



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
(nazwa i symbol jednostki efektów kształcenia)

Wyodrębnionego w zawodzie kucharz 512001
(nazwa i symbol cyfrowy zawodu)

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
(nazwa i symbol kwalifikacji)

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT
(nazwa i symbol branży)

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz
Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz

Autorzy:

mgr inż. Renata Gołembiewska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Jolanta Kowalczyk -Bukowska

Spis treści

1. Wprowadzenie	5
2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	11
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3	11
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	24
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych	27
3. Cele kształcenia KUZ	28
4. Programy poszczególnych zajęć	28
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności	28
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	28
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	29
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	29
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	30
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika	33
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne	33
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	33
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	34
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	34
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	36
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika	38
5. Ewaluacja programu KUZ	39
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	39
6.1. Wykaz literatury	39

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	40
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	42
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	42

1. Wprowadzenie

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) jest to kurs, którego program nauczania uwzględnia: a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone w przepisach wydanych na podstawie art. 46 ust.1 ustawy.

Kurs umiejętności zawodowych to forma edukacji dorosłych, która może wspierać szkolnictwo branżowe. Kursy te mogą być realizowane w systemie kształcenia pozaszkolnego. W celu przyspieszenia przygotowania uczestnika do podjęcia pracy na określonym stanowisku mogą być realizowane dość intensywnie. Uczestnicy mogą sami być inicjatorami uczestnictwa w kursie umiejętności zawodowych lub mogą być skierowani przez pracodawcę.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Coraz większa różnorodność i dostępność produktów żywnościowych powoduje potrzebę dostosowywania istniejących lub budowy nowych urządzeń i pomieszczeń do przechowywania i magazynowania żywności. Aby móc w pełni z nich korzystać potrzebna jest odpowiednio wyszkolona kadra pracownicza, która jest w stanie prawidłowo ocenić przechowywane środki żywnościowe niezbędne do produkcji potraw. Ponadto zaznajomiona jest z zasadami przechowywania towarów oraz zachodzącymi w nich zmianami podczas magazynowania, transportu i składowania. Znane są jej również zasady organizacji pracy i obowiązujące wymagania odnośnie bezpieczeństwa i higieny pracy.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych.

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie kucharz. Aby uzyskać pełne przygotowania do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, czyli

- KUZ – HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- KUZ – HGT.02.4. Przygotowanie dań
- KUZ – HGT.02.5. Wydawanie dań

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego:

- a) oceniania jakości produktów,
- b) przechowywania żywności

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych usługach gastronomicznych i cateringowych. Na takich stanowiskach pracy jak kucharz w restauracjach, pensjonatach, hotelach, gospodarstwach agroturystycznych zakładach żywienia zbiorowego.

W kształceniu zawodowym w branży gastronomiczno-hotelarskiej m.in. można wyróżnić takie zawody: kelner symbol 513101, pracownik pomocniczy gastronomii symbol 941203, technik usług kelnerskich symbol 513102. W wymienionych zawodach można wyróżnić kwalifikacje, które przygotowują absolwenta kursu do wykonywania zadań zawodowych pokrewnych w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych.

Struktura i forma kursu

Program KUZ HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności, ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- Przyjmowanie i magazynowanie żywności – zajęcia praktyczne

Program kursu obejmuje przygotowanie do realizacji w formie stacjonarnej. Jednak może być również realizowany w formie zaocznej. Wtedy można zmniejszyć ilość godzin do 65% podstawy programowej dla jednostek efektów kształcenia wchodzących w skład kursu.

Dla wyodrębnienia treści kształconych na przedmiotach teoretycznych i w formie zajęć praktycznych przyjęto zasadę przeznaczenia minimum 50% czasu na kształcenie praktyczne. Zajęcia w zakresie przedmiotów teoretycznych mogą być w całości zrealizowane z wykorzystaniem edukacji zdalnej.

Kształcone w ramach KUZ HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności, umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiąganie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Cele kierunkowe – zadania zawodowe

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: nowe techniki i technologie, idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania KUZ, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz.

Absolwent KUZ HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań tj.

- 1) oceniania jakości produktów,
- 2) przechowywania żywności,
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- 6) wydawania dań.

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji. Materiał ten zorganizowano w jednostce efektów kształcenia odzwierciedlającej ich zbiory wokół zintegrowanych treści kształcenia.

Zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz, w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności dla której wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne jednak dla nich nie wskazano minimalnej ilości godzin, a w tym programie nauczania zostały one włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

Zasady organizacji kursu i czas trwania

Kurs umiejętności zawodowych może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. W ten sposób również kurs nie może być zaliczany.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KUZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

W przypadku realizowania KUZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danych jednostkach efektów kształcenia opisanych w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. W przypadku kursu

umiejętności zawodowych prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej JEK wyodrębnionej w kwalifikacji, w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna ilość godzin dla kursu umiejętności zawodowych HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności została określona w wymiarze – 60 godzin (forma dzienna i stacjonarna) W kursie umiejętności zawodowych HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	30
2.	Przyjmowanie i magazynowanie żywności – zajęcia praktyczne	30
3.	Razem godzin	60

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi ok. 1 miesiąca. Dla takiej formy w tabeli 3 zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

W trakcie realizacji KUZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie słuchacza przez nauczyciela będzie oparte na umiejętnym wdrażaniu zasad informacji zwrotnej zogniskowanej na wspieraniu procesu uczenia się uczestnika kursu poprzez motywowanie do korzystania z informacji, ich przetwarzania, przejmowania odpowiedzialności za własne uczenie się oraz planowanie realnych do osiągnięcia celów.

Podmiot organizujący kształcenie na KUZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu kucharz warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów. W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Wymagania kandydatów na kurs

Na kurs umiejętności zawodowych jako formę kształcenia ustawicznego realizowanego w formie pozaszkolnej może być przyjęty kandydat, który spełnił obowiązek szkolny i jest pełnoletni. O szczególnych przypadkach przyjęcia kandydata niepełnoletniego decyduje dyrektor szkoły lub placówki organizującej kurs na podstawie odrębnych przepisów.

Ponadto na KUZ prowadzony przez publiczną szkołę, publiczną placówkę lub publiczne centrum, przyjmuje się kandydatów, którzy posiadają zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

Są jednak określone prawem przypadki stanowiące podstawę do zwolnienia uczestnika kursu z uczestnictwa w określonych jego częściach.

Osoba podejmująca kształcenie na kursie umiejętności zawodowych posiadająca:

- 1) dyplom zawodowy,
- 2) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- 3) świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- 4) świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- 5) świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
- 6) świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
- 7) certyfikat kwalifikacji zawodowej,
- 8) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
- 9) zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

– jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu KUZ, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kursie umiejętności zawodowych umożliwia takie zwolnienie.

Osoba podejmująca kształcenie na KUZ posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KUZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kurs umiejętności zawodowych, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na innym kursie umiejętności zawodowych.

Zaliczenie kursu

Dla KUZ HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie każdego przedmiotu teoretycznego należy przeprowadzić test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% możliwych do uzyskania punktów.

Na zakończenie zajęć praktycznych należy wykonać wylosowane zadanie praktyczne. Trzeba zdobyć przynajmniej 75% możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych związanych ze sobą w ramach kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Z KUZ HGT.02.3 Przyjmowanie i magazynowanie żywności

związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

HGT.02.4. Przygotowanie dań

HGT.02.5. Wydawanie dań

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań uznając tę część kursu za zaliczoną lub na takiej samej zasadzie z części kolejnego KUZ.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, na określonym w rozporządzeniu o kształceniu ustawicznym wzorze.

Ewaluacja programu

Ewaluacja programu będzie się dokonywała w postaci formatywnej i sumatywnej. Ewaluacja formatywna będzie prowadzona przez nauczyciela na bieżąco i będzie zbierała informacje dotyczące atrakcyjności pracy, adekwatności stosowanych metod i form pracy oraz proponowanych materiałów wspierających edukację. Na podstawie tej ewaluacji nauczyciel będzie dokonywał bieżącej modyfikacji metod, form pracy, materiałów edukacyjnych, czasu pracy.

Ewaluacja sumatywna będzie prowadzona po zakończeniu każdego przedmiotu i będzie dotyczyła analizy zaliczenia przez uczestników efektów zaklasyfikowanych jako kluczowe – wskaźniki – przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi w sprawdzianie pisemnym i przynajmniej 75% możliwych do zdobycia punktów w rozwiązaniu zadania praktycznego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3

Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	X	
		3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	X	
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	X	
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)		1) ocenia żywność pod względem jakościowym	X	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		2) rozpoznaje wady jakościowe żywności	X	
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy	X	
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność	X	
		2) rozróżnia warunki przechowywania żywności	X	
		3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	X	
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	X	
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności	X	
		2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności	X	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania	X	
		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	X	
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	5	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)	X	
		4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	X	
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	X	
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	5	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności	X	
		3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania	X	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	X	
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	X	
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym		X
		2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym		X
		3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami		X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania		X
		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych		X
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	5	1) ocenia żywność pod względem jakościowym		X
		2) rozpoznaje wady jakościowe żywności		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		X
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności		X
		3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu		X
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności		X
		2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności		X
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	5	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo		X
		2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny		X
		3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)		X
		4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		X
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		X
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	5	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności		X
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania		X
		4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)		X
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy		X
		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie		X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.3 Przyjmowanie i magazynowanie żywności	60			

