



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

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

w zakresie kwalifikacji

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

wyodrębnionej w zawodzie

pracownik pomocniczy gastronomii 941203

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

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

Recenzent 2 przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert: mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	11
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	11
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	20
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	22
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	23
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	24
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	24
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	24
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	24
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	25
4.1.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	26
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	28
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	29
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	29
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	29
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	30
4.2.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	33
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	35
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych.....	37
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	38
6.1.	Wykaz literatury	38
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	39
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	40
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	41

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

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

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

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

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

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

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowy dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii; symbol cyfrowy 941203 przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

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

dla zawodu technik usług kelnerskich. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Program kursu realizuje treści w ramach 2 przedmiotów: teoretycznego oraz praktycznego.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

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

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

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

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne może być prowadzony w formie:

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

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

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

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

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

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

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Założenia programowe

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

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

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Absolwenci kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne mogą:

- podjąć pracę w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- wykonywać prace pomocnicze związane z pracami porządkowymi w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne,
- wykonywać prace pomocnicze związane z czyszczeniem maszyn i urządzeń po wykonywanych pracach porządkowych,
- wspomagać innych pracowników zakładu gastronomicznego przy wykonywaniu rozmaitych zadań.

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

Zakres merytoryczny programu nauczania kursu umiejętności zawodowych obejmuje podstawę programową kształcenia w zawodzie, a także zawiera elementy materiału nauczania wykraczające poza wspomnianą podstawę programową, co pozwala uatrakcyjnić proces kształcenia i otworzyć się na dynamiczne zmiany, zachodzące w całej branży gastronomicznej w kraju oraz innych państwach Unii Europejskiej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych w formie dydaktycznych wycieczek zawodowych oraz zajęć terenowych podczas których uczniowie poznają innowacyjne rozwiązania techniczne i organizacyjne stosowane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

W celu prawidłowej realizacji kształcenia w jednostce efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z firmami i instytucjami wiodącymi w danym zawodzie. Praktyczna nauka może odbywać się u pracodawców, w placówkach kształcenia ustawicznego, centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych.

Kurs umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne przygotowuje słuchaczy do wykonywania czynności związanych ze rozróżnianiem podstawowych pojęć związanych z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne; określaniem czynności porządkowych oraz maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, wykonywaniem prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, przestrzeganiem zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych oraz polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową i uwzględniając aktualny stan wiedzy o branży gastronomicznej sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wymaga wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę, dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- rozróżniania podstawowych pojęć związanych z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne
- charakteryzowania czynności porządkowych wykonywanych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- charakteryzowania maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- wykonywania prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych
- przestrzegania polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- planowania wykonanie zadania
- stosowanie zasady komunikacji interpersonalnej
- ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- współpracy w zespole

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

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

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

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

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

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

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

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

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

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

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

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

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.11.6. Język obcy zawodowy



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

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

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

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

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
A	B	C	D	E
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne				
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew) *	20	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprząający, środek czystości	x	
		2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych	x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew) *	40	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego	x	
		2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	x	
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek) *	40	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego	x	
		2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia	x	
		3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych	x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	130	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych		x
		2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych		x
		3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych		x
		4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania		x
		5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem		x
		6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania		x
		7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		x
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew))	110	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych		x
		2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych		x
		3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych		x
		4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych		x
		5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
		6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)		x
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	60	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne		x
		2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania		x
		3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu		x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	400			
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne				
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x
		2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych	x	x
		3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x
2) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x	x
		2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy	x	x
		3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x	x
3) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy	x	x
		2) realizuje działania w wyznaczonym czasie	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
		3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań	x	x
		4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	x	x
4) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne	x	x
		2) stosuje aktywne metody słuchania	x	x
		3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x
5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne	x	x
		2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	x	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe *		1) systematycznie doskonalą warsztat pracy	x	x
		2) planuje swój rozwój zawodowy	x	x
7) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole	x	x
		2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x

* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość.

