



**PROGRAM PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWACH PRZETWÓRCZYCH
powstały w ramach projektu „Profesjonalny nauczyciel w branży
gastronomicznej i spożywczej- klucz do wykwalifikowanych pracowników”**

Program doskonalenia zawodowego powstał konferencji Projektu „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej-klucz do wykwalifikowanych pracowników”.

Spotkanie to stworzyło możliwość dyskusji na temat wymagań, jakie stawia przed absolwentami szkół gastronomiczno-spożywczych współczesny rynek pracy. Przy wspólnym wysiłku uczestników konferencji (przedstawiciele dydaktyki, przedsiębiorców i szefów kuchni) zostały wypracowane rekomendacje, które pozwoliły na stworzenie programu 10-dniowych praktyk. **Panel ekspertów w składzie: Mistrzowie sztuki kulinarnej:** Artur Grajber, Michał Tkaczyk, Jacek Sulich, Wiesław Wróblewski, **Dydaktyk:** mgr Anna Chylińska **oraz Technolog Żywności:** Andrzej Czubała **podczas dwudniowego spotkania z dyrektorami, nauczycielami, przedsiębiorcami związanymi z branżą hotelarsko-gastronomiczną** opracowali dwa programy doskonalenia zawodowego dostosowane do wiedzy i umiejętności zawodowej Nauczycieli i Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu biorących udział w projekcie.

Ekspertki Kluczowi **Mistrzowie sztuki kulinarnej:** Pan Artur Grajber i Pan Michał Tkaczyk oraz panel ekspertów zapewnił, że na **Opiekunów Praktyk należy** powołać osoby z wieloletnim doświadczeniem i zaangażowaniem w swoją pracę jaką jest pasją gotowania i sztuki kulinarnej. Nauczyciele - Uczestnicy Projektu odbędą praktyki w najbardziej renomowanych Obiektach Gastronomicznych na terenie całego kraju a nad ich pracą czuwać będą wykwalifikowani Opiekunowie Praktyk.

Mając na uwadze powyższe, Panel Ekspertów ustalił zgodnie, że program praktyk powinien być elastyczny i dostosowany do danego miejsca w którym będą odbywały się praktyki, a **Opiekun Praktyk będzie** mógł zdecydować osobiście, co dany Nauczyciel-Uczestnik Projektu powinien wykonywać /nauczyć się w kolejnych dniach praktyki.



Plan Technologii Żywności i pokrewne

- ✓ Znajomość schematu produkcji i logistyki danego zakładu (droga od producenta do produktu) (3-4 dni)
- ✓ Schemat organizacyjny pracy i produkcji danego zakładu produkcyjnego (1 dzień)
- ✓ Kryteria oceny jakości produktów i doboru surowca (1 dzień)
- ✓ Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym w kolejnych etapach produkcji (2-3 dni)
- ✓ System zarządzania jakością danego zakładu (2dni)
- ✓ Znajomość finalnego produktu (logistyka przedsiębiorstwa) (1 dzień)

Program praktyk ogóle wytyczne

Program praktyk nauczycieli został zdefiniowany przez założenia i cele.

A. Założenia Programu Praktyk:

- ✓ Poznać zawód technologa żywności od strony praktycznej;
- ✓ Nakierowanie uczniów w trafnych wyborach zawodu;



- ✓ Wybór przez uczniów szkoły gastronomicznej jedynie w celu uzyskania wykształcenia a nie z potrzeby rozwoju i pasji;
- ✓ Wypracowanie wspólnego stanowiska szefów kuchni i nauczycieli i zgłoszenie sugestii do Ministerstwa Edukacji Narodowej;
- ✓ Brak umiejętności pracy w zespole;
- ✓ Umiejętności uczniów pożądane u pracodawców:
 - języki obce;
 - praca w zespole
- ✓ Czynny udział nauczycieli w „pracy kuchni”;
- ✓ Organizacja pracy w działach przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego (przygotowalnia, obróbka wstępna, dział przetwórczy, dział utrwalania (z uwzględnieniem rodzaju, utrwalanie żywności – rodzaje, pakowanie, przechowywanie i in.);
- ✓ Zapoznanie się z technikami obróbki wstępnej, utrwalania - nazewnictwo i sposoby cięcia warzyw i owoców:
- ✓ Zapoznanie ze sprzętem, maszynami (poprzez wszystkie działy);
- ✓ Obróbka wstępna mięsa, drobiu, ryb, owoców morza;
- ✓ Obróbki termiczne;
- ✓ Prezentacja nowoczesnych technologii;



B. Cel główny programu praktyk

Podwyższenie kompetencji praktycznych i dydaktycznych nauczycieli zawodów związanych z przetwórstwem żywności i gastronomią poprzez konfrontację wiedzy teoretycznej nauczycieli z praktyką i obecnie panującymi trendami w szkołach.

