



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

w zakresie kwalifikacji

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

wyodrębnionej w zawodzie

pracownik pomocniczy gastronomii 941203

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1 nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub nauczyciela konsultanta w zakresie kształcenia zawodowego mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2 przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert: mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

1.	Wprowadzenie	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	10
2.1.	Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych zajęć	10
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	15
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	16
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych	17
4.	Programy poszczególnych zajęć	18
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	18
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	18
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	18
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	19
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	20
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	23
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	25
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	26
6.1.	Wykaz literatury	26
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	27
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	29
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	30

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

1. Wprowadzenie

Charakterystyka programu

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie: jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;
- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła;
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowy dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii; symbol cyfrowy 941203 przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla

zawodu technik usług kelnerskich. Pozwala ona kształcącemu wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczniem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczniowie uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy słuchacz posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

Dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii przypisano poziom II Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne. Dla kwalifikacji określono poziom 2 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych może być prowadzony w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (3,3 miesiące x 120 godz. (1 miesiąc) = 400 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5,5 miesięcy x 72 godz. (1 miesiąc) = 400 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 400 godzin = 260 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5,5 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 400 godz.).

Zajęcia są realizowane w ramach przedmiotu kształcenia praktycznego (400 godz.).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 400 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii.

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na Kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych, zgodnie z treściami Podstawy Programowej Kształcenia w Zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik usług kelnerskich.

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Założenia programowe

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest podbudowa kształcenia ogólnego zdobytego w procesie kształcenia szkoły podstawowej, gimnazjalnej lub średniej, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów kwalifikacyjnych kursów zawodowych, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. Opracowany program kursu pozwala na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. To również rezultat widocznego wzrostu aktywności władz lokalnych w promowaniu miast i regionów. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”. Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

Absolwenci kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych mogą:

- podjąć pracę w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- wykonywać prace pomocnicze związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego i obróbką cieplną żywności,
- wspomagać innych pracowników zakładu gastronomicznego przy wykonywaniu rozmaitych zadań, w szczególności kucharza.

Trendy rozwojowe i doświadczenia wielu krajów na całym świecie wskazują, że jest to zawód rozwojowy i wymagający coraz wyższych kwalifikacji, ponieważ wymagania klientów ciągle rosną i aby im sprostać należy cały czas podnosić ogólny standard usług. W tej pracy na pewno nie można popaść w rutynę – wynika to z nieustannie zmieniających się gości i konieczności zindywidualizowanego podejścia do ich potrzeb i wymagań.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe.

Zakres merytoryczny programu nauczania kursu umiejętności zawodowych obejmuje podstawę programową kształcenia w zawodzie, a także zawiera elementy materiału nauczania wykraczające poza wspomnianą podstawę programową, co pozwala uatrakcyjnić proces kształcenia i otworzyć się na dynamiczne zmiany, zachodzące w całej branży gastronomicznej w kraju oraz innych państwach Unii Europejskiej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia dla jednostki efektów uczenia HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych wymaga prowadzenia zajęć praktycznych w formie dydaktycznych wycieczek zawodowych oraz zajęć terenowych podczas których uczniowie poznają innowacyjne rozwiązania techniczne i organizacyjne stosowane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

W celu prawidłowej realizacji kształcenia w jednostce efektów uczenia się HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z firmami i instytucjami wiodącymi w danym zawodzie. Praktyczna nauka może odbywać się u pracodawców, w placówkach kształcenia ustawicznego, centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych.

Kurs umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych przygotowuje słuchaczy do wykonywania czynności związanych z prowadzeniem obróbki wstępnej brudnej produktów spożywczych, przygotowania półproduktów do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych oraz obróbki cieplnej żywności.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych i został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową i uwzględniając aktualny stan wiedzy o branży gastronomicznej sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych wymaga wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę z zakresu przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych, dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego
- wykonywania czynności pomocniczych związanych z obróbką cieplną żywności

- planowania wykonanie zadania
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- współpracy w zespole

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ) jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach, w zakresie:

- jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
- efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów lub:
- efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

Kurs umiejętności zawodowych jest, podobnie jak kwalifikacyjny kurs zawodowy, prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach. Obejmuje on jednak tylko część tej podstawy.

