



**OPRACOWANY PROGRAM DOSKONALENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W  
PRZEDSIĘBIORSTWACH NZ  
( program praktyk i dziennik praktyk)**

„Profesjonalny nauczyciel w branży gastronomicznej i spożywczej – klucz do wykwalifikowanych pracowników” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**autorzy:**

Artur Grajber Szef kuchni Hotelu Sheraton w Warszawie

Michał Tkaczyk Szef kuchni Hotelu Le Meridien Bristol w Warszawie



**PROFESJONALNY  
NAUCZYCIEL**  
w branży gastronomicznej i spożywczej  
klucz do wykwalifikowanych pracowników

Warszawa, wrzesień 2012 r.



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.

Panel Ekspertów ustalił, że będą realizowane dwa programy doskonalenia zawodowego (A,B) dostosowane do potrzeb w zakresie sztuki kulinarnej i gastronomii poszczególnych Nauczycieli:

Tab. 1. Schematyczny Opis programów doskonalenia zawodowego poprzez 10 dniowe programy praktyk:

Nazwa działu	Ilość dni na poszczególnym dziale	
	A	B
Kuchnia śniadaniowa	1	1
Kuchnia bankietowa ( zimna i gorąca)	4	6 ( 2 zimna, 4 gorąca)
Kuchnia restauracyjna	2	-
Cukiernia	1	1
Procesy przygotowania wstępnego półproduktów	2	2
Razem	10 dni	10 dni

Eksperci 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.

## Program praktyk

Program praktyk nauczycieli został zdefiniowany przez założenia i cele.

### A. Założenia Programu Praktyk:

- ✓ Poznać zawód kucharza 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 kuchni;(zimna, gorąca, bankietowa, restauracyjna, przygotowalnia ogólna, cukiernia);



- ✓ Podstawowe techniki kulinarne;
- ✓ Zapoznanie się z technikami, nazwami i sposobami cięcia warzyw i owoców:
- ✓ Techniki cięcie ziemniaków;
- ✓ Zapoznanie ze sprzętem gastronomicznym;
- ✓ Możliwości wykorzystania sprzętu gastronomicznego;
- ✓ Przygotowywanie bufetu;
- ✓ Obróbka wstępna mięsa, drobiu, ryb, owoców morza;
- ✓ Przygotowanie śniadań;
- ✓ Obróbki termiczne;
- ✓ Prezentacja nowoczesnych technologii;
- ✓ Kuchnie regionalne;

## **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, sprzątanie stanowiska pracy itp.)

**Niezbędne działy jakie powinien poznać Uczestnik projektu w danym obiekcie gastronomicznym:**

## **HOTEL**

### **1. Kuchnia śniadaniowa zapoznanie się z :**

- asortymentem bufetu śniadaniowego
- wystawianie i zbieranie bufetu
- produkcja półproduktów
- przygotowywanie dań z jajem

### **2. Kuchnia bankietowa zapoznanie się z:**

- zasady podstawowych sposobów cięć- praca nożem
- zasady tworzenia sałatek
- produkcja garmażeryjna- nowoczesne aspekty produkcyjne
- produkcja bankietowa i koktajlowa
- obróbka termiczna
- obsługa sprzętu gastronomicznego;
- zasady produkcji bankietowej;
- sposoby przechowywania żywności (transport + zabezpieczanie)

### **3.Kuchnia restauracyjna**

- mise-en-place i jego rodzaje
- przygotowanie półproduktów i standaryzacja dań

### **4.Cukiernia**



## **5. Przygotowanie (zapoznanie z nazewnictwem, obróbką wstępną)**

- mięsna - ogólna wiedza o mięsach
- drobiowa - ogólna wiedza
- rybna (owoce morza) - ogólna wiedza

## **RESTAURACJA**

### **1. Zapoznanie z organizacją pracy**

- planowanie produkcji
- pobieranie towaru+ produkcja
- wydawanie dań
- ekspedycja

### **2. Kuchnia zimna**

- przygotowanie
- mise-en-place i jego rodzaje,
- standaryzacja dań (opisy dań)

### **3. Kuchnia gorąca - restauracyjna**

- przygotowanie sosów
- obróbka termiczna
- przygotowywanie półproduktów
- dodatki skrobiowe



- dekoracja dań

#### 4. Cukiernia- deserownia

- współpraca z zimną kuchnią
- przygotowanie półproduktów
- wydawanie deserów

#### 5. Procesy przygotowania wstępnego półproduktów

- p. mięsne
- p. rybne, drobiowe i warzywne

#### D. Podsumowanie

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 przekaze 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 Narodowej

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

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



.....			
<b>do</b>			
.....			

**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 UCZESTNIKA/CZKI
.....			
<b>do</b>			
.....			
<i>przerwa I</i>			
.....			
<b>do</b>			
.....			



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

**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
..... <b>do</b> .....			
<i>przerwa I</i>			
..... <b>do</b> .....			



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

**Czytelny Podpis:**

Opiekun Praktyk .....Uczestnik/czka .....

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

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



przerwa II			
..... <b>do</b> .....			

**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
..... <b>do</b> .....			
przerwa I			



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

**Czytelny Podpis:**

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

Zakres

Czas Praktyk: **8 h**

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





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

**Czytelny Podpis:**

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

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

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



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

**Czytelny Podpis:**

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

Zakres

Czas Praktyk: **8 h**

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



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

**Czytelny Podpis:**

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

Zakres:

Czas Praktyk: **8 h**

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



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

**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



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

**Czytelny Podpis:**

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

**Problemy z poprawną realizacją szkoleń:**

---



---

---

---

---

---

---

**Uwagi :**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Inne:**

---

---

---

---

---

**PODSUMOWANIE i WNIOSKI**

<b>Nowa wiedza i umiejętności które</b>	
---	--



<b>zdożyłam/em</b>	
<b>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</b>	
<b>Uwagi, wnioski, potrzeby</b>	

### Informacje o przeprowadzonych kontrolach i wizytacjach

Data	Godzina	Forma	Temat	Uprawniona	Kontrolujący	Czytelny
------	---------	-------	-------	------------	--------------	----------



kontroli	(hh:mm)	kontroli	kontroli	Instytucja	Imię i Nazwisko Stanowisko służbowe	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 .....**

<b>Dzień korzystania z noclegu</b>	<b>Data korzystania z noclegu d/m/r</b>	<b>Czytelny Podpis</b>
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 .....**

<b>Dzień korzystania z wyżywienia</b>	<b>Data korzystania z noclegu d/m/r</b>	<b>Czytelny Podpis</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

**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

.....

*Data i czytelny podpis Uczestnika/c*