

Poznań 21.03.2018

REKOMENDACJE ZMIAN PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU SZKOLNEGO:

343404 TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH KOD ZAWODU

z uwzględnieniem opisów wymagań na stanowiskach pracy i predyspozycji zawodowych

Dla szkoły/szkół:

1. Zespół Szkół im. A Mickiewicza w Objezierzu
2. Zespół Szkół Politechnicznych w Śremie im.. Powstańców Wielkopolskich

Autorzy rekomendacji:

1. Małgorzata Kubiak
2. Agnieszka Wróblewska

Rekomendacje w obszarach

1. Informacji o zawodzie

1.1) Rekomenduje się rozważenie doskonalenia programu nauczania pod kątem kształtowania poniższych umiejętności i kompetencji:

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji	Przedmiot
1.	Planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i ocenia sposób żywienia)	Zasady Żywienia Człowieka Pracownia planowania żywienia
2.	Stosuje zasady racjonalnej gospodarki żywnością	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
3.	Wykonuje czynności związane z planowaniem i realizacją usług gastronomicznych	Organizacja produkcji gastronomicznej Usługi gastronomiczne
	Stosuje specjalistyczne programy komputerowe do wykonywania zadań	Działalność gospodarcza w gastronomii; Informatyka; Usługi gastronomiczne Pracownia żywienia

2. Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów

Pracodawcy nie wskazali potrzeby modyfikacji programu nauczania w zakresie nabywania przez uczniów efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów ani w zakresie języka obcego zawodowego.

3. Efektów kształcenia wspólne dla wszystkich - kompetencji personalne i społeczne

3.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów kompetencji personalnych i społecznych w zawodzie, gdyż w ocenie pracodawców w poniższych kompetencji personalnych i społeczne oczekiwania pracodawców są wyższe niż poziom przygotowania absolwentów:

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Przedmiot
1	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań	Działalność gospodarcza Pracownia gastronomiczna
2	Planowanie działania i zarządzanie czasem	Pracownia gastronomiczna Pracownia żywienia Godzina z wychowawcą
3	Przewidywanie skutków podejmowanych działań	Wszystkie przedmioty
4	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania	Wszystkie przedmioty
5	Otwartość na zmiany	Pracownia gastronomiczna Pracownia żywienia Praktyki zawodowe

3.2) W programie nauczania dla zawodu wskazane jest zwrócenie uwagi na kształtowanie w procesie kształcenia poniższych dodatkowych kompetencji personalnych i społecznych wskazanych przez pracodawców (wykraczających poza podstawę programowa kształcenia w zawodzie): **nie wskazano**

4. Efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji

4.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenia programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji:

Lp.	Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji	Przedmiot
1	Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	Technologia gastronomiczna Pracownia gastronomiczna
2	Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
3	Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Technologia gastronomiczna Pracownia gastronomiczna
4	Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności	Pracownia gastronomiczna
5	Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	Technologia gastronomiczna
6	Dobiera zastawę stołowa do ekspedycji potraw i napojów	Pracownia obsługi klienta
7	Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach	Pracownia gastronomiczna

	produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP I GMP I HACCP	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
8	Klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła	Zasady żywienia
9	Wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka	Zasady żywienia
10	Charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka	Zasady żywienia
11	Przestrzega norm i zasad planowania żywienia	Pracownia planowania żywienia
12	Planuje posiłki oraz układu jadłospisy	Pracownia planowania żywienia
13	Oblicza wartość energetyczną i odżywcza potraw	Pracownia planowania żywienia
14	Stosuje metody oceny sposobu żywienia	Pracownia planowania żywienia
15	Rozróżnia alternatywne sposoby żywienia	Pracownia planowania żywienia
16	Rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia	Pracownia planowania żywienia
17	Kontroluje procesy produkcji potraw i napojów	Pracownia gastronomiczna Praktyki zawodowe
18	Ocena jakości sporządzonych potraw i napojów	Pracownia gastronomiczna Praktyki zawodowe
19	Rozróżnia rodzaje kart menu	Obsługa konsumenta
20	Opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw	Pracownia żywienia Pracownia obsługi klienta
21	Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej	Działalność gospodarcza w gastronomii; Informatyka; Usługi gastronomiczne Pracownia żywienia

4.2) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na nabywanie przez uczniów w procesie kształcenia poniżej wymienionych czynności zawodowych wskazanych przez pracodawców:

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy	Przedmiot
1	Organizacja pracy w danym dniu dla całego zespołu	Pracownia organizacji produkcji
2	Przyjmowanie towarów od dostawców	Praktyki zawodowe
3	Planowanie menu	Pracownia gastronomiczna
4	Kontrola systemu HACCP	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
5	Zaprzychodowanie produktu na magazyn w programie komputerowym	Praktyki zawodowe

4.3) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na umiejętności obsługi przez uczniów poniższych maszyn, urządzeń, narzędzi:

- Piec konwekcyjny
- Grill opiekacz
- Komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem

4.4) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na wytwarzanie przez uczniów poniższych efektów końcowych:

- Gotowe potrawy na imprezy

- Gotowe potrawy na zamówienia z karty
- Dekorowanie potraw
- Przyjęcie towaru

5. Warunków realizacji kształcenia w zawodzie – wyposażenia

5.1) Wskazane jest doposażenie pracowni szkolnych / warsztatów szkolnych w poniższe maszyny, urządzenia i narzędzia funkcjonujące w firmach wielkopolskich:

- Piec konwekcyjny
- Grill- opiekacz
- Komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem
- Programy komputerowe

i/lub zwrócenie uwagi w procesie w organizacji praktycznej nauki zawodu u pracodawców na nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi ww. maszyn, urządzeń i narzędzi.

6. Możliwości uzyskania dodatkowych kwalifikacji

6.1) Wskazane jest w programie nauczania zwrócenie uwagi możliwość nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności niezbędnych do potwierdzanie zewnętrznie poniższych kwalifikacji dodatkowych:

- Prawo jazdy kategorii B

7. Inne

7.1) Z analizy rekomendacji pracodawców ukierunkowanych na lepsze przygotowanie absolwenta szkoły do pracy w zawodzie wynika, iż wskazane jest podjęcia poniższych działań:

- wprowadzenie, już od pierwszej klasy większego wymiaru godzinowego praktyk zawodowych,
- zatrudnienie w szkole doradców zawodowych w celu pomocy w wyborze kariery i ścieżek rozwoju zawodowego już na etapie edukacji w szkole podstawowej,
- zapewnienie lepszej korelacji między przedmiotami teoretycznymi a praktycznymi ogólnymi i zawodowymi,
- Kompetencje personalne i społeczne,
- Doposażenie pracowni.

Powyżej sformułowane rekomendacje są natury ogólnej i będą stanowiły przedmiot pracy zespołów przedmiotowych w szkołach objętych wsparciem w ramach projektu.