



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

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

w zakresie kwalifikacji

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

wyodrębnionej w zawodzie

pracownik pomocniczy gastronomii 941203

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

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

Recenzent 2 przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert: mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	11
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	11
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	21
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	24
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	25
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	26
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Produkty spożywcze.....	26
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	26
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	26
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	27
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	28
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	30
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań i napojów.....	32
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	32
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	32
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	33
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	35
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	39
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	41
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	42
6.1.	Wykaz literatury	42
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	44
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	46
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	47

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych 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 kształtującym 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 uczniów 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 ucznia w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju ucznia 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 uczniów posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczniowie uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczeń 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych może być prowadzony w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (2,5 miesięcy x 120 godz. (1 miesiąc) = 300 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (4,16 miesięcy x 72 godz. (1 miesiąc) = 300 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 300 godzin = 195 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (4,16 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 300 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (85 godz.) oraz praktycznego (215 godz.).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 300 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii.

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

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Założenia programowe

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

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

Absolwenci kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych mogą:

- podjąć pracę w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- wykonywać prace pomocnicze związane ze stosowaniem receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych, napojów gorących i zimnych bezalkoholowych,
- wspomagać innych pracowników zakładu gastronomicznego przy wykonywaniu rozmaitych zadań, a szczególności kucharza.

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

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

Zakres merytoryczny programu nauczania kursu umiejętności zawodowych obejmuje podstawę programową kształcenia w zawodzie, a także zawiera elementy materiału nauczania wykraczające poza wspomnianą podstawę programową, co pozwala uatrakcyjnić proces kształcenia i otworzyć się na dynamiczne zmiany, zachodzące w całej branży gastronomicznej w kraju oraz innych państwach Unii Europejskiej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych przygotowuje uczniów do wykonywania czynności związanych ze stosowaniem receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych, przygotowaniem napojów gorących i zimnych bezalkoholowych, przeprowadzaniem obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów, przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów oraz ocenianiem żywności organoleptycznie.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych wymaga wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę z zakresu przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- charakteryzowania produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- identyfikowania wartości odżywczych produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
- stosowania receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych
- przygotowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
- zapobiegania niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
- wykonywania prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
- oceniania żywności organoleptycznie
- rozróżniania systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- wykazywania pozytywnego stosunku do zmian
- planowania wykonania zadania
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- współpracowania 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. Uczeń 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (4,16 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 300 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (85 godz.) oraz praktycznego (215 godz.).

Tabela 1. 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	Produkty spożywcze	Przygotowania dań i napojów
A	B	C	D	E
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych				
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew) *	30	1) określa pojęcie produktu spożywczego	x	
		2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)	x	
		3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	x	
		4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	x	
		5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe	x	
		6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	x	
		7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych	x	
		8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą	x	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Produkty spożywcze	Przygotowania dań i napojów
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew) *	15	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu	x	
		2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych	x	
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek) określa warunki prowadzenia operacji mechanicznych, termicznych i dyfuzyjnych surowców w procesie przetwarzania żywności (ew)	60	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą		x
		2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur		x
		3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw		x
		4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)		x
		5) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)		x
		6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)		x
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	80	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych		x
		2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju		x
		3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)		x
		4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)		x



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Produkty spożywcze	Przygotowania dań i napojów
		5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju		x
		6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych		x
		7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)		x
		8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)		x
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	15	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej		x
		2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów		x
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	60	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności		x
		2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów		x
		3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych		x
		4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach		x
		5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniem na opakowaniu lub recepturze		x
		6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)		x
7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	20	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności	x	
		2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)	x	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Produkty spożywcze	Przygotowania dań i napojów
		3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	x	
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	20	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne	x	
		2) 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	
		3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli	x	
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	300			
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
		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

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Produkty spożywcze	Przygotowania dań i napojów
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 posługiwanie 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 w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

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

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
A	B	C	D	E	F
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	30	1) określa pojęcie produktu spożywczego 2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) 3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego 5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe 6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych 8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą	Produkty spożywcze	1 i 2 miesiąc
	2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	15	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu 2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych		

