



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

RAMOWY PROGRAM PRAKTYK DLA NAUCZYCIELI

DO INDYWIDUALNEGO ZASTOSOWANIA I MODYFIKACJI W ZALEŻNOŚCI OD POTRZEB I OCZEKIWAŃ NAUCZYCIELI PRZYJMOWANYCH NA NPRAKTYKĘ I PRZEDSIĘBIORCÓW PRZYJMUJĄCYCH NA PRAKTYKĘ

Cel strategiczny organizacji praktyk dla nauczycieli:

Poznanie specyfiki pracy zakładów hotelarsko – gastronomicznych oraz wymagań wobec pracowników na różnych stanowiskach w zakładach hotelarsko – gastronomicznych, w celu wykorzystania przez nauczycieli pozyskanej w trakcie praktyki wiedzy, umiejętności i doświadczeń w procesie kształcenia zawodowego uczniów i stawianych wymagań wobec uczniów oraz w celu weryfikacji dotychczasowych warsztatów pracy nauczycieli, opartych na nowej organizacji systemu kształcenia zawodowego, który powinien być ukierunkowany na kształtowanie umiejętności stanowiskowych i oczekiwanych postaw zawodowych wśród uczniów oraz wyposażeniu ich w oczekiwaną na rynku wiedzę.

Cele szczegółowe praktyki :

I. Poznanie specyfiki funkcjonowania zakładu hotelarsko - gastronomicznego

1. Organizacja i system pracy zakładu hotelarsko – gastronomicznego.
2. Rodzaje świadczonych usług.
3. Współpraca z innymi podmiotami na turystycznym rynku w zakresie świadczenia usług dodatkowych na rzecz odbiorców usług.
4. Struktura zatrudnienia pracowników zakładu hotelarsko – gastronomicznego w poszczególnych działach i ich funkcje.
5. Wymagane kwalifikacje, wiedza, umiejętności od pracowników różnych szczebli we wszystkich działach zakładu.



LIDER

DOLNOŚLĄSKA IZBA GOSPODARCZA
LOWER SILESIAN CHAMBER OF COMMERCE



Partner:

**REGIONALNA SZKOŁA
TURYSTYCZNA**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

II. Poznanie wymagań stawianych przez pracodawców i szefów działów zakładów hotelarsko – gastronomicznych wobec swoich podwładnych.

1. Analiza zakresów czynności pracowników w poszczególnych działach.
2. Sposób organizacji pracy zespołów pracowniczych w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. Rodzaje i struktura zespołów i zakres odpowiedzialności pracowników.
3. Zasady współpracy obowiązujące w zespole.
4. System wdrażania do pracy nowych pracowników.
5. Kryteria oceny wykonanej pracy przez pracowników na różnych szczeblach.

III. Poznanie specyfiki pracy w różnorodnych działach zakładu hotelarsko – gastronomicznego

1. Poznanie wyposażenia stanowisk pracowniczych w sprzęt, urządzenia, meble, środki i inne narzędzia warsztatu pracy pracowników.
2. Poznanie obowiązujących przepisów bhp, p.poż, sanepid, ergonomii w zakładzie oraz obowiązujących w tym zakresie regulaminów i procedur.
3. Wykorzystanie nowych technologii, poznanie obsługi sprzętu, urządzeń, stosowanych na różnych stanowiskach pracy w części hotelowej i gastronomicznej.
4. Poznanie specyfiki pracy służb części hotelowej, a w szczególności organizacji pracy i ich warsztatu pracy.

IV. Poznanie działu obsługi bezpośredniego kontaktu z gościem hotelowym w recepcji i części parterowej hotelu.

1. Najważniejsze priorytety i zasady obowiązujące służby zakładu hotelarsko – gastronomicznego wobec gości hotelowych.
2. Najważniejsze zasady nawiązywania i utrzymywania kontaktów z gościem hotelowym w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.
3. Poznanie regulaminów i procedur postępowania z gościem, obowiązujących na stanowiskach obsługi bezpośredniego i pośredniego kontaktu z gościem hotelowym.
4. Poznanie czynności stanowiskowych pracowników w dziale recepcji.



