

Bezpieczeństwo żywnościowe w kształceniu zawodowym

Wstęp

Bezpieczeństwo żywności, jak powszechnie wiadomo, ma ogromne znaczenie w życiu codziennym, jest w Polsce obowiązkowo stosowane i nadzorowane.

Aspekty zapewnienia bezpieczeństwa i higieny żywności są rozpatrywane globalnie. Zawracają na nie uwagę przedsiębiorcy i hurtownicy działający w branży spożywczej, gastronomicznej, również konsumenci, którzy kierują się coraz częściej kryterium higieny i bezpieczeństwa podczas codziennych zakupów. Aby sprostać oczekiwaniom klientów, zarządzający organizacjami zajmującymi się wytwarzaniem, przetwórstwem lub obrotem produktami żywnościowymi, po wdrażaniu obowiązkowych systemów ułatwiających monitorowanie i eliminację potencjalnych zagrożeń dla żywności, pragną je utrzymać na optymalnym poziomie, oraz doskonalić. Aby tego dokonać potrzebne jest zaangażowanie całego zespołu pracowniczego, który dysponuje odpowiednimi informacjami na temat bezpieczeństwa żywnościowego, doświadczeniem zawodowym, ale także chęcią do działania w tym zakresie.

Pracownicy zajmują, w zależności od powierzonych im zadań, stanowiska w pionach: strategicznym, taktycznym lub operatywnym. Podczas wytwarzania, przetwarzania lub obrotu produktem żywnościowym bezpośredni kontakt z nim mają przede wszystkim pracownicy najniższego szczebla (operatywnego). Powinni się oni charakteryzować ugruntowaną wiedzą w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego, posiadać z tego tematu odpowiednie wiadomości i umiejętności, by móc je prawidłowo zastosować w praktyce. Często pracownikami najniższego szczebla w organizacjach są absolwenci szkół ponadgimnazjalnych, którzy wybierając miejsce zatrudnienia, kierowali się uzyskanym wcześniej wykształceniem zawodowym.

* Dr inż., Zakład Zarządzania Jakością i Środowiskiem, Wydział Zarządzania, UG,
e-mail: mal@wzr.ug.edu.pl

Celem pracy jest analiza założeń efektów kształcenia uczniów wg nowej podstawy programowej szkół ponadgimnazjalnych dla wybranych zawodów pod kątem zawartości w nich zakresu tematycznego związanego z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny żywności. Do przeprowadzenia badania wykorzystano analizę porównawczą wymagań dotyczących kształcenia zawodowego zawartych w stosownych aktach prawnych.

1. Programy nauczania w szkolnictwie zawodowym

W myśl ustawy o systemie oświaty program nauczania może być dopuszczony do użytku szkolnego, jeśli uzyskał pozytywne opinie rzeczoznawców wskazanych przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania lub ministra właściwego do spraw kultury i ochrony dziedzictwa narodowego [Ustawa o systemie oświaty, 2004]. Zatwierdzone programy nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych zawierają obok planów nauczania, które obejmują szczegółowy rozkład godzinowy poszczególnych przedmiotów w cyklu tygodniowym, z podziałem na szkołę dla młodzieży i dorosłych, także programy nauczania poszczególnych przedmiotów. W każdym programie nauczania zawarte są szczegółowe cele kształcenia, materiał nauczania, środki realizacji z uwagami o realizacji oraz propozycjami metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia. Przedstawiona jest tam też zalecana literatura. W przypadku kształcenia ponadgimnazjalnego tak opracowane programy nauczania obowiązują do końca roku szkolnego 2011/2012. Od września 2012 roku nauczyciele będą pracować na programach opracowanych w wewnątrzszkolnych zespołach przedmiotowych.