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) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	20	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności 2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy) 3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych		
	4) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	20	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) 3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli		
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	

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
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	1) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	60	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw 4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach) 5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane 6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)	Przygotowanie dań i napojów	2, 3 i 4 miesiąc
	2) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	80	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju 3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warki, podgrzewacze do czekolady gorącej) 4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)		

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
			5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju 6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe) 8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)		
	3) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	15	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej 2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów		
	4) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	60	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności 2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów 3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach		

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
			5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze 6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) 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	Cały okres kursu
	2) 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	
	3) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Współpraca w zespole	
	Razem	300			

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
Produkty spożywcze	85	0	1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	1) określa pojęcie produktu spożywczego 2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) 3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego 5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe 6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych 8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą
			2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu 2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych
			3) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności 2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy) 3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			4) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) 3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli
Przygotowanie dań i napojów	0	215	1) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw 4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkę, owoce w różnych sosach) 5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane 6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)
			2) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju 3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej) 4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju 6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe) 8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)
			3) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej 2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
			4) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności 2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów 3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach 5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze 6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)
Razem	85	215		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Produkty spożywcze	85	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Przygotowanie dań i napojów	215	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Łączna liczba godzin zajęć	300	
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 produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- identyfikowania wartości odżywczych produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
- stosowania receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych
- przygotowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
- zapobiegania niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
- wykonywania prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
- oceniania żywność organoleptycznie
- rozróżniania systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- wykazywania pozytywnego stosunku do zmian
- planowania wykonania zadania
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- współpracowania w zespole

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Produkty spożywcze

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
- ocenianie żywności organoleptycznie
- rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- klasyfikować produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)
- dobierać produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- rozróżniać metody utrwalania produktów spożywczych
- porównywać wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych
- oceniać organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)
- rozpoznawać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne
- wykazywać pozytywnego stosunku do zmian
- aktualizować wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
1. Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	30	<ul style="list-style-type: none"> - określać pojęcie produktu spożywczego - klasyfikować produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) - rozróżniać produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego - identyfikować produkty spożywcze trwałe i nietrwałe - rozróżniać metody utrwalania produktów spożywczych - dobierać produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych - uzasadniać dobór produktów spożywczych wykorzystywanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych - określać przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych - rozpoznawać produkt utrwalony określoną metodą - opisywać metody utrwalania produktów spożywczych
2. Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu - rozróżniać składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu - porównywać wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych - charakteryzować składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu
3. Ocenianie żywności organoleptycznie	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych - rozróżniać cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych - charakteryzować rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności - oceniać organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)

Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
4. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne - rozpoznawać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne - przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) - odczytywać określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli
5. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - systematycznie doskonalić warsztat pracy - planować swój rozwój zawodowy
6. 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
Razem	85	-

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

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

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

dydaktycznych. 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)
- studium przypadku
- praca w parach i grupach
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana do obiektów świadczących usługi gastronomiczne.

Obudowa dydaktyczna

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), 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, schematy sporządzania potraw i napojów określające krytyczne punkty kontroli, materiały dotyczące oceny organoleptycznej żywności i wartości odżywczej produktów spożywczych, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej, produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, produkty spożywcze trwałe i nietrwałe oraz metody utrwalania produktów spożywczych, 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 uczniów (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.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów 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 uczeń 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 uczniów 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 uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów 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 uczeń 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 osiągnięć edukacyjnych powinno mieć charakter ciągły. Na każdych zajęciach słuchacz/uczestnik powinien otrzymać informację zwrotną, czy osiągnął założone przez nauczyciela cele lekcji. Aby było to możliwe wskazane jest przygotowanie na każde zajęcia kryteriów oceny osiągnięcia celów lekcji. Opracowanie tych kryteriów pozwoli na formułowanie informacji zwrotnej nie tylko przez nauczyciela, ale również przez innych słuchaczy/uczestników (ocena koleżeńska) oraz umożliwi samoocenę słuchacza/uczestnika. Przyczynia się to do przejmowania przez słuchacza/uczestnika odpowiedzialności za własną naukę, a także wdraża do samokształcenia. Sumatywne sprawdzanie osiągnięć słuchacza/uczestnika, przeprowadzane najczęściej w formie pisemnej, któremu towarzyszy stopień szkolny, powinno również zawierać informację zwrotną dla słuchacza/uczestnika na temat mocnych stron pracy i treści wymagających dalszej pracy, powtórzenia.

