



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.02.5. Wydawanie dań

(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. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

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	16
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych	18
3. Cele kształcenia KUZ	18
4. Programy poszczególnych zajęć	19
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wydawanie dań	19
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	19
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	19
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	19
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	21
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	23
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Wydawanie dań – zajęcia praktyczne	24
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	24
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	24
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	24
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	26
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	28
5. Ewaluacja programu KUZ	28
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	28
6.1. Wykaz literatury	28

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	29
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	30
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	31

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.02.5. Wydawanie dań zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększająca się ilość lokali gastronomicznych powoduje wzrost zapotrzebowania na dobrze przygotowanych do zawodu pracowników, którzy muszą sprostać wzrastającej konkurencyjności ofert usług gastronomicznych. Produkcja gastronomiczna to sporządzanie wyrobów kulinarnych i ciastkarskich przeznaczonych do sprzedaży na miejscu i na wynos zgodnie z potrzebami konsumentów. Ważnym elementem w obsłudze konsumenta jest wydawanie dań, które podnosi wartość estetyczną potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym i w cateringu.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych i, jeżeli wystąpi taka konieczność, znowelizować zapisy ich dotyczące.

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) HGT.02.5. Wydawanie dań jest częścią edukacji, jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie kucharz. Aby uzyskać pełne przygotowania do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, 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.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- KUZ – HGT.03.4. Przygotowanie dań

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: wydawanie dań w zakładach gastronomicznych i cateringowych.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych usługach gastronomicznych i cateringowych (restauracje, bary, karczmy, jadalnie, bufety, pizzerie, stołówki. itp.) Na takich stanowiskach pracy jak: kucharz, pomoc kucharza, barman, bufetowa.

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.02.5. Wydawanie dań, ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Wydawanie dań
- Wydawanie dań – 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.02.5 Wydawanie dań, umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cele kierunkowe – zadania zawodowe

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiąganie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

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.02.5. Wydawanie dań, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz.

Absolwent KUZ HGT.02.5. Wydawanie dań 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.02.5. Wydawanie dań, 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.02.5. Wydawanie dań, 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.02.5. Wydawanie dań została określona w wymiarze – 90 godzin (forma dzienna i stacjonarna)

W kursie umiejętności zawodowych HGT.02.5. Wydawanie dań określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.02.5 Wydawanie dań zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.02.5 Wydawanie dań

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Wydawanie dań	45
2.	Wydawanie dań – zajęcia praktyczne	45
3.	Razem godzin	90

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. 1,5 miesiąca. Dla takiej formy w tabeli 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom 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.02.5. Wydawanie dań przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie 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.02.5. Wydawanie dań związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

- HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

- HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- HGT.02.4. Przygotowanie dań

Ukończenie któregokolwiek 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	Wydawanie dań	Wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	15	1) definiuje mise en place	X	
		2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	X	
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	25	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	X	
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)		1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań	X	
		2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	X	
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep)(KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	X	
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii	X	
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	X	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep.	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wydawanie dań	Wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)		w trakcie wydawania dań		
		2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań	X	
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	X	
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	X	
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	15	1) definiuje mise en place		X
		2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania		X
		3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia		X
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		X
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	25	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań		X
		2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		X
		3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań		X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu		X
		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep.	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wydawanie dań	Wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań		X
		2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań		X
		3) 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.02.5. Wydawanie dań	90			

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.02.5. Wydawanie dań	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	Wydawanie dań	15	1 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		25	1 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii	Wydawanie dań- zajęcia praktyczne	5	1 miesiąc
	3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań			
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			
	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie		15	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
		uzupełnia brakujące elementy i narzędzia			
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania(ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań		25	2 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard		5	2 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
		Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS)	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
Wydawanie dań	15	-	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

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
	25	-	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany(ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
	5	-	3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Wydawanie dań- zajęcia praktyczne	-	15	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	-	25	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	-	5	3) przestrzega procedur zarządzania	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego

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
			jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) 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
Wydawanie dań	45	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Wydawanie dań - zajęcia praktyczne	45	Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	90	

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 kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- wydawania dań w zakładach gastronomicznych,

- wydawania dań w zakładach cateringowych.

