



Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu Kucharz (klasyfikacja Ministerstwa Edukacji Narodowej 512[05] i MEN 512001¹)

I. Wprowadzenie – założenia do budowy programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Kucharz* (PPPNZku)

PPPNZku w obszarze kształcenia kadr turystycznych na poziomie szkolnictwa średniego, jest narzędziem służącym do realizacji nadrzędnego celu projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”. Cel ten zdefiniowany jest jako wsparcie kadry nauczycielskiej przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w procesie doskonalenia zawodowego, poznawania rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwach branży hotelarsko – turystycznej oraz zdobywania umiejętności praktycznych, niezbędnych podczas zajęć przygotowujących absolwentów szkół do wykonywania wyuczonych zawodów.

Aby PPPNZku spełnił wymienione powyżej zadania, przy jego projektowaniu przyjęte zostały następujące założenia:

1. Praktyka w przedsiębiorstwie gastronomicznym ma na celu zapoznanie nauczycieli i instruktorów z procedurami praktycznego przygotowania uczniów do pracy

¹ Podstawy programowe dla zawodu kucharz:

- MEN 512[02] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 31 marca 2006 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: blacharz, blacharz samochodowy, koszykarz-plecionkarz, kucharz, mechanik pojazdów samochodowych, monter kadłubów okrętowych, technik bezpieczeństwa i higieny pracy, technik pożarnictwa, technik technologii wyrobów skórzanych i złotnik-jubiler (Dz. U. Nr 62, poz. 439);
- MEN 512[05] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 2011 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: asystent osoby niepełnosprawnej, florysta, kucharz małej gastronomii, operator maszyn leśnych, opiekun medyczny, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, sprzedawca, technik handlowiec, technik organizacji usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego i technik weterynarii (Dz. U. Nr 49, poz. 254);
- MEN 512001 obowiązująca od 01.09.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 7.



w zawodzie, umożliwiającymi osiągnięcie odpowiednich efektów kształcenia w procesie praktycznej nauki zawodu *Kucharz*. Zakres kwalifikacji nabywanych przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, jest zgodny z ideą europejskich ram kwalifikacji², wyrażonych w języku efektów kształcenia, które obejmują: wiedzę i umiejętności oraz kompetencje personalne i społeczne. Dlatego też w PPPNZku zaplanowano realizację procedur dydaktycznych, które prowadzą w procesie praktycznej nauki zawodu do osiągnięcia następujących efektów kształcenia³:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy [BHP], podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej [PDG], języka obcego ukierunkowanego zawodowo [JOZ], kompetencji personalnych i społecznych [KPS], organizacji pracy małych zespołów [OMZ],
- efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów w ramach obszaru kształcenia turystyczno-gastronomicznego [T] stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie *Kucharz* [PKZ (T.c)]
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie *Kucharz*: sporządzanie potraw i napojów [T6].

Wymienione powyżej efekty kształcenia są wspólne dla grupy zawodów klasyfikowanych przez instytucje rynku pracy oraz GUS⁴ w sektorze usług turystycznych i gastronomicznych, wyszczególnionych w poniższej tabeli:

Tabela 1. Efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów.

343	Średni personel w zakresie działalności artystycznej, kulturalnej i kulinarnej
3434	Szefowie kuchni i organizatorzy usług gastronomicznych

² Zalecenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (2008/C111/01)

³ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184.

⁴ Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, Dz. U. z 2010r. nr 82, poz. 537.



343401	Organizator usług cateringowych
343402	Szef kuchni (kuchmistrz)
512	Kucharze
5120	Kucharze
512001	Kucharz
512002	Kucharz małej gastronomii
512090	Pozostali kucharze

Z tego powodu, realizacja PPPNZku, daje możliwość nabycia praktycznych umiejętności nauczania przedmiotów zawodowych, niezbędnych do osiągnięcia kwalifikacji wymaganych dla szerokiej grupy zawodów.

2. Opisane w pkt. 1 efekty kształcenia podlegają ewaluacji w drodze egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe⁵. Dlatego w PPPNZku uwzględnione zostały procedury zadań dydaktycznych, realizacja których zapewni osiągnięcie następujących standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia w/w egzaminu:

- egzamin pisemny:
 - część I „wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w zawodzie”
 - część II „wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą”
- egzamin praktyczny obejmujący wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej na podstawie dokumentacji.

3. Oprócz wymienionych w pkt. 1 i 2 założeń, niezmiernie istotną kwestią warunkującą efektywność praktycznej nauki zawodu, jest zapewnienie jak największej korelacji programu nauczania z oczekiwaniami przedsiębiorców – pracodawców, wobec

⁵ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652.



umiejętności i kwalifikacji absolwentów. Luki i rozbieżności pomiędzy umiejętnościami nabywanymi przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, a umiejętnościami poszukiwanymi przez pracodawców, w dużej mierze rzutują na ich ocenę przygotowania do pracy zawodowej. Implikuje to w sposób bezpośredni preferencje, co do zatrudnianych absolwentów z wykształceniem kierunkowym, a co za tym idzie poziom bezrobocia wśród tej grupy.

