

Znajomość aktualnych trendów kulinarnych

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, sumienność, punktualność

Zasób wiedzy teoretycznej

Higiena pracy

Organizacja stanowiska pracy

Imię i nazwisko: **Nauczycielka 16**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **26-30 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 11**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Miejsce: **Zakłady Mięsne Herman S.A., Hermanowa 900, 36-020 Tyczyn**
- Termin: **3-7 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 20**

Zakład Mięsny - rozbiór: Praktykantka w czasie trwania praktyk wykazała się dużą pracowitością oraz skupieniem. Stawiane przed nią zadania wypełniała z dużą dokładnością - pomimo popełnianych błędów zawsze wracała i poprawiała swoje niedociągnięcia. W trakcie praktyk poszerzała swoją wiedzę również we własnym zakresie. Praktykantka angażowała się w praktyki zadając kolejne pytania oraz robiąc dokładne notatki.

Bardzo szybko i sprawnie nabywała kolejne umiejętności. Oprócz tego wykazywała także zainteresowanie innymi tematami z zakresu obróbki mięsa, nie tylko jego rozbiorem. Dzięki swojemu zaangażowaniu w znacznym stopniu poszerzyła swoją wiedzę, zaś nabyte przez nią umiejętności praktyczne pozwoliły na sprawną pracę przy taśmie rozbiorowej w końcowym okresie praktyk.

Zalecenia opiekuna: Praktykantka powinna w dalszym ciągu podnosić swoje kwalifikacje w zakresie obróbki mięsa na tego typu szkoleniach. Zalecam również sukcesywne pogłębianie swojej wiedzy w zakresie objętym tematyką praktyk, i nie tylko, poprzez czytanie fachowej literatury.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Zapoznała się z przepisami BHP i zasadami GMP, GHP.
- Przeprowadziła praktyczny rozbiór wołowej ćwierćtuszy przedniej i tylnej wraz z klasyfikacją mięsa i przeznaczeniem (antrykot, rozbratel, szponder).
- Zapoznała się i przeprowadziła rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy handlowe oraz klasyfikowała mięsa drobne (m.in. trybowanie/wykrawanie schabu, szynki, łopatki, karkówki).
- Zapoznała się z traceablity surowca, zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizycznymi mięsa, wadami mięsa.
- Zapoznał się z zasadą działania maszyn i urządzeń na dziale rozbioru i wykrawania.



Zakład Mięсны - przetwórstwo: Praktykantka wykazała się dużą pracowitością oraz skupieniem. Postanowiła wykorzystać czas praktyki w sposób maksymalny doskonaląc swoje umiejętności na poszczególnych stanowiskach części przetwórczej. Chętnie włączała się we wszelkie prace wykonywane przez etatowych pracowników. Pomimo początkowych trudności w opanowaniu poprawnej techniki wykonywania poszczególnych zadań, nie zrażała się i każdego dnia z takim samym zapałem podejmowała wyznaczoną jej pracę.

Praktykantka rozpoczęła praktyki z mocną wiedzą teoretyczną, jednak jak sama przyznała informacje te nie zawsze miały zastosowanie w przetwórstwie mięsnym na skalę przemysłową. Podczas każdego instruktarzu sporządzała notatki oraz zadawała pytania w przypadku punktów, w których były niejasności. Na poszczególnych stanowiskach wywiązywała się ze swojej pracy sumiennie i szybko eliminowała swoje błędy.

Zalecenia opiekunki: Praktykantka powinna w dalszym ciągu podnosić swoje kwalifikacje w zakresie obróbki mięsa na tego typu praktykach/szkoleniach. Sugerowałabym również sięgnięcie do fachowej prasy w celu zapoznania się z najnowszymi trendami w przetwórstwie mięsnym, w szczególności odnośnie stosowania aktualnych dodatków do żywności (wędlin), osłonek oraz wykorzystania i mechanizmu działania maszyn i urządzeń.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykantka m.in.:

- Pozyskała wiedzę odnośnie sporządzania farszów, nadziewania kiełbas, doprawiania wędlin.
- Zapoznała się z przygotowaniem elementów do produkcji wędlin, sporządzaniem solanek oraz nastrożeniem.
- Doksztąpiła się z zakresu obróbki wstępnej surowców, produkcji wędlin podrobowych (salcesonów, pasztetowej).
- Zapoznała się zasadą działania komór wędzarniczo-parzelniczych oraz metodami obróbki cieplnej wędlin (w tym urządzeniami).
- Zapoznała się z opakowaniami, znakowaniem i dystrybucją produktów finalnych.