W dniu 4 stycznia 2012 roku zostało podpisane Rozporządzenie w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach. Jest ono częścią zmian w szkolnictwie zawodowym, które dostosowują je do wymagań współczesnego rynku pracy. W nowej podstawie programowej określone są cele kształcenia w danym zawodzie oraz oczekiwane efekty kształcenia, które obejmują wiedzę i umiejętności zawodowe oraz kompetencje personalne i społeczne [Rozporządzenie ..., 2012].

Podstawa programowa składa się z trzech części, pierwszej gdzie określa się ogólne cele i zadania kształcenia zawodowego, drugiej, w której zawarto efekty kształcenia dla zawodów w ramach danego obszaru¹ oraz trzeciej – tu zostały zawarte szczegółowe efekty dla konkretnego zawodu.

¹ Utworzonych zostało 8 obszarów kształcenia: administracyjno-usługowy (A), budowlany (B), elektryczno-elektroniczny (E), mechaniczny i górnictwo-hutniczy (M), rolniczo-

2. Analiza programów nauczania dla wybranych zawodów

Obecnie aktualne jeszcze programy nauczania zawierają ściśle wytyczne dla nauczycieli, którymi muszą się oni kierować przy przygotowaniu procesu dydaktycznego w ramach prowadzonego przedmiotu. Na podstawie programów nauczania tworzone są tzw. plany dydaktyczne, w których znajdują się tematy poszczególnych jednostek lekcyjnych wraz z określeniem wymagań stawianym uczniom na poszczególne stopnie.

Według przepisów obowiązujących od września 2012 roku nauczyciele szkół ponadgimnazjalnych, w tym nauczyciele przedmiotów zawodowych, mają obowiązek ułożenia programów nauczania do nauczanych przez siebie przedmiotów na terenie danej szkoły. W przypadku nauki zawodu, nauczyciele mają się kierować wytycznymi wspomnianego wcześniej Rozporządzenia, które określa przewidywane efekty kształcenia. Nazwy przedmiotów zawodowych i treści programowe realizowane w ich ramach, tworzone są odrębnie w każdej szkole. Taka sytuacja może doprowadzić do różnic programowych pomiędzy szkołami o tym samym profilu, ale również może przyczynić się do innych interpretacji efektów kształcenia, co może być przyczyną, w skrajnych przypadkach, pominięcia pewnych tematów w rozkładach materiałów.

Autorka podjęła się dokonania analizy porównawczej treści programowych w obowiązujących jeszcze programach nauczania i efektów kształcenia, które będą wyznacznikiem nauczania w szkołach od roku szkolnego 2012/2013. Analizie zostały poddane treści programów oraz efekty kształcenia dla zawodów, których charakterystyka wiąże się z produkcją, przetwarzaniem lub obrotem produktów żywnościowych.

Do badań zakwalifikowano 19 zawodów z listy zawodów wg nowej podstawy programowej, tj. 9 z obszaru turystyczno-gastronomicznego, 7 z obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska, 2 z obszaru administracyjno-usługowego i 1 z obszaru medyczno-społecznego. Z racji zmian w nazewnictwie niektórych zawodów, bądź łączenia innych, do analizy programów nauczania wybrano zawody, które odpowiadają ich charakterom².

leśny z ochroną środowiska (R), turystyczno-gastronomiczny (T), medyczno-społeczny (Z), artystyczny (S) [Rozporządzenie ..., 2012].

² Ze względu na bardzo dużą ilość materiałów źródłowych (programy nauczania oraz podstawy programowe), Autorka jednorazowo podaje odniesienie do źródła:

Programy nauczania-<http://www.koweziu.edu.pl/> zakładka „programy nauczania”, „programy przedmiotowe [04.02.2012],

Podstawy programowe kształcenia w zawodzie-<http://www.koweziu.edu.pl/> zakładka „podstawy programowe” [04.02.2012].

2.1. Bezpieczeństwo żywnościowe w wybranych programach nauczania

Poddane analizie programy nauczania były zatwierdzane do użytku przez kolejnych Ministrów Edukacji Narodowej na przestrzeni kilkunastu lat, zaczynając od roku 1997 a kończąc na 2009 roku.

