

Poznań 21.03.2018

REKOMENDACJE ZMIAN PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU SZKOLNEGO:

512001 KUCHARZ

z uwzględnieniem opisów wymagań na stanowiskach pracy i predyspozycji zawodowych

Dla szkoły/szkół:

1. Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Poznaniu

Autorzy rekomendacji:

1. Patrycja Komolka

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	Stosuje zasady racjonalnej gospodarki żywnością	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
2	Ocenia żywność na etapie magazynowania, procesu technologicznego i ekspedycji	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
3	Przechowuje surowce, półprodukty i wyroby kulinarne	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
4	Użytkuje maszyny i urządzenia do przechowywania żywności oraz sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
5	Dobiera surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
6	Przygotowuje potrawy i napoje zgodnie z recepturą	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne

7	Porcuje, dekoruje oraz wydaje potrawy i napoje	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne
---	--	---

2. Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów

2.1) Wskazane jest rozważenie doskonalenia programu nauczania w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów **kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów** w zawodzie:

Lp.	Efekt kształcenia	Przedmiot
1	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii	Technologia gastronomiczna, kształcenie zawodowe praktyczne Techniki komputerowe Wyposażenie gastronomii
2	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

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

3.1) Wskazane jest rozważenie 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	Podnoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania	Wszystkie przedmioty
2	Otwartość na zmiany	Wszystkie przedmioty

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 rozważenie doskonalenia programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji:

Lp.	Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji	Przedmiot
1	Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
2	Rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne

3	Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
4	Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
5	Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
6	Rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
7	Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów	Wyposażenie gastronomii, Kształcenie zawodowe praktyczne
8	Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów	Kształcenie zawodowe praktyczne
9	Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów	Wyposażenie gastronomii, Kształcenie zawodowe praktyczne
10	Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje	Technologia gastronomiczna, Kształcenie zawodowe praktyczne
11	Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP	Kształcenie zawodowe praktyczne

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	Dekorowanie potraw	Kształcenie zawodowe praktyczne
2	Przyrządzanie wyrobów garmażeryjnych	Kształcenie zawodowe praktyczne
3	Obróbka wstępna mięs	Kształcenie zawodowe praktyczne
4	Porcjowanie zakąsek	Kształcenie zawodowe praktyczne
5	Obróbka cieplna mięs	Kształcenie zawodowe praktyczne
6	Produkcja sałatek	Kształcenie zawodowe praktyczne
7	Zamawianie towaru wg potrzeb i planów na kolejne dni	Kształcenie zawodowe praktyczne Technologia gastronomiczna
8	Organizacja pracy w danym dniu dla całego zespołu	Kształcenie zawodowe praktyczne
9	Produkcja potraw na zamówienia z karty	Kształcenie zawodowe praktyczne
10	Przyjmowanie towarów od dostawców	Kształcenie zawodowe praktyczne
11	Przeprowadzanie wraz z komisją spisu z natury	Kształcenie zawodowe praktyczne

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

- Piec konwekcyjny / konwekcyjno-parowy
- Vacuum
- Sous vide
- Maszyna do produkcji majonezów, past

5. Warunków realizacji kształcenia w zawodzie – wyposażenia

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

- Sous vide
- Kuter
- Piec konwekcyjny/ konwekcyjno –parowy,
- Maszyna do produkcji majonezów, past
- Vacuum
- Grill, opiekacz

i/lub

5.2) Wskazane jest zwrócenie uwagi w procesie w organizacji praktycznej nauki zawodu u pracodawców na nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi poniższych maszyn, urządzeń i narzędzi:

- Kuter
- Sous vide
- Piec konwekcyjny/ konwekcyjno –parowy,
- Maszyna do produkcji majonezów, past
- Vacuum
- Grill, opiekacz

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:

nie wskazano

6.2) Wskazane jest zwrócenie uwagi w programie nauczania na zakup/doposażenie w poniższe pomoce dydaktyczne umożliwiające kształcenie w ramach kwalifikacji dodatkowych:

nie wskazano

7. Inne

7.1) Z analizy rekomendacji pracodawców ukierunkowanych na lepsze przygotowanie absolwenta szkoły do pracy w zawodzie wskazane jest poddanie analizie w szkole podjęcia poniższych działań:

- aktualizacja szkolnego programu nauczania i dostosowanie go do potrzeb pracodawców
- organizacja praktyk dla nauczycieli w zakładach pracy
- zatrudnienie w szkole doradców zawodowych w celu pomocy w wyborze kariery i ścieżek rozwoju zawodowego już na etapie edukacji w szkole podstawowej
- Wprowadzenie, już od pierwszej klasy szkoły branżowej I stopnia, większego wymiaru godzinowego praktyk zawodowych

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