



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

PROCEDURA EWALUACJI WEWNĘTRZNEJ

ZAWÓD: Kucharz małej gastronomii symbol cyfrowy zawodu: 512[05]

TEMAT: Praktyka czyni mistrzem

1. Cele ewaluacji

Cel główny: Sprawdzenie zgodności proponowanych treści z zakresem podstawy programowej.

Cele szczegółowe:

- a. Unowocześnienie treści programowych;
- b. Zmotywowanie do kształcenia zawodowego nauczycieli i ciągłego podnoszenia kwalifikacji;
- c. Stworzenie mechanizmu wdrażania nowych treści programowych

2. Kryteria

- a. Kryterium przydatności: Część treści, proponowanych w powyższym programie, znajduje się w programach nauczania zarówno kucharzy małej gastronomii. Jednak ich zawartość jest śladowa, zaznacza raczej temat niż go dogłębnie przedstawia. Większość proponowanych treści nie ma odpowiednika w programach nauczania dopuszczonych do użytku w wymienionych zawodach. Nauczyciele uzyskując swoje kwalifikacje, z reguły przed wieloma laty, mimo stałego pogłębiania wiedzy fachowej, poznawania najnowszych trendów w branży, nie mają możliwości zweryfikowania swoich wiadomości z praktyką. Nauczyciel zawodu musi poznawać nowe treści, wykraczające poza program nauczania, aby móc je przekazywać uczniom w trakcie procesu dydaktycznego. Dotyczy to zarówno zajęć teoretycznych jak i praktycznych. Konkretna wiedza i umiejętności fachowe nauczyciela, który potrafi manualnie pokazać uczniowi zastosowanie nowych technik, trendów w branży warunkują jego sukces pedagogiczny. Tylko konkretny przykład, potwierdzony własnymi umiejętnościami może stanowić przykład dla uczniów, buduje autorytet nauczyciela i może spowodować postrzeganie umiejętności, których naucza zgodnie z trendami danej branży. Tak więc nauczyciele biorący udział w projekcie, będą mogli uaktualnić i uatrakcyjnić program nauczania, włączając nowe treści i nowo nabyte umiejętności do podstawy programowej. W ten sposób podnoszą także poziom kształcenia w placówkach, w których pracują oraz kierują wizerunek swoich szkół jako placówek nadążających za duchem czasu, kształcących zawodowców, na których będzie zapotrzebowanie na rynku pracy.



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

- b. Kryterium systematyczności: Nowe treści programowe wprowadzane będą w proces dydaktyczny w formie tematów, poszerzenia dotychczas omawianego zakresu materiału lub zastąpienia wcześniej omawianych zagadnień, które w związku z procesem technologicznym stały się bezużyteczne. Nauczyciel powinien korzystać z nowych treści możliwie na każdym zajęciach.
- c. Kryterium celowości: Nauczyciel zapoznając się z nowymi technologiami poszerza, uaktualnia i doskonali swój warsztat zarówno zawodowy jak i dydaktyczny. Bardzo istotny jest fakt, że tak przygotowany do pracy nauczyciel, stwarza szansę dla ucznia, który ma możliwość obcowania z aktualną technologią zawodową już na poziomie podstawy programowej, bez konieczności jej poszerzania poza szkołę, w trakcie nauki zawodu. Uaktualnianie i poszerzenie programu nauczania o współczesne trendy w branży w oczywisty sposób lepiej przygotowuje ucznia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz do zaistnienia na rynku pracy. Mając szerszą wiedzę i unikatowe umiejętności (jakie zakłada projekt), absolwent ma szansę osiągnąć lepszą pozycję na rynku pracy.

3. Metody zbierania danych

Operacjonalizacja danych:

- a. Określenie zakresu nowych treści: Nowe treści nauczania można wprowadzić na różne sposoby do programu nauczania:
 - Przy okazji omawiania podstawowych tematów można włączyć przykłady z „nowej wiedzy” i nawiązać do nowych technologii przez porównanie ze starszymi trendami.
 - W miejsce nieaktualnych, niestosowanych technologii omawiać nowe trendy i technologie, pokazywać nowoczesne rozwiązania.
 - Zmniejszyć ilość godzin, która w podstawie programowej obejmuje tematy, które aktualnie straciły na ważności w branży, a zaoszczędzony czas przeznaczyć na nowe treści i współcześnie przydatne an rynku pracy umiejętności. Takie przemyślenie i zaplanowane postępowanie będzie chroniło ucznia przed przeładowaniem programu i jednocześnie spowoduje, że absolwent wyposażony zostanie w pakiet najbardziej aktualnych wiadomości i umiejętności, pożądanych na rynku pracy.
- b. Określenie intuicyjne cech uczestnika programu:

Przed przystąpieniem do programu uczestnicy powinni wypełnić kwestionariusz ankietowy, który będzie narzędziem diagnozującym nastawienie uczestników do programu, stopień ich zaangażowania oraz cele, jakie sobie stawiają przystępując do programu.