Tabela 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	5	1 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności		5	1 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		5	1 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności		5	1 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		5	1 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania		5	1 miesiąc
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			
	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	Przyjmowanie i magazynowanie żywności- zajęcia praktyczne	5	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności		5	1 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		5	1 miesiąc
	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności			
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		osiągnięcia zamierzonego celu			
	4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności		5	1 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		5	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)		5	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 4. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	5		1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
	5		3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	5		4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
	5		5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			problemów (ew) (KPS 8)	3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Przyjmowanie i magazynowanie żywności- zajęcia praktyczne		5	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
		5	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		5	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
		5	4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
		5	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		5	6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	30	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Przyjmowanie i magazynowanie żywności -zajęcia praktyczne	30	Zajęcia muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	60	

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 KUZ

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,

4. Programy poszczególnych zajęć

Uwaga! Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozróżnianie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
- poznanie zasad oceny jakościowej żywności
- rozróżnianie urządzeń do przechowywania żywności
- przechowywanie żywności w warunkach optymalnych
- wdrożenie procedur HACCP podczas magazynowania

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)
- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)
- stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)
- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 6. Materiał nauczania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Przyjęcie surowców do zakładu gastronomicznego	1) Charakterystyka przyrządów kontrolno- pomiarowych w zakładzie gastronomicznym.	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
	(KPS 6)		3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
	1) Zasady oceny jakości żywności.	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	(KPS 5)		1) ocenia żywność pod względem jakościowym
Dział II Warunki przechowywania żywności w zakładzie	1) Charakterystyka warunków przechowywania żywności. 2) Skutki nieprzestrzegania	5	2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
			1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
			1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność
			2) rozróżnia warunki przechowywania żywności
			3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
gastronomicznym	optymalnych warunków przechowywania.		przechowywania żywności
	(KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	1) Charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności.	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności
	(KPS 3)		2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
	1) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych.	5	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania
	(KPS 6)		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Dział III Procedury systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP podczas przyjmowania i magazynowania	1) Rola HACCP podczas przyjmowania magazynowania żywności.	5	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)
	2) Charakterystyka zagrożeń podczas przyjmowania i magazynowania żywności.		4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	3) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP) podczas magazynowania.		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	(KPS 8)		2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności
			3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
			2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
			3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie żywności w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalog- urządzeń i sprzętu do przechowywania żywności, sprzęt i aparatura kontrolno- pomiarowa film- pt. sprzęt i aparatura kontrolno pomiarowa stosowane w przetwórstwie spożywczym, schemat- działu magazynowego w gastronomii. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności, charakterystyka zagrożeń dla żywności podczas przechowywania i magazynowania. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanować optymalne warunki przechowywania dla warzyw, żywności gotowanej, mąk i kasz. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu ustalania zagrożeń podczas magazynowania.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacja nt. magazyny żywnościowe i zasady przechowywania żywności.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci

podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie, zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiające segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) 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 uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,

- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym (restauracja, kawiarnia, bufet, bar, itp.)

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie),
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- wartkie, a jednocześnie dopasowane do możliwości i indywidualnych predyspozycji uczących się,
- skuteczne komunikowanie, formułowanie jasnych zasad pracy.

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych
- ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie
- dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywania żywności
- przechowywanie żywności w warunkach optymalnych
- stosowanie procedur HACCP podczas magazynowania