❖ **Słabe strony**

Znajomość anatomii zwierząt
Wyznaczanie linii cięcia
Klasyfikacja mięs drobnych
Operowanie specjalistycznym nożem (trybownikiem)
Znajomość maszyn
Higiena na stanowisku pracy

❖ **Mocne strony**

Zaangażowanie, pracowitość, sumienność
Wiedza teoretyczna

Imię i nazwisko: **Nauczyciel 12**

Obecność na praktykach: **100%**

Informacje o praktykach w zakładzie mięsnym:

- Miejsce: **Grupa ANIMEX S.A. Oddział w Morlinach, Morliny 15, 14-100 Ostróda**
- Termin: **19-23 września 2011**
- Opiekun: **Opiekun 2**

Informacje o praktykach w kuchni restauracyjnej/hotelowej:

- Miejsce: **Hotel Remes, ul. Parkowa 48, 64-330 Opalenica**
- Termin: **17-21 października 2011**
- Opiekun: **Opiekun 17**

Zakład Mięsny: Praktykant chętnie zwracał się o wskazówki przy właściwie wykonywanym podziale ćwierćtuszy wołowej. Zręcznie operował sprzętem przy wykonywanych czynnościach. Zapamiętywał nazwy elementów mięsa, które znajdują się w poszczególnych półtuszach/ćwierćtuszach.

Praktykant był zainteresowany tematem realizacji rozbioru a także obróbki mięsa wołowego.



Wykazywał dużą chęć związaną z rozbiorem elementów mięsa wołowego, a także zagadnieniami związanymi ze standardami GMP/GHP. Z własnej inicjatywy podejmował się nowych zadań czy wyzwań wykazując duże zainteresowanie. Czynności wykonywał w różnym tempie. Wraz z upływem czasu wykonywane były coraz sprawniej, a także dokładniej. Praktykant dbał o właściwe przygotowanie stanowiska pracy, a także w czasie pracy o higienę, stosując zasady BHP. Zdawał sobie sprawę z pewnych braków manualnych i widać było, że zależy mu, bo jest zainteresowany poznaniem właściwej techniki wykonywania.

Zalecenia opiekuna: Zaleca się, aby Pan Lech w dalszym ciągu pracowała nad doskonaleniem umiejętności zdobytych na praktykach. Dlatego też sugerowałbym sięgnięcie do fachowej literatury oraz utrwalanie swojej wiedzy na podstawie notatek sporządzonych podczas praktyk.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Nabył wiedzę z zakresu higieny pracy m.in. mycie i dezynfekcja, ubiór roboczy,
- Zapoznał się z praktycznymi zasadami wykrawania ćwierćtuszy wołowej (przedniej i tylnej) oraz półtuszy wieprzowej, a także klasyfikacją mięs drobnych,
- Pozyskał wiedzę z zakresu obróbki elementów zasadniczych do sprzedaży detalicznej i handlowej (elementy kulinarne) oraz ich właściwym nazewnictwem,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą piły, skórowaczki oraz odbłoniarki.

Kuchnia restauracyjna/hotelowa: Praktykant bardzo dobrze odnajdywał się w pracy zespołowej podczas przygotowywania bankietów i bufetów śniadaniowych. Ogromna ciekawość praktykanta, jaką wykazywał i chęć przyswajania jak największej ilości wiedzy spotkały się z pozytywną reakcją kolegów kucharzy. Bardzo szybko przyswoił prawa i zasady działające w gastronomii hotelowej. Podczas praktyk nabył wiedzę na temat obróbki mięsa, marynowania i bejcowania jagnięciny, trybowania żeberek i peklowania golonek. Miał problemy z przygotowaniem rostbefu po angielsku. Podczas szkolenia miał okazję uczestniczyć w układaniu nowej karty menu dla restauracji hotelowej. Pomagał w układaniu nowej wkładki sezonowej w karcie, dzięki czemu poznał kalendarz planowania dań



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

sezonowych w gastronomii. Najbardziej zainteresowały go sposoby przerobu mięs czerwonych i ich przyrządzanie w asyście np. kasztanów jadalnych i połączenia z grzybami - czyli obecna tematyka jesienna. Poznał również odrobinę kuchni azjatyckiej np. kurczak tandori lub krewetki królewskie na sposób orientalny.

Zalecenia opiekunki: Praktykant dobrze sobie radził w kuchni ciepłej, natomiast powinien doskonalić się w kuchni zimnej. Ponadto powinien zapoznać się z literaturą fachową, udzielać się w zawodach kulinarnych oraz projektach/szkoleniach.

