

# HORECA

Strategie podnoszenia kwalifikacji personelu cateringowego restauracji hotelowych w zakresie bezpieczeństwa żywności i praktyk higienicznych

## PROGRAM KURSU



Co-funded by  
the European Union



ISEKI-FOOD  
ASSOCIATION



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación

Rozwój, rozpowszechnianie i wdrażanie odpowiedniego i skutecznego programu nauczania oraz oczekiwanych efektów uczenia się może poprawić nauczanie i uczenie się.

Ramy programowe komunikują co nauczyciele i uczniowie powinni rozumieć i umieć osiągnąć, w tym zamierzone efekty uczenia się. Definicja programu nauczania to systematyczne i przemyślane stwierdzenie dlaczego, jak i jak dobrze uczniowie powinni się tego uczyć.

Całość informacji, wiedzy, zrozumienia postaw, wartości, zdolności, kompetencji lub zachowań, które uczeń powinien posiadać po pomyślnym ukończeniu programu, określa się jako oczekiwane efekty uczenia się.

O PROGRAMIE	1
SPIS TREŚCI	2
WPROWADZENIE	3
GŁÓWNE CELE PROGRAMU	4
MODUŁ 1 ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI	5
MODUŁ 2 ZASADY HIGIENY OSOBISTEJ	7
MODUŁ 3 CZYSZCZENIE MIEJSCA PRACY I SPRZĘTU, HIGIENA I SANITACJA	9
MODUŁ 4 ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI W DZIAŁALNOŚCI HORECA	12
MODUŁ 5 POSTĘPOWANIE Z ALERGENAMI	14
MODUŁ 6 AUDYT I REGULACJE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI	18

## WPOWADZENIE

Głównym celem projektu jest podniesienie świadomości cyfrowej pracowników HORECA w zakresie zasad bezpieczeństwa i higieny żywności.

W oparciu o cel główny, cele szczegółowe projektu to:

- Wspieranie świadomości pracowników HORECA oraz ograniczanie nieuczciwej konkurencji na rynku żywności.
- Zapewnienie możliwości uczenia się i szkolenia nisko wykwalifikowanym pracownikom sektora HORECA.
- Zwiększenie zdolności do pracy pracowników Horeca, którzy mają mniejsze szanse poprzez doskonalenie swoich kluczowych kompetencji

Profesjonaliści pracujący w sektorze będą mieli szkolenia, narzędzia i strategie;

Nabycie nowych kompetencji zawodowych, społecznych i międzykulturowych, dzięki porównaniu z innymi europejskimi edukatorami strategii i podejść edukacyjnych, dzieleniu się z innymi kolegami

Zdolność do integracji i przystosowania się do międzynarodowego miejsca pracy, zdolność do przystosowania się do zmian i elastyczność do pracy na poziomie europejskim, zapewniając im;

- Umiejętności interpersonalne w nowych kontekstach pracy;
- Uwrażliwienie międzykulturowe i europejskie;
- Umiejętności językowe lub związane z językiem mówionym w kraju przyjmującym i/lub angielskim, językiem roboczym.
- Umiejętności lub ICT wynikające ze świetnego wykorzystania narzędzi cyfrowych i multimedialnych wykorzystywanych podczas projektu oraz wykorzystania wszystkich języków komunikacji, ikonicznych, konwencjonalnych i emocjonalnych.

Opracowane materiały odnoszą się bezpośrednio do pracowników sektora HORECA nie tylko w krajach partnerów projektu, ale także w każdej części Europy, ponieważ opracowane strategie mają na celu poprawę jakości i efektywności środowisk szkoleniowych, zwłaszcza w zakresie usprawnienia komunikacji, poprawy jakości środowisk zwiększając możliwości lepszego i wygodniejszego życia w Europie. Wraz ze wzrostem liczby badań nad bezpieczeństwem żywności, pracownicy HORECA zyskują szansę na łatwe dotarcie do potrzebnych materiałów. Badania te

przyczynią się do ograniczenia rozproszonych informacji na temat stosowania zdrowej żywności w celu pomocy tym konsumentom żywności.