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)
- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)
- stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)
- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Zastosowanie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie	1) Obsługiwanie przyrządów kontrolno- pomiarowych.	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
gastronomicznym			3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
	(KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Dział II Zastosowanie zasad oceny jakościowej żywności	1) Ocenianie jakości żywności.	5	1) ocenia żywność pod względem jakościowym
	(KPS 7)		2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
Dział III Przechowywanie żywności w zakładzie gastronomicznym	1) Dobieranie warunków przechowywania żywności.	5	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	(KPS 6)		2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	1) Dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywanej żywności.	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	(KPS 5)		1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
	1) Przechowywanie żywności w magazynach w warunkach optymalnych.	5	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	(KPS 7)		1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
Dział IV Zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających	1) Analiza zagrożeń podczas przyjmowania i magazynowania dla wybranego stanowiska. Ustalenie punktów krytycznych	5	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania	CCP w systemie HACCP. 2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas przyjmowania i magazynowania . 3) Wykorzystanie procedur i instrukcji podczas przyjmowania i przechowywania żywności.		3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
	(KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie żywności – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu. np. zaplanować wyposażenie magazynu do przechowywania żywności. Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie kucharz, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze np. rozmieszczanie w magazynach mięsa, ryb, warzyw i owoców na podstawie dokumentu dostaw. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu prezentacja multimedialna na temat systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych stanowiąca uzupełnienie treści przekazywanych werbalnie.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu kształcenia praktycznego powinny stanowić instrukcje do realizacji zadań praktycznych, opisy procedur, które muszą być zachowane podczas realizacji zadań, instrukcje przygotowania maszyn i urządzeń do pracy, instrukcje monitorowania i kontrolowania realizacji zadania, listy kontrolne do stosowania zasad zapewnienia jakości wykonywanego zadania czy materiały informacyjne dotyczące korzystania ze stanowiska szkoleniowego, utrzymania czystości i porządku na stanowisku, zachowania zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, zasad współpracy lub grupowej realizacji zadania, opisy projektów edukacyjnych, tekstów przewodnich, wzory i zestawy pokazowe. Dobrą formą może być gromadzenie materiałów edukacyjnych w postaci portfolio przedmiotowego przez osoby uczące się. W kształceniu praktycznym pewne znaczenie będą miały dokumenty i formularze używane w wykonywaniu zadań przez pracodawców lub stanowiących wymaganie prawne. Obudowa dydaktyczna programu musi być zintegrowana z wyposażeniem niezbędnym do realizacji przedmiotu i stosowanymi metodami i formami pracy osób uczących się.

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp.. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,

- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) 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 uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w grupach, tak aby jedna osoba pracowała przy jednym stanowisku szkoleniowym.

Warto wskazać zajęcia praktyczne, które będą realizowane w szkolnej pracowni, które u pracodawców, a które podczas np. wyjazdów studyjnych.

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas każdego zajęcia praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.

5. Ewaluacja programu KUZ

Tabela 8. Ewaluacja programu

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
<ul style="list-style-type: none"> – stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek) – dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek) – przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek) – przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek) 	Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie	Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak:. analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż diagnostyczny.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

1. L. Borkowicz, Pracownia gastronomiczna. Część 1. Format-AB. 2020
2. J N. Barylko –Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 2009
3. . E. Kowalska. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Ćwiczenia. Format-AB. 2015
4. A. Kasperek, M. Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. WSiP. 2019
5. A. Kmiołek .Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności WSiP. 2019

6. M. Konarzewska. Przygotowanie i wydawanie dań. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik Część 1. WSiP. 2019
7. M. Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Podręcznik Część 2. WSiP. 2019
8. M. Zienkiewicz. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3. WSiP. 2013
9. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska. Zasady żywienia. Planowanie i ocena WSiP. 2018
10. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
11. A. Kmiolek- Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP. 2017
12. **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 1
13. **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 2
14. **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 1
15. **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 2

Netografia

16. [Magazynowanie żywności](#) (aktualne na 19.08.2020)
17. [Przechowywanie produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
18. [Zasady przechowywania żywności](#) (aktualne na 19.08.2020)
19. [Ocena sensoryczna jakości produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
20. [Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa stosowane w przemyśle spożywczym](#) (aktualne na 19.08.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

W realizacji zajęć przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp.. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatkę, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prociżkę, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) 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 uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Aby zaliczyć kurs należy zaliczyć każdy przedmiot zgodnie ze szczegółowo opisanymi zasadami zaliczenia w poszczególnych przedmiotach. W ramach tego kursu należy zaliczyć 2 przedmioty:

1. Przechowywanie i magazynowanie żywności
2. Przechowywanie i magazynowanie żywności - zajęcia praktyczne

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 9. Tabela weryfikacji 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 10. Tabela weryfikacji 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)
<i>HGT.02.3.Przyjmowanie i magazynowanie żywności</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	1) Charakterystyka przyrządów kontrolno- pomiarowych w zakładzie gastronomicznym.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.3.Przyjmowanie i magazynowanie żywności</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	celu	
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności	1) Zasady oceny jakości żywności.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy	
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Charakterystyka warunków przechowywania żywności. 2) Skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności	1) Charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.3.Przyjmowanie i magazynowanie żywności</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania	1) Rola HACCP podczas magazynowania żywności. 2) Charakterystyka zagrożeń podczas magazynowania żywności. 3) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP) podczas magazynowania.
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	1) Obsługiwanie przyrządów kontrolno- pomiarowych.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności	1) Ocenianie jakości żywności.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Dobieranie warunków przechowywania żywności.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.3.Przyjmowanie i magazynowanie żywności</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności	1) Dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywanej żywności.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Przechowywanie żywności w magazynach w warunkach optymalnych.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP	1) Analiza zagrożeń podczas magazynowania . Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP. 2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas magazynowania.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.3.Przyjmowanie i magazynowanie żywności</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	(Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	
5) aktualizuje wiedzę i doskonalą umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	