Wartość dodana: w trakcie praktyk praktykant m.in.:

- Nabył wiedzę z zakresu technik krojenia oraz filetowania,
- Zapoznał się z luzowaniem drobiu oraz jego przygotowaniem do obróbki cieplnej,
- Pozyskał wiedzę z zakresu przygotowywania mise-en-place do menu serwowanego na dużą ilość osób oraz mise-en-place do live cooking,
- Zapoznał się z zasadą działania i obsługą pieca konwekcyjno-parowego.

❖ Słabe strony

Znajomość anatomii zwierząt/rozbioru i wykrawania

Znajomość wykorzystania elementów kulinarnych

Wiedza odnośnie aktualnych trendów w gastronomii

Umiejętność posługiwania się nożem

❖ Mocne strony

Komunikatywność, aktywność, dociekliwość

Zasób wiedzy teoretycznej

Organizacja i higiena pracy

Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowca



OPIEKUNOWIE O PRAKTYKACH:

Opiekun 20: *„Projekt ten pozwala na nabycie praktycznych umiejętności w zakresie rozbioru wieprzowiny i wołowiny. Trzeba się zastanowić nad poszerzeniem tego typu praktyk o poznanie techniki ubojowej, ponieważ głównie stąd pozyskujemy surowiec do rozbioru. Moim zdaniem, jakościowy odbiór surowców mięsnych i metody ich oceny są tak istotne, iż powinny być ujęte w programie praktyk - rzutują bowiem na jakość otrzymanych elementów i mięs (zwłaszcza dla garmażerki i przetwórstwa). Dodatkowo należałoby zwrócić uwagę na długość trwających praktyk – część umiejętności praktykanci nie są w stanie doprowadzić do perfekcji w tak krótkim czasie – można pomyśleć albo o wydłużeniu czasu stażu, bądź też o sukcesywnym powtarzaniu tego typu praktyk cyklicznie.”*

Opiekun 24: *„Program, który zrealizowałem pozwolił poznać kuchnię hotelową od środka, aczkolwiek warto zastanowić się nad wydłużeniem programu praktyk do jednego miesiąca. Uważam, że takie praktyki powinny się odbywać jak najczęściej, a nauczyciele powinni przynajmniej zbliżyć się wiedzą do zawodowych kucharzy. Ponadto chciałabym pochwalić inicjatywę i pomysł powstania praktyk nauczycielskich w zakresie gastronomii. Uważam, że pomysł, aby pedagog mający wieloletnie doświadczenie w nauczaniu mógł powrócić do praktycznej strony swojego zawodu jest bardzo trafiony i nowatorski. Znając program praktyk i formę jego przedstawienia mogę pogratulować i zachęcać do dalszych tego typu działań.”*

Opiekun 4: *„Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk ze względu na specyfikę panującą na dziale rozbioru, powinien być wydłużony o kilka dni. Istotny jest też fakt, że nie wszystkie czynności na dziale rozbioru mogą być wykonywane przez kobiety, jest to podyktowane przez różne czynniki np. masa ćwierćtuszy/półtuszy, temperatura w hali rozbiorowej, tempo pracy. Uważam, iż nauczyciele mimo wszystko nie są w stanie przekazać całości specyfiki pracy w zakładach mięsnych. Rozwiązaniem mogłoby być organizowanie takich praktyk nie tylko dla nauczycieli, ale i dla samych uczniów. Myślę także, iż pewien zakres czynności rozbiorowych powinien być tylko zaprezentowany dla kobiet, mam tu na uwadze głównie posługiwanie się pilą do podziału na elementy zasadnicze.”*



Opiekun 11: *„Realizowany projekt daje możliwość rozwoju oraz zdobycia umiejętności w rozbiórce mięsa. Program praktyk mógłby zostać poszerzony w dalszych latach o kolejne tematy z działu obróbki mięsa z uwagi na niewielki poziom wiedzy wejściowej praktykantów. Całość projektu oceniam bardzo pozytywnie z uwagi na możliwość przekazywania rzetelnej wiedzy oraz umiejętności uczniom, co będzie miało przełożenie na jakość ich edukacji. Obserwując na przestrzeni czasu kolejnych praktykantów stwierdzam, iż tego typu projekty powinny być przeprowadzane znacznie częściej oraz ze zróżnicowaną tematyką, gdyż tylko takie doświadczenia dałyby pedagogom możliwość przekazywania rzetelnej wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych uczniom.”*

Opiekun 26: *„Nie da się ukryć, że zrealizowany program pozwolił nauczycielce poznać zakład mięsny jedynie pobieżnie. Praktyki tego typu powinny odbywać się jak najczęściej. Warto zwrócić uwagę na przerwy, które w przypadku praktykantów powinny być częstsze, gdyż nie wytrzymują fizycznie ciężkich warunków panujących na dziale rozbioru i wykrawania – niska temperatura, praca stojąca.”*