Realizując wielokrotnie podnoszony przez pracodawców⁶ postulat dostosowania kwalifikacji pracowników do ich oczekiwań, poprzez działania podnoszące jakość nauki praktycznej zawodów, w budowie PPPNZku zostały uwzględnione zarówno wyniki badań literaturowych, jak i badań pierwotnych przeprowadzonych wśród pracodawców w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W celu wyjaśnienia wpływu przyjętych założeń na ostateczny kształt PPPNZku, w kolejnych częściach niniejszego opracowania, dokonano syntetycznej prezentacji: efektów kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Kucharz*, standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz wyników badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno - hotelarskiego.

⁶ Szymańska E., *Oczekiwania rynku turystycznego w zakresie kształcenia kadr*, Zeszyt Naukowy „Ekonomia i Zarządzanie”, Tom 1, nr 1, s. 133 – 142., Politechnika Białostocka, Białystok 2009; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek rozwoju edukacji turystycznej w świetle kondycji współczesnego świata* – zarys problemu, [w:] Krupa J., Biliński J. [red.] *Turystyka w badaniach naukowych*, Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów 2006; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji w świetle zmian demograficznych i społecznych regionu. Określenie zapotrzebowania na edukację na różnych poziomach w regionie w świetle prognoz demograficznych*, Wrocław 2010; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń prac badawczych dotyczących potrzeb doskonalenia zawodowego i szkolenia kadr dla turystyki*, Opracowanie na zlecenie Ministerstwa Sportu i Turystyki, Instytut Turystyki, Warszawa 2007.



II. Efekty kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Kucharz*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym poszczególne grupy efektów kształcenia, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZku.

Tabela 2. Grupy efektów kształcenia.

Rodzaj i nazwa efektu kształcenia	Symbol nadany w PPPNZku
Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów	W
Bezpieczeństwo i higiena pracy - Uczeń:	BHP
Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	W/BHP/1
Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	W/BHP/2
Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	W/BHP/3
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	W/BHP/4
Określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	W/BHP/5
Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	W/BHP/6
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/7
Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	W/BHP/8
Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	W/BHP/9
Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	W/BHP/10
Podjęcie i prowadzenie działalności gospodarczej - Uczeń:	PDG
Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	W/PDG/1
Stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	W/PDG/2
Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/3
Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	W/PDG/4
Analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	W/PDG/5
Inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	W/PDG/6
Przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	W/PDG/7
Prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	W/PDG/8
Obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	W/PDG/9
Planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	W/PDG/10



Optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.	W/PGD/11
Język obcy ukierunkowany zawodowo - Uczeń:	JOZ
Posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych;	W/JOZ/1
Interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;	W/JOZ/2
Analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;	W/JOZ/3
Formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;	W/JOZ/4
Korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.	W/JOZ/5
Kompetencje personalne i społeczne - Uczeń:	KPS
Przestrzega zasad kultury i etyki;	W/KPS/1
Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	W/KPS/2
Przewiduje skutki podejmowanych działań;	W/KPS/3
Jest otwarty na zmiany;	W/KPS/4
Potrafi radzić sobie ze stresem;	W/KPS/5
Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	W/KPS/6
Przestrzega tajemnicy zawodowej;	W/KPS/7
Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	W/KPS/8
Potrafi negocjować warunki porozumień;	W/KPS/9
Współpracuje w zespole.	W/KPS/10
Organizacja pracy małych zespołów - Uczeń:	OMZ
Planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/1
Dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/2
Kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;	W/OMZ/3
Ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;	W/OMZ/4
Wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;	W/OMZ/5
Komunikuje się ze współpracownikami.	W/OMZ/6
Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie Kucharz - Uczeń:	PKZ(T.c)
Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)/1
Przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)/2
Przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)/3
Przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)/4
Posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)/5
Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)/6
Rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)/7
Przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)/8
Określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)/9
Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.c)/10
Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie Kucharz: Sporządzanie potraw i napojów	T.6



Przechowywanie żywności - Uczeń:	T.6/I
Ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6/I/1
Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6/I/2
Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6/I/3
Dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6/I/4
Rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6/I/5
Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6/I/6
Dobiera metody utrwalania żywności;	T.6/I/7
Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6/I/8
Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.	T.6/I/9
Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - Uczeń:	T.6/II
Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6/II/1
Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6/II/2
Stosuje receptury gastronomiczne;	T.6/II/3
Rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/4
Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/5
Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6/II/6
Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6/II/7
Rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6/II/8
Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/9
Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/10
Ocenia organoleptycznie żywność;	T.6/II/11
Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6/II/12
Porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6/II/13
Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).	T.6/II/14

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184., podstawa programowa nr 512001 – Kucharz.

III. Standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe na poziomie *Kucharz*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym, poszczególne standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, na poziomie *Kucharz*, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZku.



Tabela 3. Standardy egzaminacyjne.

Rodzaj i nazwa standardu wymagań egzaminacyjnych	Symbol nadany w PPPNZku
Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć:	EP/I
Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:	EP/I/1
Stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu gastronomii;	EP/I/1.1
Klasyfikować podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej;	EP/I/1.2
Rozróżniać surowce i półprodukty stosowane do produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/1.3
Wskazywać warunki przechowywania surowców i półproduktów oraz gotowych potraw małej gastronomii;	EP/I/1.4
Określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii oraz ich wpływ na zdrowie człowieka;	EP/I/1.5
Rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania;	EP/I/1.6
Rozróżniać techniki sporządzania potraw małej gastronomii;	EP/I/1.7
Rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej;	EP/I/1.8
Identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii.	EP/I/1.9
Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:	EP/I/2
Określać kolejność czynności w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/2.1
Dobierać surowce i półprodukty do produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/2.2
Obliczać ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;	EP/I/2.3
Przeprowadzać kalkulację cenową potraw małej gastronomii i napojów;	EP/I/2.4
Przewidywać czas potrzebny do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;	EP/I/2.5
Dobierać narzędzia i naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji oraz ekspedycji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/2.6
Wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych małej gastronomii w procesie technologicznym i przechowywania;	EP/I/2.7
Obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw małej gastronomii;	EP/I/2.8
Zestawiać potrawy małej gastronomii i dodatki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka;	EP/I/2.9
Dobierać surowce i techniki wykonania potraw małej gastronomii w zależności od rodzaju diety.	EP/I/2.10
Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:	EP/I/3
Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/3.1
Wskazywać zasady przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii oraz gotowych potraw;	EP/I/3.2
Przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/3.3
Określać znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/3.4



Organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;	EP/I/3.5
Stosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;	EP/I/3.6
Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii.	EP/I/3.7
Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:	EP/II/1
Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;	EP/II/1.1
Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/1.2
Identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.	EP/II/1.3
Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:	EP/II/2
Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/2.1
Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;	EP/II/2.2
Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.	EP/II/2.3
Etap praktyczny egzaminu: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z tematu — przygotowanie określonych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów – Absolwent powinien umieć:	EPr
Planować czynności związane z wykonaniem zadania:	EPr/I
Sporządzić plan działania;	EPr/I/1
Sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;	EPr/I/2
Wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.	EPr/I/3
Organizować stanowisko pracy:	EPr/II
Zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami ochrony przeciwpożarowej;	EPr/II/1
Sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;	EPr/II/2
Dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.	EPr/II/3
Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:	EPr/III
Przygotowanie określonych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów:	EPr/III/1
Przygotować zgodnie z recepturą surowce i półprodukty potrzebne do wykonania wskazanych potraw;	EPr/III/I/1
Zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe potrawy przed działaniem czynników zewnętrznych;	EPr/III/I/2
Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców;	EPr/III/I/3
Przeprowadzić obróbkę termiczną surowców i półproduktów;	EPr/III/I/4
Przeprowadzić zabiegi wykończenia potraw;	EPr/III/I/5
Ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy;	EPr/III/I/6
Przygotować potrawy i wydać konsumentom;	EPr/III/I/7
Utrzymać ład i porządek na stanowisku;	EPr/III/I/8
Wykonać zadanie w przewidzianym czasie;	EPr/III/I/9
Uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały,	EPr/III/I/10



zagospodarować odpady.	
Prezentować efekt wykonanego zadania:	EPr/IV
Uzasadnić sposób wykonania zadania;	Epr/IV/1
Ocenić jakość wykonanego zadania.	Epr/IV/2

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652, standardy wymagań na poziomie Kucharza (Kucharza małej gastronomii) – MEN 512[05].

IV. Wyniki badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno-hotelarskiego.

Podstawowym celem badania przeprowadzonego w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”⁷, była ocena kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej na poziomie średnim i zawodowym, przez przedsiębiorców – pracodawców. W przypadku PPPNZku zostały wzięte pod uwagę wyniki badań, dotyczące sektora „Gastronomii” a konkretnie zawodu *Kucharz*.

