



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl  
NIP: 6131428256 / REGON: 230913449

# RAPORT ZE ZREALIZOWANYCH PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH W ZAKŁADACH PRACY TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## SPIS TREŚCI

I. WSTĘP .....	2
II. PREZENTACJA STRUKTURY SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO NA TERENIE POWIATU LUBAŃSKIEGO .....	4
III. PRZEBIEG PRAKTYK NAUCZYCIELI .....	13
1. PREZENTACJA WYŁONIONEGO PRZEDSIĘBIORSTWA .....	13
2. PREZENTACJA ETAPU TWORZENIA PROGRAMU PRAKTYK .....	16
3. PRZEBIEG PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWIE .....	18
4. PREZENTACJA REZULTATÓW PRAKTYK .....	24
A) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA SZKÓŁ .....	24
B) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW .....	28
IV. WNIOSKI .....	33
V. DOKUMENTACJA .....	36

# I. WSTĘP

Powiat lubański w okresie od 1 marca 2011 do 30 kwietnia 2013 r. realizował projekt konkursowy POKL, w ramach Priorytetu III. – Wysoka jakość systemu oświaty, Działania 3.4. – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałania 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie, pn. „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”, który stanowił odpowiedź na potrzeby lokalnych szkół, nauczycieli a w konsekwencji uczniów.

Realizowany projekt, związany z doskonaleniem zawodowym nauczycieli, wpisuje się w strategię Rozwoju Dolnego Śląska.

Celem głównym projektu było:

Podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych ze szkół ponadgimnazjalnych w powiecie lubańskim.

Celami szczegółowymi były:

- 1) Opracowanie i upowszechnienie 7 programów praktyk zawodowych w zawodach: technik informatyk, technik obsługi turystyki, technik hotelarstwa, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik mechanik, technik ekonomista, technik elektronik.
- 2) Zorganizowanie staży zawodowych dla 34 nauczycieli w 7 przedsiębiorstwach.
- 3) Wzrost motywacji nauczycieli do doskonalenia i samodoskonalenia.
- 4) Nawiązanie współpracy między nauczycielami, szkołami, samorządem powiatowym a przedsiębiorcami.
- 5) Wdrożenie nowoczesnych rozwiązań poznanych podczas praktyk w realizacji zajęć dydaktycznych.

Raport niniejszy opisuje organizację i przebieg zasadniczego zadania projektu, jakim była organizacja praktyk zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych techników ekonomicznych w zakładach pracy.

W pierwszej części opracowania omówiona została struktura kształcenia zawodowego w powiecie z podaniem ilości uczniów i nauczycieli uczących w omawianej branży. Kolejno omówiony został szczegółowo przebieg praktyk wraz z czynnościami logistycznymi tj. wyłanianie firm, tworzenie zespołów

ekspertów ds. programów praktyk, tworzenie programów praktyk, szkoleniami nauczycieli umożliwiającymi realizację staży zgodnie z założeniami projektu. Materiał wykorzystany do opracowania tej części raportu wytworzony został w znacznej mierze przez Panów Pawła Śliwińskiego – konsultanta merytorycznego ds. praktyk oraz Pawła Masłowskiego – specjalisty ds. monitoringu i ewaluacji.

W trzeciej części raportu wymienione są korzyści, jakie odniosły szkoły objęte wsparciem oraz jakie korzyści odniosły przedsiębiorstwa.

## II. PREZENTACJA STRUKTURY SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO NA TERENIE POWIATU LUBAŃSKIEGO

Powiat lubański znajduje się w południowo-zachodniej części województwa dolnośląskiego. Na zachodzie powiat graniczy z powiatem zgorzeleckim, na północy z powiatem bolesławieckim, na wschodzie i południu z powiatem lwóweckim.

Pozostałą część obszaru na południu zamyka granica z Republiką Czeską<sup>1</sup>.

Powiat lubański składa się z siedmiu gmin:

- ✓ Miasta Lubań,
- ✓ Miasta i Gminy Świeradów Zdrój,
- ✓ Miasta i Gminy Leśna,
- ✓ Miasta i Gminy Olszyna,
- ✓ Gminy Lubań,
- ✓ Gminy Siekierzyn,
- ✓ Gminy Platerówka<sup>2</sup>.

Od 1 stycznia 2005r. w powiecie znajdują się cztery miasta (Lubań, Leśna, Olszyna, Świeradów-Zdrój) i 53 wsie.

