

## ZADANIE NR 6

**Rozwój kompetencji kluczowych i wyjazdy edukacyjne dla uczniów**  
**KURS PRZYGOTOWUJĄCY DO EGZAMINU ZAWODOWEGO****Kurs przygotowujący do egzaminu zawodowego**

W ramach projektu "ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów" nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23, zadanie nr 6 „Rozwój kompetencji kluczowych i wyjazdy edukacyjne dla uczniów”, prowadzony jest „**Kurs przygotowujący do egzaminu zawodowego grupa 2**”, którego celem jest pomoc w opanowaniu przez uczniów wiadomości i umiejętności praktycznych niezbędnych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, a wspomagających uczniów w przygotowaniu się do egzaminu zawodowego.

Kurs przygotowujący do egzaminu teoretycznego z kwalifikacji **HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań** miał na celu utrwalenie i usystematyzowanie wiedzy niezbędnej do uzyskania pozytywnego wyniku egzaminu zawodowego. W ramach kursu uczestnicy zapoznali się z zakresem wymagań egzaminacyjnych oraz analizowali zagadnienia najczęściej pojawiające się w testach egzaminacyjnych.

Program obejmował tematykę dotyczącą surowców gastronomicznych, zasad przechowywania żywności, metod obróbki wstępnej i cieplnej produktów, technologii sporządzania potraw, organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym, zasad żywienia, a także przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Podczas zajęć uczestnicy rozwiązywali testy i zadania wzorowane na arkuszach egzaminacyjnych, analizowali poprawne odpowiedzi oraz doskonaliли umiejętność interpretacji treści pytań egzaminacyjnych. Zajęcia prowadzone były w formie wykładów, ćwiczeń, co pozwalało na skuteczne przygotowanie do części teoretycznej egzaminu zawodowego i zwiększenie szans na uzyskanie wysokiego wyniku.