Profil grup docelowych oraz zakres celu badania wymagały podejścia ilościowego, umożliwiającego przeprowadzenie analizy statystycznej oraz perspektywy ramowej (*desk reserach*) pozwalającej na pogłębienie danych i nasycenie merytoryczne wskaźników. W badaniu wykorzystano zatem następujące metody:

- analizę danych wtórnych pochodzących ze źródeł zastanych⁸ (*desk research*),

⁷ Zob. Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

⁸ W analizie wykorzystano następujące źródła: Instytut Badania Opinii i Rynku Pentor S.A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla turystyki*, Katowice 2003; IBC GROUP Central Europe Holding S. A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla Turystyki*, Warszawa 2010; Nowe Motywacje sp. z o.o., *Europejski model strategicznego zarządzania kompetencjami w sektorze turystycznym. Potrzeby i problemy małych i średnich firm branży HoReCa w zakresie rozwoju kompetencji*, Warszawa 2011; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń...*, op. cit., Szymańska E., *Oczekiwania rynku...*, op. cit.; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek*, op. cit.; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 -



- analizę danych pierwotnych uzyskanych za pomocą badań własnych ilościowych – techniką CATI⁹.

Ocena kwalifikacji i umiejętności badana była w 22 kluczowych obszarach, wyodrębnionych na podstawie analizy podstaw programowych: MEN 512[05], 512[02] obowiązującej do 31.08.2012 r. i MEN 512001, która obowiązywać będzie od 01.09.2012 r. Analiza wartości ocen w poszczególnych obszarach, pozwoliła na identyfikację luk i rozbieżności pomiędzy kwalifikacjami i umiejętnościami absolwentów a oczekiwaniami pracodawców. Poprzez przypisanie do poszczególnych 22 obszarów, efektów kształcenia wymienionych w pkt. II a wpływających bezpośrednio na poziom umiejętności i kwalifikacji, możliwe było wyodrębnienie tych efektów kształcenia, które przez pracodawców ocenione zostały na poziomie niezadowalającym. Za poziom niezadowalający przyjęto oceny poniżej średniej dla wszystkich 22 obszarów.

Takie efekty kształcenia zostały w procedurach – zadaniach dydaktycznych PPPNZku zaznaczone kolorem czerwonym, celem zwrócenia szczególnej uwagi nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Procedurom realizującym osiągnięcie tych efektów kształcenia, przydzielony został także dłuższy czasokres realizacji. Pozwoliło to w procesie praktycznej nauki zawodu, na podniesienie poziomu kwalifikacji i umiejętności absolwentów w obszarach ocenianych dotychczas negatywnie przez pracodawców.

Poniżej przedstawiono w ujęciu tabelarycznym wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej, na poziomie średnim i zawodowym w 22 obszarach:

Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji...*, op. cit.

⁹ (*Computer Assisted Telephone Interview*) stanowi złożenie tradycyjnego wywiadu ankietarskiego realizowanego przez telefon z komputerowym zarządzaniem doborem próby i przebiegiem wywiadu



Tabela 4. Wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów w odniesieniu do efektów kształcenia i wymogów egzaminacyjnych.

Lp	Obszar kwalifikacji i umiejętności praktycznych	Ocena	Korelacja z efektem kształcenia	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych
1	Ocena żywności pod względem towaroznawczym;	3,3	T.6/I/1	Ep/I/1/1
2	Klasyfikowanie żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarne;	3,3	T.6/I/2,3	Ep/I/1/2,3,5 Ep/I/2/8
3	Dobieranie warunków do przechowywania żywności;	3,6	PKZ(T.c)/10 T.6/I/4	Ep/I/1/4,6 Ep/I/3/2
4	Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności;	3,5	PKZ(T.c)/3 T.6/I/5	Ep/I/1/6
5	Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	3,0	T.6/I/6	Ep/I/3/4
6	Dobieranie metod utrwalania żywności;	3,4	PKZ(T.c)/10 T.6/I/7	Ep/I/2/7
7	Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	3,9	PKZ(Tc)/5 PKZ(Tc)/6,7 T.6/I/8	Ep/I/1/8 Ep/I/2/6 Ep/I/3/5
8	Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności;	3,7	PKZ(Tc)/5,6,7,8	Ep/I/1/8 Ep/I/2/6
9	Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	3,3	W/BHP/7 PKZ(Tc)/7 T.6/II/1	Ep/I/3/5
10	Rozróżnianie i przestrzeganie procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	3,3	PKZ(Tc)/4 T.6/II/2	Ep/I/3/4
11	Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych;	2,8	T.6/II/3	Ep/I/2/1,2,3,4 Epr/II/1/7
12	Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów;	2,9	T.6/II/4	Ep/I/1/7
13	Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów;	3,1	PKZ(T.c)/10 T.6/II/5	Ep/I/2/2,3,4,10 Epr/III/1/1
14	Prawidłowe sporządzanie półprodukty oraz potraw i napojów;	3,3	T.6/II/6	Ep/I/2/1,2,3,5 Epr/III/1/3,4,5,6
15	Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	2,8	PKZ(T.c)/2 T.6/II/7	Ep/I/2/3,7 Epr/III/1/2
16	Rozpoznawanie zmian zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	3,6	T.6/II/8	Ep/I/1/6
17	Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	3,7	PKZ(T.c)/5,6,7 T.6/II/9	Ep/I/1/8
18	Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	3,8	PKZ(T.c)/5,6,7 T.6/II/10	Ep/I/2/6
19	Ocenianie organoleptycznie żywności;	3,3	PKZ(T.c)/8 T.6/II/11	Ep/I/1/6,9 Epr/III/1/7