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: Wydawanie dań

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie wyposażenia stanowiska do wydawania dań
- poznanie urządzeń, sprzętu oraz bielizny i zastawy stołowej do wyposażenia stanowiska do wydawania potraw i napojów
- poznanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)
- używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)

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	1) Rodzaje stanowisk do wydawania	15	1) definiuje mise en place

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)
Zasady organizacji stanowiska do wydawania dań.	<p>dań. Zasada mise en place na stanowisku wydawania dań.</p> <p>2) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do napojów oraz potraw zimnych i gorących w dziale ekspedycji.</p> <p>3) Elementy dań i przybory potrzebne do ich serwowania. Charakterystyka sprzętu pomocniczego do wydawania dań.</p> <p>4) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu (bezpośredniego i do transportu).</p>		<p>2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania</p>
	(KPS-5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział II Charakterystyka białizny i zastawy stołowej do wydawania dań.	<p>1) Charakterystyka białizny stołowej.</p> <p>2) Zasady nakrywania białizny stołowej.</p> <p>3) Charakterystyka naczyń stołowych.</p> <p>4) Charakterystyka sztućców.</p> <p>5) Charakterystyka naczyń szklanych.</p> <p>6) Charakterystyka zastawy stołowej specjalistycznej.</p> <p>7) Charakterystyka zastawy stołowej do cateringu.</p>	25	<p>1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań</p> <p>2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania</p>
	(KPS-4)		<p>2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii</p>
Dział III Procedury systemu HACCP podczas wydawania dań.	<p>1) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka zagrożeń podczas wydawania dań.</p> <p>2) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach</p>	5	<p>1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań</p> <p>2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań</p>

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)
	zagrożeń (CCP). 3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych w zakładzie gastronomicznym.		
	(KPS-8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Wydawanie dań 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 napojów gorących i zimnych, bielizna stołowa, filmy. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka zastawy stołowej do wydawania wybranych potraw i napojów; charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu; charakterystyka zagrożeń żywności w procesie wydawania dań, itp. 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 wyposażenie na stanowisku wydawania dań dla 5 osób na podstawie karty menu; zaplanować nakrycie na stanowisku wydawania dań na podstawie zamówienia, itp. 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 w żywności podczas wydawania dań; dobieranie przyborów do serwowania dań, itp.

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. przykładowe nakrycia stołów do wydania dań: a) na podstawie dwóch zaproponowanych kart menu b) na podstawie zamówienia na imprezę okolicznościową; zaplanować stanowisko do wydawania dań zgodnie z zasadą mise en place do wydawania potraw i napojów w dowolnie wybranym lokalu gastronomicznym, itp.

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 Wydawanie dań zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube.), tablica interaktywna, filmy, katalogi zastawy stołowej katalogi bielizny stołowej, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, karty menu, receptury gastronomiczne, itp.

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.

Szkoła zapewnia dostęp do sali konsumenckiej, wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty dań.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym: restauracja, kawiarnia, bufet, bar, cafeteria, pizzeria, trattoria, gospoda, karczma, jadłodajnia, stołówka, 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 słuchacza/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: Wydawanie dań – zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- organizowanie wyposażenia stanowiska do wydawania dań
- obsługiwanie urządzeń, przyborów i sprzętu do wydawania dań
- stosowanie bielizny i zastawy stołowej do wydawania dań i napojów
- wydawanie potraw i napojów
- stosowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)
- używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)

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 Przygotowanie stanowiska do	1) Przygotowanie stanowiska do wydawania dań z zachowaniem zasady mise en place.	15	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania

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)
wydawania dań.	2) Obsługiwanie urządzeń do wydawania potraw i napojów zimnych i gorących. 3) Dobieranie przyborów i sprzętu pomocniczego do wydawania dań. 4) Dobieranie urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu.		3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
	(KPS-7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Dział II Wydawanie dań.	1) Dobieranie zastawy i bielizny stołowej w zależności od rodzaju serwowanych dań i napojów. 2) Dobieranie zastawy stołowej oraz bielizny stołowej w zależności od rodzaju nakryć (proste, rozszerzone, okolicznościowe). 3) Dobieranie zastawy stołowej specjalistycznej. 4) Dobieranie zastawy stołowej w cateringu. 5) Nakrywanie stołów bielizną stołową. 6) Składanie serwetek.	25	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
	(KPS-6)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział III Zastosowanie procedur HACCP podczas wydawania dań.	1) Analiza zagrożeń podczas wydawania dań dla wybranego stanowiska. Wykorzystanie procedur i instrukcji stanowiskowych HACCP. 2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas wydawania	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

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)
	dań.		
	(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 Wydawanie dań – 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. zorganizować stanowisko do wydawania dań zgodnie z zasadą mise en place według karty menu dla wybranej grupy konsumentów-zastosować metodę projektów; dobrać nakrycie stanowiska do wydania dań zgodnie z zamówieniem-zastosować metodę tekstu przewodniego; zorganizować sprzęt i urządzenia do wydawania dań w cateringu. 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. 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 np. aranżacje stanowiska wydawania dań; analiza zagrożeń zdrowotnych żywności na stanowisku wydawania dań, itp.

