CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W ZESPOLE SZKÓŁ I PLACÓWEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
65-392 Zielona Góra, ul. Botaniczna 66
tel. 68 451 38 80, 68 451 38 88
fax 68 451 38 90, internat 68 451 38 77
NIP 929-14-33-983, Regon 000190118

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Zatwierdzam: *Dyrektor Zespołu Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego*

DYREKTOR
mgr Bożena Bogucka

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 816003

816003/ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Program został opracowany w oparciu o program ORE, który był napisany w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy". Zmodyfikowany w 70 % przez nauczycieli Centrum Kształcenia Zawodowego w Zespole Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Centrum Kształcenia Zawodowego w ZSiPKZ Zielona Góra.

Zielona Góra 2019 r.

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. 4-TYGODNIOWY ROZKŁAD ZAJĘĆ

Plan nauczania zawodu

operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego

Nr programu:
816003/ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Lp.	Przedmioty zawodowe obowiązujące na turnusach dokształcania teoretycznego	I stopień	II stopień	III stopień
		4 tyg.	4 tyg.	4 tyg.
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	24	0	0
2	Technika w przetwórstwie spożywczym	48	48	0
3	Przetwórstwo spożywcze	64	88	112
4	Język obcy zawodowy	0	0	24
	Razem godziny	136	136	136

*Uczniowie, którzy rozpoczną kształcenie w roku szkolnym **2019/2020** w klasie I branżowej szkoły I stopnia w oddziale dla uczniów będących absolwentami dotychczasowego gimnazjum, **realizują również efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (PDG),** określone w części II załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860 oraz z 2018 r. poz. 744). w ilości 12 godzin na III stopniu.

II. Wstęp do programu

Opis zawodu

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego obsługuje maszyny i urządzenia na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych. Dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych i przygotowuje do produkcji, dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych. Użytkuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych oraz do produkcji wyrobów spożywczych, ich konfekcjonowania, pakowania i magazynowania, a także środki transportu wewnętrznego. Wykonuje czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Ocenia organoleptycznie surowce, półprodukty, wyroby gotowe i dodatki do żywności. Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami HACCP, przestrzega zasad GMP i GHP w procesie produkcji, magazynowania i przygotowania do wysyłki wyrobów spożywczych. Ze względu na różnorodność produkcji w przemyśle spożywczym, na początku okresu kształcenia ukierunkowuje się na obsługę maszyn i urządzeń związanych wybranym działem produkcji artykułów spożywczych. Ukierunkowanie to jest związane z potrzebami lokalnego rynku pracy oraz zainteresowaniami uczniów, np. obsługa maszyn i urządzeń do przetwórstwa owoców i warzyw, obsługa maszyn i urządzeń do produkcji cukierniczej, obsługa maszyn i urządzeń do przetwórstwa mleczarskiego.

Kształcenie w tym zawodzie, ze względu na różnorodność produkcji w przemyśle spożywczym, wymaga, od początku okresu kształcenia, ukierunkowania na obsługę maszyn i urządzeń związanych z wybranym działem produkcji artykułów spożywczych i napojów. Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego powinna posiadać pracownię technologiczną wyposażoną w: stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym; części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, zestaw przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych, rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn, aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie żywności, dokumentację techniczną i

schematy instalacji technicznych zakładów produkujących wyroby spożywcze, schematy i katalogi urządzeń: energetycznych, do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza, schematy i plansze poglądowe z zakresu produkcji wyrobów spożywczych. Kształcenie praktyczne powinno się odbywać w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego związanych z wybranym działem produkcji artykułów spożywczych i napojów oraz innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego po potwierdzeniu kwalifikacji TG.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych lub w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego po potwierdzeniu kwalifikacji TG.18. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Charakterystyka programu

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych.

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w Branżowej Szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Opracowany program nauczania przedmiotowy o spiralnym układzie treści pozwala na wracanie do treści już zrealizowanych na wyższych poziomach, co pozwala na lepsze utrwalenie wiadomości i umiejętności. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie odbywać się powinno w szkole, jak i w zakładach gastronomicznych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia praktycznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych oraz słuchacze KKZ.

Założenia programowe

Od roku szkolnego 2017/2018 kształcenie w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego jest realizowane w klasach pierwszych 3-letniej szkoły branżowej I stopnia. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego po potwierdzeniu kwalifikacji TG.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych lub w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego po potwierdzeniu kwalifikacji TG.18. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego. Od dnia 1 stycznia 2020 r. przewidziano możliwość kształcenia na kwalifikacyjnych kursach. zawodowych w zakresie kwalifikacji TG.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń. Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W Branżowej Szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację zawodową SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń powinien w szczególności potrafić prowadzić produkcję wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń:

1) pobierania surowców, materiałów i dodatków do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń;

2) wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń;

3) obsługiwania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przemysłu spożywczego;

4) magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego.

TG.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

1. Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

Uczeń:

1) dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych;

2) przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;

3) wykonuje czynności związane z przygotowywaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;

4) użytkuje maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;

5) dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) w przemyśle spożywczym.

2. Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych Uczeń:

1) rozróżnia technologie produkcji wyrobów spożywczych;

2) dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych;

3) posługuje się dokumentacją technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych;

4) wykonuje czynności związane z prowadzeniem procesów produkcji wyrobów spożywczych;

5) użytkuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;

6) przeprowadza ocenę organoleptyczną półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;

7) prowadzi procesy technologiczne z zachowaniem Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

3. Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki Uczeń:

1) określa warunki magazynowania wyrobów gotowych;

2) wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów gotowych;

3) wykonuje czynności związane z ekspedycją wyrobów gotowych;

4) użytkuje środki transportu wewnętrznego;

5) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) podczas magazynowania wyrobów gotowych i przygotowania ich do wysyłki.

PKZ(TG.b) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb Uczeń:

1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;

2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;

3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;

4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;

5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;

6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;

7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;

8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;

9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;

10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;

11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;

12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;

13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;

14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point); 15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) przygotowywania surowców do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń;

2) wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń;

3) obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;

4) magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego.

IV. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Bezpieczeństwo i higiena pracy – liczba godzin 24

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa związanego z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
2. Poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bhp i ochrony środowiska.
4. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
5. Współpracowanie z załogą podczas organizowania stanowisk pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
4) omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
5) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
6) wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,
7) współpracować z załogą w celu organizacji stanowisk zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:
1. **Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy**	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami	3	- wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii - wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce	- wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych - wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp	4	- wskazywać źródła prawa pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp	- określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie spożywczym	2	- opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać środki gaśnicze - wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych - rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej	- analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej - zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi
	4. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy	4	- określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym - współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	- planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością - planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych

	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	4	- opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wymieniać czynniki środowiska pracy - wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy - wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	- analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziaływujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów
	6. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	- rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych - dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych	- analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych
	7. Choroby zawodowe	2	- określać typowe choroby zawodowe - wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	- rozpoznać przyczyny chorób zawodowych
	8. Wypadki przy pracy, zasady udzielania pierwszej pomocy	3	- rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	- określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy
Razem		**24**		

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii" proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo–słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- Rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

  lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne**.** Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca między innymi na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne uczniów, ankietowanie uczniów, nauczycieli i pracodawców. Ewaluacja powinna sprawdzić przyswojenie materiału nauczania przez uczniów, a w szczególności znajomości podstawowych pojęć z zakresu bhp, praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakładzie spożywczym oraz zasad bezpiecznej pracy oraz uciążliwości w miejscu pracy związanych z zawodem operatora.

NAZWA PRZEDMIOTU

Technika w przetwórstwie spożywczym – liczba godzin 96

Cele ogólne

1. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu spożywczego.
2. Poznanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców, obróbki cieplnej, urządzeń ekspedycyjnych, chłodniczych, do mycia naczyń stołowych i kuchennych, transportu wewnętrznego oraz magazynów w zakładach przetwórstwa spożywczego.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
4. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
5. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie gastronomicznym,
2) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,
3) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń gastronomicznych,
4) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
5) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym,
6) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych,
7) wymienić drobny sprzęt gastronomiczny, naczyń do podawania potraw i napojów,
8) dobierać naczynia do serwowanych potraw i napojów,
9) prowadzić ekspedycje potraw i napojów,
10) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
11) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym	4	- wymieniać pojęcia związane z wyposażeniem - określać rolę wyposażenia technicznego w zakładach spożywczych	- wyjaśniać pojęcia związane z wyposażeniem
	2. Podział wyposażenia technicznego zakładów spożywczych	4	- klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu spożywczego - dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu spożywczego	- opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu spożywczego
	3. Posługuje się dokumentacją techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych	6	- rozróżnia dokumentację techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych -wybiera informacje z dokumentacji technicznej i technologicznej dotyczącej produkcji wyrobów spożywczych	- zapisuje i porównuje odczytane parametry operacji i procesów jednostkowych z dokumentacją techniczną i technologiczną - korzysta z instrukcji stanowiskowych - i technologicznych oraz receptur
	3. Bezpieczeństwo żywności	4	- wymieniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wyjaśniać skróty GHP, GMP, HACCP, CCP - definiować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	- objaśniać znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń - charakteryzować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - rozpoznawać zagrożenia jakości - wskazywać CCP w czasie przygotowywania produktów w przemyśle spożywczym
II. Układ funkcjonalny zakładu spożywczego	1.Charakterystyka poszczególnych działów zakładu przemysłu spożywczego	10	- definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu spożywczego	- charakteryzować poszczególne działy w zakładzie spożywczym - zaplanować układ funkcjonalny zakładu spożywczego

			- określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu spożywczego - określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie spożywczym - wymieniać działy występujące w zakładzie spożywczym - wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu spożywczego - rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie spożywczym	- zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych
III . Instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	1. Charakterystyka instalacji w przetwórstwie spożywczym	10	- definiuje pojęcie instalacji - Określa instalacje: Instalacje elektryczne Instalacje gazowe Instalacje wodno-kanalizacyjne Instalacje grzewcze Instalacje wentylacyjne Instalacje klimatyzacyjne	- Stosuje określone instalację w zakładzie przetwórstwa spożywczego.
IV. Maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	1. Maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	10	- rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - dobiera maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - dobiera i zapisuje parametry pracy maszyn i urządzeń zgodnie z dokumentacją techniczno-technologiczną - dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji	- opisywać budowę urządzeń - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń - obsługuje maszyny i urządzenia zgodnie z instrukcjami

			urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	
V. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych	1. Dobiera maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów spożywczych	18	- rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wyrobów spożywczych - opisuje przeznaczenie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych	- dobiera parametry pracy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją techniczną
	2. posługuje się dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych	10	- stosuje dokumentację techniczną maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów spożywczych np.; instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, dokumentację technicznoruchową, karty maszyn, specyfikację, karty przeglądów	- prowadzi zapisy dokumentujące przebieg pracy maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów spożywczych
	3. Użytkuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	10	- przygotowuje maszyny i urządzenia do pracy - uruchamia maszyny i urządzenia - nadzoruje pracę maszyn i urządzeń - wykonuje czynności związane z konserwacją maszyn i urządzeń np. mycie, czyszczenie, dezynfekcja	- stosuje przepisy podczas obsługi i bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych np.: obsługuje maszyny i urządzenia według dokumentacji technicznej i instrukcji stanowiskowej
VI. Transport w zakładach spożywczych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	10	- wymieniać rodzaje transportu w zakładzie spożywczym - sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych	- dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładach spożywczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego

			- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu	
Razem	**96**			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Wyposażenie zakładów gastronomicznych”, wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody problemowe, w tym metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne),
- metody eksponujące, np. film, pokaz,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja w pracowni lub zakładzie pracy.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, modele maszyn i urządzeń, maszyny i urządzenia etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

  lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne**.** Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę instrukcji użytkowania maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami. Ewaluacja powinna sprawdzić poziom opanowania wiedzy i umiejętności uczniów z techniki przetwórstwa spożywczego a w szczególności doboru maszyn i urządzeń do planowanych zadań zawodowych, umiejętności bezpiecznego ich użytkowania, korzystania z instrukcji obsługiwania maszyn i urządzeń.

NAZWA PRZEDMIOTU

Przetwórstwo spożywcze – liczba godzin 264

Cele ogólne

1. Poznanie przepisów prawa dotyczących produkcji żywnści.
2. Poznanie norm, procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w przemyśle spożywczym.
3. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
4. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji produktów spożywczych.
5. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
6. Poznanie metot oceny organoleptycznej żywności
7. Rozróżnianie metod utrwalania żywności
8. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
9. Charakteryzowanie składników żywnościowych
10. Określenie roli drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym
11. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
12. Poznanie surowców i półproduktów stosowanych do produkcji żywności
13. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do produkcji żywności.
14. Poznanie technologii sporządzania półproduktów i produktów gotowych.
15. Planowanie procesu technologicznego z uwzględnieniem operacji i procesów jednostkowych

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
2) stosować normy, receptury i instrukcje technologioczne w przemyśle spożywczym
3) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
4) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
5) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
6) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję produktów spożywczych

7) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
8) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
9) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
10) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią żywności
11) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu półproduktów i wyrobów gotowych
12) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu wyrobów spożywczych
13) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Liczba godz.**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	**Etap realizacji**
I. Podstawy przetwórstwa spożywczego	1. Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	2	- wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia - rozróżniać przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (bezpieczeństwa żywności, dopuszczalnych stężeń związków chemicznych używanych w produkcji, obrotu żywnością itp.	- określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych - wyszukać w aktach prawnych zapisy normujące produkcję i dystrybucję wyrobów przemysłu spożywczego	Stopień I
	2. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań	3	- zdefiniować pojęcie normy, receptury - wymienić cele normalizacji - posługiwać się normą - omówić strukturę receptury	- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	

	zawodowych w przemyśle spożywczym		- - wyjaśnić konieczność stosowania - receptur	- określić celowość działalności normalizacyjnej	
	3. Zażądzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	4	- wymienić systemy zażądzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wskazać rodzaje zagrożeń jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w przetwórstwie spożywczym	- wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo żywności w przetwórstwie spożywczym - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie spożywczym - stosować zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie spożywczym	
	4. Metody oceny organoleptycznej żywności	3	- wymienić metody oceny organoleptycznej żywności - stosować wybrane metody oceny organoleptycznej do oceny żywności - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej - wymienić czynniki warunkujące wyniki oceny organoleptycznej żywności	- charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności	
II. Składniki żywności	1. Składniki żywności i ich znaczenie	6	- wymienić składniki odżywcze występujące w żywności - charakteryzować składniki odżywcze - wskazać źródła składników odżywczych w żywności - opisać rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka	- określić skutki niedoboru i nadmiaru składników odżywczych w organizmie człowieka - obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych	
	2. Rola drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	5	- wymienić podstawowe grupy drobnoustrojów - określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym - wskazać pożyteczne i niepożądane działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	- rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów - uzasadnić celowość stosowania bakterii i pleśni w produkcji wyrobów spożywczych - określić rolę drobnoustrojów w przemyśle spożywczym	Stopień I

III Procesy zachodząse w produktach spożywczych	1. Zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności	8	- wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne wyrobów spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania	- wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych	
	2. Sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności	6	- wskazać czynniki mające wpływ na zapobieganie zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym wyrobów spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania	- zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	
IV Utrwalanie żywności i produktów spożywczych	1. Cele i metody utrwalania żywności	8	- określić cele utrwalania żywności - klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych	- charakteryzować przyczyny psucia się żywności	
	2. Charakterystyka metod utrwalania żywności	6	- dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych - stosować metody utrwalania żywności	- charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych	Stopień I
	3. Wpływ metod utrwalania na wartość odżywczą, cechy	7	- wskazuje zastosowanie metod utrwalania w przetwórstwie spożywczym	- wyjaśnić wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	

	organoleptyczne i trwałość produktu		- określa wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności		
V. Zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności	1. Zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym	2	- wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego (dezynfekcja, utylizacja, ścieki)	- rozróżniać rodzaje zagrożeń dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego	Stopień I
VI. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	1. Funkcja opakowań, podział, wymagania, normalizacja i znakowanie .	4	- rozpoznać właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas pakowania produktów spożywczych - dobierać odpowiednie oznaczenia do poszczególnych opakowań - klasyfikować opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów spożywczych – wskazać funkcję opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów spożywczych - odczytywać informacje znajdujące się na opakowaniach - dobrać opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu spożywczego - klasyfikować środki czystości - wymienić rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	- wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy związane z opakowaniami spożywczymi - rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej na opakowaniach - korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności – porównywać rodzaje opakowań stosowanych w przemyśle spożywczym - porównywać rodzaje środków czystości stosowanych w przemyśle spożywczego – uzasadnić celowość stosowania środków czystości – dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji	Stopień I
VII. Przygotowanie surowców do produkcji	1. Wiadomości ogólne z zakresu przygotowania surowców do produkcji	35	- klasyfikować składniki odżywcze żywności - charakteryzować surowce spożywcze - rozpoznać surowce spożywcze - rozróżnić poszczególne rodzaje surowców spożywczych - określić przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów	– wykorzystywać wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji surowców spożywczych - obliczać zapotrzebowanie na surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych na podstawie dokumentacji technologicznej,	Stopień II

			i wyrobów spożywczych – ocenić jakość surowców i półproduktów spożywczych	-przygotować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją technologiczną - odważać lub odmierzać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych - oceniać organoleptycznie surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - zapisać i porównać wyniki oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych z dokumentacją technologiczną	
	2. Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	23	- dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych; - przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; - wykonuje czynności związane z przygotowywaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	- rozpoznać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych według różnych kryteriów; - dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji określonych wyrobów spożywczych zgodnie z instrukcjami technologicznymi, recepturami; - określić czynniki wpływające na jakość surowców żywnościowych zastosować metody pobierania prób surowców do oceny jakości; - zastosować ocenę organoleptyczną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych; - ocenić jakość surowców na podstawie norm; - określić jakość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do	Stopień II

				produkcji wyrobów spożywczych na podstawie analizy organoleptycznej - zaplanować obróbkę wstępną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; - wykonać czynności związane z obróbką wstępną i właściwą surowców spożywczych, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych; - przygotować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych;	
	3. Maszyny i urządzenia stosowane do przygotowania surowców spożywczych w produkcji przemysłowej	20	- użytkuje maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania i przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - dobierać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; - rozpoznać urządzenia do przygotowania surowców; - umie wyjaśnić zasadę działania urządzeń do przygotowania surowców; - obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	- rozróżniać maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - dobierać maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych - dobierać i zapisać parametry pracy maszyn i urządzeń zgodnie z dokumentacją techniczno-technologiczną - - obsługiwać maszyny i urządzenia zgodnie z instrukcjami obsługi - rozpoznajć zagrożenia zdrowotne żywności (fizyczne, chemiczne i biologiczne) występujące w trakcie magazynowania i przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych - opisać wpływ zagrożeń zdrowotnych na jakość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w trakcie magazynowania i przygotowywania do produkcji wyrobów spożywczych - stosować zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania oraz	Stopień II

				przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych	
	4. Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do dystrybucji	10	określa warunki magazynowania wyrobów gotowych; wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów gotowych użytkuje środki transportu wewnętrznego przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania i przygotowywania do dystrybucji wyrobów gotowych	- klasyfikować magazyny wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia i parametrów w nich stosowanych; - dobierać magazyny w zależności od rodzaju przechowywanych wyrobów gotowych - dobierać warunki magazynowania do przechowywanych wyrobów gotowych -bobliczać liczbę opakowań jednostkowych, zbiorczych i transportowych wyrobów gotowych - stosować zasadę FIFO - wykonywać czynności związane z konfekcjonowaniem wyrobów gotowych do dystrybucji; - wypełnić dokumentację magazynową; - rozpoznawać przyrządy kontrolno-pomiarowe do monitorowania warunków magazynowania - odczytuje i zapisuje parametry magazynowania wyrobów gotowych - rozpoznawać środki transportu wewnętrznego w magazynach wyrobów gotowych, np. wózki, przenośniki, suwnice - dobierać środki transportu wewnętrznego w magazynach stosowane do transportu wyrobów gotowych w opakowaniach jednostkowych, zbiorczych i transportowych; - stosować środki transportu wewnętrznego w magazynach do przemieszczania wyrobów gotowych w opakowaniach	Stopień III

				jednostkowych, zbiorczych i transportowych	
VIII Prowadzenie operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych	5. Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych	25	- rozróżnia operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych; - rozpoznaje technologie produkcji wyrobów spożywczych; - dobiera surowce przeznaczone do produkcji określonych wyrobów spożywczych; - omówia zakres produkcji wyrobów spożywczych w danej branży przemysłu spożywczego; - charakteryzuje cele etapów produkcji wyrobów spożywczych w danej branży przemysłu spożywczego; - posługuje się terminologią technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych;	- klasyfikować operacje i procesy jednostkowe, w produkcji wyrobów spożywczych, np. obróbka wstępna, operacje fizyczne i fizykochemiczne, procesy chemiczne i biochemiczne ; - rozpoznać operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych; - wyjaśnić cel stosowania operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych; - dobierć operacje i procesy jednostkowe do produkcji wyrobów spożywczych	Stopień III
	6. Parametry technologiczne w produkcji spożywczej	4	- dobiera parametry technologiczne operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - określa parametry technologiczne operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - opisuje wpływ parametrów technologicznych operacji i procesów jednostkowych na wyroby spożywcze	- rozpoznać parametry technologiczne w produkcji wyrobów spożywczych; - dobierać właściwe parametry procesu produkcji wyrobów spożywczych; - odczytywać parametry technologiczne poszczególnych etapów procesu produkcji wyrobów spożywczych; - interpretować odczytane parametry technologiczne; - dokonywać korekcji parametrów technologicznych w zależności od przebiegu procesu produkcji;	Stopień III
	7. Dokumentacja techniczna i technologiczna dotycząca produkcji	3	- posługuje się dokumentacją techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych	- posługiwać się dokumentacją technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych; - prowadzić dokumentację technologiczną	Stopień III

	wyrobów spożywczych		- rozróżnia dokumentację techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych, normy, - procedury, instrukcje technologiczne, instrukcje stanowiskowe, receptury - wybiera informacje z dokumentacji technicznej i technologicznej dotyczącej produkcji wyrobów spożywczych - zapisuje i porównuje odczytane parametry operacji i procesów jednostkowych z dokumentacją techniczną i technologiczną - korzysta z instrukcji stanowiskowych i technologicznych oraz receptur	dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych; - interpretować zapisy w dokumentacji technologicznej; - tworzyć dokumentację technologiczną produkcji wybranego wyrobu spożywczego;	
	8. Operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych	40	- wykonuje czynności związane z prowadzeniem operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - prowadzi operacje i procesy jednostkowe zgodnie z dokumentacją - kontroluje przebieg operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - stosuje sprzęt kontrolno-pomiarowy podczas prowadzenia operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych	- wykonywać czynności zasadnicze w produkcji określonych wyrobów spożywczych; - kontrolować parametry technologiczne procesu produkcji wyrobów spożywczych; - analizować i wyciągać wnioski z parametrów technologicznych procesów technologicznych; - przestrzegać jakości wytwarzanych produktów według norm	Stopień III
	9. Ocena półproduktów i wyrobów gotowych w procesie produkcji	20	- przeprowadza ocenę półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego - ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby gotowe w poszczególnych fazach procesu - porównuje wyniki oceny	- pobierać próbki półproduktów, produktów gotowych do oceny organoleptycznej; - przeprowadzać ocenę organoleptyczna półproduktów i produktów gotowych; - porównać wyniki oceny organoleptycznej z normą;	Stopień III

			organoleptycznej półproduktów i wyrobów gotowych z dokumentacją technologiczną	- wyciągać wnioski z oceny organoleptycznej półproduktów i produktów gotowych; - skorygować przebieg procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej	
	10. Procesy technologiczne z zachowaniem Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemem HACCP	10	- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie prowadzenia operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - rozpoznaje zagrożenia zdrowotne żywności (fizyczne, chemiczne i biologiczne) występujące w trakcie prowadzenia operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych - opisuje wpływ zagrożeń zdrowotnych żywności na wyroby spożywcze w trakcie prowadzenia operacji i procesów jednostkowych - stosuje zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie prowadzenia operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych	- prowadzić proces technologiczny z zachowaniem zasad GMP, GHP oraz systemu HACCP; - prowadzić niezbędną dokumentację zgodną z zasadami GMP, GHP oraz systemu HACCP; - wskazać krytyczne punkty kontroli, które wymagane są w procesie technologicznym; - korygować parametry procesu technologicznego zgodnie z dokumentacją GMP, GHP oraz systemu HACCP;	Stopień III

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Przetwórstwo spożywcze ” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:
- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metoda tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metoda projektów, pokaz.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:
- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentacja technologiczna produkcji cukierniczej, receptury przetworów mięsnych, normy technologiczne, akty prawne dotyczące produkcji wyrobów spożywczych w tym ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy instruktażowe dotyczące technologii wytwarzania wyrobów mięsnych i tłuszczowych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające w/w tematykę,
- techniczne – komputery wyposażone w specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer i projektor multimedialny z dostępem do internetu.
Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy zawodowy – liczba godzin 24

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa zawodowego z zakresu nazw potraw, napojów, sprzętu i maszyn.
2. Poznanie słownictwa z zakresu wykonywanych czynności przez kucharza.
3. Rozpoznawanie dokumentów związanych z pracą kelnera w języku obcym.
4. Kształtowanie kompetencji personalnych w komunikacji w języku obcym w miejscu pracy.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, produktów, napojów, sprzętu i maszyn,
2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności operatora maszyn,
3) analizować w języku obcym teksty zawodowe,
4) sporządzić w języku obcym list motywacyjny i CV,
5) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:
I. Podstawowe słownictwo dla operatora maszyn w przetwórstwie spożywczym	1. Nazwy surowców, produktów, napojów, sprzętu i urządzeń przemysłu spożywczego	4	- przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i przemysłu spożywczego - rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń	- opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń przemysłu spożywczego - posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń
	2. Stanowisko pracy	4	- nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie spożywczym - określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie spożywczym	- opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania operatora - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy
	3. Czynności zawodowe operatora	4	- nazywać w języku obcym czynności operatora - przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych operatora	- opisywać w języku obcym pracę operatora - opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych operatora
II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie spożywczym	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami	8	- komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie spożywczym w celu wykonywania zadań zawodowych - stosować zwroty w formie grzecznościowej - dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	- stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych operatora - posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy operatora z pracodawcą oraz współpracownikami

	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	2	- oceniać oferty pracy w języku obcym - korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	- analizować oferty pracy w języku obcym - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3. List motywacyjny i CV	2	- sporządzać list motywacyjny i CV - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy	- analizować w języku obcym oferty pracy - opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym - prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym
Razem	**24**			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Języka obcego w przemyśle spożywczym" proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu wydruki receptur gastronomicznych obcojęzycznych, fotografie wyrobów gastronomicznych, katalogi w języku obcym maszyn i urządzeń gastronomicznych, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, słowniki etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych obcojęzycznych związane z produkcją spożywczą, filmy dydaktyczne w języku obcym związane z surowcami oraz produkcją spożywczą oraz oferty pracy.

Zajęcia powinny się odbywa

w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu – 1 stanowisko dla maksymalnie dla 3 uczniów.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy sprawdzające wiedzę ze słownictwa dotyczącego zadań zawodowych operatora oraz rozumienia tekstów obcojęzycznych dotyczących ofert pracy dla operatora. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne **–** komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją spożywczą, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

*Działalność gospodarcza - Stopień III

.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej

.2. Prowadzenie działalności gospodarczej

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna
PDG(1)1 określić działania mechanizmów rynkowych właściwych dla branży danej branży;	P	B
PDG(1)2 rozróżnić podmioty gospodarcze funkcjonujące w branży;	P	C
PDG(2)1 zanalizować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych, przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PP	D
PDG(2)2 określić skutki nieprzestrzegania przepisów prawa pracy, przepisów prawa o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C
PDG(3)1 zastosować przepisy prawa dotyczące podejmowania działalności gospodarczej w branży;	P	B
PDG(3)2 określić przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej w branży;	P	B
PDG(7)1 wyznaczyć kolejne etapy czynności mających na celu ustanowienie działalności gospodarczej w branży ;	PP	D
PDG(7)2 skonstruować spójny i realistyczny biznesplan dla działalności gospodarczej w branży ;	PP	D
PDG(7)3 sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia działalności gospodarczej w branży	P	C
PDG(7)4 sporządzić dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej w branży.	P	B

Planowane zadania

Opracowanie projektu związanego z rejestracją firmy
W projekcie określ etapy rejestracji firmy, instytucje, do których trzeba się zwrócić, oraz dokumenty, które należy przygotować. Ocenie podlegać będzie projekt działań.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne
Dział programowy „Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej" wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa, a także podstawy odpowiedzialności za działania niezgodne z przepisami prawa.

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej
Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu. **Środki dydaktyczne** W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. **Zalecane metody dydaktyczne** Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda testu przewodniego, która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji dotyczących zakładania własnej działalności oraz metoda projektu. **Formy organizacyjne** Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach i indywidualnie.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do osiągnięć edukacyjnych uczących się zastosować ocenę projektu opracowanego przez uczniów.
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii		
PDG(4)1 dokonać klasyfikacji przedsiębiorstw i instytucji występujących w branży ;	P	C
PDG(4)2 wyjaśnić powiązania między przedsiębiorstwami, instytucjami funkcjonującymi w branży;	P	C
PDG(5)1 wskazywać czynniki wpływające na działania związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw w branży;	P	B
PDG(5)2 zanalizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	PP	D
PDG(6)1 zaplanować współpracę z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	C
PDG(6)2 zorganizować współpracę w ramach wspólnych przedsięwzięć z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	B
PDG(8)1 wykonywać czynności związane z prowadzeniem korespondencji w różnej formie;	P	B
PDG(8)2 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C
PDG(9)1 posługiwać się urządzeniami biurowymi;	P	B
PDG(9)2 korzystać z programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C
PDG(10)1 opracować plan marketingowy dla prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B
PDG(10)2 dobrać instrumenty marketingowe do prowadzonych działań;	P	B
PDG(10)3 podejmować współpracę z przedsiębiorstwami funkcjonującymi w branży marketingowej;	P	C
PDG(11)1 dokonać analizy kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	PP	D
PDG(11)2 ocenić efektywność działań w zakresie kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej ;	P	B
PDG(11)3 wskazać możliwości optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B
KPS(1)1 stosować zasady kultury osobistej;	P	
KPS(1)2 stosować zasady etyki zawodowej;	P	
KPS(9)1 stosować techniki negocjacyjne;	P	
KPS(9)2 zachowywać się asertywnie;	P	
KPS(9)3 proponować konstruktywne rozwiązania.	P	

Planowane zadania

Wykonanie projektu „Prowadzę własną firmę”

Dobierz dwie osoby, z którymi będziesz wykonywał/a projekt dotyczący prowadzenia własnej firmy.

W pierwszym etapie przygotuj opis (konspektu) projektu, w którym określone zostają szczegółowe cele projektu, konieczne do podjęcia działania, lub pytania, na które należy poszukiwać odpowiedzi, czas wykonania projektu, ustalone z nauczycielem terminy konsultacji oraz kryteria, zakres i terminy oceny.

W drugim etapie opracuj szczegółowy plan działania zawierający następujące informacje: zadanie do wykonania, osoba

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii
odpowiedzialna za wykonanie zadania, termin wykonania zadania oraz ewentualne koszty. W trzecim etapie podejmij systematyczne działania projektowe: zbierz i zgromadź informacje potrzebne do rozstrzygnięcia postawionych w projekcie problemów, przeprowadź selekcję i analizę zgromadzonych informacji, wyciągnij wnioski ukierunkowane na wybór optymalnego rozwiązania.
Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Dział programowy „Prowadzenie działalności gospodarczej w branży budowlanej" wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności przestrzegania przepisów prawa obowiązującego w działalności gospodarczej, współpracy z innymi przedsiębiorstwami w branży. Należy także kształtować postawę samodzielności w podejmowaniu decyzji, odpowiedzialności za siebie i innych. Osiągnięcia edukacyjne uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu. **Środki dydaktyczne** W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. **Zalecane metody dydaktyczne** W dziale szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. **Formy organizacyjne**

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii
Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach. Dominująca metodą kształcenia powinna być metoda projektów.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się ocenę z wykonania projektu przez uczniów.
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

1. Kmiołek A., *Sporządzanie potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2018.
2. Górska L., Namysław I., Tom I i II. *Procesy technologiczne w gastronomii,* WSiP, Warszawa 2015.
3. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
4. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
5. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSIP, Warszawa 2008.
6. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
7. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
8. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
9. Derbis A., Linka L.*, Żywienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii,* Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
10. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
11. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
12. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia*. *Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.

Zatwierdzam: *Dyrektor Zespołu Szkół*

i Placówek Kształcenia Zawodowego

DYREKTOR

mgr Bożena Bogucka

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W ZESPOLE SZKÓŁ I PLACÓWEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
65-392 Zielona Góra, ul. Botaniczna 66
tel. 68 451 38 80, 68 451 38 88
fax 68 451 38 90, internat 68 451 38 77
NIP 929-14-33-983, Regon 000190118