20	Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	3,6	T.6/II/12	Ep/I/2/6
21	Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów;	3,0	T.6/II/13	Epr/III/1/5,7
22	Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).	2,7	PKZ(T.c)/9 T.6/II/10	Ep/I/3/1,2,3,4,5,6

Źródło: Opracowanie własne na podstawie *Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów*, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

Uwaga – do nowej podstawy programowej nie opracowano jeszcze nowych standardów egzaminacyjnych, w związku z czym, do zawodu kucharz, wykorzystywane są standardy egzaminacyjne z zawodu kucharz małej gastronomii.

Z analizy danych wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie *Kucharz* na niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 3,3 [w skali 1-6]. **55%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło po **20%** respondentów, na dobrą **15%**, a tylko **10%** respondentów uznało, że poziom wykształcenia absolwentów kształtuje się na poziomie bardzo dobrym. Ocen niedostatecznych i celujących nie odnotowano. Średnia arytmetyczna ocen z 22 obszarów jest wyższa od średniej ogólnej i wynosi 3,3. Przedsiębiorcy ocenili najwyżej rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych (3,9). Natomiast najniżej został oceniony obszar: monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP (2,7).

Dodatkowo w uwagach końcowych wskazano na niską wiedzę absolwentów na temat żywności oraz brak zainteresowania zawodem przejawiający się przede wszystkim poprzez śledzenie nowości w gastronomii. Uwypuklono również kwestię niskiej kultury osobistej absolwentów, estetyki ubioru, a także braku odpowiedniej wiedzy o świecie i Polsce.



Przytoczone uwagi i oceny wynikające z badania pierwotnego, znajdują potwierdzenie w badaniach typu *desk research*, gdzie znaleźć można następujące opinie pracodawców i absolwentów:

- Jako główne pole problemowe związane z oceną programu nauczania respondenci identyfikują zdobyte umiejętności praktyczne;
- W wykonywanej pracy umiejętności zdobyte w trakcie nauki w pełni (28,2%) wykorzystuje zaledwie co trzeci absolwent, natomiast częściowo 12%. Warto podkreślić że znaczna część absolwentów nie pracuje, a pozostała część (30,2%) nie wykorzystuje zdobytych umiejętności;
- Wśród zdobytych umiejętności praktycznych dominują przede wszystkim umiejętności miękkie związane z obsługą klienta oraz kompetencje zawodowe. Widoczny jest niski poziom umiejętności uniwersalnych takich jak: obsługa komputera czy znajomość języków obcych;
- Wśród absolwentów przeważają osoby (80,2%), które przystąpiły do egzaminu i zdały z pozytywnym wynikiem egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. 16,6% przystąpiło do egzaminu, ale go nie zdało natomiast zaledwie 3,2% nie przystąpiło do egzaminu w ogóle. Co potwierdza, że egzamin jest dla absolwentów ważnym elementem weryfikującym wiedzę i budującym przewagę na rynku pracy;
- Pomimo pewnego spadku wskazań w porównaniu z poprzednimi latami nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako gwarancji opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych;
- Zdaniem absolwentów ponad połowa pracodawców w trakcie procesu rekrutacyjnego nie okazuje zainteresowania egzaminami zawodowymi. Pytało o nie jedynie 22,7% pracodawców;
- W stosunku do lat poprzednich w roku 2010 ujawnia się symetryczny rozkład czynników uznawanych przez pracodawców za kryteria najważniejsze wobec zatrudnianego



absolwenta. Wysokie znaczenie przypisuje się umiejętnościom „miękkim” tzn. wysokiej kulturze osobistej oraz motywacji do pracy. Nadal jako istotne kryteria oceny absolwenta wskazuje się doświadczenie zawodowe i wykształcenie kierunkowe;