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 Wydawanie dań – 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.

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, krawalnicę 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 słuchacza/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 zajęć 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"> – przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek) – używa zastawy stołowej do serwowania dań (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) J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r

- 2) A. Kasperek, M. Kondratowicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. tom I, WSiP, Warszawa, 2019
- 3) A. Kmiołek, Organizacja produkcji gastronomicznej. podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2018
- 4) A. Kmiołek Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP. 2017
- 5) A. Kmiołek Gizara Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 2. WSiP. 2019
- 6) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Przygotowanie i wydawanie dań, część 1, WSiP, Warszawa, 2020
- 7) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Przygotowanie i wydawanie dań, część 2 M. WSiP, Warszawa, 2020
- 8) M. Zienkiewicz, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz.3, Wyposażenie zakładów gastronomicznych, WSiP Warszawa 2016r.
- 9) M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 1, WSiP Warszawa 2020r
- 10) M. Zienkiewicz Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1. WSiP. 2019
- 11) **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 1
- 12) **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 2
- 13) **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 1
- 14) **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 2

Netografia

- 15) [Co to jest Mise en place?](#) (aktualne na 14.07.2020)
- 16) [Chłodnicze urządzenia w gastronomii](#) (aktualne 17.07.2020)
- 17) [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) videocasty (aktualne na 08.2020)
- 18) [Zastawa i bielizna stołowa](#) (aktualne na 13.08.2020) videocasty
- 19) [Podstawowe warunki organizacji usług cateringowych](#) (aktualne na 29.08.2020)
- 20) [Ekspedycja potraw](#) (aktualne na 29.08.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

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) Wydawanie dań
- 2) Wydawanie dań - 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.02.5 Wydawanie dań</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	1) Rodzaje stanowisk do wydawania dań. Zasada mise en place na stanowisku wydawania dań. 2) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do napojów oraz potraw zimnych i gorących w dziale ekspedycji. 3) Elementy dań i przybory potrzebne do ich serwowania. Charakterystyka sprzętu pomocniczego do wydawania dań. 4) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu (bezpośredniego i do transportu).
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe(ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	1) Charakterystyka białej zastawy stołowej. 2) Zasady nakrywania białej zastawy stołowej. 3) Charakterystyka naczyń stołowych. 4) Charakterystyka sztućców. 5) Charakterystyka naczyń szklanych. 6) Charakterystyka zastawy stołowej specjalistycznej.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.5 Wydawanie dań</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
		7) Charakterystyka zastawy stołowej do cateringu.
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań	1) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka zagrożeń podczas wydawania dań. 2) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP).
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych w zakładzie gastronomicznym.
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia	1) <i>Przygotowanie stanowiska do wydawania dań z zachowaniem zasady mise en place.</i> 2) <i>Obsługiwanie urządzeń do wydawania potraw i napojów zimnych i gorących.</i> 3) <i>Dobieranie przyborów i sprzętu pomocniczego do wydawania dań.</i>
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	4) <i>Dobieranie urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu.</i>
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	1) <i>Dobieranie zastawy stołowej i bielizny stołowej w zależności od rodzaju serwowanych dań i napojów.</i> 2) <i>Dobieranie zastawy stołowej oraz bielizny stołowej w zależności od rodzaju nakryć (proste, rozszerzone, okolicznościowe).</i>
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	3) <i>Dobieranie zastawy stołowej specjalistycznej.</i> 4) <i>Dobieranie zastawy stołowej w cateringu.</i> 5) <i>Nakrywanie stołów białą bielizną stołową.</i> 6) <i>Składanie serwetek.</i>
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard	1) <i>Analiza zagrożeń podczas wydawania dań dla wybranego stanowiska. Wykorzystanie procedur i instrukcji stanowiskowych HACCP.</i> 2) <i>Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas wydawania dań.</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT.02.5 Wydawanie dań</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	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	

Kursywą oznaczono tematy zajęć praktycznych