Osoba, która ukończyła kurs umiejętności zawodowych i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym, jest zwalniana z zajęć prowadzonych w ramach kursu umiejętności zawodowych, na swój wniosek, na podstawie przedłożonego zaświadczenia o ukończeniu tego kursu. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Nowy model kształcenia zawodowego wychodzi naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Informacja o Kursach Umiejętności Zawodowych (KUZ) w Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym systemie kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wyodrębnione zostały:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.11.6. Język obcy zawodowy

Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej. słuchacz może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5,5 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 400 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (100 godz.) oraz praktycznego (300 godz.).

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego
A	B	C	D
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych			
wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	250	rozdziela czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	x
		wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	x
		określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem	x
		dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej produktów spożywczych	x
		przewodzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych	x
		przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych	x

Efekty kształcenia Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego
A	B	C	D
wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	150	rozdziela metody i techniki obróbki cieplnej	x
		dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy	x
		dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	400		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne			
przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych	x
		rozdziela zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych	x
		przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x
wykazuje pozytywny stosunek do zmian		identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x
		dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy	x
		akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x
planuje wykonanie zadania		omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy	x
		realizuje działania w wyznaczonym czasie	x
		dokonyuje modyfikacji zaplanowanych działań	x
		dokonyuje samooceny wykonanej pracy	x
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne	x
		stosuje aktywne metody słuchania	x
		komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych	x

Efekty kształcenia Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego
A	B	C	D
ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne	x
		przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	x
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		systematycznie doskonali warsztat pracy	x
		planuje swój rozwój zawodowy	x
współpracuje w zespole		identyfikuje swoją rolę w zespole	x
		dokonyuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	x

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi

Tabela 2. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
A	B	C	D	E	F
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	250	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych – wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych – określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem – dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych – prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych – przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych 	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	1, 2, 3, 4 miesiąc
	wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	150	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej – dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy – dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej 		4 i 5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> – przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne – przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy 	Odpowiedzialność za podejmowane działania	Cały okres kursu
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		<ul style="list-style-type: none"> – systematycznie doskonali warsztat pracy – planuje swój rozwój zawodowy 	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	współpracuje w zespole		<ul style="list-style-type: none"> – identyfikuje swoją rolę w zespole – dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych 	Współpraca w zespole	

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	0	400	wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych – wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych – określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem – dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych – prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych – przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
			wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką ciepłą żywności (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej – dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy – dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej
Razem		400		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	400	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Łączna liczba godzin zajęć	400	
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego
- wykonywania czynności pomocniczych związanych z obróbką cieplną żywności
- planowania wykonanie zadania
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- współpracy w zespole

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie produktów do procesu technologicznego

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego
- wykonywanie czynności pomocniczych związanych z obróbką cieplną żywności.

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzować czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem
- dobierać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych
- prowadzić obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych
- przygotowywać półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
- dobierać metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy
- dobierać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- współpracować w zespole

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	50	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych - rozróżniać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych - planować kolejność wykonywanych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych - opisywać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych surowców zgodnie z ich przeznaczeniem
2. Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii	50	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych - dobierać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej - uzasadniać dobór maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu do obróbki wstępnej
3. Obróbka wstępna brudna produktów spożywczych	75	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności z zakresu obróbki wstępnej brudnej produktów spożywczych - prowadzić obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych - opisywać czynności z zakresu obróbki wstępnej brudnej produktów spożywczych
4. Przygotowanie półproduktów	75	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać półprodukty wykorzystywane do sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych - wymieniać zasady przygotowywania półproduktu do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych - przygotowywać półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych - charakteryzować zasady przygotowywania półproduktu do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
5. Rozróżnianie metod i technik obróbki cieplnej	50	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody obróbki cieplnej - wymieniać techniki obróbki cieplnej - rozróżniać metody i techniki obróbki cieplnej - charakteryzować metody obróbki cieplnej - charakteryzować techniki obróbki cieplnej - wyjaśniać pojęcie obróbki cieplnej
6. Dobieranie metod i technik obróbki cieplnej	50	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody obróbki cieplnej - wymieniać techniki obróbki cieplnej - wymieniać zasady doboru metod i technik obróbki cieplnej - dobierać metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy - uzasadniać dobór metod i technik obróbki cieplnej - modyfikować dobór metod i technik obróbki cieplnej

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
7. Dobieranie urządzeń i sprzętu do obróbki cieplnej	50	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - rozróżniać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - dobierać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - uzasadniać dobór urządzeń i sprzętu obróbki cieplnej - modyfikować dobór urządzenia i sprzętu obróbki cieplnej
8. Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne - przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
9. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - systematycznie doskonalić warsztat pracy - planować swój rozwój zawodowy
10. Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować swoją rolę w zespole - dokonywać samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Razem	400	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Dla przedmiotu Przygotowanie produktów do procesu technologicznego, który jest przedmiotem o charakterze praktycznym, wskazane są metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem

- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej,
- wycieczka zorganizowana do obiektów świadczących usługi gastronomiczne.

