

NAZWA KOMPETENCJI	Transformacja ekologiczna – zarządzanie energią elektryczną
NR KOMPETENCJI	Nr 1
OBSZAR	Obszar III - działalność innowacyjno - rozwojowa
DZIEDZINA	Gastronomia i kelnerstwo

OPIS KOMPETENCJI

Zarządzanie zużycia energii elektrycznej, to nic innego jak monitorowanie jej poprzez systemy zarządzania energią, które wspierają efektywność energetyczną. Efektywne wykorzystanie energii ma na celu zmniejszenie ilości energii potrzebnej do dostarczania produktów i usług. Kompetencje energetyczne możemy podzielić według zakresu ich zastosowania, różnych rozwiązań w usługach gastronomicznych:

- monitorowanie jej poprzez systemy z wykorzystaniem grup aplikacji do obliczania zysków i strat energii,
- wiedza z zakresu wyboru odpowiedniego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z odpowiednim/ekonomicznym jego wykorzystaniem,
- informacje z zakresu energooszczędnych systemów oświetlenia i sterowania oświetleniem oraz zarządzanie budynkiem tzw. system BMS, czyli Building Management System,
- energia czynna i energia bierna w miejscu pracy,

NABYTA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI

1	Budowanie świadomości proekologicznej
2	Umiejętność przekazywania nabytych kompetencji współpracownikom w miejscu pracy.
3	Nabycie umiejętności praktycznych, wdrożenie rozwiązań proekologicznych.

KORZYŚCI DLA PRACOWNIKA

Każde działania proekologiczne w gastronomii będą wyglądały nieco inaczej dla każdej firmy, ale wspólnym mianownikiem wszystkich tych działań jest świadomy pracownik. Wiele osób

na poważnie podchodzi do zagrożenia, jakie niesie ze sobą zanieczyszczanie środowiska naturalnego. Jako ludzie swoimi zachowaniami wpływamy na pogorszenie się stanu ekosystemu. Czasem można to zmienić prostymi czynnościami i codziennymi wyborami. Działania proekologiczne w gastronomii wpisują się w ogólny trend i są szansą na przyciągnięcie klientów, którym leży na sercu dobro naszej planety. Korzyści jakie mogą przynieść kompetencje zielone pracownikowi to:

✓ Korzyści etyczno-moralne, bycie świadomym zagrożeń płynących z zanieczyszczenia środowiska	✓ Korzyści rozwojowe, wartościowy pracownik na rynku pracy
✓ Korzyści ekonomiczne, czyli poprawa swojego budżetu domowego	✓ Korzyści społeczne, wzór do naśladowania

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY

W dzisiejszych czasach ekologia w firmie ma ogromne znaczenie. Głównie przynosi korzyści środowisku naturalnemu, jednak pozytywnie wpływa także na biznes. Warto zrozumieć wpływ naszych codziennych czynności na to, co dzieje się w przyrodzie. Pełne zaangażowanie pracowników i pracodawców w ekologię będzie przyczyniać się do ogólnych zmian w środowisku naturalnym, jak i do oszczędności dla firmy. Wymiernymi korzyściami dla pracodawcy będą:

✓ Korzyści ekonomiczne czyli zysk dla firmy, sięganie po projekty, granty związane z ekologią,	✓ Korzyści społeczne inwestycja w nowe pokolenie wykwalifikowanych pracowników,
✓ Korzyści środowiskowe, firma przyjazna dla środowiska jest ogólnym trendem na świecie,	✓ Ograniczenie zużycia energii elektrycznej,
✓ Korzyści wizerunkowe dla firmy, renoma i rozpoznawalność marki,	✓ Korzyści finansowe, wsparcie przy użyciu finansowania zewnętrznego ze środków UE czyli projekty, granty itp.

KOMPETENCJA A URZĄDZENIA W PRACY

Kuchnia elektryczna	Kotły warzelne
Patelnia elektryczna	Piec do pizzy
Piec konwekcyjno-parowy	Płyta grillowa
Kostkarka do lodu	Ekspres do kawy

KOMPETENCJA A URZĄDZENIA NA SZKOLENIU

Piec do pizzy	Ekspres do kawy
Płyta grillowa	Kostkarka do lodu
Frytkownica	Zmywarka gastronomiczna
Piec konwekcyjno-parowy	

METODY WALIDACJI

W procesie walidacji wyróżnimy następujące etapy:

- identyfikowanie – określanie i analiza wiedzy, umiejętności i kompetencji, które już zostały osiągnięte przez kandydata z zakresu wiedzy na temat zastosowania urządzeń energooszczędnych, dobrych praktyk związanych z oszczędnością energii elektrycznej w miejscu pracy – Pre-test,
- wywiad swobodny – metoda ta umożliwia weryfikację efektów w zakresie określenia różnych rozwiązań/ metod proekologicznych w gastronomii.
- weryfikacja – sprawdzenie przy zastosowaniu metody testu, czy określone efekty uczenia się zostały osiągnięte.

EFEKTY UCZENIA SIĘ

EKTY UCZENIA SIĘ:	KRYTERIA WERYFIKACJI:
Posiada wiedzę z zakresu proekologicznych rozwiązań w gastronomii i kelnerstwie	Podstawowe zagadnienia dotyczące energii czynnej i energii biernej
	Wykorzystanie systemów i aplikacji do obliczania zysków i strat energii elektrycznej
Posiada wiedzę i zakres stosowania różnych metod/technik/rozwiązań	Znajomość na systemy zarządzania budynkiem tzw. BMS z ang. Building Management System
	Znajomość podstawowych procedur zarządzania systemem oświetlenia i jego sterowanie

	Umiejętność doboru sprzętu i urządzeń energooszczędnych
Zastosowanie rozwiązań ekologicznych mających na celu minimalizację strat energii elektrycznej	Umiejętność wdrożenia kompetencji zielonych w miejscu pracy podczas wykonywania czynności zawodowych

DOBRE PRAKTYKI

1. Wybieraj sprzęt i urządzenia z najwyższą klasą energetyczną. Klasa energetyczna to parametr określający zużycie prądu przez urządzenie zgodnie z unijnymi dyrektywami. Wskazuje on efektywność i oszczędność produktu, dzięki czemu jesteś w stanie wybrać sprzęt najbardziej odpowiadający Twoim potrzebom. Dzięki tej informacji nie tylko oszczędzasz pieniądze, lecz także dbasz o środowisko naturalne.
2. Wymiana oświetlenia, czyli wymiana starego typu oświetlenia na energooszczędne żarówki pomagają minimalizować straty energii. Firma może ograniczyć zużycie energii o połowę, co pozwoli na redukcję CO₂ do atmosfery. Dotyczy się to również montowania czujników światła.
3. Informacja dla pracowników o ustawieniu sprzętu i urządzeń tak aby ich zapotrzebowanie energetyczne zminimalizować do potrzeb.