W programach grupy zawodów związanych z rolnictwem, tj. rolnik (Program..., 2005)³, technik rolnik (Program..., 2005), technik agrobiznesu (Program..., 1997), technik rybactwa śródlądowego (Program..., 1998), technik pszczelarz (Program..., 1998), pszczelarz (Program..., 2002) zawarta jest niewielka ilość wytycznych dla nauczycieli zawodu w zakresie prowadzenia lekcji o tematyce bezpieczeństwa żywnościowego. Jedynie w nauczaniu technika agrobiznesu wskazano na konieczność wprowadzenia zagadnień dotyczących higieny produkcji, „które powinny uświadamiać uczniom, że żywność może być przyczyną zakażeń pokarmowych, a przestrzeganie zasad higieny zapobiegnie ewentualnym zakażeniom”. Podczas nauki zawodu rolnika i technika rolnictwa należy wyjaśnić zasady zwykłej dobrej praktyki rolniczej, standardy bezpieczeństwa żywności oraz wypracować u uczniów umiejętność stosowania przepisów bezpieczeństwa żywnościowego w produkcji zwierzęcej.

Podczas nauczania zawodu dietetyka (Program..., 1998), w myśl zaleceń MEN, nie obowiązuje konieczność zapoznawania uczniów z sytuacją bezpieczeństwa żywnościowego.

Inaczej sytuacja przedstawia się w procesie edukacyjnym sprzedawcy (Program..., 2007) i technika handlowca (Program..., 2009), gdzie podczas realizacji tematów z zakresu towaroznawstwa artykułów żywnościowych nauczyciel ma obowiązek przedstawić podstawowe zagadnienia bezpieczeństwa żywnościowego (dla zawodu sprzedawca) oraz zapoznać uczniów z „analizą wymagań higieniczno-sanitarnych, jakie powinny spełniać artykuły żywnościowe (HACCP⁴)” (dla zawodu technik handlowiec).

W programie nauczania dla zawodu kucharz (Program..., 2004) wiele razy wspomina się o konieczności zapoznania uczniów z tematem bezpieczeństwa żywnościowego. W tematyce działu „Ocena jakości żywności i potraw” wskazuje się na konieczność przedstawienia na lekcjach prawa żywnościowego. Podczas omawiania tematów z działu „Projektowanie zakładów gastronomicznych” zapoznaje się uczniów z wymogami

³ Rok podany w nawiasach oznacza termin zatwierdzenia programu nauczania przez Ministra Edukacji Narodowej.

⁴ HACCP – (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*) Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych.

HACCP, GHP⁵ obowiązującymi przy projektowaniu zakładów gastronomicznych, natomiast w ramach jednostki, na realizację której przewiduje się 6 godzin lekcyjnych, „Zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji” należy przedstawić pełną procedurę wdrażania systemu HACCP w zakładach produkujących żywność. Po zakończeniu szkoły w zawodzie kelner (Program..., 2005) uczeń ma znać systemy zarządzania jakością produkcji żywności (temat w ramach działu „Ocena jakości żywności”). Technik organizacji usług gastronomicznych (Program..., 1999) w ramach przedmiotu Technologia gastronomiczna poznaje zagadnienia dotyczące „przestrzegania zasad higieny w procesie produkcyjnym oraz stosowania systemu bezpieczeństwa i jakości żywności HACCP”. Trochę więcej informacji i umiejętności z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego zdobędzie uczeń kształcący się w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego (Program..., 2009). Po zakończeniu edukacji z zakresu technologii gastronomicznej musi „umieć określić etapy wdrażania systemu HACCP w gastronomii, wskazać krytyczne punkty kontroli jakości w procesie produkcji potraw zgodnie z zasadami HACCP”. Ponadto podczas trwania edukacji uczestniczy w zajęciach, w trakcie których omawiane są tematy dotyczące systemów zapewnienia jakości w produkcji gastronomicznej, a dokładniej – „systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności; etapy wdrażania systemu HACCP; wymagania techniczne i higieniczne zakładów gastronomicznych w świetle wprowadzania HACCP; HACCP w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw”.

Technik hotelarstwa (Program..., 2008) podczas edukacji na poziomie ponadgimnazjalnym poznaje zagadnienia systemu HACCP w gastronomii hotelowej w ramach zajęć z technologii gastronomicznej.

Wymagania dla zawodów cukiernik (Program..., 2000) i rzeźnik wędliniarz (Program..., 2000) wskazują na „znaczenie jakości produkcji, przedstawienie nowoczesnych systemów kontroli jakości i higieny produkcji (HACCP) w zakładach”. Podczas kształcenia piekarza (Program..., 2000) należy „zwrócić szczególną uwagę na zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa i higieny przy produkcji pieczywa, na stosowanie zasad GMP⁶ i GHP oraz tzw. punkty krytyczne w produkcji pieczywa”.

Największą ilość informacji na temat bezpieczeństwa żywnościowego otrzymują uczniowie kształcący się w zawodach: technik technologii żyw-

⁵ GHP (ang. *Good Hygiene Practice*) Dobra Praktyka Higieniczna.

⁶ GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) Dobra Praktyka Produkcyjna.

ności (Program..., 2009) oraz technik przetwórstwa mleczarskiego (Program..., 2009).

Technik technologii żywności po zakończeniu nauki powinien umieć „dokonać analizy przepisów prawa żywnościowego, scharakteryzować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Laboratoryjnej, dokonać analizy zagrożeń mających wpływ na bezpieczeństwo wyrobów gotowych, dokonać analizy przepisów prawa i norm dotyczących jakości produkowanej żywności, wskazać krytyczne punkty kontroli jakości w procesie produkcji wyrobów spożywczych z zastosowaniem różnych technologii, podjąć działania korygujące proces produkcji, zgodnie z zasadami systemu HACCP, a także dokonać regulacji i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym, zgodnie z wymaganiami HACCP”.

Natomiast w trakcie nauczania technika przetwórstwa mleczarskiego przewidziany jest odrębny przedmiot – Bezpieczeństwo żywności, na realizację którego przeznaczona jest 96 godzin lekcyjnych w całym cyklu kształcenia. W ramach tego przedmiotu, zgodnie z wytycznymi MEN, nauczyciel musi przedstawić następujące zagadnienia: ustawodawstwo żywnościowe, systemy zapewnienia i zarządzania jakością, zagrożenia zdrowotne w przemyśle mleczarskim, Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w przemyśle mleczarskim, Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli (HACCP), system HACCP w przemyśle mleczarskim. W ramach tego przedmiotu uczeń uzyskuje gruntowną wiedzę z zakresu stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie.

2.2. Bezpieczeństwo żywnościowe w podstawach programowych

Po wejściu w życie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, nastąpi przełom w nauczaniu przedmiotów zawodowych. Tablice 1, 2 i 3 przedstawiają wybrane efekty, którymi musi się charakteryzować uczeń po ukończeniu szkoły ponadgimnazjalnej z zakresu tematyki bezpieczeństwa żywnościowego.

Po zapoznaniu się z układem zależności w tablicy pierwszej można zauważyć pozytywne zjawisko: w trakcie nauki zawodu dietetyk, nauczyciel musi przedstawić podstawowe zagadnienia związane z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa żywnościowego oraz określić sens systemów GMP, GHP i HACCP w taki sposób, aby potem absolwenci byli w stanie przeprowadzić stosowny instruktaż dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności.