Po odbyciu tego szkolenia studenci będą:

- Rozpoznawać zanieczyszczenia
- Wskazywać obowiązki personelu pracowniczego w zakresie higieny osobistej i zasad prawidłowego sprzątnia.
- Znać podstawowe zasady higieny.
- Wiedzieć, jak przeprowadzić czyszczenie i dezynfekcję w miejscu pracy.
- Wiedzieli jak zapewnić ochronę przed szkodnikami.
- Zaznajomieni z dystrybucją odpadów w usługach gastronomicznych.
- Potrafili zarządzać bezpieczeństwem żywności w branży HORECA.
- Zaznajomieni z zasadami higieny przy odbiorze, przetadunku, przechowywaniu owoców i warzyw oraz mięsa i ryb.
- Zapobiegać zanieczyszczeniu krzyżowemu i zarządzać nim.
- Zaznajomieni z odpowiednimi warunkami dla różnych procesów: przygotowania, gotowania, zamrażania, rozmrażania i podgrzewania.
- Potrafili zidentyfikować najczęstsze alergeny pokarmowe.
- Potrafili rozpoznać objawy alergii pokarmowej.
- Potrafili rozpoznać różnicę między alergią pokarmową a nietolerancją pokarmową.
- Potrafili zdefiniować pojęcie bezpieczeństwa żywności.
- Potrafili opisać czym jest bezpieczeństwo żywności.
- Zapoznani z podstawowymi pojęciami.
- Potrafili scharakteryzować systemy bezpieczeństwa żywności
- Poznają krytyczne punkty kontrolne
- Wiedzieli jakie są zagrożenia związane z żywnością, czym one są i jaki wpływ mają na zdrowie.
- Potrafili definiować pojęcia audytów bezpieczeństwa żywności.
- Znali struktury audytu bezpieczeństwa żywności.
- Znali procesy audytów bezpieczeństwa żywności.

## CELE

Przedstawienie definicji bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz omówienie czynników wpływających na to bezpieczeństwo, a także norm prawnych w tym zakresie.

Studenci będą:

- wiedzieli czym jest bezpieczeństwo żywności
- zaznajomieni z podstawowymi pojęciami

## TYTUŁY I TREŚĆ

Napisz treść Sesji 1.

1. Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności i podstawowych pojęć

1.1. Definicje

1.2. Cele

1.3. Zasady

1.3.1. Czyszczenie

1.3.2. Chłodzenie

1.3.3. Gotowanie

1.3.4. Zanieczyszczenie krzyżowe

## PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Wykorzystana zostanie prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja w klasie.

## TECHNIKI OCENY

wykorzystane zostaną gry edukacyjne, studia przypadków, prezentacje power point, filmy edukacyjne, platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi

## CELE

Bardzo ważne jest uświadamianie ludzi o zagrożeniach, na jakie jesteśmy narażeni – patogenach pokarmowych, kontaminacjach krzyżowych. Ważne jest uświadamianie ludzi na temat nietolerancji fizycznych i chemicznych pokarmów oraz pokazywanie różnicy między nietolerancją pokarmową a alergią pokarmową.

Zrozumienie systemu HACCP, który opiera się na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Jest to zapewnienie bezpieczeństwa żywności, które opiera się przede wszystkim na zapobieganiu zagrożeniom, które mogą tę żywność zepsuć.

- opisywanie systemów bezpieczeństwa żywności
- poznanie krytycznych punktów kontrolnych
- poznanie zagrożeń związanych z żywnością, wyjaśnienie, na czym one polegają i jaki wpływ mają te zagrożenia na zdrowie

## TYTUŁY I TREŚĆ

### 2. Systemy bezpieczeństwa żywności

#### 2.1. Stosowanie zasad HACCP

#### 2.2. Zagrożenia

##### 2.2.1. Patogeny żywności

##### 2.2.2. Fizyczne i chemiczne nietolerancje pokarmowe

##### 2.2.3. alergen

##### 2.2.4. Zanieczyszczenie krzyżowe

#### 2.3. Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)

##### 2.3.1. Jak kontrolować CCP

## PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Wykorzystana zostanie prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja w klasie.