- W porównaniu z latami poprzednimi o 8,9% zmniejszył się odsetek pracodawców, którzy nie preferują wśród zatrudnianych posiadających wykształcenie kierunkowe.
- O 17,2% zwiększył się odsetek pracodawców, którzy zadeklarowali zatrudnienie absolwenta bezpośrednio po ukończeniu szkoły w ciągu ostatnich 2 lat;
- Pracodawcy najczęściej zatrudniali bezpośrednio po ukończeniu Szkoły absolwentów uczelni wyższych (47,9%);
- Ponad połowa pracodawców (55%) pozytywnie ocenia poziom przygotowania zatrudnionych absolwentów do pracy zawodowej. Co czwarty badany nie potrafił wydać opinii na ten temat;
- Wśród argumentów przemawiających za zatrudnieniem absolwentów techników/szkoł policealnych przeważają związane z mniejszymi oczekiwaniami absolwentów odnośnie wynagrodzenia i z chęcią do pracy. Trzy lata wcześniej większe znaczenie pracodawcy przypisywali preferencjom wynikającym z zatrudnienia absolwenta oraz wiedzy i umiejętnościom praktycznym nabywanym w procesie kształcenia;
- W stosunku do lat poprzednich wzrosła wiedza pracodawców na temat egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe absolwenta;
- Ponad połowa respondentów deklaruje nikłą wiedzę na temat standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- Nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako obiektywnego sprawdzianu opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu danego zawodu;



- Pracodawcy, którzy dokonali pozytywnej oceny idei przeprowadzania egzaminów zawodowych jako najczęstszą przyczynę swojej opinii wskazują na możliwość weryfikacji wiedzy oraz uzyskanie poświadczenia o poziomie umiejętności absolwenta;
- Wśród pracodawców negatywnie oceniających ideę przeprowadzania egzaminów zawodowych dominuje przekonanie o tym, iż nie odzwierciedlają one ani wiedzy, ani umiejętności absolwenta;
- Ponad połowa pracodawców deklaruje brak zainteresowania w procesie rekrutacyjnym zdaniem egzaminu zawodowego przez absolwentów.

Wymienione powyżej wnioski wynikające z badań pierwotnych i wtórnych zrealizowanych na potrzeby projektu, znalazły zastosowanie przy konstruowaniu szczegółowego programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, przedstawionego w kolejnej części opracowania.

V. Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Kucharz*.

Według nowej podstawy programowej¹⁰, celem kształcenia w zawodzie *Kucharz*, jest by absolwent był przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Cel ten realizowany jest w procesie dydaktycznym przez osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia wymienionych w pkt. II. Wobec powyższego realizacja programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, składającego się z procedur

¹⁰ Zob. część I



– zadań dydaktycznych powinna być skorelowana z tymi efektami kształcenia. To samo założenie powinno być spełnione w stosunku do standardów wymogów egzaminacyjnych, obowiązujących podczas egzaminu, potwierdzającego praktyczne umiejętności absolwentów, skatalogowanych w pkt. III opracowania.

Aby efekty kształcenia praktycznego odpowiadały oczekiwaniom pracodawców, zatrudniających absolwentów, PPNZku został zweryfikowany pod kątem wyników badań tych oczekiwań zrealizowanych w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W rezultacie przeprowadzenia pogłębionej analizy zagadnień przedstawionych w pkt. II – IV, opracowany został szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Kucharz*, przedstawiony w tabeli poniżej:



Tabela 5. Program praktyki zawodowej.

Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela – instruktora praktycznej nauki zawodu	Niezbędne środki dydaktyczne – narzędzia, baza materialna, pomoce itp.	Korelacja z efektem kształcenia praktycznego	Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych	Umiejętności kluczowe
Zapoznanie z organizacją pracy w obiekcie gastronomicznym (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną restauracji. 2. Zapoznanie ze stanowiskami pracy i zakresami obowiązków pracowników. 3. Ustalanie harmonogramów pracy pracowników. Planowanie dnia i tygodnia pracy. 4. Zasady planowanie menu na co dzień i na szczególne okazje. 5. Receptury gastronomiczne. 6. System HACCP w restauracji, stosowanie zasad GHP i GMP. 7. Ppoż. w restauracji i ochrona środowiska. 8. Reklamacje i rozwiązywanie trudnych sytuacji. 9. Stosowanie przepisów BHP w restauracji. 10. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. 11. Kalkulowanie cen potraw i napojów. 12. Działania marketingowe restauracji. 	<p>Harmonogramy pracy - grafiki pracownicze, zakresy obowiązków na poszczególnych stanowiskach, menu restauracji, instrukcje bhp, instrukcje ppoż., instrukcje i dokumentacja HCCP, książka życzeń i zażaleń, arkusze kalkulacyjne potraw, receptury potraw, programy komputerowe wykorzystywane w obiekcie gastronomicznym</p>	<p>W/BHP/1-6 W/BHP/8 – 10 W/PDG/1-5 W/PDG/4-5 W/PDG/9-11 PKZ(T.c)/1,2, 3,4 4 PKZ(T.c)/7,8, 9, 10 T.6/I/6 T.6/II/1, 2, 3 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/1.1 EP/I/2,4,5 EP/I/3.1 EP/I/3.4, 5, 6</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 2. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością. 3. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych. 4. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).
Zaopatrzenie i przechowywanie surowców spożywczych. (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy (Magazyn produktów spożywczych)				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z układem funkcjonalnym pomieszczeń magazynowych zakładu gastronomicznego. 2. Dobór warunków do przechowywania żywności. 	<p>Magazyn wyposażony w nowoczesny sprzęt do przechowywania żywności, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,</p>	<p>W/BHP/5, 6 W/BHP/8, 9, 10</p>	<p>EP/I/1.1, 1.2, EP/I/1.4 EP/I/1.6</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>3. Procedury zaopatrywania i wydawania surowców do produkcji. 4. Wyposażenie pomieszczeń magazynowych i zapoznanie z instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń. 5. Procedury HACCP obowiązujące w trakcie przechowywania żywności. Oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP. 6. Zasady BHP obowiązujące w pomieszczeniach magazynowych.</p>	<p>procedury zaopatrywania i wydawania surowców, kartoteki surowców, ewentualnie wykorzystanie programów komputerowych do ewidencji surowców, Dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, instrukcje BHP</p>	<p>W/PDG/9 PKZ(T.c)/2, 3 PKZ(T.c)/5, 6, 7, 8 9 10 T.6/I/1, 2, 3, 4, 5,6,7,8,9 T.6/II/1 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/1.9 EP/I/2.7 EP/I/3.2 Epr/III/1/2</p>	<p>2. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością. 3. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).</p>
<p>Sporządzanie potraw i napojów . Jarzyniarnia. (<i>restauracja, restauracja hotelowa</i>) 1 dzień roboczy</p>				
<p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u> a) Zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami do obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców – instrukcje obsługi. b) Zasady bhp obowiązujące w jarzyniarni c) Analiza receptur surówek sporządzanych w zakładzie d) HACCP w jarzyniarni oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u> a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń b) obróbka wstępna : czysta i brudna warzyw i owoców c) obsługa sprzętu i urządzeń w przygotowalni d) sporządzanie surówek i ich ocena organoleptyczna e) porcjowanie i dekorowanie surówek</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury surówek</p>	<p>W/BHP/7- 10 PKZ(T.c)/1,2, 3,4,5, PKZ(T.c)/6,7, 8, 9 W/OMZ/1- 6 T.6/II/1,2,3,4, 5,6,7, T.6/II/8 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/1.6- 1.9 EP/I/2.1 EP/I/2.2 EP/I/3.1 EP/I/3.4 EP/I/3.1 EP/I/3.6 EPr/II/1, 2, 3 Epr/III/I/1,2,3, 4,5,6,7,8,9, 10</p>	<p>1. Dobieranie surowców do sporządzania surówek. 2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych. 3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością. 4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania surówek. 5. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie surówek. 6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 7. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z</p>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

				Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP. 8. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
Sporządzanie potraw i napojów . Kuchnia gorąca. <i>(restauracja, restauracja hotelowa) 2 dni robocze</i>				
<p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></p> <p>a) zapoznanie z organizacją pracy kuchni gorącej b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami do obróbki cieplnej – instrukcje obsługi c) zasady bhp obowiązujące w kuchni gorącej d) analiza receptur potraw gorących e) HACCP kuchni gorącej oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń b) obróbka cieplna surowców c) obsługa sprzętu i urządzeń w kuchni gorącej d) sporządzanie potraw i ich ocena organoleptyczna e) porcjowanie i dekorowanie potraw</p>	Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej surowców, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury kuchenne	<p>W/BHP/7- 10 PKZ(T.c)/1,2, 3,4- 9 W/OMZ/1,2,3 ,4,56 T.6/II/1,2,3,4, 5,6 T.6/II/ 7, 8 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/1.6- 1.9 EP/I/2.1 EP/I/2.2 EP/I/3.1 EP/I/3.4 EP/I/3.1 EP/I/3.6 EPr/II/1, 2, 3 Epr/III/I/1,2,3, 4,5,6,7,8,9, 10</p>	<p>1. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP. 2. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych. 3. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością. 4. Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów. 5. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów. 6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 7. Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów.</p>
Sporządzanie potraw i napojów. Pracownia garmażeryjna. Kuchnia zimna. <i>(restauracja, restauracja hotelowa) 2 dni robocze</i>				
<p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></p> <p>a) zapoznanie z organizacją pracy kuchni zimnej</p>	Nowoczesny sprzęt i urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców, sprzęt do garniowania, urządzenia do	<p>W/BHP/7- 10 PKZ(T.c)/1,2, 3,4- 9</p>	<p>EP/I/1.6- 1.9 EP/I/2.1 EP/I/2.2</p>	<p>1. Dobieranie surowców do sporządzania zakąsek. 2. Umiejętne stosowanie receptur</p>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami – instrukcje obsługi c) zasady bhp obowiązujące w kuchni zimnej d) analiza receptur potraw garmażeryjnych e) HACCP kuchni zimnej oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń b) obróbka wstępna i cieplna surowców c) obsługa sprzętu i urządzeń w kuchni zimnej d) sporządzanie zakąsek i ich ocena organoleptyczna e) porcjowanie i garniowanie potraw</p>	<p>przechowywania wyrobów garmażeryjnych, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury garmażeryjne</p>	<p>W/OMZ/1- 6 T.6/II/1,2,3,4, 5, T.6/II/6, 7, 8 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/3.1 EP/I/3.4 EP/I/3.1 EP/I/3.6 EPr/II/1, 2, 3 EPr/III/I/1,2,3, 4,5,6,7,8,9,10</p>	<p>gastronomicznych.</p> <ol style="list-style-type: none"> Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością przy produkcji zakąsek. Rozróżnianie metod i technik sporządzania zakąsek. Porcjowanie, garniowanie zakąsek. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
<p>Sporządzanie potraw i napojów. Deserownia. Ciastkarnia. <i>(restauracja, restauracja hotelowa) 2 dni robocze</i></p>				
<p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></p> <p>a) zapoznanie z organizacją pracy w deserowni i/lub ciastkarni b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami stanowiącymi wyposażenie deserowni i/ lub ciastkarni – instrukcje obsługi c) zasady bhp obowiązujące w deserowni i/lub ciastkarni d) analiza receptur deserów i ciast e) HACCP w deserowni i/lub ciastkarni oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do produkcji ciast i deserów, piece konwekcyjne, sprzęt do dekoracji ciast i deserów, urządzenia chłodnicze, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP, receptury ciast i deserów produkowanych w restauracji</p>	<p>W/BHP/7- 10 PKZ(T.c)/1,2, 3,4- 9 W/OMZ/1- 6 T.6/II/1,2,3,4, 5 T.6/II/ 6,7,8 T.6/II/14</p>	<p>EP/I/1.6- 1.9 EP/I/2.1 EP/I/2.2 EP/I/3.1 EP/I/3.4 EP/I/3.1 EP/I/3.6 EPr/II/1, 2, 3 EPr/III/I/1,2,3, 4,5,6,7,8,9, 10</p>	<ol style="list-style-type: none"> Dobieranie surowców do sporządzania deserów i ciast. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością. Rozróżnianie metod i technik sporządzania deserów i ciast. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie deserów i ciast.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</p> <p>b) obróbka wstępna i ciepła surowców</p> <p>c) obsługa sprzętu i urządzeń w deserowni i/lub ciastkarni</p> <p>d) sporządzanie deserów i ciast oraz ich ocena organoleptyczna</p> <p>e) porcjowanie i dekorowanie deserów i ciast</p>				<p>6. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</p> <p>7. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP.</p> <p>8. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</p>
<p>Ekspedycja potraw i napojów. Zmywalnia naczyń stołowych. (restauracja, restauracja hotelowa) 1 dzień roboczy</p>				
<p>Zadania uczestnika praktyki:</p> <p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></p> <p>a) zapoznanie z organizacją pracy ekspedycji i zmywalni naczyń</p> <p>b) zapoznanie ze sprzętem i urządzeniami – instrukcje obsługi</p> <p>c) zasady bhp obowiązujące w ekspedycji i zmywalni naczyń</p> <p>d) HACCP w części ekspedycyjnej i w zmywalni naczyń oraz instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p> <p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></p> <p>a) dokonywanie oceny (sprawdzanie) stanu wyposażenia i sprawności urządzeń</p> <p>b) wydawanie potraw</p> <p>c) obsługa sprzętu i urządzeń</p> <p>d) mycie naczyń w zmywalni, porządkowanie stanowiska roboczego</p>	<p>Nowoczesny sprzęt i urządzenia do ekspedycji potraw i napojów, maszyny do mycia naczyń, instrukcje obsługi w/w urządzeń, instrukcje BHP, instrukcje mycia i dezynfekcji naczyń, dokumentacja HACCP, instrukcje sanitarne GHP i GMP,</p>	<p>W/BHP/1, W/BHP/4, 5, 6, 7,8 W/OMZ/1, 2,3,4,5, W/OMZ/6 PKZ(T.c)/3 PKZ(T.c)/5,6, 7 PKZ(T.c)/9 T.6/II/1,2 T.6/II/9,10,11, 12 T.6/II/13.14</p>	<p>EP/I/1.1 EP/I/2.6, EP/I/2.7 EP/I/3.4 EP/I/3.5 EPr/II/1 Epr/III/I/7 Epr/III/I/8 Epr/III/I/10</p>	<p>1. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP.</p> <p>2. Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</p>



VI. Miejsce odbywania praktyk zawodowych dla kucharza.

Program praktyk może być realizowany w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, turystyczne i hotelarskie. Szczegółowe wskazania do realizacji zawarte zostały w Tabeli 5. *Program praktyki zawodowej*, gdzie w nawiasach określono miejsce przeprowadzenia praktyk.