C. Cele szczegółowe praktyk nauczycielskich

1. Ogólne wytyczne:

- ✓ Znajomość schematu produkcji, logistyki i charakterystyki danego zakładu pracy
- ✓ Omówienie indywidualnych potrzeb nauczycieli
- ✓ Ogólna wiedza nt. bezpiecznej obsługi sprzętu w zakładzie pracy (instrukcje stanowiskowe)
- ✓ Zapoznanie się z organizacją pracy na danym stanowisku (organizacja pracy na stanowisku, sprząatanie stanowiska pracy itp.)

1. Nauczyciel po odbytej praktyce powinien być mentorem dla swoich uczniów przekazując im praktyczne umiejętności i wiedzę z zakresu organizacji i pracy na kuchni.

2. Weryfikacja teorii w praktyce

Możliwość odbycia programu praktyk w przedsiębiorstwach branży gastronomicznej i spożywczej umożliwi podniesienie kompetencji zawodowych a zwłaszcza praktycznych uczestników projektu. Poprzez 10ciodniową praktykę Uczestnicy projektu zapoznają się z funkcjonowaniem i pracą obiektu gastronomicznego czy zakładu przetwórczego.

3. Oczekiwania pracodawców

Ważnym aspektem jest zapoznanie się z potrzebami oraz oczekiwaniami przedsiębiorców wobec absolwentów/potencjalnych pracowników.



W obecnie panującym systemie szkolnictwa przypuszcza się, że szkoły w zbyt małym stopniu przygotowują swoich absolwentów/uczniów do samodzielności na rynku pracy, koncentrując się na przekazywaniu wiedzy w zakresie określonym programem szkolnym. W tej części programu praktyk opiekun zadba o to, by nauczyciel poznał, jak wyglądają zasady doboru absolwentów/uczniów na praktyki, staż. Mimo określonego programu szkolnictwa zdobycie podstawowych umiejętności związanych z funkcjonowaniem i pracą obiektu gastronomicznego czy zakładu przetwórczego umożliwi przekazanie istotnych informacji uczniowi, co w przyszłości zaowocuje prężnym działaniem i zdecydowaniem przy podejmowaniu zadań zleczanych przez pracodawcę.

Przewodnik po praktykach- podsumowanie

Celem praktyk odbywanych przez nauczycieli jest przybliżenie nauczycielom, jak funkcjonują obiekty gastronomiczne i przedsiębiorstwa branży przetwórczej. Pozwoli to nauczycieli zaktualizować wiedzę i umiejętności, a także ją pogłębić. Aktualnie stosowane technologie, sprzęt oraz rzeczywiste warunki organizacji pracy przedsiębiorstwa przetwórczego czy obiektu gastronomicznego to ważne aspekty o których powinni informować uczniów.

Nauczyciele są otwarci na nowe doświadczenia, stąd sukces praktyk będzie w znacznym stopniu zależał od otwartości samych przedsiębiorców oraz zaangażowania opiekunów praktyk. Eksperti w projekcie to osoby z wieloletnim doświadczeniem zawodowym wieloletni szefowie kuchni prestiżowych hoteli i restauracji.

Praktyki mają odpowiadać na bezpośrednie potrzeby nauczycieli a nie próbować wyrównać poziom wśród nauczycieli.

Drugim ważnym aspektem jest to iż przedsiębiorca ma co innego do zaoferowania nauczycielom odbywającym praktyki. Chodzi o to, by nauczyciele w jak największym stopniu skorzystali z tego, co dany obiekt gastronomiczny i spożywczy ma do zaoferowania poprzez specyfikę danego ośrodka oraz możliwość.

Eksperti liczą na otwartość i zaangażowanie opiekunów praktyk. Chodzi o taki indywidualny program praktyk, który z jednej strony nie będzie nadmiernym



obciążeniem dla przedsiębiorstwa i opiekuna a z drugiej pokaże nauczycielowi rzeczywistość funkcjonowania danej restauracji czy hotelu.

Celem nadrzędnym jest, aby nauczyciele zdobyli doświadczenia pozwalające na podwyższenie swoich kwalifikacji a co najważniejsze dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią żywności i gastronomią. Miarą tych kwalifikacji (kompetencji) jest zdolność do przygotowania absolwenta danej szkoły aby stanowił realną wartość na rynku pracy a co najważniejsze szybko znalazł pracę i był kompetentnym pracownikiem.

Wymagania dotyczące autorskiego raportu z realizacji praktyk stworzonego przez opiekuna praktyk

Po zakończonej praktyce opiekun praktyki sporządzi autorski raport na temat przebiegu praktyki oraz prześle go w postaci elektronicznej i papierowej.

Dziennik praktyk to pomiar ilościowy, zaś jego uzupełnieniem powinien być autorski raport - podsumowanie „pomiaru ilościowego”.

Autorski raport powinien obejmować takie zagadnienia, jak stopień osiągnięcia celów praktyki, stosunek praktykanta do praktyki, możliwość wykorzystania wiedzy (materiałów) otrzymanych w trakcie praktyki w pracy dydaktycznej jak i praktycznej.

Autorski raport opiekuna praktyk powinien służyć ocenie, jak w przyszłości praktyki dla nauczycieli lepiej zorganizować, jak lepiej organizować staże / praktyki dla uczniów, jakie korzyści odniósł pracodawca z faktu, że wyraził zgodę i przeprowadził praktykę dla nauczyciela oraz jaką korzyść, zdaniem pracodawcy, odniósł nauczyciel.

Ocenić należy również sam niniejszy dokument: czy był on wyczerpujący, czy nie był zbyt szczegółowy i czy w związku z tym wbrew zamiarom jego autorów, czy aby nie stanowił w określonym zakresie utrudnienia? Co w takim dokumencie należałoby poprawić, aby kolejni przedsiębiorcy mieli do czynienia z dokumentem bardziej przyjaznym, sprzyjającym zorganizowaniu i przeprowadzeniu jak najlepszych praktyk.



Autorski raport na temat zakończonej praktyki będzie spełniał funkcję ewaluacyjną względem nauczyciela oraz będzie stanowić autoewaluację opiekuna (przedsiębiorcy) w zakresie przeprowadzonych praktyk.

Dziennik praktyk - wzór

Nazwisko i imię uczestnika/czki projektu:.....

Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w przedsiębiorstwach

Program doskonalenia zawodowego poprzez 10 dniowy program praktyk w kuchniach restauracyjnych i hotelowych (A)

Termin i miejsce realizacji praktyk

.....
.....
.....



.....
.....

w ramach Projektu:

„Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej – klucz do wykwalifikowanych pracowników”

Umowa nr: UDA-POKL.03.04.03-00-119/10

realizowanego przez :

Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego z siedzibą w Warszawie przy Al. Ujazdowskich 18/8

Projekt realizowany jest na podstawie umowy z Ministerstwem Edukacji Narodowe

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESTNIKA/CZKI
..... do			
<i>przerwa I</i>			



..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktykUczestnik/czka

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESTNIKA/CZKI
..... do			
<i>przerwa I</i>			



..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis :

Opiekun praktyk:.....Uczestnik/czka.....

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESNIKA/CZKI
..... do			
<i>przerwa I</i>			



..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun PraktykUczestnik/czka

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESNIKA/CZKI
..... do			
<i>przerwa I</i>			



..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk:.....Uczestnik/czka:.....

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESNIKA/CZKI
..... do			



<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk:.....Uczestnik/czka:.....

Zakres

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESNIKA/CZKI



..... do			
<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktykUczestnik/czka.....

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępow UCZESNIKA/CZKI



..... do			
<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk:Uczestnik/czka:.....

Zakres

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępów UCZESNIKA/CZKI



..... do			
<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk:.....Uczestnik/czka:

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępow UCZESNIKA/CZKI
----------------------	--------------------	---	--



..... do			
<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk:Uczestnik/czka.....