## TECHNIKI OCENY

wykorzystane zostaną gry edukacyjne, studia przypadków, prezentacje power point, filmy edukacyjne, platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi

## *SESJA 1: Zasady higieny osobistej*

### CELE

Zrozumienie znaczenia zasad higieny osobistej w bezpiecznej produkcji żywności i działalności HORECA wymaga świadomości zagrożeń wynikających ze zdrowia pracowników i ich zachowań; posiadanie wiedzy na temat praktyk wdrażania zasad higieny w miejscu pracy oraz tworzenie środowiska produkcyjnego wolnego od gatunków bakterii pochodzenia osobistego. Higiena personelu w przedsiębiorstwach to sytuacja dwukierunkowa. Po pierwsze, pracownicy powinni wiedzieć, za co są odpowiedzialni, jeśli chodzi o własne zdrowie, zasady czystości i higieny powinny być przestrzegane na wszystkich etapach działalności HORECA. Po drugie, w miejscu pracy powinny znajdować się takie miejsca, jak pomieszczenia socjalne, miejsca do mycia rąk itp., w których pracownicy mogą dbać o własną higienę.

Studenci będą:

- Mogli rozpoznać zanieczyszczenia osobiste
- Świadomi obowiązków personelu pracowniczego w zakresie higieny osobistej i zasad sprząwania.
- Świadomi niezbędnych środków ostrożności w miejscu pracy: Pomieszczenie personelu, miejsca do mycia rąk, higieniczne wejścia i wyjścia, środki czyszczące i środki dezynfekujące stosowane w miejscu pracy
- Świadomi co zrobić, jeśli personel jest chory lub ranny

### TYTUŁY I TREŚĆ

2.1. Definicje higieny, warunków sanitarnych i flory rezydentnej ludzkiego ciała

2.2. Cykl skażenia osobistego

2.3. Problemy zdrowotne personelu i badanie portiera

2.4. Zapewnienie higieny osobistej w miejscu pracy

2.4.1. Pomieszczenia personelu i odzież ochronna

2.4.2. Higieniczne wejścia i wyjścia

2.4.3. Obszary mycia rąk i higieniczne mycie rąk



HORECA

2.5. Podsumowanie zasad higieny osobistej

### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Wykorzystana zostanie prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja w klasie.

### TECHNIKI OCENY

Prosty quiz zostanie wykorzystany do oceny występów uczniów i tego, ile nauczyli się podczas sesji.

## *SESJA 1 Miejsce pracy i sprzęt Czyszczenie, higiena i warunki sanitarne*

### CELE

Czysty i higieniczny zakład jest wynikiem zaplanowanego programu, który jest odpowiednio nadzorowany i realizowany zgodnie z harmonogramem.

Pracownicy, którzy w pośpiechu starają się zaspokoić potrzeby klientów, często zaniedbują prawidłowe praktyki. Potrzebny jest kompetentny, czujny i silny menedżer, aby zapobiec załamaniu dyscypliny sanitarnej. Sprzątanie i dezynfekcja to podstawa dobrego utrzymania domu. Wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu, w przypadku przerwy w świadczeniu usług, podczas której możliwe jest zanieczyszczenie, lub w regularnych odstępach czasu, jeśli powierzchnie są w ciągłym użyciu.

Studenci będą:

- Znali podstawowe zasady higieny.
- Wiedzieli jak przeprowadzić czyszczenie i dezynfekcję w miejscu pracy.
- Znali zasady utrzymania czystości w gastronomii.
- Znali zasady sanitarne w usługach gastronomicznych.

### TYTUŁY I TREŚĆ

3.1 Ogólne zasady higieny i procedury sanitarne

3.1.2 Zasady sprzątania w usługach gastronomicznych

3.1.3 Zasady sanitarne w usługach gastronomicznych

3.1.4 Program warunków sanitarnych

### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja.

## TECHNIKI OCENY

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.

### *SESJA 2 Zwalczanie szkodników*

## CELE

Szkodniki są przyciągane do żywności, co może stwarzać ogromne problemy w obiektach spożywczych, co sprawia, że wszystkie obiekty związane z żywnością muszą posiadać odpowiedni program zintegrowanej ochrony przed szkodnikami w celu utrzymania wysokich standardów wymaganych przez ich programy bezpieczeństwa żywności.

Istnieją różne rodzaje szkodników, w tym myszy, szczury, owady latające i owady, które rozwijają się w produktach spożywczych. Wszystkie rodzaje szkodników stanowią zagrożenie dla higieny i/lub zdrowia. Procedury zwalczania i zapobiegania różnią się w zależności od rodzaju szkodnika.

Studenci będą:

- Będą znali ochronę przed gryzoniami.
- Znali strategię ochrony przed gryzoniami.
- Będą znali ochronę przed owadami.
- Znali strategię ochrony przed owadami.

## TYTUŁY I TREŚĆ

### 3.2 Zwalczanie szkodników

#### 3.2.1 Zwalczanie gryzoni

#### 3.2.2 Strategie ochrony przed gryzoniami

#### 3.2.3 Zwalczanie owadów

#### 3.2.4 Strategie ochrony przed owadami

## PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja.

## TECHNIKI OCENY

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.

*SESJA 3 Gospodarka odpadami*

CELE

Dostawcy żywności w gastronomii, cateringu i hotelarstwie są ostatnio poddawani coraz większej kontroli praktyk zarządzania żywnością, a w szczególności marnowania żywności, z dowodami na to, że znaczne ilości żywności są wyrzucane podczas przygotowywania lub dlatego, że nie można ich przechowywać i ponownie wykorzystać. Gospodarka odpadami stała się tym samym kluczowym priorytetem, odnoszącym się do wszystkich działań związanych z unikaniem, redukcją lub recyklingiem odpadów, w całym łańcuchu produkcji i konsumpcji.

Studentami będą:

- Znali dystrybucję odpadów w usługach gastronomicznych.
- Wiedzieli jak zmniejszyć ilość odpadów.

TYTUŁY I TREŚĆ

3.3 Gospodarka odpadami

3.3.1 Usuwanie odpadów

3.3.2 Marnowanie żywności i straty żywności

PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja.

TECHNIKI OCENY

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.

## *SESJA 1. DOSTAWA SUROWCÓW, ODBIÓR I KONTROLA JAKOŚCI ORAZ MAGAZYNOWANIE*

### CELE

Bezpieczeństwo żywności to właściwe obchodzenie się, gotowanie i przechowywanie żywności w celu zapobiegania wszelkim chorobom przenoszonym przez żywność lub chorobom wynikającym ze spożycia skażonej żywności. Wymaga wspólnego wysiłku, w ramach którego konsumenci, sektor usług gastronomicznych, rząd i producenci muszą współpracować, aby zapewnić, że żywność, którą spożywamy, jest najwyższej jakości i bezpieczna do spożycia.

Studenci będą:

- Mogli zarządzać bezpieczeństwem żywności w sektorze HORECA
- Znali zasad higieny przy odbiorze, przeładunku, przechowywaniu owoców i warzyw
- Znali zasady higieny przy odbiorze, przeładunku, przechowywaniu mięsa i ryb
- Mogli zdobyć wiedzę na temat pojemników na żywność, temperatury przechowywania, systemu FIFO itp..
- W stanie zastosować parametry jakościowe dla produktów mięsnych i rybnych.
- Pracować z różnymi surowcami.

### TYTUŁY I TREŚĆ

4.1.1 ŚRODKI HIGIENY PODCZAS ODBIORU ŻYWNOŚCI

4.1.2. ŚRODKI HIGIENICZNE PRZY PRZYJĘCIU, PRZECHOWYWANIU I KONSERWACJI WARZYW

4.1.3 MIĘSO I RYBY: ŚRODKI PRZY ODBIORZE, ŚRODKI HIGIENY DOTYCZĄCE KONSERWOWANIA I POSTĘPOWANIA.

HORECA

### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja.

### TECHNIKI OCENY

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.

## *SESJA 2 POSTĘPOWANIE Z ŻYWNOSCIĄ I PRODUKCJA ŻYWNOSCI RTE*

### CELE

Napisz cele Sesji 2.

Studenci będą mogli:

- Zapobiegać zakażeniom krzyżowym i zarządzać nimi
- Poznać najlepsze praktyki w zakresie czyszczenia i warunków sanitarnych w obiektach HORECA
- Poznać prawidłowe warunki dla różnych procesów: przygotowania, gotowania, zamrażania, rozmrażania i odgrzewania.
- Zastosować prawidłowe parametry gotowania, podgrzewania, chłodzenia, zamrażania: czas, temperatura itp.
- Poznać kroki, które należy wykonać, aby podać jedzenie po jego przygotowaniu.

### TYTUŁY I TREŚĆ

4.2.1 PRZYGOTOWANIE

4.2.2 GOTOWANIE

4.2.3 SCHŁADZANIE/ZAMRAŻANIE, ROZMRAŻANIE I PONOWNE OGRZEWANIE

4.2.4 PRZECHOWYWANIE ŚWIEŻEJ I GOTOWANEJ ŻYWNOSCI

4.2.5 SERWOWANIE

### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Prezentacja PowerPoint, platforma e-learningowa i dyskusja.

## TECHNIKI OCENY

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.



### *SESJA 1 - Alergie pokarmowe*

## CELE

Studenci będą mogli:

- Ridentyfikować najczęstsze alergeny pokarmowe
- Rozpoznać objawy alergii pokarmowej
- Udzielić pomocy w przypadku wystąpienia reakcji alergicznej.

## TYTUŁY I TREŚĆ

### 5.1 Alergie pokarmowe

#### 5.1.1 Definicja alergii pokarmowej

#### 5.1.2 Najczęstsze alergeny pokarmowe

#### 5.1.3 Objawy alergii pokarmowej

##### 5.1.3.1 Anafilaksja

##### 5.1.3.2 Alergia pokarmowa niezależna od IgE

##### 5.1.3.3 Reakcja mieszana

#### 5.1.4 Jak pomóc przy reakcji alergicznej

## PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Zostanie wykorzystana prezentacja PowerPoint z dyskusją w klasie. Zajęcia będą obejmować pracę w grupach, studia przypadków, filmy wideo, krzyżówki, odgrywanie ról i scenariusze z życia wzięte. W części online wykorzystana zostanie platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi.

## TECHNIKI OCENY

Po każdej sesji zostanie wykorzystany zestaw pytań sprawdzających zrozumienie, a na koniec szkolenia quiz wielokrotnego wyboru w celu oceny uczniów.

*SESJA 2 - Nietolerancje pokarmowe*

## CELE

Studenci będą mogli:

- Zidentyfikować różnicę między alergią pokarmową a nietolerancją pokarmową.
- Rozpoznać objawy nietolerancji pokarmowej

## TYTUŁY I TREŚĆ

### 5.2 Nietolerancje pokarmowe

#### 5.2.1 Różnica między alergią pokarmową a nietolerancją pokarmową

#### 5.2.2 Objawy nietolerancji pokarmowej

## PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Zostanie wykorzystana prezentacja PowerPoint z dyskusją w klasie. Zajęcia będą obejmować pracę w grupach, studia przypadków, filmy wideo, krzyżówki, odgrywanie ról i scenariusze z życia wzięte. W części online wykorzystana zostanie platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi.