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
A	B	C	D	E	F
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	20	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości 2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych	Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	1 i 2 miesiąc
	2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	40	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne		
	3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	40	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy 2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy 3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	Pozytywny stosunek do zmian	Cały okres kursu
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) systematycznie doskonali warsztat pracy 2) planuje swój rozwój zawodowy	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	1) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	130	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych 2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych 3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych 4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania 5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	2 i 3 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
			6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania 7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		
	2) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew))	110	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych 2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych 3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych 4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych 6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)		4 i 5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	3) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	60	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania 3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu		5 miesiąc
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy 2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy 3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	Pozytywny stosunek do zmian	Cały okres kursu
	2) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	Planowanie wykonanie zadania	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	Odpowiedzialność za podejmowane działania	

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	100	0	1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości 2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
			2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
			3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	0	300	1) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych 2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych 3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych 4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem 6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania 7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
			2) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew))	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych 2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych 3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych 4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych 6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)
			3) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania 3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu
Razem	100	300		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi	100	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	300	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Łączna liczba godzin zajęć	400	
Kształcenie przedmiotów teoretycznych może odbywać się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.		
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- charakteryzowania czynności porządkowych wykonywanych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- charakteryzowania maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- wykonywania prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych
- przestrzegania polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- wykazywania pozytywnego stosunku do zmian
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- planowania wykonania zadania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawowe pojęcia związane z pracami porządkowymi

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie czynności porządkowych wykonywanych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- charakteryzowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- uzasadniać konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
- rozróżniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- rozróżniać maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego
- dobierać środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
- wykazywać pozytywny stosunek do zmian
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości - wyjaśniać pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości - wymieniać czynności porządkowe wykonywane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne - uzasadniać konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych - określać pomieszczenia oraz miejsca w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, gdzie wykonywane są czynności porządkowe - opisywać czynności porządkowe wykonywane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
2. Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	40	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego - wymieniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe - rozróżniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne - charakteryzować czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego - charakteryzować czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne - charakteryzować części obiektu gastronomicznego
3. Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych	40	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego - wymieniać środki czystości do wykonywania prac porządkowych - grupować środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia - dobierać środki czystości do wykonywanych prac porządkowych - charakteryzować maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego - charakteryzować środki czystości do wykonywania prac porządkowych - uzasadniać dobór środków czystości do wykonywanych prac porządkowych - charakteryzować części obiektu gastronomicznego, gdzie stosowane są maszyny czyszczące i sprzęt do wykonywania prac porządkowych
4. Pozytywny stosunek do zmian		<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować zmiany zachodzące w środowisku pracy - dostosowywać się do zmian zachodzących w organizacji pracy - akceptować zmiany zachodzące w środowisku pracy

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
5. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - systematycznie doskonalić warsztat pracy - planować swój rozwój zawodowy
Razem	100	

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

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

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczniów, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających i eksponujących. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego).

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn czyszczących i sprzęt stosowany do prac porządkowych

w różnych częściach obiektu gastronomicznego, katalogi z opisami środków czystości do wykonywania prac porządkowych, instrukcje użytkowania środków do wykonywania prac porządkowych. Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Warunki realizacji

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

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

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia. Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielomysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.)

oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych treści praktycznych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

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

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania słuchacza w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: charakteryzowania czynności porządkowych wykonywanych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne oraz maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

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

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych
- przestrzeganie polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- dobierać sprzęt do wykonywanych prac porządkowych
- dobierać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania
- przygotowywać środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem
- utrzymywać w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych
- prowadzić kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
- segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne
- wykazywać pozytywny stosunek do zmian
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować wykonanie zadania

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności bieżące, codzienne i okresowe prac porządkowych - identyfikować potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych - określać kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych - charakteryzować czynności bieżące, codzienne i okresowe prac porządkowych - uzasadniać potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych - uzasadniać ustalenie kolejności wykonywanych czynności określonych prac porządkowych
2. Dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego - dobierać sprzęt do wykonywanych prac porządkowych - charakteryzować sprzęt do wykonywanych prac porządkowych - uzasadniać dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych
3. Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki czyszczące i dezynfekujące - rozróżniać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych - wymieniać zasady przygotowywania środków czyszczących, roztworów myjących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem - dobierać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania - przygotowywać środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem
4. Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne	55	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności porządkowe części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne zgodnie z ustalonym schematem wykonania - wyjaśniać pojęcie dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) - wyjaśniać pojęcie analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - odnotowywać wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - charakteryzować procedury analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - ustalać schemat wykonania prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
5. Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności z zakresu utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych - wymieniać czynności z zakresu utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych - czyścić maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych - utrzymywać w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych - charakteryzować czynności z zakresu utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych - charakteryzować czynności z zakresu utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych - uzasadniać potrzebę utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych - uzasadniać potrzebę utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych
6. Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych - wymieniać czynności z zakresu prowadzenia kontroli stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych - wymieniać rodzaje uszkodzeń maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych w pracach porządkowych - prowadzić kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych - informować o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi wykorzystywanych w pracach porządkowych - opisywać rodzaje uszkodzeń maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych w pracach porządkowych
7. Procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych - przestrzegać procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych - charakteryzować procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych - uzasadniać potrzebę przestrzegania procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
8. Zmiany w planach wykonywania prac porządkowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać osoby, którym trzeba zgłaszać zmiany w planach wykonywania prac porządkowych - wymieniać procedury zgłaszania zmian w planach wykonywania prac porządkowych - podawać przykłady zmian w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point) - zgłaszać, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać wpływ analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point) na plan wykonywania prac porządkowych - uzasadniać potrzebę zgłaszania zmian w planach wykonywania prac porządkowych
9. Segregowanie odpadów żywnościowych i surowców wtórnych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje odpadów żywnościowych - wymieniać rodzaje surowców wtórnych - wymieniać zasady segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych - charakteryzować odpady żywnościowe i surowce wtórne - opisywać zasady segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych - segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne - uzasadniać potrzebę segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych
10. Dozowanie środków do wykonywania prac porządkowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki do wykonywania prac porządkowych - dobierać środki do wykonywania prac porządkowych - wyjaśniać - charakteryzować zasady dozowania środków do wykonywania prac porządkowych - dozować środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania
11. Sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać sposoby oszczędzania wody - wymieniać sposoby oszczędzania energii elektrycznej - wymieniać sposoby oszczędzania gazu - opisywać sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu - stosować sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu - uzasadniać potrzebę oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu
12. Pozytywny stosunek do zmian		<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować zmiany zachodzące w środowisku pracy - dostosowywać się do zmian zachodzących w organizacji pracy - akceptować zmiany zachodzące w środowisku pracy
13. Planowanie wykonanie zadania		<ul style="list-style-type: none"> - omawiać czynności realizowane w ramach czasu pracy - realizować działania w wyznaczonym czasie - dokonywać modyfikacji zaplanowanych działań - dokonywać samooceny wykonanej pracy

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
14. Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne - przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
Razem	300	

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

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

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Dla przedmiotu Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, który jest przedmiotem o charakterze praktycznym, wskazane są metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

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

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

- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna

- metod podające (np. wykład, instruktaż)
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego).

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, tablice poglądowe, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz maszyn czyszczących i sprzęt stosowany do prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego, katalogi z opisami środków czystości do wykonywania prac porządkowych, instrukcje użytkowania środków do wykonywania prac porządkowych.

Warunki realizacji

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i słuchaczy (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

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

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

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

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

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych treści praktycznych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

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

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania słuchacza w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,

- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: wykonywania prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych oraz polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

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

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

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

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

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 2) Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 3) Szajna R., Ławniczak D., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 4) Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- 5) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 Pracownik pomocniczy gastronomii HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne*, wydanie własne, Chorzów 2020, www.hotelarz.entro.pl
- 6) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 i 2*, WSIP 2012.
- 7) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych – zeszyty ćwiczeń. Część 1 i 2*, WSIP 2012.

Czasopisma specjalistyczne:

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

Podręczniki do języka zawodowego:

- 1) Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2013.
- 2) Krzysztofik B., *Wobei kann ich helfen*, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 3) Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., *Can I help you*, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 4) Sama R., Sama K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2018.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kursy umiejętności zawodowych w kwalifikacji HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne zapewnia odpowiednią liczbę pomieszczeń dydaktycznych z wyposażeniem odpowiadającym najnowszym technologiom i technikom stosowanym w zawodzie, aby zapewniać uzyskanie wszystkich efektów kształcenia wymienionych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie oraz umożliwiać przygotowanie absolwenta do realizowania wymienionych zadań zawodowych.

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz maszyn czyszczących i sprzęt stosowany do prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego, katalogi z opisami środków czystości do wykonywania prac porządkowych. Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i słuchaczy (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.
- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

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

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

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

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

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

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

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

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

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

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości	Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
	2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych	Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego	Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
	2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
	2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
	3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych	Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych
	2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych	Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych
	3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych	Dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych
	4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania	Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych
	5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem	Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych
	6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania	Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne
	7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew))	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych	Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi
	2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych	Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi
	3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych	Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
	4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych	Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych	Procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
	6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)	Zmiany w planach wykonywania prac porządkowych
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne	Segregowanie odpadów żywnościowych i surowców wtórnych
	2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania	Dozowanie środków do wykonywania prac porządkowych
	3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu	Sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu