



## **MODELOWY PROGRAM DOSKONALENIA ZAWODOWEGO NAUCZYCIELI/NAUCZYCIELEK ZAWODÓW ZWIĄZANYCH Z OBRÓBKĄ MIĘSA POPRZEZ DWUTYGODNIOWE PRAKTYKI**

Zgodnie z założeniami, w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” opracowano modelowy program doskonalenia nauczycieli zawodów związanych z obróbką mięsa poprzez dwutygodniowe praktyki, którego celem będzie podniesienie ich poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych.

Szczegółowe założenia w/w programu były przedmiotem dyskusji z udziałem ekspertów, przedstawicieli placówek oświatowych, naukowców oraz przedsiębiorców podczas konferencji podsumowującej projekt, która odbyła się w dniach 22 – 23 marca 2012 roku (Hotel Anders\*\*\*\* w Starych Jabłonkach).

Uczestniczki/uczestnicy konferencji zapoznali się z raportami ekspertki dydaktycznej Aleksandry Dołgań oraz eksperta technologii mięsa Pawła Świątkowskiego, w których przedstawiono wpływ realizacji praktyk na zmiany w poziomie wiedzy i umiejętności uczestników i uczestniczek Projektu. W czasie konferencji przedstawiono również wnioski i rekomendacje z ewaluacji konkluzywnej projektu przygotowane przez ekspertkę monitoringu i ewaluacji Wioletę Borys. Na podstawie w/w raportów stwierdzono, iż nauczycielki/nauczyciele biorący udział w projekcie zwiększyli poziom wiedzy i umiejętności z zakresu dydaktyki i obróbki mięsa, aczkolwiek wciąż powinni doskonalić się w tym zakresie. Przede wszystkim po zrealizowaniu praktyk zauważono, iż nauczycielki/nauczyciele sprawniej obsługują sprzęt oraz wykorzystują aktualnie stosowaną, nowoczesną technologię i sposób organizacji obowiązujący w zakładach mięsnych i gastronomicznych.

Przedstawiciele przedsiębiorstw słusznie zauważyli, że specyfika pracy w branży mięsnej oraz gastronomii wymaga wydłużenia programu doskonalenia zawodowego przynajmniej do 4 tygodni. Za argumentacją na rzecz wydłużenia praktyk przemawiał fakt, iż uczestniczki/uczestnicy projektu w trakcie przepracowanych dwóch tygodni jedynie zapoznali się „z murami” zakładu mięsnego/gastronomicznego. Wyniesienie kompleksowej wiedzy



i umiejętności możliwe jest wyłącznie poprzez wydłużenie czasu praktyk, tylko wówczas można zapoznać się z całym procesem produkcji od wejścia surowca do dystrybucji produktów. Jednakże uczestniczki/uczestnicy konferencji wspólnie doszli do wniosku, iż aspekt ekonomiczny przyszłego organizatora programu doskonalenia zawodowego oraz aspekt kadrowy związany ze zbyt długim okresem nieobecności nauczycielek/nauczycieli w szkołach, wyklucza 4-tygodniowy okres programu doskonalenia zawodowego na rzecz dwóch tygodni (10 dni roboczych).

Uczestniczki/uczestnicy konferencji mając na uwadze tematykę projektu ściśle związaną z obróbką mięsa oraz zakres działalności Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego zdecydowali się na opracowanie czterech 5-dniowych modułów praktyk. Program doskonalenia zawodowego składał się będzie z minimum dwóch 5-dniowych modułów, z czego nauczycielki/nauczyciele **obowiązkowo powinni zrealizować moduł w dziale rozbioru i wykrawania zakładu mięsnego, natomiast drugi moduł wybiorą spośród trzech:**

- Przetwórstwo mięsa,
- Kuchnia restauracyjna,
- Kuchnia hotelowa.

W przypadku wyrażenia chęci przez uczestniczkę/uczestnika istnieje możliwość realizacji nawet 4 z 4 modułów.

Kolejną poruszoną kwestią była ta dotycząca diagnoz wiedzy i umiejętności przed oraz po praktykach. Wypracowano opinię, iż najlepszym pod względem czasowym i organizacyjnym oraz najbardziej sprawiedliwym rozwiązaniem będzie sytuacja, kiedy wiedza i umiejętności nauczycielek/nauczycieli zostaną zweryfikowane przez opiekunki/opiekunów w miejscu odbywania praktyk, a nie jak dotąd przez ekspertki/ekspertów podczas oddzielnego zjazdu.

Ponadto ekspertka dydaktyczna w omawianym raporcie dotyczącym kompetencji dydaktycznych nauczycielek/nauczycieli, w szczególności zaakcentowała problem doskonalenia z zakresu dydaktyki. Swe spostrzeżenia oparła m.in. na podstawie analizy lekcji przed i po praktykach przeprowadzonych przez nauczycielki/nauczycieli w szkołach. Zauważone, istotnie wysokie zróżnicowanie wiedzy i umiejętności dydaktycznych było



podstawą do rekomendowania przeprowadzenia warsztatów dydaktycznych przed lub po realizacji praktyk.

Tematyka zaprojektowanych warsztatów dydaktycznych jest bezpośrednim skutkiem wniosków płynących z końcowego raportu dydaktycznego oraz wyraźnie artykułowanych potrzeb ze strony uczestniczek/uczestników projektu.

## WARSZTATY DYDAKTYCZNE

**Liczba godzin:** 2 x 7 h

**Liczba uczestników:** 10 – 12 osób

**Tematyka warsztatów:** aktywne metody nauczania – korzyści, warunki, przykłady, bariery, scenariusze, motywowanie uczniów do nauki – wywoływanie i kształtowanie, elementy ukrytego programu szkoły oraz podstawowych zagadnień Gender Mainstreaming

### Przebieg warsztatów:

- teoretyczne wprowadzenie w tematykę warsztatów [2 h];
- aktywny trening poznanych metod w formie „odgrywania ról”, w którym to prowadzący gra rolę nauczyciela a uczestniczki/uczestnicy (wzorując się na własnych, codziennych doświadczeniach) rolę uczniów [4 h];
- wdrażanie wybranych metod w grupie warsztatowej czyli dalszy aktywny trening z zastosowaniem „odwrócenia ról”, podczas którego każdy z uczestniczek/uczestników gra rolę nauczyciela, pozostałe osoby rolę uczniów [6 h];
- opracowanie (w dwóch 5 – 6 osobowych grupach) 2 przykładowych scenariuszy lekcji, prowadzonych metodami aktywnymi; prezentacja scenariuszy, dyskusja, podsumowanie warsztatów [2 h];

Obowiązkiem każdego z uczestniczek/uczestników będzie również stworzenie własnego scenariusza wybranej lekcji na podstawie treści będących przedmiotem warsztatów. Uzyskane scenariusze zostaną zrecenzowane przez prowadzącego warsztaty oraz innego specjalistę z zakresu dydaktyki a najlepsze z nich opublikowane w formie papierowej i elektronicznej, tworząc bazę pomysłów na ciekawą, aktywną lekcję.

Rekomendacją zespołu tworzącego program warsztatów było również nagranie lekcji, przeprowadzonej na podstawie stworzonego i zrecenzowanego scenariusza a następnie



prezentacja i analiza lekcji w ramach Zespołu Przedmiotów Zawodowych (ZPZ). Zdaniem nauczycielek/nauczycieli świadomość nagrywania lekcji jest dla nich silnym impulsem mobilizacyjnym i demaskującym „białe plamy” ich umiejętności a wspólne analizowanie mocnych i słabych stron lekcji to ogromna wartość dodana warsztatów, polegająca na doskonaleniu kompetencji pozostałych nauczycielek/nauczycieli z ZPZ.

Przed rozpoczęciem praktyk uczestnik/uczestniczka zostanie wyposażony w dzienniczek doskonalenia zawodowego, w którym zostaną opisane szczegółowo wszystkie czynności wykonywane każdego dnia podczas praktyk. Dzienniczek zostanie wypełniony przez opiekunkę/opiekuna praktyk z uwzględnieniem ich uwag i opinii oraz wyników diagnozy początkowej i końcowej wraz z komentarzem.

Następnie dzienniczek praktyk zostanie przesłany do organizatora programu doskonalenia zawodowego, a na ich podstawie stworzony raport odnośnie przyrostu wiedzy i umiejętności lub jego braku. Kolejne realizowane programy będą skoncentrowane na doskonaleniu zidentyfikowanych słabych stron wiedzy i umiejętności nauczycielki/nauczyciela.

Ponadto uczestniczko/uczestnikom zostanie zapewnione wyodrębnione stanowisko pracy wraz z dostępem do narzędzi niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia czynności/zadań zawartych w szczegółowym harmonogramie praktyk.

Opiekunki/opiekunowie praktyk będą zobligowani do przestrzegania harmonogramu programu doskonalenia zawodowego. Możliwość udziału praktykantek/praktykantów w danym zadaniu będzie zależała od ich umiejętności oraz profilu działalności zakładu stanowiącego miejsce praktyk. W uzasadnionych przypadkach opiekunka/opiekun praktyk będzie mógł zmodyfikować zadania w zakresie uzgodnionym z osobą wyznaczoną przez organizatora projektu.

Każdy z 4 modułów składa się z 5-dni roboczych praktyk [40 h]. W pierwszym dniu pracy zaplanowano dodatkowe 2 godziny na szkolenie BHP oraz przeprowadzenie diagnozy początkowej wiedzy i umiejętności, natomiast w każdym ostatnim dniu modułu dodatkowa godzina pracy wynika z konieczności przeprowadzenia tzw. diagnozy „OUT” (w sumie każdy moduł = 43 h).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Formuła obu diagnoz (początkowej i końcowej) będzie składała się z dwóch głównych części:

- test wiedzy teoretycznej (min. 50 pytań wielokrotnego wyboru, 30 min)
- zadania praktycznego (np. trybowanie elementu zasadniczego, wykonanie wyrobu mięsnego, przygotowanie potrawy w oparciu o surowiec mięsny, 30 min).

Zarówno test wiedzy jak i temat zadania praktycznego zostanie opracowany przez organizatora i dostarczony opiekunce/opiekunowi praktyk przed ich rozpoczęciem.

W związku z faktem, iż pierwszy dzień programu doskonalenia zawodowego będzie trwać 10 godzin, zaleca się aby organizator zapewnił praktykantkom/praktykantom dodatkowy nocleg z wyżywieniem na dzień przed rozpoczęciem praktyk.

W przypadku wyboru modułu IV (kuchnia hotelowa) należy się liczyć z pracą zmianową tj. 2 dni od wczesnych godzin porannych oraz 2 dni od godzin popołudniowych. Tryb ten wynika ze specyfiki kuchni śniadaniowej i bankietowej występujących w hotelu o różnych porach dnia.

## **Szczegółowy harmonogram modułów doskonalenia zawodowego**

### **MODUŁ I – ROZBIÓR I WYKRAWANIE**

#### **Dzień 1 [10 h]**

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- zapoznanie z organizacją pracy oraz układem funkcjonalnym zakładu przetwórstwa mięsnego w formie kompleksowej wycieczki (oprowadzenia) od działu uboju poprzez wychładzanie, rozbiór, konfekcjonowanie, przetwórstwo, pakowanie i kończąc na dziale dystrybucji
- zapoznanie się z zasadami GMP/GHP
- obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania
- zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zapoznanie z dokumentacją jakościową (systemową) dotyczącą standardów podczas przyjęcia surowców
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

## **Dzień 2 [8 h]**

### **Temat dnia: wołowina – ćwierćtusza przednia**

- praktyczny instruktaż stanowiskowy odnośnie GMP/GHP
  - przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy
  - omówienie posługiwania się narzędziami, w tym instruktaż odnośnie technik i bezpiecznego wykonywania ruchów rzeźniczych
  - omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie
- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej wraz z prawidłowym nazewnictwem i znakowaniem
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)
- trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron



### **Dzień 3 [8 h]**

#### **Temat dnia: wołowina – ćwierćtusza tylna**

- omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)
- trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### **Dzień 4 [8 h]**

#### **Temat dnia: wołowina – ćwierćtusza tylna<sup>1</sup>**

- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej
- trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### **Dzień 5 [9 h]**

#### **Temat dnia: wieprzowina**

- omówienie elementów pozyskiwanych z półtuszy wieprzowej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe)





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z półtuszy wieprzowej
- zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych
- zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem
- przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)
- trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna
- diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

<sup>1</sup> opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych (wyboru dokonuje opiekunka/opiekun w zależności od zainteresowań, potrzeb, umiejętności praktykantki/praktykanta)

## **MODUŁ II – PRZETWÓRSTWO MIĘSA**

### **Dzień 1 [10 h]**

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
  - zapoznanie się z zasadami GMP/GHP
  - obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa
- zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska
- zapoznanie się z parkiem maszyn i urządzeń w zakładzie
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron





## **Dzień 2 [8 h]**

- zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów
- zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia)
- zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego
  - peklowanie
  - masowanie
  - rozdrabnianie
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

## **Dzień 3-4 [16 h]**

- zapoznanie się z produkcją i dokumentacją przetworów mięsnych (m.in. wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, konserwy, wyroby garmazeryjne)
- udział w produkcji przetworów mięsnych
- zapoznanie się z parkiem maszynowym danego działu/poddziału m.in. nastrzykiwarki, nadziewarki, kutry, kostkownice, masownice, wilki, komory wędzarniczo-parzelnicze, autoklawy, kotły parzelnicze
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

## **Dzień 5 [9 h]**

- zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowaniem wyrobów mięsnych
  - system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze)
  - znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania)
  - traceability - identyfikowalność produktu i jego pochodzenia
- zapoznanie się z dystrybucją/logistyką produktów końcowych
- diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron





## **MODUŁ III – KUCHNIA RESTAURACYJNA**

### **Dzień 1 [10 h]**

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
  - zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)
  - zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego
  - zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego
  - zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska
- przygotowanie *mise-en-place*
- obróbka wstępna brudna i czysta surowców
- przygotowywanie dodatków skrobiowych do dań mięsnych
- zabezpieczenie surowców na następny dzień
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### **Dzień 2 [8 h]**

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wołowiny i cielęciny)
- wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wołowiny i cielęciny)
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron



### Dzień 3 [8 h]

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie drobiu i dziczyzny)
- wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z drobiu i dziczyzny)
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### Dzień 4 [8 h]

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wieprzowiny)
- wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wieprzowiny)
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### Dzień 5 [9 h]

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie pozostałych gatunków mięsa np. jagnięciny, koniny, koźliny)
- wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z pozostałych gatunków mięs np. jagnięciny, koniny, koźliny)
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy
- diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron



## **MODUŁ IV – KUCHNIA HOTELOWA**

### **Dzień 1 [10 h]**

- szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)
- diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):
  - zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)
  - zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego,
  - zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego
  - obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne,
  - zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem

### **Dzień 2 [8 h]**

#### kuchnia śniadaniowa

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, krojenie wędlin i mięs, obróbka wstępna)
- przygotowywanie dań/zestawów śniadaniowych
- zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

### **Dzień 3 [8 h]**

#### kuchnia zimna

- zapoznanie z planem dnia
- zapoznanie z organizacją pracy w kuchni zimnej w restauracji hotelowej



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie baz do sosów)
- przygotowywanie sałatek i surówek
- udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni zimnej
- zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

#### **Dzień 4 [8 h]**

##### kuchnia gorąca

- zapoznanie z planem dnia
- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań z min. 4 gatunków mięsa)
- przygotowywanie baz do zup i sosów
- udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni gorącej
- zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień
- codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

#### **Dzień 5 [9 h]**

##### kuchnia bankietowa

- zapoznanie z planem dnia oraz harmonogramem zamówienia
- analiza z opiekunką/opiekunem zamówienia



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- przygotowanie *mise-en-place* (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna)
- przygotowywanie potraw mięsnych, zup, sosów, dodatków skrobiowych, warzywnych i deserów
- zapoznanie się ze sposobem dystrybucji i transportu potraw i sprzętu (usługa zewnętrzna - catering)
- sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem
- diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)
- podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron

## **ZALECENIA I REKOMENDACJE DOTYCZĄCE DALSZEGO WDRAŻANIA PROGRAMU**

Poniżej przedstawione zalecenia i rekomendacje powstały w wyniku dyskusji przeprowadzonej podczas dwudniowej konferencji podsumowującej projekt. Ponadto zostały w nich uwzględnione zalecenia zawarte w raportach ekspertki monitoringu i ewaluacji, ekspertki dydaktycznej oraz eksperta technologii mięsa.

- Systematyczne i okresowe powtarzanie udziału w programie doskonalenia zawodowego min. raz na dwa lata - w trakcie dyskusji stwierdzono, że problem doskonalenia zawodowego w Polsce to nie tylko niewłaściwie opracowane programy w odniesieniu do potrzeb runku oraz niedoposażone pracownie gastronomiczne, ale w znacznym stopniu brak systematyczności. W przypadku branży mięsnej, a w szczególności rynku HoReCa, w których postęp, aktualne trendy i innowacje ulegają ciągłym zmianom, brak okresowej powtarzalności praktyk stanowi główny czynnik destabilizujący doskonalenie umiejętności zawodowych nauczycielek/nauczycieli przedmiotów zawodowych.
- Rekomenduje się, aby przy okresowym powtarzaniu udziału nauczycieli/nauczycielek w kolejnych odsłonach programu doskonalenia zawodowego zakres zadań



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

realizowanych w ramach praktyk dostosowywany był do zdiagnozowanego stanu umiejętności praktykującej osoby tak, aby kolejne praktyki służyły dalszemu rozwojowi umiejętności nauczycielek/nauczycieli a nie powielały stałego zakresu praktyk. Innym rozwiązaniem może być dostosowanie programu praktyki do założonych dla danej osoby celów do osiągnięcia w zakresie uzupełnienia braków wiedzy i umiejętności.

- Rekomenduje się zintensyfikowanie działań dykcji szkół, a nawet samych nauczycielek/nauczycieli na rzecz współpracy z przedsiębiorstwami branżowymi w zakresie wymiany wiedzy i doświadczenia oraz organizacji praktyk.
- Rekomenduje się przeprowadzenie warsztatów dydaktycznych nt. aktywnych metod nauczania przed lub po realizacji praktyk.
- Zaleca się włączenie dyrekcji w działania informacyjne programu doskonalenia zawodowego. Należy informować o wszelkich planowanych działaniach w ramach programu (terminy, miejsca spotkań i ich znaczenie).
- Rekomenduje się czasowe wydłużenie przerw regeneracyjnych w trakcie dnia pracy oraz zwiększenie częstotliwości ich występowania, np. 1 x 30 min i 3 x 10 min. W szczególności dotyczy praktyk w zakładach mięsnych oraz uczestniczek/uczestników odczuwających szczególne zmęczenie pracą fizyczną.
- Zaleca się weryfikację okresu realizacji praktyk uczestniczek/uczestników z okresem praktyk ich uczennic/uczniów w tym samym miejscu, gdyż sytuacja kiedy w jednym miejscu odbywają praktykę jednocześnie nauczycielki/nauczyciele i ich uczennice/uczniowie jest dla obu stron kłopotliwa, a w szczególności może zachwiać autorytetem nauczycielki/nauczyciela.
- Rekomenduje się doposażenie w rękawice przeciwskaleczeniowe, fartuchy/kolczugi, kompletne stroje robocze na każdy dzień praktyki oraz noże rzeźnicze uczestniczek/uczestników realizujących praktyki w zakładach mięsnych.
- Rekomenduje się maksymalnie 2-osobowe grupy uczestniczek/uczestników przypadające na opiekunkę/opiekuna w tym samym czasie w przedsiębiorstwie.
- Zaleca się, aby opiekunki/opiekunowie praktyk zostali oddelegowani wyłącznie do nadzorowania praktyk.
- Rekomenduje się możliwość wyboru przez praktykantów/praktykantek modułów, w których chcieliby wziąć udział (min. dwa z czterech: dział rozbioru







Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

i wykrawania/dział przetwórstwa mięsa/ kuchnia restauracyjna/ kuchnia hotelowa). W przypadku wyrażenia chęci przez uczestnika/uczestniczkę należy umożliwić realizację nawet 4 z 4 modułów odpowiednio wydłużając okres realizacji praktyk.

- Zaleca się aby podczas odbywania praktyki nauczyciel/nauczycielka wraz z opiekunem/opiekunką stworzyli materiały dydaktyczne (np. nagrania video z instruktażem, plansze dydaktyczne, pokazy multimedialne etc.), które później mogłyby posłużyć nauczycielkom/nauczycielom w pracy zawodowej.

Organizując kolejne praktyki poza uwzględnieniem modelowego programu doskonalenia zawodowego warto zwrócić uwagę na wymienione w opracowaniu czynniki (rekomendacje/zalecenia) wpływające na ogólne zadowolenie i satysfakcję udziału danej osoby w praktykach.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

*„Wzór Dzienniczka Praktyk”*

## **DZIENNICZEK PRAKTYK**

**Program doskonalenia zawodowego .....**

(MODUŁ I/II/III/IV)

.....  
**Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk**

.....  
**Termin realizacji praktyk (d-m-r)**

.....  
**Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka**

.....  
**Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk**

.....  
**Pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka.**



## Praktyki opracowano w ramach projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Praktyki zawodowe** realizowane są w zakładzie mięsnym i/lub zakładzie gastronomicznym (min. 10 dni roboczych po 8h + dodatkowe 3 h tj. po 1 h na szkolenie BHP, diagnozę początkowych oraz końcowych umiejętności).

Modelowy program doskonalenia zawodowego składa się z czterech 5-dniowych modułów praktyk. Warunkiem jego odbycia będzie zrealizowanie minimum dwóch 5-dniowych modułów, z czego uczestnicy/uczestniczki obowiązkowo powinni zrealizować moduł w dziale rozbioru i wykrawania zakładu mięsnego, natomiast drugi moduł wybiorą spośród trzech:

- Przetwórstwo mięsa,
- Kuchnia restauracyjna,
- Kuchnia hotelowa.

W przypadku wyrażenia chęci przez uczestnika/uczestniczkę, istnieje możliwość realizacji nawet 4 z 4 modułów.

### Modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli/nauczycielek zawodów związanych z obróbką mięsa

1. **[MODUŁ I]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
2. **[MODUŁ II]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale przetwórstwa mięsa;
3. **[MODUŁ III]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni restauracyjnej;
4. **[MODUŁ IV]** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni hotelowej;

## MODUŁ I

### Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania

<b>DZIEŃ I</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)</li> <li>2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>3. zapoznanie z organizacją pracy oraz układem funkcjonalnym zakładu przetwórstwa mięsnego w formie kompleksowej wycieczki (oprowadzenia) od działu uboju poprzez wychładzanie, rozbiór, konfekcjonowanie, przetwórstwo, pakowanie i kończąc na dziale dystrybucji</li> <li>4. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP</li> <li>5. obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania</li> <li>6. zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska</li> <li>7. zapoznanie z dokumentacją jakościową (systemową) dotyczącą standardów podczas przyjęcia surowców</li> <li>8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ II</b> (wołowina- ćwierćtusza przednia)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. praktyczny instruktaż stanowiskowy odnośnie GMP/GHP               <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy</li> <li>- omówienie posługiwania się narzędziami, w tym instruktaż odnośnie technik i bezpiecznego wykonywania ruchów rzeźniczych</li> <li>- omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie</li> </ul> </li> <li>2. omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)</li> <li>3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej wraz z prawidłowym nazewnictwem i znakowaniem</li> <li>4. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych</li> <li>5. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem</li> <li>6. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)</li> <li>7. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna</li> <li>8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ III</b> (wołowina- ćwierćtusza tylna)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)</li> <li>2. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej</li> <li>3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych</li> <li>4. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem</li> <li>5. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)</li> <li>6. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna</li> <li>7. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ IV</b> (wołowina- ćwierćtusza tylna) <sup>1</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej</li> <li>2. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna</li> <li>3. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ V</b> (wieprzowina)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. omówienie elementów pozyskiwanych z półtuszy wieprzowej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe)</li> <li>2. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z półtuszy wieprzowej</li> <li>3. zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych</li> <li>4. zapoznanie się praktykantki/praktykanta z kształtem kości, liniami cięcia i nazewnictwem</li> <li>5. przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym obróbka mięsa, klasyfikacja mięsa drobnego)</li> <li>6. trybowanie konkretnych elementów zasadniczych wskazanych przez opiekunkę/opiekuna</li> <li>7. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>8. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>

<sup>1</sup> Opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych (wyboru dokonuje opiekunka/opiekun w zależności od zainteresowań, potrzeb, umiejętności praktykantki/praktykanta)

<b>MODUŁ II</b>	
Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa <b><u>w Zakładzie Mięsnym w dziale przetwórstwa mięsa</u></b>	
<b>DZIEŃ I</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)</li> <li>2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): -zapoznanie się z zasadami GMP/GHP -obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa</li> <li>4. zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska</li> <li>5. zapoznanie się z parkiem maszyn i urządzeń w zakładzie</li> <li>6. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ II</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów</li> <li>2. zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia)</li> <li>3. zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego - peklowanie - masowanie - rozdrabnianie</li> <li>4. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ III-IV</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie się z produkcją i dokumentacją przetworów mięsnych (m.in. wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, konserwy, wyroby garnażeryjne)</li> <li>2. udział w produkcji przetworów mięsnych</li> <li>3. zapoznanie się z parkiem maszynowym danego działu/poddziału m.in. nastrykiwarki, nadziewarki, kutry, kostkownice, masownice, wilki, komory wędzarniczo-parzelnicze, autoklawy, kotły parzelnicze</li> <li>4. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ V</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowaniem wyrobów mięsnych -system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze) -znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania) -traceability - identyfikowalność produktu i jego pochodzenia</li> <li>2. zapoznanie się z dystrybucją/logistyką produktów końcowych</li> <li>3. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>4. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykaniem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>

## MODUŁ III

### Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni restauracyjnej

<b>DZIEŃ I</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)</li> <li>2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):               <ul style="list-style-type: none"> <li>-zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)</li> <li>-zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego</li> <li>-zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego</li> <li>-zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska</li> </ul> </li> <li>4. przygotowanie <i>mise-en-place</i></li> <li>5. obróbka wstępna brudna i czysta surowców</li> <li>6. przygotowywanie dodatków skrobiowych do dań mięsnych</li> <li>7. zabezpieczenie surowców na następny dzień</li> <li>8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ II</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie z planem dnia</li> <li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wołowiny i cielęciny)</li> <li>3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wołowiny i cielęciny)</li> <li>4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy</li> <li>5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ III</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie z planem dnia</li> <li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie drobiu i dziczyzny)</li> <li>3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z drobiu i dziczyzny)</li> <li>4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy</li> <li>5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ IV</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie z planem dnia</li> <li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie wieprzowiny)</li> <li>3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z wieprzowiny)</li> <li>4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy</li> <li>5. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
<b>DZIEŃ V</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie z planem dnia</li> <li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań na bazie pozostałych gatunków mięsa np. jagnięciny, koniny, koźliny)</li> <li>3. wykonywanie gotowych dań pod zamówienia klienta (dania z pozostałych gatunków mięs np. jagnięciny, koniny, koźliny)</li> <li>4. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy</li> <li>5. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>6. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>

## MODUŁ IV<sup>2</sup>

### Modelowy program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli/nauczycielek kształcących w zawodach związanych z obróbką mięsa w Zakładzie Gastronomicznym w kuchni hotelowej

<b>DZIEŃ I</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe)</li><li>2. diagnoza wiedzy i umiejętności „IN” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li><li>3. zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):<ul style="list-style-type: none"><li>- zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)</li><li>- zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego,</li><li>- zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego</li><li>- obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne,</li><li>- zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem</li></ul></li></ol>
<b>DZIEŃ II</b> (kuchnia śniadaniowa)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. zapoznanie z planem dnia</li><li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, krojenie wędlin i mięs, obróbka wstępna)</li><li>3. przygotowywanie dań/zestawów śniadaniowych</li><li>4. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw</li><li>5. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień</li><li>6. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li></ol>
<b>DZIEŃ III</b> (kuchnia zimna)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. zapoznanie z planem dnia</li><li>2. zapoznanie z organizacją pracy w kuchni zimnej w restauracji hotelowej</li><li>3. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie baz do sosów)</li><li>4. przygotowywanie sałatek i surówek</li><li>5. udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni zimnej</li><li>6. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw</li><li>7. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień</li><li>8. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li></ol>
<b>DZIEŃ IV</b> (kuchnia gorąca)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. zapoznanie z planem dnia</li><li>2. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna, przygotowanie półproduktów do wykonania gotowych dań z min. 4 gatunków mięsa)</li><li>3. przygotowywanie baz do zup i sosów</li><li>4. udział w przygotowaniu potraw z karty menu i/lub bufetu kuchni gorącej</li><li>5. zapoznanie z metodami dekoracji i serwowania potraw</li><li>6. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem, sprawdzenie stanu magazynowego oraz udział w składaniu zamówień na następny dzień</li><li>7. codzienne podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li></ol>



<p style="text-align: center;"><b>DZIEŃ V</b></p> <p><b>(kuchnia bankietowa)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zapoznanie z planem dnia oraz harmonogramem zamówienia</li> <li>2. analiza z opiekunką/opiekunem zamówienia</li> <li>3. przygotowanie <i>mise-en-place</i> (m.in. zapoznanie się z menu i recepturami potraw, przygotowanie narzędzi pracy, obróbka wstępna)</li> <li>4. przygotowywanie potraw mięsnych, zup, sosów, dodatków skrobiowych, warzywnych i deserów</li> <li>5. zapoznanie się ze sposobem dystrybucji i transportu potraw i sprzętu (usługa zewnętrzna - catering)</li> <li>6. sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, zabezpieczenie surowców przed zepsuciem</li> <li>7. diagnoza wiedzy i umiejętności „OUT” (test wiedzy teoretycznej i praktycznej)</li> <li>8. podsumowanie praktyk, wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantką/praktykantem słabych oraz mocnych stron</li> </ol>
--	--

<sup>2</sup>Należy się liczyć z pracą zmianową tj. 2 dni od wczesnych godzin porannych oraz 2 dni od godzin popołudniowych. Tryb ten wynika ze specyfiki kuchni śniadaniowej i bankietowej występujących w hotelu o różnych porach dnia.

Termin realizacji praktyk	
Miejsce realizacji praktyk	
Nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk	
<b>Lista obecności</b>	
Data realizacji praktyk (d-m-r)	Czytelny Podpis Uczestnika/Uczestniczki praktyk

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....

## KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I

Data (d-m-r) ..... Czas praktyk: 10 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....

## KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień II

Data (d-m-r) .....Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....

## KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień III

Data (d-m-r) ..... Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....

**KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień IV**

Data (d-m-r) .....Czas praktyk: 8 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			
		przerwa	
od ..... do .....			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....

**KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień V**

Data (d-m-r) .....Czas praktyk: 9 h

Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			
		przerwa	
od .....			
do .....			

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: .....









Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk</b>		
Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
<b>Kontrolujący</b> Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk</b>		
Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
<b>Kontrolujący</b> Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## *Instrukcja do „Dzienniczka Praktyk”*

### **Organizacja i przebieg praktyk**

### **Szczegółowa instrukcja wypełniania „Dzienniczka Praktyk”**

**Praktyki opracowano w ramach projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**





## Spis treści

<b>I. INFORMACJE WSTĘPNE.....</b>	<b>3</b>
<b>II. ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK.....</b>	<b>4</b>
<b>III. SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA „DZIENNICZKA PRAKTYK”</b>	
1. Strona tytułowa „Dzienniczka Praktyk” .....	5
2. Lista obecności .....	5
3. Karta przebiegu praktyk .....	8
4. Uwagi/wnioski Opiekuna/Opiekunki praktyk dotyczące Uczestnika/Uczestniczki praktyk ..	10
5. Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk.....	10
<b>IV. PROCEDURA PO ZAKOŃCZENIU PRAKTYK.....</b>	<b>10</b>





## I. INFORMACJE WSTĘPNE

1. Ilekroć w niniejszej *Instrukcji do „Dzienniczka Praktyk”* mowa o *Opiekunie/Opiekunce praktyk* chodzi o osobę, która:
  - a) posiada wykształcenie i doświadczenie z zakresu objętego programem doskonalenia zawodowego;
  - b) zobowiązana jest do merytorycznej opieki nad Uczestnikiem/Uczestniczką praktyk podczas realizacji 5-dniowego modułu modelowego programu doskonalenia zawodowego w wyznaczonym terminie oraz zgodnie z opracowanym programem doskonalenia zawodowego;
  - c) zobowiązana jest do prowadzenia i dokonywania wpisów do „Dzienniczka praktyk” w trakcie realizacji praktyk;
  - d) zobowiązana jest do wykonania postanowień szczegółowych określonych w umowie zawartej z organizatorem programu doskonalenia zawodowego.
2. Ilekroć w niniejszej *Instrukcji do „Dzienniczka Praktyk”* mowa o *Uczestniku/Uczestniczce praktyk* chodzi osobę, która z własnej inicjatywy zadeklarowała chęć uczestnictwa, zakwalifikowała się i jest uczestnikiem/uczestniczką programu doskonalenia zawodowego;
3. Ilekroć w niniejszej *Instrukcji do „Dzienniczka Praktyk”* mowa o *programie doskonalenia zawodowego*, chodzi o opracowany modelowy program doskonalenia zawodowego nauczycieli zawodów związanych z obróbką mięsa (szczegółowy zakres został umieszczony w „Dzienniczku Praktyk), który został opracowany podczas konferencji podsumowującej projekt p.n. „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” przez jej uczestników/uczestniczki i po wcześniejszym zapoznaniu się z raportami ekspertki dydaktycznej oraz eksperta technologii mięsa nt. wiedzy i umiejętności Uczestników/Uczestniczek projektu według stanu przed i po odbyciu praktyk;
4. Przed rozpoczęciem oraz po zrealizowaniu każdego modułu programu doskonalenia zawodowego Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest przeprowadzenia diagnozy początkowych oraz końcowych umiejętności, która posłuży do opracowania słabych i mocnych stron uczestnika/uczestniczki.  
Formuła obu diagnoz (początkowej i końcowej) będzie składała się z dwóch głównych części:
  - test wiedzy teoretycznej (min. 50 pytań wielokrotnego wyboru, 30 min)
  - zadania praktycznego (np. trybowanie elementu zasadniczego, wykonanie wyrobu mięsnego, przygotowanie potrawy w oparciu o surowiec mięsny, 30 min).Zarówno test wiedzy jak i temat zadania praktycznego zostanie opracowany przez organizatora i dostarczony opiekunce/opiekunowi praktyk przed ich rozpoczęciem.
5. Celem praktyk jest podniesienie poziomu umiejętności praktycznych i dydaktycznych nauczycieli zawodów związanych z obróbką mięsa;
6. Szczegółowy opis każdego z 4 modułów programu doskonalenia zawodowego znajduje się na 3, 4, 5 i 6 stronie „Dzienniczka praktyk” ;
7. Opiekun/Opiekunka praktyk oraz Uczestnik/Uczestniczka praktyk zobowiązani są realizować praktyki zgodnie z odpowiadającym dla danego Uczestnika/Uczestniczki typem modułu programu doskonalenia zawodowego (I i/lub II i/lub III i/lub IV);







Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Moduł programu doskonalenia zawodowego odpowiadający danemu Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk zostanie wskazany Opiekunowi/Opiekunce praktyk przez organizatora po wcześniejszej konsultacji z Uczestnikiem/Uczestniczką;
9. Obowiązkiem Opiekuna/Opiekunki praktyk jest koordynowanie przebiegu praktyk zgodnie programem doskonalenia zawodowego dedykowanym danemu Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk.

## II. ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK

1. Praktyki realizowane są w zakładzie mięsnym i/lub zakładzie gastronomicznym (min. 10 dni roboczych po 8h + dodatkowe 3 h/każdy wybrany moduł tj. po 1 h na szkolenie BHP, diagnozę początkowych oraz końcowych umiejętności).
2. Opiekun/Opiekunka praktyk zapewnia właściwą organizację oraz właściwy przebieg praktyk;
3. Uczestnik/Uczestniczka praktyk zobowiązany jest do odbycia łącznie min. 80 h praktyk (nie wliczając szkolenia BHP oraz diagnoz początkowych i końcowych umiejętności);
4. Modelowy program doskonalenia zawodowego składa się z czterech 5-dniowych modułów praktyk. Warunkiem jego odbycia będzie zrealizowanie minimum dwóch 5-dniowych modułów, z czego uczestnicy/uczestniczki obowiązkowo powinni zrealizować moduł w dziale rozbioru i wykrawania zakładu mięsnego, natomiast drugi moduł wybiorą spośród trzech:
  - Przetwórstwo mięsa,
  - Kuchnia restauracyjna,
  - Kuchnia hotelowa.

W przypadku wyrażenia chęci przez uczestnika/uczestniczkę, istnieje możliwość realizacji wszystkich 4 modułów. Należy wówczas odpowiednio wydłużyć okres trwania praktyki.

5. Czas rozpoczęcia i ukończenia praktyk w ciągu dnia Uczestnik/Uczestniczka praktyk uzgadnia z Opiekunem/Opiekunką praktyk;
6. W trakcie trwania praktyk dopuszcza się organizację czterech przerw, które Opiekun/Opiekunka praktyk indywidualnie ustala z Uczestnikiem/Uczestniczką praktyk, przy założeniu, że jedna z przerw trwa 30 minut;
7. Opiekun/Opiekunka praktyk ustala dzienny plan praktyki, zapewniający Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk zrealizowanie programu praktyk zaplanowanego na dany dzień;
8. Opiekun/Opiekunka praktyk zapewnia kandydatowi możliwość wykonywania czynności wchodzących w zakres programu doskonalenia zawodowego;
9. Przebieg praktyki jest dokumentowany w „Dzienniczku praktyk”;
10. „Dzienniczek praktyk” powinien cały czas znajdować się w miejscu odbywania praktyk;
11. Opiekun/Opiekunka prowadzi i uzupełnia każdego dnia „Dzienniczek praktyk”;
12. Codziennie po zajęciach Opiekun/Opiekunka omawia z Uczestnikiem/Uczestniczką praktyk przebieg i wyniki całodziennej pracy. Dokonuje jej oceny w *Karcie przebiegu praktyk* w wyznaczonym miejscu (*Wnioski dotyczące przebiegu praktyk*);





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

13. Wpisów w „Dzienniczku praktyk” dokonuje się w sposób odzwierciedlający rodzaje wykonywanych czynności zawodowych, ze wskazaniem okresu ich wykonywania;
14. Wpisy, o których mowa wyżej, potwierdza Opiekun/Opiekunka praktyk wyznaczonym miejscu pod *Kartą przebiegu praktyk*;
15. „Dzienniczek praktyk” należy wypełniać **niebieskim długopisem**.

### III. SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA „DZIENNICZKA PRAKTYK”

#### 1. Strona tytułowa „Dzienniczka Praktyk”

- a) Opiekun/Opiekunka praktyk wpisuje w wyznaczonym miejscu:
  - typ modułu programu doskonalenia zawodowego (I, II, III, IV);
  - imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk;
  - termin i miejsce realizacji praktyk;
  - imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk.
- b) Opiekun/Opiekunka praktyk w wyznaczonym miejscu przybija pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka.

#### 2. Lista obecności

- a) Uczestnik/Uczestniczka praktyk uzupełnia i podpisuje na zakończenie każdego dnia praktyk znajdującą się na stronie 7 „Dzienniczka Praktyk”- listę obecności;
- b) Niedozwolone jest podpisywanie listy obecności z kilkudniowym wyprzedzeniem;
- c) Po zakończeniu praktyk, pod listą obecności podpisuje się Opiekun/Opiekunka praktyk;
- d) Uczestnik/Uczestniczka praktyk wpisuje w wyznaczonym miejscu:
  - termin realizacji praktyk;
  - miejsce realizacji praktyk;
  - nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk.





**Wzór wypełniania strony tytułowej „Dzienniczka praktyk”**

# DZIENNICZEK PRAKTYK

## Program doskonalenia zawodowego I

(MODUŁ I/II/III/IV)

Jan Kowalski

.....  
**Imię i nazwisko Praktykanta/Praktykantki**

02-06 lipca 2012r.

.....  
**Termin realizacji praktyki (d-m-r)**

Zakłady Mięsne „Smakuś”/Hotel Bryza

ul. Obróbki Mięsa 20, 00-100 Warszawa

.....  
**Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka**

Piotr Nowak

.....  
**Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk**

**Praktyki realizowane w ramach projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zakłady Mięsne „Smakuś”  
Ul. Obróbki Mięsa 20, 00-100 Warszawa  
NIP: 874-17-36-324, REGON 839485732

.....  
**Pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka**





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Wzór wypełniania „Listy obecności”**

<b>Termin realizacji praktyk</b>	02-06 lipca 2012r.
<b>Miejsce realizacji praktyk</b>	Zakłady Mięsne „Smakuś”/Hotel Bryza ul. Obróbki Mięsa 20, 00-100 Warszawa
<b>Nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk</b>	Jan Kowalski
<b>Lista obecności</b>	
<b>Data realizacji praktyk (d-m-r)</b>	<b>Czytelny Podpis Uczestnika/Uczestniczki praktyk</b>
02 lipca 2012	<i>Jan Kowalski</i>
03 lipca 2012	<i>Jan Kowalski</i>
04 lipca 2012	<i>Jan Kowalski</i>
05 lipca 2012	<i>Jan Kowalski</i>
06 lipca 2012	<i>Jan Kowalski</i>

**Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:** *Piotr Nowak*





### 3. Karta przebiegu praktyk

- a) Na stronach od 8 do 12 „Dzienniczka praktyk” przedstawiono *Karty przebiegu praktyk* na kolejne 5 dni praktyk, które Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest wypełniać każdego dnia praktyk;
- b) W ramach dokumentacji realizowanych podczas praktyk działań, zajęcia wyszczególnione w *Kartach przebiegu praktyk* powinny być zbieżne z programem praktyk i wpisane na początku każdego dnia w kolumnę – „*Autorski Plan Zajęć*”
- c) Opiekun/Opiekunka praktyk planuje dzień pracy Uczestnika/ Uczestniczki praktyk rozpisując harmonogram godzinowy uwzględniając cztery przerwy (ilość godzin wraz z czterema przerwami musi być równa min. 8 h roboczym);
  - w wierszu „*Data (d-m-r) ...*” należy wpisać datę realizacji praktyk;
  - W kolumnie „*Godziny praktyk*” należy wpisać przedział czasowy realizacji praktyk pomiędzy przerwami;
  - w kolumnie „*Ilość godzin*” – należy wpisać cyfrę odpowiadającą liczbie zrealizowanych godzin praktyk.
- d) Opiekun/Opiekunka praktyk po zakończeniu każdego dnia praktyk uzupełnia w *Karcie przebiegu praktyk* „*Wnioski dotyczące przebiegu praktyk*”;
- e) W wyznaczonym miejscu pod tabelą *Karty przebiegu praktyk* Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest złożyć na koniec każdego dnia praktyk czytelny podpis.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Wzór wypełniania „Karty przebiegu praktyk”**

<b>KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I</b>			
<b>Data (d-m-r) 02 lipca 2012r. Czas Praktyki: 10 h</b>			
<b>Godziny praktyk</b>	<b>Ilość godzin</b>	<b>Autorski Plan Zajęć (wypełnia Opiekun/Opiekunka Praktyk)</b>	<b>Wnioski dotyczące przebiegu praktyk</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
od 8.00 do 10.00	2	Omówienie planu dnia, zapoznanie Praktykanta z przepisami BHP, Zaprezentowanie poszczególnych stanowisk pracy, etc.	Praktykant posiada niewielkie doświadczenie w.....  Posiada braki w.....
	10min	przerwa	Miał problemy z.....
od 10.10 do 12.10	2		Potrafił wykonać.....  Udzieliłem wskazówek w zakresie.....
	10min	przerwa	
od  do			

**Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: Piotr Nowak**



#### **4. Uwagi/wnioski Opiekuna/Opiekunki praktyk dotyczące Uczestnika/ Uczestniczki praktyk**

- a) Na stronie 13 i 14 „Dzienniczka praktyk”- Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest wpisać uwagi i wnioski końcowe z przebiegu 5-ciu dni praktyk, odnoszące się do wszystkich działań Uczestnika/Uczestniczki praktyk (w tym wyniki diagnoz początkowych i końcowych umiejętności wraz z komentarzem) oraz ewentualne problemy powstałe trakcie realizacji praktyk;
- b) Jeżeli w trakcie praktyki nie odnotowano żadnych problemów związanych z jej realizacją, wówczas należy wstawić literę „Z”.

#### **5. Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk**

W przypadku kontroli przez uprawnioną instytucję/osobę obowiązkiem Opiekuna/Opiekunki praktyk jest dopilnowanie by kontrolujący wypełnił stronę, na której znajduje się tabela „*Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk*” (strona 15 i 16 „Dzienniczka praktyk”).

### **IV. PROCEDURA PO ZAKOŃCZENIU PRAKTYK**

1. Podpisany na każdej stronie „Dzienniczek praktyk” należy przesłać w jednej kopercie na adres wskazany przez organizatora.