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

SZCZEGÓŁOWY PLAN SZKOLENIA dla Modułu tematycznego: KUCHNIA MEKSYKAŃSKA

Lp.	TEMATYZACJE
1.	Tradycje i zwyczaje żywieniowe Meksyku
2.	Nieznane surowce i półprodukty oraz sposoby ich przygotowania
3.	Przyprawy i dodatki stosowane w potrawach i napojach
4.	Naczynia, sprzęt i narzędzia pracy specyficzne dla kuchni meksykańskiej
5.	Przystawki, sałatki i sosy - sporządzanie i przechowywanie
6.	Napoje alkoholowe i bezalkoholowe – skład, sposoby sporządzania i serwowania
7.	Typowe, charakterystyczne potrawy kuchni meksykańskiej
8.	Nazewnictwo hiszpańskie i polskie – identyfikacja składu potrawy
9.	Ocena i porównanie potraw z surowców meksykańskich i zmodyfikowanych (zastępczych)
10.	Sposoby serwowania potraw w kuchni meksykańskiej w restauracji oraz podczas Cateringu
11.	Samodzielne ćwiczenia praktyczne
12.	Catering potraw meksykańskich



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

SZCZEGÓŁOWY PLAN SZKOLENIA dla

Modułu tematycznego: KUCHNIE REGIONALNE – tradycje kulinarne i nowe trendy żywieniowe

Lp.	TEMATYZAJĘĆ
1.	Charakterystyka kuchni wybranych regionów (górska, kaszubska, pomorska)
2.	Surowce , półprodukty, wyroby oraz sposoby ich przygotowania
3.	Zioła, przyprawy i dodatki stosowane w potrawach i napojach
4.	Naczynia, sprzęt i narzędzia pracy specyficzne dla kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych
5.	Tradycyjne metody produkcji – wady i zalety
6.	Dziczyzna, wieprzowina, barania oraz wołowina w kuchniach regionalnych
7.	Typowe, charakterystyczne potrawy kuchni górskiej
8.	Nazewnictwo regionalne i polskie – identyfikacja składu surowcowego potraw, napojów i technik kulinarnych
9.	Ocena i porównanie potraw różnych kuchni z surowców oryginalnych i zmodyfikowanych (zastępczych)
10.	Sposoby serwowania potraw w kuchni górskiej w restauracji oraz podczas biesiad, wesel, kuligów i świąt
11.	Samodzielne ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nabytej wiedzy i umiejętności
12.	Konserwacja i przechowywanie surowców, półproduktów i potraw
13.	Łączenie tradycji i nowoczesności – porównanie i ocena



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

SZCZEGÓŁOWY PLAN SZKOLENIA dla

Modułu tematycznego: RYBY I OWOCE MORZA – obróbka wstępna

nowe techniki i sposoby serwowania

Lp.	TEMATYZAJĘĆ
1.	Ocena świeżości i sposób obróbki ryb i owoców morza
2.	Metody rozmrażania i odsalania – ocena przydatności do produkcji
3.	Zioła, przyprawy i dodatki stosowane w potrawach z ryb
4.	Nowoczesny sprzęt i narzędzia pracy i aparatura stosowana w przygotowaniu potraw z ryb i owoców morza
5.	Organizacja pracy i techniki przygotowania półproduktów zgodnie z wymogami HACCP
6.	Planowanie menu z wykorzystaniem ryb i owoców morza
7.	Optymalne wykorzystanie i zagospodarowanie surowców i sprzętu
8.	System jakości w procesie produkcji
9.	Dobór zastawy stołowej zależnie od rodzaju potrawy
10.	Samodzielne ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nabytej wiedzy i umiejętności
11.	Konserwacja i przechowywanie surowców, półproduktów i potraw gotowych
12.	Kompozycje smaków i konsystencji



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

REALIZACJA MATERIAŁU dla

NAZWA ZAWODU: KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII symbol cyfrowy
zawodu: 512[05]