Sprawdziany osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika mogą mieć formę:

- sprawdzianów z pytaniami otwartymi (np. krótkiej odpowiedzi, z luką, rozszerzonej odpowiedzi),
- testów z pytaniami zamkniętymi (np. prawda-falsz, wyboru wielokrotnego, z luką),



- testów mieszanych,
- systemów e-learningowych umożliwiających analizę osiągnięć słuchacza/uczestnika,
- wypowiedzi ustnych,
- prac indywidualnych i zespołowych w formie referatów oraz opracowań wybranego zagadnienia,
- quizów i konkursów wiedzy indywidualnej lub zespołowej.

Teoretyczny charakter przedmiotu nie powinien ograniczać sprawdzania wiedzy do odtwarzania przyswojonych wiadomości. Należy zwracać uwagę na sprawdzanie stopnia zrozumienia nowego materiału poprzez stawianie przed słuchaczem/uczestnikiem zadań polegających na interpretacji, ocenie, wyjaśnieniu nowych treści.

Metodą sprawdzenia kompetencji przedmiotowych słuchacza/uczestnika może być również ocena przygotowanych przez nich referatów oraz projektów edukacyjnych.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań i napojów

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych
- przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
- zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
- wykonywanie prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów.

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw
- przygotowywać proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)
- przygotowywać proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane
- przygotowywać proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne)
- dobierać sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju
- dobierać i przygotowywać urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)
- dobierać urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)
- obsługiwać urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju
- przestrzegać zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
- obsługiwać urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach
- planować wykonanie zadania
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania

- współpracować w zespole

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
1. Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą - odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur - przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw - przygotowywać proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)
2. Przygotowywanie prostych potraw gotowanych, duszonych, smażonych, pieczonych i zapiekanych	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą - odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur - przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw - przygotowywać proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane
3. Przygotowywanie prostych dań owocowych, warzywnych, mięsnych, rybnych i mącznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą - odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur - przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw - przygotowywać proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne)
4. Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych - rozróżniać rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych - dobierać sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju
5. Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać i przygotować urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej) - dobierać urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów) - obsługiwać urządzenia i sprzęt do parzenia zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju

Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
		<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać urządzenia i sprzęt do przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju
6. Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać procedury przygotowania napojów gorących zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe) - wymieniać procedury przygotowania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty) - przygotowywać napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe) - przygotowywać napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)
7. Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej - wymieniać zasady przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów - przestrzegać zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów - charakteryzować zasady przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
8. Magazyny do przechowywania żywności	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje magazynów do przechowywania żywności - rozróżniać rodzaje magazynów do przechowywania żywności - wymieniać produkty spożywcze i gotowe wyroby pochodzące ze zwrotów wymagające przechowywania w magazynach - dobierać magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów - uzasadniać dobór magazynu do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów
9. Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych - dobierać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych - obsługiwać urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach - uzasadniać dobór urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych

Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
10. Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów	20	<ul style="list-style-type: none"> - odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out) - sprawdzać zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze
11. 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
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
Razem	215	

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

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

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Dla przedmiotu Przygotowanie potraw i napojów, 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

Środki dydaktyczne:

- stanowiska komputerowe nauczyciela z dostępem do internetu wraz z drukarką, skanerem oraz z projektorem multimedialnym lub tablicą multimedialną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów/słuchaczy (1 stanowisko na 1 osobę) z dostępem do internetu oraz z zainstalowanymi programami,
- komputerowe programy demonstracyjne i symulacyjne,
- tablice poglądowe,
- zasoby internetowe,
- scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, karty pracy dla uczniów, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe nt. usług gastronomicznych,
- przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska,
- 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: urządzenia do przyrządzania napojów gorących, parzenia i przygotowania napojów zimnych, przechowywania produktów żywnościowych,
- receptury potraw, karty potraw i napojów,
- schematy sporządzania potraw i napojów,
- filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające: przygotowywanie prostych potraw, przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych, obsługiwanie urządzeń do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych, do parzenia, urządzenia do przechowywania żywności; przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów.