Tablica 1. Spodziewane efekty kształcenia z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego dla zawodów dietetyk (Z) oraz technik handlowiec i sprzedawca (A)

Spodziewane efekty, Uczeń:	Dietetyk	Technik handlowiec	Sprzedawca
Stosuje przepisy prawa żywnościowego	x		
Stosuje system HACCP oraz przestrzega zasad GMP i GHP	x		
Prowadzi instruktarz dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności pod kątem organizacji stanowisk pracy i przestrzegania zasad GMP i GHP	x		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Rozporządzenie..., 2012].

Tablica 2. Spodziewane efekty kształcenia z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego dla grupy zawodów obszaru rolniczo – leśnego z ochroną środowiska

Spodziewane efekty, Uczeń:	Technik rolnik	Rolnik	Technik agrobiznesu	Technik rybactwa śródlądowego	Rybak śródlądowy	Technik pszczelarz	Pszczelarz
Organizuje proces produkcji roślinnej i zwierzęcej zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i Zasadami Wzajemnej Zgodności	x					x	
Prowadzi uprawę roślin i produkcję zwierzęcą zgodnie ze Zwykłą Dobrą Praktyką Rolniczą i Zasadami Wzajemnej Zgodności	x	x	x				x
Organizuje przechowywanie i sprzedaż produktów roślinnych i zwierzęcych z zachowaniem norm jakości zdrowotnej i bezpieczeń-	x						

stwa żywności							
Wykonuje prace przetwórcze, stosując przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności				x			
Stosuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności	x					x	
Stosuje systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności			x				

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Rozporządzenie..., 2012].

Tablica 3. Spodziewane efekty kształcenia z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego dla grupy zawodów obszaru turystyczno-gastronomicznego

Spodziewane efekty, Uczeń:	Technik przetwórstwa mleczarskiego	Technik technologii żywności	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Kucharz	Kelner	Technik hotelarstwa	Piekarz	Cukiernik	Wędliniarz
Rozróżnia systemy jakości i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności			x	x					
Charakteryzuje systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	x	x							
Określa zagrożenia, jakie mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności			x	x					
Przestrzega zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności					x				
Przestrzega zasad GMP, GHP oraz systemu HACCP		x						x	

Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności			x	x					
Przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności		x					x	x	
Przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów						x			
Przestrzega zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP podczas magazynowania wyrobów gotowych i przygotowywania ich do wysyłki	x	x							
Identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP	x	x					x	x	x
Monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (podczas produkcji)		x					x		
Monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych/piekarniczych		x					x	x	
Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP i GMP i systemu HACCP			x	x	x				
Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami systemu HACCP w przemyśle spożywczym	x	x							
Prowadzi procesy technologiczne z zachowaniem zasad GMP, GHP oraz systemem HACCP	x	x							

Monitoruje przebieg produkcji wyrobów spożywczych pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości		x							
Podejmuje działania korygujące nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów spożywczych		x							
Stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania potraw						x			

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Rozporządzenie..., 2012].

Niestety w nowej podstawie programowej dla zawodów sprzedawca i technik handlowiec zabrakło efektów, które obligowałyby nauczycieli do przedstawienia wiadomości na temat bezpieczeństwa i higieny żywności. Po głębszym przeanalizowaniu podstaw programowych dla tych zawodów, autorka może stwierdzić, że pozbyto się zupełnie z nauczania tych zawodów aspektów z zakresu towaroznawstwa produktów żywnościowych, a w związku z tym i zagadnień bezpieczeństwa żywności.

Korzystniejszą sytuację można zauważyć w obszarze zawodów rolniczo-leśnych z ochroną środowiska. Nowa podstawa programowa przewiduje dla prawie wszystkich analizowanych zawodów, z wyłączeniem rybaka śródlądowego, egzekwowanie wiedzy i umiejętności związanych z zachowaniem Zwyczajnej Dobrej Praktyki Rolniczej. Ponadto uczniowie, którzy uzyskają tytuł technika muszą znać i umieć zastosować w pracy przepisy prawa bezpieczeństwa żywnościowego.

W tabelicy 3 zauważa się znaczną ilość efektów, którymi powinni się charakteryzować absolwenci szkół ponadgimnazjalnych kształcących w wybranych zawodach z obszaru turystyczno-gastronomicznego.

Najszerszym zasobem wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego powinien się wyróżniać technik technologii żywności. Przedstawione w Tabelicy 3 efekty dla tego zawodu praktycznie pokrywają się z wymaganiami zawartymi w obowiązującym jeszcze programie nauczania. Zauważyć można podkreślenie w podstawie programowej efektu dotyczącego dokumentowania przebiegu pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami systemu HACCP w przemyśle spożywczym.

Zawód technika przetwórstwa mleczarskiego po obszernym przedmiocie „Bezpieczeństwo żywności” opierać się będzie teraz na realizacji pięciu efektów z zakresu analizowanej tematyki. Zastanawiającym może

być fakt pominięcia efektów dotyczących monitorowania krytycznych punktów kontrolnych na etapie produkcji. Między innymi takich umiejętności (np. *wyznaczenie CP, CCP, ustalenie poziomów docelowych i granic krytycznych dla CCP, określenie systemu monitorowania i działań korygujących*) oczekiwano się od uczniów szkolonych wg programów nauczania. Można jedynie domniemywać, że nauczyciele zawodu w technikach przetwórstwa mleczarskiego przy układaniu nowych programów nauczania, mając na uwadze istotność tych zagadnień, nie pominą ich.

W przypadku zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz i kelner zakres tematyczny zajęć wynikający z zamierzonych do uzyskania efektów jest przybliżony do tych realizowanych w myśl programów nauczania. Zastanawiającym jest jednak fakt, że uczniowi ci, wg nowych wytycznych programowych, powinni monitorować krytyczne punkty kontroli i podejmować działania korygujące, bez posiadania umiejętności wcześniejszej ich identyfikacji. Autorzy podstawy może wyszli z założenia, że jest to oczywista kolejność i nie trzeba tego zaznaczać. Jednak takie elementy muszą być jasno zaznaczone, gdyż są one podstawą do rozplanowania tematów w ramach poszczególnych przedmiotów, a co jest z tym ściśle związane – zaplanowaniem liczby jednostek lekcyjnych.

W zawodach piekarz, cukiernik i wędliniarz uczeń otrzyma szerszy zakres wiadomości i umiejętności niż w wg dotychczasowych programów nauczania.

Okrojony zostanie natomiast program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa, gdyż zrezygnowano z prowadzenia zajęć z pełnej technologii gastronomicznej. Szkolenie będzie się opierało jedynie na przygotowaniu i podawaniu śniadań. Dlatego też zwarto jedyny efektem związany z bezpieczeństwem żywności, tj. stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologiczne dotyczących sporządzania potraw.

Zakończenie

Zmiany w szkolnictwie zawodowym są konieczne. Przedstawiciele Ministerstwa Edukacji Narodowej, rzeczoznawcy i inni specjaliści, identyfikując nowe efekty kształcenia, wyszli naprzeciw wyzwaniom gospodarki i rynku. Jednak podczas kierowania się chęcią dostosowania do wymagań europejskich nie można zapomnieć o możliwości ich spełnienia. Prawidłowo przeprowadzony proces dydaktyczny może dać w przyszłości wymierne efekty. Trudno je osiągnąć bez gruntownie przygotowanej młodej kadry. Absolwent, opuszczając mury szkoły, powinien być „wyposażony”

w багаż informacji i umiejętności zawodowych, które pomogą mu podjąć pracę w wyuczonym zawodzie. Natomiast bardzo trudno jest przygotować absolwenta szkoły ponadgimnazjalnej, który będzie charakteryzował się właściwymi wiadomościami i umiejętnościami, gdy pomija się istotne zagadnienia, jak na przykład te, związane z bezpieczeństwem żywnościowym. Należy jednak wierzyć, że kadra pedagogiczna posłuży się swym doświadczeniem zawodowym i będzie się starała, w ramach przypisanych jednostek dydaktycznych, umieścić, usystematyzować i przystępnie przekazać informacje dotyczące istotnego w obecnym czasie zagadnienia higieny i bezpieczeństwa żywności i żywienia. Efekty tych działań będzie można zaobserwować i zanalizować najwcześniej za cztery lata.

Literatura

1. Podstawy programowe kształcenia w zawodzie: Cukiernik 751201, Dietetyk 322001, Kelner 513101, Kucharz 512001, Piekarz 751204, Pszczelarz 612302, Rolnik 613003, Rybak śródlądowy 622201, Sprzedawca 522301, Technik agrobiznesu 331402, Technik handlowiec 522305, Technik hotelarstwa 422402, Technik pszczelarz 314206, Technik przetwórstwa mleczarskiego 314402, Technik rolnik 314207, Technik rybactwa śródlądowego 314208, Technik technologii żywności 314403, Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404, Wędliniarz 751107; www.koweziu.edu.pl [04.02.2012].
2. Programy nauczania: Cukiernik 741[01], Dietetyk 322[02], Kelner 512[01], Kucharz 512[02], Piekarz 741[02], Rolnik 613[01], Rzeźnik – wędliniarz 741[03], Sprzedawca 522[01], Technik agrobiznesu 341[01], Technik handlowiec 341[03], Technik hotelarstwa 341[04], Technik organizacji usług gastronomicznych 512[03], Technik przetwórstwa mleczarskiego 321[12], Technik rolnik 321[05], Technik technologii żywności 321[09], Technik żywienia i gospodarstwa domowego 321[10]; www.koweziu.edu.pl [04.02.2012].
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r., Nr 34, poz. 184).
4. Ustawa z 7 września 1991r. o systemie oświaty, Dz.U. z 2004 r. Nr 256 poz. 2572 z późn. zm.
5. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2006 r., Nr 171 poz. 1225.

Streszczenie

Trwająca reforma szkolnictwa dotarła do szkolnictwa ponadgimnazjalnego. Od roku szkolnego 2012/2013 następuje istotna zmiana w nauczaniu młodzieży, również tych, którzy uczą się w technikach i szkołach zawodowych. Z ramach nauczania przedmiotów zawodowych, nauczyciele muszą się kierować tzw. efektami kształcenia, które wyznaczyło MEN. W pracy dokonano analizy porównawczej obecnie obowiązujących programów nauczania oraz nowych podstaw programowych dla zawodów związanych z produkcją, przetwarzaniem i obrotem produktów spożywczych. Przedmiotem badań były zagadnienia bezpieczeństwa żywnościowego. Przeprowadzone badania wykazały wprowadzenie elementów Dobrej Praktyki Rolniczej do treści nauczania w zawodach z grupy obszaru rolniczo – leśnego. Wyeliminowano zagrożenia bezpieczeństwa żywnościowego z zawodów sprzedawca i technik handlowiec oraz znacznie okrojono dla zawodu technik hotelarstwa.

Słowa kluczowe

bezpieczeństwo żywnościowe, reforma szkolnictwa, podstawa programowa

Food safety in vocational education (Summary).

The ongoing reform of education has reached above the junior high school educational system. Since the school year 2012/2013 there will be a major change in the way of teaching also in technical and vocational schools. Teachers have to follow the “learning outcomes”, that have been appointed by the Ministry of National Education, in teaching vocational subjects. This paper presents the comparative analysis of current educational programs with the latest core of the programs for professions related with production, processing and consumption of food products. The main subject of the study were the issues of food safety. The research has shown that the elements of Good Agricultural Practice were implemented in educational system of some professions from agricultural and forest area. Moreover the food safety issues were eliminated from educational system of the profession of salesman and sales technician and partly eliminated from the profession of hotel trade technician.

Keywords

food safety, reform of education