Moduł tematyczny: . KUCHNIA MEKSYKAŃSKA

I Nazwa pracodawcy: *Gastro-Servis Restauracja meksykańska*
Coste del Sol

Nr	Temat zajęć	Liczba godzin	Podpis wykładowcy
1	Tradycje i zwyczaje żywieniowe Meksyku	1	<i>[Signature]</i>
2	Nieznane surowce i półprodukty oraz sposoby ich przygotowania	3	<i>[Signature]</i>
3	Przyprawy i dodatki stosowane w potrawach i napojach	1	<i>[Signature]</i>
4	Naczynia, sprzęt i narzędzia pracy specyficzne dla kuchni meksykańskiej	1	<i>[Signature]</i>
5	Przystawki, sałatki i sosy - sporządzanie i przechowywanie	2	<i>[Signature]</i>
6	Napoje alkoholowe i bezalkoholowe – skład, sposoby sporządzania i serwowania	2	<i>[Signature]</i>
7	Typowe, charakterystyczne potrawy kuchni meksykańskiej	4	<i>[Signature]</i>
8	Nazewnictwo hiszpańskie i polskie – identyfikacja składu potrawy	2	<i>[Signature]</i>
9	Ocena i porównanie potraw z surowców meksykańskich i zmodyfikowanych (zastępczych)	2	<i>[Signature]</i>
10	Sposoby serwowania potraw w kuchni meksykańskiej w restauracji oraz podczas Cateringu	4	<i>[Signature]</i>
11	Samodzielne ćwiczenia praktyczne	4	<i>[Signature]</i>
12	Catering potraw meksykańskich	4	<i>[Signature]</i>
Razem		30	<i>[Signature]</i>



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

REALIZACJA MATERIAŁU dla

**NAZWA ZAWODU: KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII symbol cyfrowy
zawodu: 512[05]**

**Moduł tematyczny: RYBY I OWOCE MORZA – obróbka wstępna nowe
techniki i sposoby serwowania**

I Nazwa pracodawcy:

Nr	Temat zajęć	Liczba godzin	Podpis wykładowcy
1	Ocena świeżości i sposób obróbki ryb i owoców morza	1	
2	Metody rozmrażania i odsalania – ocena przydatności do produkcji	1	
3	Zioła, przyprawy i dodatki stosowane w potrawach z ryb	1	
4	Nowoczesny sprzęt i narzędzia pracy i aparatura stosowana w przygotowaniu potraw z ryb i owoców morza	1	
5	Organizacja pracy i techniki przygotowania półproduktów zgodnie z wymogami HACCP	2	
6	Planowanie menu z wykorzystaniem ryb i owoców morza	2	
7	Optymalne wykorzystanie i zagospodarowanie surowców i sprzętu	4	
8	System jakości w procesie produkcji	2	
9	Dobór zastawy stołowej zależnie od rodzaju potrawy	2	
10	Samodzielne ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nabytej wiedzy i umiejętności	6	
11	Konserwacja i przechowywanie surowców, półproduktów i potraw gotowych	4	
12	Kompozycje smaków i konsystencji	4	
	Razem	30	



Projekt „Praktyka czyni mistrzem” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach poddziałania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

REALIZACJA MATERIAŁU dla

**NAZWA ZAWODU: KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII symbol cyfrowy
zawodu: 512[05]**

**Moduł tematyczny: KUCHNIE REGIONALNE – tradycje kulinarne i nowe
trendy żywieniowe**

I Nazwa pracodawcy:

Nr	Temat zajęć	Liczba godzin	Podpis wykładowcy
1	Charakterystyka kuchni wybranych regionów (górska, kaszubska, pomorska)	1	
2	Surowce, półprodukty, wyroby oraz sposoby ich przygotowania	1	
3	Zioła, przyprawy i dodatki stosowane w potrawach i napojach	1	
4	Naczynia, sprzęt i narzędzia pracy specyficzne dla kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych	1	
5	Tradycyjne metody produkcji – wady i zalety	1	
6	Dziczyzna, wieprzowina, barania oraz wołowina w kuchniach regionalnych	6	
7	Typowe, charakterystyczne potrawy kuchni górskiej	2	
8	Nazewnictwo regionalne i polskie – identyfikacja składu surowcowego potraw, napojów i technik kulinarnych	2	
9	Ocena i porównanie potraw różnych kuchni z surowców oryginalnych i zmodyfikowanych (zastępczych)	2	
10	Sposoby serwowania potraw w kuchni górskiej w restauracji oraz podczas biesiad, wesel, kuligów i świąt	4	
11	Samodzielne ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nabytej wiedzy i umiejętności	6	
12	Konserwacja i przechowywanie surowców, półproduktów i potraw	1	
13	Łączenie tradycji i nowoczesności – porównanie i ocena	2	
	Razem	30	