Poza tym na uwagę zasługuje także cały wachlarz metod, charakterystycznych dla kształcenia zawodowego. Należą do nich metody:

- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metod podające (np. wykład, instruktaż)
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego).

Większość zajęć powinna się odbywać w formie ćwiczeń na terenie obiektów świadczących usługi gastronomiczne.

Obudowa dydaktyczna

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, tablice poglądowe, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu stosowanego w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych oraz do obróbki cieplnej.

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i słuchaczy (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krawalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie.

Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami prowadzącymi obiekty świadczące usługi gastronomiczne. Miejsce realizacji przedmiotu musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwiać samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych słuchaczy. Należy organizować wycieczki do obiektów świadczących usługi gastronomiczne oraz zapraszać przedstawicieli branży gastronomicznej do udziału w prelekcjach i spotkaniach ze słuchaczami/uczestnikami.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Ważną kwestią jest indywidualizacja pracy słuchacza/uczestnika, aby dostosować się do możliwości i potrzeb słuchacza/uczestnika w zakresie metod, środków oraz form kształcenia zawodowego. Nauczyciel powinien:

- dostosować stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości i potrzeb słuchacza/uczestnika,
- przygotować zagadnienia o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać słuchacza/uczestnika do korzystania z różnych źródeł informacji,

- motywować słuchacza/uczestnika do pracy podczas zajęć dydaktycznych.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania słuchacza w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego oraz z obróbką cieplną żywności.

Osiągnięcia słuchaczy proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,

- umiejętność pracy w zespole.

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Bliska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., Organizacja produkcji gastronomicznej, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 2) Derbis A., Linka L., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- 3) Dominik P., BHP w branży gastronomicznej, WSiP, Warszawa 2016.
- 4) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 Pracownik pomocniczy gastronomii HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, wydanie własne, Chorzów 2020, hotelarz.entro.pl
- 5) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 i 2, WSiP 2012.
- 6) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych – zeszyty ćwiczeń. Część 1 i 2, WSiP 2012.
- 7) Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań, Część 1 i 2. WSiP 2019.
- 8) Kmiołek A., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 9) Kasperek A., Kondratowicz M., Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 10) Kmiołek-Gizara A., Sporządzanie potraw i napojów, Część 2, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 11) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1, WSiP, Warszawa 2017.
- 12) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2, WSiP, Warszawa 2017.
- 13) Kmiołek A., Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.
- 14) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 15) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 16) Zienkiewicz M., Sporządzanie potraw i napojów. Część 1, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 17) Zienkiewicz M., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2013.
- 18) Zienkiewicz M., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2013.

Czasopisma specjalistyczne:

- 1) „Hotele i Restauracje”
- 2) „Poradnik Restauratora”
- 3) „Przegląd Gastronomiczny”

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kursy umiejętności zawodowych w kwalifikacji HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych zapewnia odpowiednią liczbę pomieszczeń dydaktycznych z wyposażeniem odpowiadającym najnowszym technologiom i technikom stosowanym w zawodzie, aby zapewniać uzyskanie wszystkich efektów kształcenia wymienionych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie oraz umożliwiać przygotowanie absolwenta do realizowania wymienionych zadań zawodowych.

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu stosowanego w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych oraz do obróbki cieplnej.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i słuchaczy (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krawalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry,

wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,

- stanowiska przygotowania potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem.
O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy proponuje się stosowanie testów wielokrotnego wyboru, zadań z luką, ocenę aktywności słuchacza podczas wykonywania zadań w grupie, ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza. Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 5. Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	rozdziela czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych
	wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii
	określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem	Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych
	dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej produktów spożywczych	Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii
	przewodzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych	Obróbka wstępna brudna produktów spożywczych
	przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych	Przygotowanie półproduktów
wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	rozdziela metody i techniki obróbki cieplnej	Rozróżnianie metod i technik obróbki cieplnej
	dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy	Dobieranie metod i technik obróbki cieplnej
	dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej	Dobieranie urządzeń i sprzętu do obróbki cieplnej