Opiekun 3: *„W mojej opinii szkolenia takie mają sens jeżeli trwają dłużej niż 5 dni. Ponieważ jeżeli jest zbyt dużo informacji dziennie to praktykant wolniej je przyswaja lub część zapomina. Zwłaszcza podczas dużej ilości ćwiczeń nad potrawami z mięsa tzw. a’la cart. Zwiększenie ilości godzin praktyk pozwoliłoby na szersze spojrzenie na produkcję dań, a nie tylko skupienie się na elemencie mięsnym dania głównego.”*

Opiekun 19: *„Program praktyk, który zrealizowaliśmy oceniam bardzo pozytywnie. Myślę, że w pełni wykorzystana ten czas na naukę i że wyniesie z tych zajęć dużą wiedzę praktyczną. Aby w pełni omówić zastosowanie mięsa w produkcji gastronomicznej powinien zostać wydłużony czas trwania praktyk. Jest on zbyt krótki aby w pełni omówić temat.”*

Opiekun 25: *„Moim zdaniem idea opracowanego programu praktyk świetnie wpasowuje się w obecnie panujące realia. Pozwolił on nauczycielom zobaczyć to wszystko czego się uczyli*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

od strony tzw. „kuchni”. Jednak uważam, że program praktyk powinien być wydłużony o kilka kolejnych dni - pozwoliłoby to na zdobycie przez nich większych umiejętności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa. Dodatkowo moim zdaniem powinno się wyposażyć praktykantów w rękawicę ochronną antyprzebieciową, w celu zabezpieczenia dłoni przed urazami, co podnosi skuteczność i komfort wykonywanych czynności.”

Opiekun 21: *„Moim zdaniem opracowany program praktyk umożliwia tylko w niewielkim stopniu przekazanie wiedzy kulinarnej nauczycielom biorącym udział w praktykach w restauracji. Według mnie praktyki nauczycieli biorących udział w projekcie należałoby wydłużyć do minimum 10 dni roboczych ze względu na fakt, iż dział odróbki ciepłej mięsa jest bardzo rozległy i wymaga dłuższego skupienia. Sugeruję by praktykantka dalej doskonaliła swoją wiedzę kulinarną nie zaprzestając na pięciodniowej praktyce w zakładzie gastronomicznym i podjęła dalszą praktykę na kuchni hotelowej lub restauracyjnej.”*

Opiekun 30: *„Odnosząc się do programu praktyk muszę stwierdzić, że główną wadą jest ograniczony czas zajęć. W tak krótkim czasie nie są w stanie zgłębić wszystkich wiadomości. Pozytywną rzeczą jest samo zapoznanie się z produkcją mięsa wołowego, rozbiorem na elementy, selekcją mięśni i przeznaczeniem handlowym. Podoba mi się, że jest zainteresowanie wołowiną, w ten sposób możemy propagować wołowinę w naszym kraju.”*

Opiekun 2: *„Dokonując analizy i oceny realizowanego programu doskonalenia zawodowego należałoby w przyszłości uwzględnić zróżnicowanie zadań w odniesieniu do poszczególnych praktykantów. Podyktowane jest to dużym rozmiarem i ciężarem ćwierćtuszy, elementów zasadniczych oraz trudnymi warunkami pracy. Również dobrze byłoby, aby z uwagi na szeroki cykl produkcyjny poszczególnych elementów praktykant miał możliwość korzystania w całym czasie produkcyjnym począwszy od półtuszy i rozbioru elementów aż do zakończenia produkcji finalnej, czyli różnych wyrobów gotowych.”*

Opiekun 17: *„Moim zdaniem opracowany w ramach projektu program praktyk jest bardzo dobry. Należałoby jednak wydłużyć czas praktyk, aby nauczyciele mieli więcej czasu pracy na*



poszczególnych działach.”

Opiekun 27: *„Praktyki w większej części powinny odbywać się w zakładzie gastronomicznym a nie przetwórczym (mięsnym), gdyż na zapoznanie się z podstawowym rozbiorem wystarczy 2-3 dni robocze, natomiast podczas zajęć w szkole bardziej przyda się wiedza strikte zawodowa – gastronomiczna (nie ma możliwości przeprowadzenia rozbioru praktycznego tuszy w szkole). Ponadto uważam, iż opiekunowie praktyk powinni być zapoznani z tematami wstępnej ewaluacji, aby móc przerobić tematy z praktykantami.”*