Zakres

Czas Praktyk: **8 h**

Godziny zajęć	Ilość godz.	Program Praktyk <i>(wypełnia opiekun praktyk)</i>	Wnioski dotyczące postępow UCZESNIKA/CZKI



..... do			
<i>przerwa I</i>			
..... do			
<i>przerwa II</i>			
..... do			

Czytelny Podpis:

Opiekun praktyk.....Uczestnik/czka:.....

Problemy z poprawną realizacją szkoleń:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Uwagi :

Inne:

PODSUMOWANIE i WNIOSKI

<p>Nowa wiedza i umiejętności które zdobyłam/em</p>	
--	--



Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	
Uwagi, wnioski, potrzeby	



Informacje o przeprowadzonych Kontrolach i wizytacjach

Data kontroli	Godzina (hh:mm)	Forma kontroli	Temat kontroli	Uprawniona Instytucja	Kontrolujący Imię i Nazwisko Stanowisko służbowe	Czytelny Podpis



**Projekt: „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej –
klucz do wykwalifikowanych pracowników”**

**Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w
przedsiębiorstwach**

Termin odbywania praktyki :.....

Miejsce odbywania praktyki zawodowej:.....

Nazwisko i imię Uczestnika/czki:.....

Lista obecności i potwierdzenie odbycia praktyk

Data odbywania praktyki d/m/r	Czytelny Podpis Uczestnika/czki



Potwierdza się odbycie praktyki, przez w okresie od dnia..... do dnia..... pod kierunkiem..... obejmującej czynności opisane w dzienniku praktyk.

Data i podpis Opiekuna praktyk:.....

Wykaz świadczeń udzielonych Beneficjentom Ostatecznym w zakresie noclegów wraz ze śniadaniem w miejscach odbywania praktyk

Projekt: „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej – klucz do wykwalifikowanych pracowników”

Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w przedsiębiorstwach

Miejsce noclegu:.....

Nazwisko i imię UCZESTNIKA/CZKI:.....

Potwierdzam własnoręcznym podpisem, że w wymienionych poniżej dniach korzystałam z noclegów ze śniadaniem zorganizowanych w

Dzień korzystania z noclegu	Data korzystania z noclegu d/m/r	Czytelny Podpis
1.		
2.		
3.		



4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

Wykaz świadczeń udzielonych Beneficjentom Ostatecznym w zakresie wyżywienia w postaci obiadokolacji w miejscu odbywania praktyk

Projekt: „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej – klucz do wykwalifikowanych pracowników”

Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w przedsiębiorstwach

Miejsce noclegu:.....

Nazwisko i imię UCZESTNIKA/CZKI:.....

Potwierdzam własnoręcznym podpisem, że w wymienionych poniżej dniach korzystałam z wyżywienia w postaci obiadokolacji zorganizowanej w

Dzień korzystania z wyżywienia	Data korzystania z noclegu d/m/r	Czytelny Podpis
1.		



2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

Wykaz świadczeń udzielonych Beneficjentom Ostatecznym w zakresie zwrotu kosztów dojazdu UCZESTNIKA/CZKI do miejsca odbywania praktyki

Projekt: „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej – klucz do wykwalifikowanych pracowników”

Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w przedsiębiorstwach

Miejsce odbywania praktyk:.....

Nazwisko i imię UCZESTNIKA/CZKI:.....



Potwierdzam własnoręcznym podpisem odbiór zwrotu kosztów dojazdu

Kwota zwrotu:.....

.....

Data i czytelny podpis Uczestnika/czki

**Wykaz świadczeń udzielonych Beneficjentom Ostatecznym w zakresie
zapewnienia kompletnych ubrań kucharskich (2 komplety) wraz z logotypami
projektu**

**Projekt: „Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej –
klucz do wykwalifikowanych pracowników”**

**Zadanie 3: Określenie umiejętności BO i przeprowadzenie praktyk w
przedsiębiorstwach**

Nazwisko i imię Uczestnika/czki:.....

Potwierdzam własnoręcznym podpisem odbiór 2 kompletów ubrań kucharskich wraz z
logotypami projektu



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



.....
Data i czytelny podpis Uczestnika/c