## TECHNIKI OCENY

Po każdej sesji zostanie wykorzystany zestaw pytań sprawdzających zrozumienie, a na koniec szkolenia quiz wielokrotnego wyboru w celu oceny uczniów.

### *SESJA 3 – Jak zapobiegać alergiom pokarmowym*

## CELE

Studenci będą mogli:

- Wyjaśnić różnicę między słowami "zawiera" i "może zawierać" w produkcie spożywczym.
- Unikać kontaktu krzyżowego podczas przygotowywania żywności/napojów
- Prawidłowo etykietować żywność/menu

## TYTUŁY I TREŚĆ

### 5.3 Jak zapobiegać alergiom pokarmowym

#### 5.3.1 Różnica między „Zawiera” a „Może zawierać”

#### 5.3.2 Dobre praktyki zapobiegania alergiom pokarmowym w różnych środowiskach

##### 5.3.2.1 W domu

##### 5.3.2.2 Jedzenie na zewnątrz

#### 5.3.3 Przechowywanie żywności

#### 5.3.4 Przygotowanie jedzenia/napojów i kontakt krzyżowy

##### 5.3.4.1 Przykłady kontaktów krzyżowych i sposoby ich unikania

#### 5.3.5 Sprzątanie miejsca pracy

#### 5.3.6 Etykietowanie żywności

##### 5.3.6.1 Żywność opakowana/nieopakowana

### 5.3.6.2 Bufety / Jedzenie na dowóz i jedzenie na wynos

#### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Zostanie wykorzystana prezentacja PowerPoint z dyskusją w klasie. Zajęcia będą obejmować pracę w grupach, studia przypadków, filmy wideo, krzyżówki, odgrywanie ról i scenariusze z życia wzięte. W części online wykorzystana zostanie platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi.

#### TECHNIKI OCENY

Po każdej sesji zostanie wykorzystany zestaw pytań sprawdzających zrozumienie, a na koniec szkolenia quiz wielokrotnego wyboru w celu oceny uczniów.

*SESJA 4 – Rozporządzenie UE w sprawie alergenów pokarmowych*

#### CELE

Studenci będą mogli:

- Przestrzegać odpowiednich przepisów

#### TYTUŁY I TREŚĆ

5.4 Rozporządzenie UE dotyczące alergenów pokarmowych

#### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Zostanie wykorzystana prezentacja PowerPoint z dyskusją w klasie. Zajęcia będą obejmować pracę w grupach, studia przypadków, filmy wideo, krzyżówki, odgrywanie ról i scenariusze z życia wzięte. W części online wykorzystana zostanie platforma e-learningowa z pytaniami quizowymi.

## TECHNIKI OCENY

Po każdej sesji zostanie wykorzystany zestaw pytań sprawdzających zrozumienie, a na koniec szkolenia quiz wielokrotnego wyboru w celu oceny uczniów.

### *SESJA 1 Audyt i regulacja bezpieczeństwa żywności*

#### CELE

Audyty są kluczowym elementem utrzymania standardów bezpieczeństwa żywności i certyfikacji, zapewniając przejrzystość i pewność, że standardy są utrzymywane. Ta przejrzystość zwiększa możliwości współpracy interesariuszy w całym łańcuchu dostaw oraz zwiększa bezpieczeństwo, wydajność i ciągłe doskonalenie w poszczególnych organizacjach.

Studenci będą mogli:

- Zdefiniować audyty bezpieczeństwa żywności.
- Poznać strukturę audytu bezpieczeństwa żywności.
- Poznać proces audytu bezpieczeństwa żywności.

#### TYTUŁY I TREŚĆ

6.1 Audyty bezpieczeństwa żywności

6.2 Proces audytów bezpieczeństwa żywności

#### PROCES NAUCZANIA/UCZENIA SIĘ

Zostanie wykorzystana prezentacja PowerPoint z dyskusją w klasie.

## TECHNIKI OCENY

HORECA

Do oceny uczniów zostanie wykorzystany prosty quiz.