LIDER

DOLNOŚLĄSKA IZBA GOSPODARCZA
LOWER SILESIAN CHAMBER OF COMMERCE



Partner:

**REGIONALNA SZKOŁA
TURYSTYCZNA**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

5. Poznanie strojów służb hotelowych na różnych szczeblach obsługi gościa hotelowego.
6. Realizacja i sposób i rodzaj wykonywania obowiązków w zakresie obsługi gości – poznanie obowiązujących procedur na stanowisku recepcji.
7. Zaspakajanie potrzeb i oczekiwań gości hotelowych z uwzględnieniem wieku gości, celu pobytu, usług dodatkowych – poznanie różnorodnych form i sposobów zaspakajania potrzeb w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.
8. Prawa i obowiązki gościa hotelowego – przestrzeganie prawa i sposób jego egzekwowania.
9. Naliczanie kosztów za wykonane usługi.
10. Ewaluacja usług świadczonych na rzecz gości – stosowane formy i metody ewaluacji jakości wykonywanych usług w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.

V. Poznanie zakresu zadań pracowników działu marketingu

1. Metody i sposoby działań marketingowych stosowanych w zakładzie w celu pozyskania gości.
2. Wizerunek wewnętrzny i zewnętrzny firmy – główne cele i założenia oraz sposób ich realizacji i ewaluacji.
3. Mocne i słabe strony działalności zakładu hotelarsko – gastronomicznego, sposób ich rozpoznawania i wykorzystywania ich wyników w strategii rozwoju zakładu.
4. Sposoby przepływu informacji, koordynacja pracy w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.

VI. Poznanie działu obsługi konsumenta w zakładzie hotelarsko - gastronomicznym.

1. Kuchnia – poznanie struktury organizacyjnej zespołu, stanowisk pracy i ich wyposażenia.
2. Poznanie organizacji pracy zespołu, podział zadań, zakresu odpowiedzialności.
3. Kwalifikacje, umiejętności, wiedza, doświadczenie wymagane od pracowników kuchni na różnych stanowiskach pracy.



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

4. Analiza przydziału obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy w kuchni, kompetencje uniwersalne pracowników i umiejętności stanowiskowe wymagane wobec pracowników przez pracodawcę, szefa działu.
5. Poznanie obowiązujących procedur, przepisów i regulaminów obowiązujących w kuchni.
6. Poznanie urządzeń, sprzętu i technologii w zakładzie gastronomicznym.

VII. Poznanie restauracji w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.

1. Restauracja – struktura organizacyjna zespołu pracowniczego, stanowiska pracy pracowników restauracji i ich wyposażenie.
2. Wymagane kwalifikacje, umiejętności, wiedza, doświadczenie od pracowników restauracji na różnych szczeblach
3. Poznanie czynności stanowiskowych w dziale restauracji.
4. Organizacja pracy w restauracji w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.
5. Metody realizacji różnorodnych form usług w dziale obsługi konsumenta, organizacja usług.
6. Formy aranżacji i wystroju sali restauracyjnej podczas różnorodnych rodzajów usług – kompetencje i odpowiedzialność, organizacja pracy pracowników.
7. KARTA MENU – przygotowanie KARTY, poznanie najważniejszych zasad i form przygotowania KARTY.

VIII. Bar – poznanie specyfiki obsługi konsumentów baru.

1. Organizacja pracy w barze, wyposażenie stanowisk pracy.
2. Wymagane kwalifikacje, umiejętności, wiedza, doświadczenie na stanowisku barmana.
3. Poznanie czynności stanowiskowych barmana.
4. Serwowanie usług i ich rodzaje.

IX. Obsługa rachunkowa w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym

1. Poznanie stanowisk pracy obsługi rachunkowej i ich wyposażenia.
2. Kalkulacja kosztów usług i sposób ich sporządzania i egzekwowania należności.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

X. Poznanie stanowisk, na których szczególnie wymagana jest obsługa gości w języku obcym.

1. Poznanie działów, rodzaju usług i sytuacji, w których szczególnie wymagana jest znajomość języka obcego.
2. Obserwacje świadczonych usług w języku obcym. Poznanie słownictwa branżowego w językach obcych.

Zadania nauczycieli

W celu pozyskania umiejętności, wiedzy, doświadczeń oraz poznania wymagań pracodawców wobec pracowników przez nauczyciela –praktykanta , zadania powinny być realizowane w uzgodnieniu z nauczycielem pomiędzy opiekunem praktyki i osobami odpowiedzialnymi za jego realizację.

Przewidywany efekt praktyki nauczycieli:

Potwierdzenie przez nauczycieli znajomości specyfiki funkcjonowania zakładu hotelarsko – gastronomicznego, zgodnie z założonymi celami i określonymi standardami wymagań wiedzy i umiejętności, potwierdzonych podczas egzaminu i uzyskanie Certyfikatu z odbytej praktyki. .



LIDER

DOLNOŚLĄSKA IZBA GOSPODARCZA
LOWER SILESIAN CHAMBER OF COMMERCE



Partner:

REGIONALNA SZKOŁA
TURYSTYCZNA



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

**PRZYKŁADOWY HARMONOGRAM PRAKTYKI DLA NAUCZYCIELI SZKÓŁ
KSZTAŁCĄCYCH UCZNIÓW W BRANŻY HOTELARSKO – GASTRONOMICZNEJ,
DO WYKORZYSTANIA PO ODPOWIEDNIEJ ADAPTACJI PRZEZ PRZEDSIĘBIORCĘ
PRZYJMUJĄCEGO NAUCZYCIELA NA PRAKTYKĘ**

	Zadania do realizacji podczas praktyki	Standard wymagań wobec praktykanta
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie specyfiki funkcjonowania zakładu hotelarsko – gastronomicznego. 2. Poznanie rodzajów świadczonych usług w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. 3. Poznanie usług dodatkowych świadczonych na terenie zakładu i poza nim. 4. Poznanie struktury i organizacji pracy zatrudnionych pracowników. 5. Poznanie wymagań pracodawców wobec pracowników: czynności stanowiskowe, kompetencje uniwersalne, wiedza. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktykant potrafi wymienić wszystkie działy zakładu hotelarsko. – gastronomicznego. 2. Praktykant zna rodzaje świadczonych usług i usług dodatkowych w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. 3. Zna strukturę organizacji pracy w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. 4. Zna wymagania pracodawców wobec szefów działów i pracowników, szczególnie w zakresie kompetencji uniwersalnych.
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie zakresów czynności pracowników w poszczególnych działach. 2. Poznanie funkcjonujących zespołów pracowników w działalności hotelarsko – gastronomicznej. 3. Poznanie zasad współpracy zespołu. 4. Poznanie systemu wdrażania nowych pracowników do pracy. 5. Poznanie kryteriów oceny jakości pracy pracowników. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi sformułować zakres najważniejszych czynności pracownika w wybranym dziale zakładu hot. gastr. 2. Ma wyobrażenie podziału pracy wśród pracowników. 3. Zna główne zasady współpracy pracowników w zespole. 4. Zna kryteria oceny jakości pracy pracowników.
3.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie wyposażenia najważniejszych stanowisk pracy 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi wymienić najważniejsze urządzenia na





Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

	zakładu hotelarsko – gastronomicznego.	strategicznych stanowiskach pracy zakładu hot. gastr.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Poznanie najważniejszych przepisów obowiązujących w zakładzie hot. gastronomicznym. 3. Poznanie najważniejszych urzędzeń na strategicznych stanowiskach pracy w zakł. hotelarsko – gastronomicznym. 4. Poznanie rodzajów służb w części hotelowej oraz poznanie ich zakresu pracy i wyposażenia warsztatów pracy. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Potrafi wymienić najważniejsze przepisy bezpieczeństwa obowiązujące w zakładzie. 3. Zna rodzaje służb w części hotelowej i potrafi określić najważniejsze elementy ich warsztatu pracy.
4.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie zasad obowiązujących służby wobec gości hotelowych. 2. Poznanie najważniejszych zasad w nawiązywaniu i utrzymywaniu kontaktu z gościem hotelowym. 3. Poznanie czynności stanowiskowych pracowników w części parterowej hotelu. 4. Poznanie stroju służb hotelowych obowiązujących w zakładzie. 5. Poznanie potrzeb gości hotelowych i sposobów ich zaspakajania w zakładzie hotelarsko gastronomicznym. 6. Poznanie procedur obowiązujących na stanowisku recepcjonisty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi wymienić najważniejsze zasady zachowania służb wobec gości hotelowych. 2. Zna zasady w nawiązywaniu i utrzymywaniu kontaktów z gośćmi hotelowymi. 3. Zna zakres obowiązków pracowniczych na stanowisku recepcjonisty.
5.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie praw i obowiązków gości hotelowych i sposobu ich przestrzegania i egzekwowania. 2. Kształtowanie umiejętności naliczania kosztów za usługi świadczone w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. 3. Poznanie metod i form ewaluacji jakości wykonywanych usług w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zna najważniejsze prawa i obowiązki gościa hotelowego i sposoby jego przestrzegania i egzekwowania. 2. Potrafi wystawić fakturę, rachunek, naliczyć koszty za różnorodne usługi. 3. Potrafi opracować dwie metody ewaluacji jakości wykonywanych usług.
6.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie specyfiki pracy w dziale marketingu, jego głównych celów. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zna główne zadania działu marketingu.





Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Poznanie stosowanych metod wykorzystywanych w dziale marketingu. 3. Poznanie najważniejszych elementów wizerunku wewnętrznego i zewnętrznego firmy, sposobów ich realizacji i ewaluacji. 4. Poznanie sposobu koordynowania działań w hotelu, sposoby przepływu informacji pomiędzy koordynatorem a pracownikami. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Zna metody skutecznego pozyskiwania gości – reklama. 3. Potrafi wymienić najważniejsze elementy wizerunku wewnętrznego i zewnętrznego firmy, sposoby kreowania wizerunku i jego ewaluacji.
7.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie kuchni w zakładzie gastronomicznym, istniejących stanowisk i ich wyposażenia. 2. Poznanie organizacji pracy, struktury zespołu pracowników kuchni. 3. Poznanie wymagań pracodawców wobec pracowników kuchni. 4. Poznanie obowiązujących procedur, regulaminów, przepisów obowiązujących w kuchni. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi wymienić stanowiska pracy integralnie związane z kuchnią oraz ich główne wyposażenie. 2. Zna strukturę organizacyjną pracowników kuchni i stanowiska pracownicze. 3. Zna najważniejsze wymagania pracodawcy wobec pracowników kuchni. 4. Wie czego dotyczą najważniejsze regulaminy, procedury i przepisy obowiązujące w dziale gastronomicznym.
8.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie struktury organizacyjnej, stanowisk pracy w restauracji. 2. Poznanie wymagań pracodawców wobec pracowników restauracji. 3. Poznanie czynności stanowiskowych w dziale restauracji. 4. Organizacja pracy w restauracji. 5. Poznanie różnych rodzajów usług realizowanych w restauracji. 6. Formy aranżacji i wystroju sali, stołów podczas różnorodnych rodzajów usług. 7. Poznanie zasad w przygotowywaniu KARTY MENU. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zna strukturę organizacyjną pracy w restauracji. 2. Zna najważniejsze wymagania pracodawcy wobec pracowników restauracji. 3. Zna sposób organizacji pracy w restauracji. 4. Ma świadomość konieczności zastosowania różnorodnych elementów aranżacji, w zależności od rodzajów usług. 5. Zna zasady w przygotowaniu Karty MENU.



Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

9.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie specyfiki funkcjonowania baru i obsługi konsumentów. 2. Poznanie wymagań pracodawców wobec pracowników baru. 3. Poznanie czynności stanowiskowych barmana. 4. Poznanie rodzajów usług świadczonych przez barmana na rzecz konsumentów. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zna specyfikę funkcjonowania baru i zasady obsługi konsumentów. 2. Potrafi wymienić różnorodny rodzaj usług świadczonych przez barmana.
10.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie stanowisk obsługi rachunkowej w hotelu i ich wyposażenia w sprzęt, programy, urządzenia. 2. Kształtowanie umiejętności obsługi kasy fiskalnej, programu rezerwacji hotelowej i naliczania kosztów. 3. Poznanie sposobu egzekwowania należności od gości – kształtowanie umiejętności obsługi czytników kart płatniczych i innych. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi wymienić najważniejszy sprzęt i urządzenia na stanowisku obsługi rachunkowej w hotelu i restauracji. 2. Zna sposoby egzekwowania należności od gości i konsumentów.
11.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obserwacja pracy pracowników obsługujących gości w językach obcych w różnych sytuacjach. 2. Poznanie słownictwa branżowego w językach obcych. 3. Poznanie zasad komunikacji obowiązujących w kontaktach z gośćmi obcojęzycznymi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozeznanie zakresu słownictwa, zwrotów, w posługiwaniu się językiem obcym w świadczeniu usług na rzecz gości zagranicznych.
12.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie czynności stanowiskowych w recepcji hotelowej. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posiada wyobrażenie o pracy recepcjonisty i wymaganiach pracodawcy wobec pracownika.
13.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie czynności stanowiskowych w części noclegowej hotelu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posiada wyobrażenie o pracy obsługi części noclegowej hotelu i wymaganiach pracodawcy wobec pracownika.
14.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie czynności stanowiskowych w kuchni. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posiada wyobrażenie o pracy pracowników kuchni i wymaganiach pracodawcy





Tytuł projektu: „Wzrost jakości kształcenia zawodowego w branży hotelarskiej i gastronomicznej na Dolnym Śląsku”
realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

		wobec nich.
15.	1. Poznanie czynności stanowiskowych w restauracji.	1. Posiada wyobrażenie o pracy na stanowisku kelnerów i wymagań pracodawców wobec nich.
16.	1. Poznanie czynności stanowiskowych w barze.	1. Posiada wyobrażenie o pracy na stanowisku barmana i wymaganiach pracodawców wobec niego.
17.	1. Poznanie czynności stanowiskowych w dziale marketingu i reklamy.	1. Wie jak formułować ofertę marketingową zakładu hotelarsko – gastronomicznego i na czym polega praca w dziale marketingu i reklamy.
18.	1. Udział stażystów w realizacji usług dodatkowych organizowanych na rzecz gości, animacja czasu wolnego w zakładzie hotelarsko – gastronomicznym.	1. Zna rodzaje animacji czasu wolnego wśród gości hotelowych.
19.	Spotkanie stażystów z menadżerem lub dyrektorem hotelu, pozyskanie informacji nt. sposobu pozyskiwania nowych pracowników, awansu zawodowego pracowników, stawianych wymagań wobec szkół kształcących na potrzeby rynku.	1. Zna najważniejsze oczekiwania pracodawców zakładu hotelarsko – gastronomicznego wobec szkoły i jej uczniów.
20.	1. Podsumowanie stażu nauczycieli. 2. Otrzymanie możliwych do zastosowania podczas procesu kształcenia uczniów wzoru dokumentów.	Potrafi w warsztacie pracy nauczyciela sformułować najważniejsze wymagania wobec ucznia, ma wyobrażenie organizacji procesu kształcenia zawodowego ukierunkowanego na kształtowanie czynności stanowiskowych i oczekiwanych postaw zawodowych na rynku pracy.