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

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

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,

- stanowiska przygotowania potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką.

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 uczniów 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 uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów 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 uczeń 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 będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

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 ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych, napojów gorących i zimnych bezalkoholowych, przestrzegania zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów oraz wykonywania prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów.

Osiągnięcia uczniów 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:

- zaplanowanie wykonania zadania,
- dobór elementów,
- 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.

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) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (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 uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
3) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (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) Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W., *Sensoryczna ocena jakości*, Akademia Morska w Gdyni, 2016.
- 2) Bliska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 3) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 1*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
- 4) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 2*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
- 5) Derbis A., Linka L., *Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- 6) Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- 7) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych – zeszyty ćwiczeń. Część 1 i 2*, WSIP 2012.
- 8) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 Pracownik pomocniczy gastronomii HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne*, wydanie własne, Chorzów 2020, hotelarz.entro.pl
- 9) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 i 2*, WSIP 2012.
- 10) Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 11) Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 12) Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 13) Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.
- 14) Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3*, WSiP, Warszawa 2018.
- 15) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1*, WSiP, Warszawa 2017.
- 16) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, Warszawa 2017.
- 17) Kmiołek-Gizara A., *Sporządzanie potraw i napojów, Część 2*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 18) Kołtajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 19) Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań, Część 1 i 2*. WSIP 2019.

- 20) Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 21) Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia*, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- 22) Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- 23) Przygoda B., Kunachowicz H. M., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, PZWL, 2017.
- 24) Sawicka B., Bilśka B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. VIII, Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 25) Sawicka B., Bilśka B., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Górśka-Warsewicz H., Świstak E., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. XI, Obsługa klientów w branży gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 26) Szajna R., Ławniczak D., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 27) Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 28) Zienkiewicz M., *Sporządzanie potraw i napojów. Część 1*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.

Czasopisma specjalistyczne:

- 1) „Hotele i Restauracje”
- 2) „Kuchnia”
- 3) „Magazyn dla Smakoszy”
- 4) „Poradnik Restauratora”
- 5) „Przegląd Gastronomiczny”
- 6) „Akademia Kulinarna”.

Podręczniki do języka zawodowego:

- 1) Dul A., Język niemiecki zawodowy w gastronomi, 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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych zapewnia odpowiednią liczbę pomieszczeń dydaktycznych z wyposażeniem odpowiadającym najnowszym technologiom i technikom stosowanym w zawodzie, aby zapewniać uzyskanie wszystkich efektów kształcenia wymienionych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie oraz umożliwiać przygotowanie absolwenta do realizowania wymienionych zadań zawodowych.

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych: urządzenia do przyrządzania napojów gorących, parzenia i przygotowania napojów zimnych, receptury potraw i napojów, schematy sporządzania potraw i napojów określające krytyczne punkty kontroli, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

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

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,

- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem.

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

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.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	1) określa pojęcie produktu spożywczego	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu	Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych
	2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych	Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane	Przygotowywanie prostych potraw gotowanych, duszonych, smażonych, pieczonych i zapiekanych
	6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)	Przygotowywanie prostych dań owocowych, warzywnych, mięsnych, rybnych i mącznych
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju	Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej	Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów	Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności	Magazyny do przechowywania żywności
	2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów	Magazyny do przechowywania żywności
	3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych	Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych
	4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach	Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych
	5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniem na opakowaniu lub recepturze	Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
	6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)	Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności	Ocenianie żywności organoleptycznie
	2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)	Ocenianie żywności organoleptycznie

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	Ocenianie żywności organoleptycznie
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności