



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

PRZYGOTOWANIE SZKOLENIA (1)

KUCHARZ

3

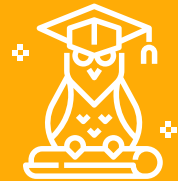
CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA



- ➡ przygotowanie szkolenia zgodnie z zasadami, w tym określenie celu ogólnego i celów szczegółowych, zapewnia prowadzącemu komfort pracy, a uczestnikom gwarantuje osiągnięcie zakładanych efektów szkolenia.
- ➡ dobre przygotowanie szkolenia wymaga uwzględnienia wielu elementów.



JAKIE ELEMENTY NALEŻY PRZYGOTOWAĆ?



Strona merytoryczna

- ➔ wyznaczyć cel ogólny szkolenia – efekt finalny szkolenia,
- ➔ przyporządkować celowi ogólnemu cele szczegółowe,
- ➔ dobrać odpowiednie metody i środki dydaktyczne zgodnie z koncepcją prowadzenia kolejnych etapów szkolenia,
- ➔ przeanalizować, jaką wiedzę posiadam i o co ją uzupełnić,
- ➔ wykorzystać materiały źródłowe,
- ➔ opracować materiały szkoleniowe.

JAKIE ELEMENTY NALEŻY PRZYGOTOWAĆ?



Strona metodyczna

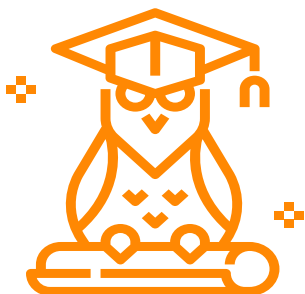
- ➔ dobrać odpowiednie narzędzia komunikacyjne pod kątem grupy,
- ➔ dobrać odpowiednie do założonych celów metody i formy nauczania,
- ➔ przygotować środki dydaktyczne,
- ➔ opracować harmonogram realizacji poszczególnych etapów szkolenia,
- ➔ określić w jaki sposób pracować z grupą.





OD CZEGO ZACZAĆ?

OD ODPOWIEDZI NA KILKA PYTAŃ
DOTYCZĄCYCH POSZCZEGÓLNYCH
ELEMENTÓW SZKOLENIA (1)



- ➔ Czego uczestnicy oczekują od szkolenia?
- ➔ Jaki jest stopień zaawansowania szkolenia – kurs I stopnia, kurs II stopnia czy też kurs mistrzowski?
- ➔ Jaką wiedzę i doświadczenie posiadają uczestnicy kursu?
- ➔ Jakie zagadnienia należy omówić, aby osiągnąć oczekiwany efekt finalny?
- ➔ Jak zaplanować czas szkolenia?
- ➔ Jakie przyjąć formy i metody pracy, aby osiągnąć założone cele?
- ➔ Jakie ćwiczenia praktycznie należy zaprezentować podczas szkolenia?



PODCAST
nagranie nr 1

OD CZEGO ZACZAĆ?

- ➔ Czy posiadam kompletną wiedzę w zakresie szkolenia czy może warto coś uzupełnić?
- ➔ Czy muszę coś przećwiczyć samemu zanim zacznę prezentować to grupie?
- ➔ Które elementy mojej wiedzy są niezbędne, a które należy pominąć w toku szkolenia?
- ➔ Jakiego sprzętu , narzędzi oraz jakich materiałów / surowców potrzebuję do realizacji szkolenia?

OD CZEGO ZACZAĆ?

- ➔ Co mnie inspiruje i motywuje do aktywności?
- ➔ Co zainspiruje i zmotywuje uczestników do zgłębienia tematyki szkolenia?
- ➔ Jak stworzyć atmosferę sprzyjającą uczeniu się?
- ➔ Jak stworzyć odpowiednie warunki do realizacji założonych celów?

OKREŚLANIE CELU SZKOLENIA



**ZADAJ SOBIE PYTANIE:
CO UCZESTNIK SZKOLENIA MA WIEDZIEĆ
I UMIEĆ PO ZAKOŃCZENIU SZKOLENIA?**

Odpowiedź na to pytanie to właśnie

CEL OGÓLNY

CZYLI OCZEKIWANY EFEKT KSZTAŁCENIA

który określa wynik realizacji
całości programu szkoleniowego.



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 1



PODCAST
nagranie nr 1

OKREŚLANIE CELU SZKOLENIA



**POPROSZONO CIĘ O PRZEPROWADZENIE
KURSU CARVINGU I STOPNIA.**

Nazwa szkolenia zwykle określa
cel ogólny szkolenia w tym wypadku uczestnicy
szkolenia mają nauczyć się

PODSTAW CARVINGU.

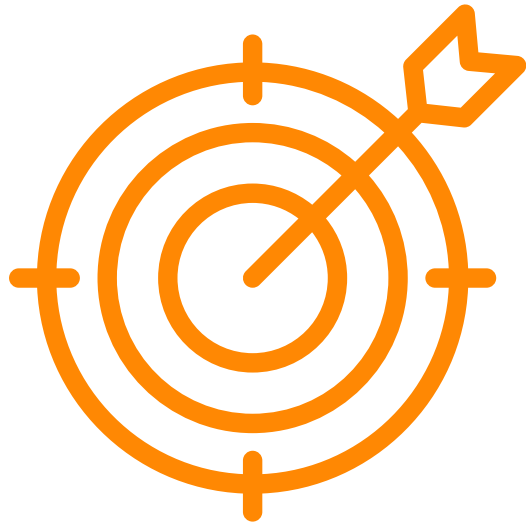
OKREŚLANIE CELU SZKOLENIA



Po ukończeniu kursu carvingu uczestnik będzie potrafił

**WYKONAĆ MOTYWY OZDOBNE
W WYBRANYCH WARZYNACH
I OWOCACH ORAZ PRZYGOTOWAĆ
PROSTE KOMPOZYCJE DEKORACYJNE.**

OKREŚLANIE CELÓW SZCZEGÓŁOWYCH



Aby zdobyć niezbędną wiedzę i osiąść określone umiejętności w wyznaczonym obszarze, tj. osiągnąć założony cel ogólny, trzeba zrealizować krok po kroku kilku etapów szkolenia. Kolejne etapy nazywamy:

SZCZEGÓŁOWYMI CELAMI (EFEKTAMI) KSZTAŁCENIA



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 1



PODCAST
nagranie nr 1

STWÓRZ LISTĘ ELEMENTÓW, Z KTÓRYCH POWINNO SKŁADAĆ SIĘ SZKOLENIE

- ➔ Przeanalizuj, jakie znaczenie mają poszczególne elementy.
- ➔ Podziel szkolenie na etapy i przyporządkuj im kolejne elementy.
- ➔ Na każdym etapie szkolenia pamiętaj o założonych celach.

OKREŚLANIE CELÓW SZCZEGÓŁOWYCH



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 1



PODCAST
nagranie nr 2

**ABY POPRAWNIE WYKONAĆ
OZDOBNE MOTYWY W WYBRANYCH
WARZYNACH I OWOCACH ORAZ
PRZYGOTOWAĆ PROSTE KOMPOZYCJE
DEKORACYJNE,**

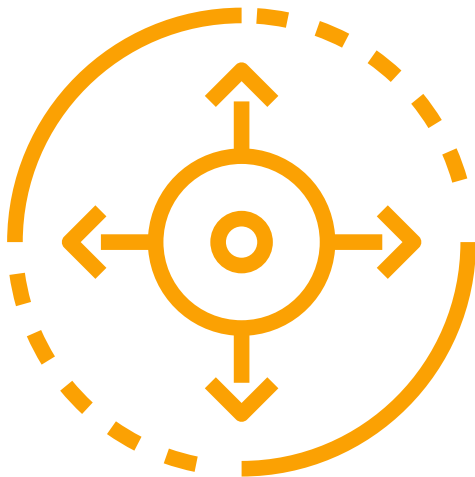
TRZEBA WIEDZIEĆ:



- ➔ czym jest sztuka carvingu,
- ➔ jakie są podstawowe techniki rzeźbienia w warzywach i owocach,
- ➔ jakie cechy warzyw i owoców decydują o ich wyborze do rzeźbienia,
- ➔ jaki sprzęt i narzędzia są niezbędne podczas wykonywania dekoracji,
- ➔ jak konserwować i zabezpieczać sprzęt,
- ➔ jak najlepiej zabezpieczać wykonane elementy i kompozycje,
- ➔ jak zachować bezpieczeństwo przy posługiwaniu się narzędziami.

**ABY POPRAWNIE WYKONAĆ
OZDOBNE MOTYWY W WYBRANYCH
WARZYNACH I OWOCACH ORAZ
PRZYGOTOWAĆ PROSTE KOMPOZYCJE
DEKORACYJNE,**

TRZEBA UMIEĆ:



- ➔ przygotować stanowisko pracy,
- ➔ dobrać warzywa i owoce,
- ➔ stosować w trakcie pracy odpowiednie noże do carvingu,
- ➔ zachować zasady bezpieczeństwa,
- ➔ po kolei i sprawnie wykonać poszczególne czynności,
- ➔ zabezpieczać elementy dekoracyjne,
- ➔ ułożyć estetyczną kompozycję z przygotowanych elementów.



CO WIEM?

Kurs carvingu I stopnia



STRONA MERYTORYCZNA

- ➔ jakich owoców i warzyw mogę użyć na szkoleniu,
- ➔ jakich wzorów będę uczył wycinać,
- ➔ jaki sprzęt jest do tego potrzebny,
- ➔ powinienem zaprezentować uczestnikom różne cięcia i efekty, jakie można uzyskać,
- ➔ czego oczekuję od uczestników.

STRONA ORGANIZACYJNA

- ➔ zróżnicowane doświadczenie w pracy kucharza,
- ➔ każdy uczestnik musi mieć przygotowane własne stanowisko pracy,
- ➔ mogę sam jednocześnie przeszkolić maksymalnie 10 osób, a przy większej liczbie potrzebuję pomocy drugiego trenera,
- ➔ czas szkolenia to 8 godzin,
- ➔ mam wyposażenie niezbędne do pracy z 10 uczestnikami.

CZEGO NIE WIEM?

Kurs carvingu I stopnia



STRONA MERYTORYCZNA

- ➔ czy uczestnicy przygotowywali kiedyś dekoracje z warzyw i owoców,
- ➔ jakie zdolności mają uczestnicy szkolenia,
- ➔ czy poradzą sobie z wykonaniem ćwiczeń, które zaplanuję.

STRONA ORGANIZACYJNA

- ➔ czy mam dostęp do surowców,
- ➔ jak sprawnie będą realizowane ćwiczenia,
- ➔ czy przy umiejętnościach uczestników uda mi się zrealizować wszystkie zakładane cele szczegółowe,
- ➔ czy organizator właściwie przygotowuje salę do ćwiczeń.

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



**TREŚCI KSZTAŁCENIA I UMIEJĘTNOŚCI MUSZĄ ZOSTAĆ
PODPORZĄDKOWANE ZAKŁADANYM EFEKTOM KSZTAŁCENIA.**

Jeśli nadrzędnym celem jest przekazanie wiedzy
– treści mogą być szczegółowe i szerokie.

Jeśli celem głównym jest kształtowanie umiejętności
– treści powinny być dobierane pod kątem ich stosowania
w realnych warunkach, a umiejętności poszerzane.

**W pracy kucharza szczególnie istotne są
umiejętności praktyczne.**

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



Aby umieć wykonać motywy ozdobne w wybranych warzywach i owocach oraz przygotować proste kompozycje dekoracyjne, **POTRZEBNA** jest wiedza z zakresu:

- ➔ kompozycji,
- ➔ cech charakterystycznych owoców nadających się do rzeźbienia,
- ➔ typologii noży do carvingu i ich zastosowania,
- ➔ technik rzeźbienia,
- ➔ zabezpieczania wykonanych prac,
- ➔ zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



Aby umieć wykonać motywy ozdobne w wybranych warzywach i owocach oraz przygotować proste kompozycje dekoracyjne, **NIEPOTRZEBNA** jest wiedza z zakresu:

- ➔ historii carvingu,
- ➔ geografii upraw owoców egzotycznych,
- ➔ technologii produkcji noży do carvingu,
- ➔ wartości odżywczej warzyw i owoców,
- ➔ metod upraw warzyw i owoców.



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 2



PODCAST
nagranie nr 1

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



TWOJA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI POWINNY WYKRACZAĆ POZA BEZPOŚREDNI ZAKRES SZKOLENIA

Prowadzący kurs carvingu I stopnia może znać dokładnie historię carvingu, wiedzieć jak sobie poradzić z bardzo dużym melonem lub arbuzem, kto jest aktualnym mistrzem Polski w carvingu, jakie są wartości odżywcze owoców, których używa itp...

Tego typu wiedza pomaga w zbudowaniu pozytywnej atmosfery w trakcie szkolenia – może posłużyć jako przerywnik i przede wszystkim ułatwi udzielanie odpowiedzi na pytania uczestników.



DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI



ABY UMIEĆ WYKONAĆ MOTYWY OZDOBNE W WYBRANYCH WARZYNACH I OWOCACH I PRZYGOTOWAĆ PROSTE KOMPOZYCJE DEKORACYJNE, POTRZEBNE SĄ UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE:

- ➔ doboru potrzebnego sprzętu w tym odpowiednich noży,
- ➔ organizacji stanowiska do przygotowywania elementów dekoracyjnych,
- ➔ wykonywania podstawowych cięć każdym rodzajem noża,
- ➔ zabezpieczania elementów dekoracyjnych,
- ➔ łączenia wykonanych elementów,
- ➔ przygotowania atrakcyjnych i estetycznych kompozycji.



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 2



PODCAST
nagranie nr 2

DOBÓR TREŚCI I UMIEJĘTNOŚCI

WAŻNE

TRENER MUSI MIEĆ OPANOWANE UMIEJĘTNOŚCI
W STOPNIU ZNACZNIE PRZEKRACZAJĄCYM
PROGRAMOWE RAMY KURSU.

NA SZKOLENIU MOŻE POJAWIĆ SIĘ
UCZESTNIK WYMAGAJĄCY
DODATKOWEJ WIEDZY PRAKTYCZNEJ.



PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



**KOMPETENCJE SPOŁECZNE WEDŁUG
R. WHITE'A TO TAKIE UMIEJĘTNOŚCI,
KTÓRE PRZYCZYNIAJĄ SIĘ DO SKUTECZNEJ
INTERAKCJI Z OTOCZENIEM.**

**Kompetencje społeczne są niezwykle ważne
z punktu widzenia pracy kucharza ze względu
na wykonywanie większości zadań zawodowych
w zespole oraz w oparciu o skuteczną
komunikację interpersonalną.**



ZAŁĄCZNIK
Karta pracy 3



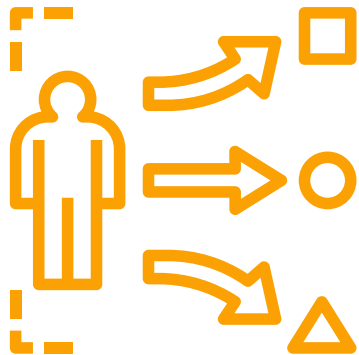
PODCAST
nagranie nr 2

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH

KOMPETENCJE SPOŁECZNE TO CZĘŚĆ
UMIEJĘTNOŚCI KLUCZOWYCH ZWIĄZANA
Z PRAWIDŁOWYM FUNKCJONOWANIEM
W ZBIOROWOŚCI, TO UMIEJĘTNOŚĆ
POSTRZEGANIA I ROZUMIENIA
SYTUACJI SPOŁECZNYCH.

KSZTAŁTOWANIA TYCH UMIEJĘTNOŚCI
NIE REALIZUJE SIĘ JAKO ODRĘBNEJ
DZIEDZINY AKTYWNOŚCI,
ALE WŁĄCZA W OBRĘB KONKRETNICH
DZIAŁAŃ ZAWODOWYCH
I KSZTAŁCI RÓWNOCZEŚNIE.

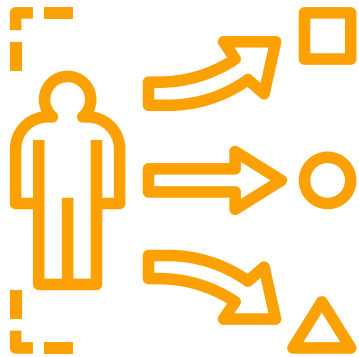
PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



ABY PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO TEGO ZADANIA, NALEŻY:

- ➔ zastanowić się, jakie kompetencje społeczne będą potrzebne uczestnikom do wykonywania zadań zawodowych po zakończeniu kursu poza tymi, które już posiadają,
- ➔ dokonać samooceny w zakresie posiadanych kompetencji społecznych,
- ➔ przygotować szkolenie z zastosowaniem tych umiejętności podczas jego prowadzenia.

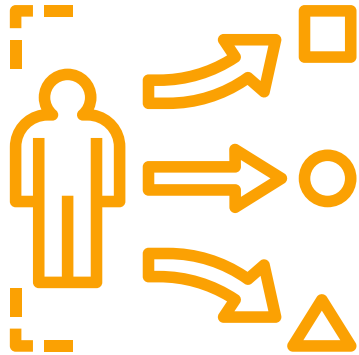
PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



PODSTAWOWE KOMPETENCJE SPOŁECZNE NIEZBĘDNE W PRACY KUCHARZA

- skuteczna komunikacja z innymi pracownikami kuchni,
- sprawne odbieranie informacji z sali konsumenckiej,
- umiejętność pracy w zespole,
- umiejętność organizowania własnej pracy,
- umiejętność kierowania zespołem pracowników w przypadku szefa kuchni.

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH

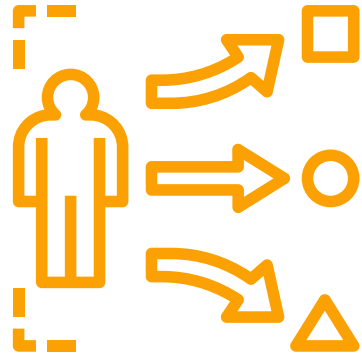


PRZYKŁAD

**ABY UMIEĆ WYKONAĆ OZDOBNE MOTYWY ROŚLINNE
W WYBRANYCH WARZYNACH I OWOCACH ORAZ
PRZYGOTOWAĆ PROSTE KOMPOZYCJE DEKORACYJNE , TRZEBA
UMIEĆ:**

- ➡ planować i organizować własną pracę,
- ➡ zarządzać zespołem (szef kuchni),
- ➡ skutecznie komunikować się w różnych sytuacjach,
- ➡ rozwiązywać problemy w twórczy sposób,
- ➡ samodzielnie podejmować decyzje.

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH

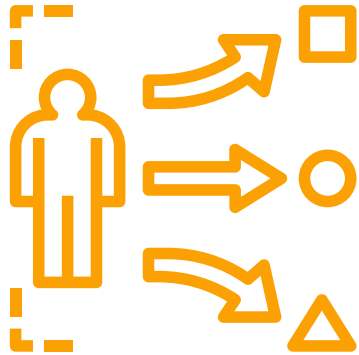


PRZYKŁAD

OPRÓCZ WW. KOMPETENCJI TRENER POWINIEN:

- ➔ stworzyć odpowiednie warunki uczenia się uczestników,
- ➔ przewidywać wpływ metod szkoleniowych na proces grupowy,
- ➔ być otwarty na informacje zwrotne,
- ➔ krytycznie oceniać własne działania oraz wiedzę,
- ➔ być odpowiedzialny za efektywność swojej pracy.

PRZYGOTOWANIE DO KSZTAŁTOWANIA KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH



PRZYKŁAD

TRENER POWINIEN TAKŻE:

- ➡ ustawicznie podnosić własne kwalifikacje i kompetencje zawodowe,
- ➡ być otwarty na alternatywne style i metody pracy trenerskiej,
- ➡ poddawać stałej ewaluacji wyniki własnej pracy,
- ➡ wyciągać wnioski i rozwijać umiejętności szkoleniowe w oparciu o nabywane doświadczenia,
- ➡ współpracować z grupą.

1

**DOBRE TEMPO
I WYSOKA JAKOŚĆ
SZKOLENIA**

2

**DOBÓR TREŚCI
SPRZYJAJĄCYCH
KSZTAŁTOWANIU
UMIEJĘTNOŚCI
PRAKTYCZNYCH**

3

**ROZPLANOWANIE
REALIZACJI MATERIAŁU
UMOŻLIWIAJĄCE
STOPNIOWE
NABYWANIE
KWALIFIKACJI**

4

**OSIAGNIĘCIE
ZAKŁADANYCH
CELÓW
SZKOLENIA**

5

**WYSOKA OCENA
WIEDZY I
UMIEJĘTNOŚCI
TRENERA**



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



**PRZEJDŹ DO KOLEJNYCH
MATERIAŁÓW MODUŁU**