Powiat lubański (wg stanu na 31.12.2009 r.) zamieszkuje ogółem 56.085 mieszkańców<sup>3</sup>. Ponad jedną trzecią gospodarki w powiecie lubańskim stanowi przemysł wydobywczy (bazalt), lekki (bawełniany), mechaniczny oraz meblowy. Szybko rośnie znaczenie sektora trzeciego, czyli usług i obsługi instytucji rynkowych. Gminy wchodzące w skład powiatu stosują preferencje w zakresie ulg podatkowych i ułatwień w inwestowaniu.

Na terenie powiatu funkcjonuje około 4500 indywidualnych gospodarstw rolnych. Własność indywidualna rolników to ponad 16,7 tys. ha, czyli 60,3% powierzchni użytków rolnych. Na większości powierzchni gospodarstw uprawia się zboża, głównie pszenicę, żyto i jęczmień oraz ziemniaki. Produkcja zwierzęca nie odgrywa znaczącej roli w gminach Powiatu Lubańskiego.

<sup>1</sup> <http://bip.powiatluban.pl/#Z2V0Q29udGVudCg0MjksODcp>.

<sup>2</sup> <http://bip.powiatluban.pl>.

<sup>3</sup> Źródło: Informacja uzyskana ze Starostwa Powiatowego w Lubaniu.

Powiat charakteryzuje się korzystnymi warunkami bioklimatycznymi. Istnieją tu możliwości uprawiania różnych form turystyki: od kwalifikowanej po agroturystykę, a co za tym idzie - korzystne tendencje w rozwoju branży turystyczno-wypoczynkowej oraz potencjału i tradycji lecznictwa uzdrowiskowego. Wysoka dostępność komunikacyjna, bogate tradycje handlowe, bliskość chłonnych rynków zbytu, w tym czeskiego i niemieckiego sprawiają, że powiat lubański odznacza się wysoką aktywnością przedsiębiorczą lokalnej społeczności oraz wysokim stopniem prywatyzacji gospodarki. Gospodarka powiatu jest w wysokim stopniu oparta na wykorzystaniu lokalnych zasobów, zróżnicowaniu lokalnej działalności produkcyjnej oraz rozwiniętej infrastrukturze produkcyjnej i turystycznej.

Podmioty zarejestrowane w powiecie w 96,3% należą do sektora prywatnego w tym ponad 82% to podmioty prowadzone przez osoby fizyczne. Najliczniejszą grupę stanowią podmioty zakwalifikowane w dziale handel – 34,1 %, budownictwo – 10,1%, przemysł – 11,2%, obsługa nieruchomości – 12,9%. Najwięcej podmiotów występuje w Lubaniu – 49,2%, w miastach stanowią 67,1% ogółu podmiotów w powiecie. Miernikiem aktywności gospodarczej może być wskaźnik przedsiębiorczości mierzony liczbą podmiotów przypadających na 1000 mieszkańców.

W powiecie wynosi on 79 i jest niższy od wskaźnika przedsiębiorczości w Województwie Dolnośląskim o 23. Najwyższy wskaźnik przedsiębiorczości występuje w Świeradowie-Zdroju – 110 oraz w mieście Lubaniu – 99, najniższy w Platerówce – 49. Zatem w miastach Powiatu Lubańskiego wskaźnik przedsiębiorczości kształtuje się na poziomie - 95, natomiast na wsi – 58.

Struktura demograficzna i jej zmiany są istotnym czynnikiem rozwoju społeczno-gospodarczego danego obszaru. Zmiany stanu demograficznego Powiatu Lubańskiego ukazuje GUS w swoich biuletynach. Obecnie liczba mieszkańców powiatu wynosi: 56.085 osób. Zgodnie z prognozami GUS liczba mieszkańców powiatu będzie się zmieniać.

W okresie od powstania powiatu, tj. od końca 1998r. do końca roku 2003 ogólna liczba ludności w powiecie lubańskim zmniejszyła się o 4246 osób. Spadek zaludnienia dotyczył wszystkich gmin poza gminą wiejską Lubań. Największą pod względem zaludnienia wśród gmin powiatu lubańskiego jest gmina miejska

Lubań najmniejsza zaś gmina Platerówka. Stopa przyrostu naturalnego na terenie powiatu lubańskiego jest zmienna, ale ogólna tendencja jest negatywna.

Jeśli chodzi o zmiany w strukturze wiekowej ludności powiatu, to udział ludności w wieku produkcyjnym zwiększył się z 58% w 1995r. do 62,2% na koniec 2002r. Wiąże się to z jednoczesnym dużym spadkiem liczby młodych mieszkańców w wieku przedprodukcyjnym i niewielkim spadkiem osób w wieku poprodukcyjnym. Udział ludności w wieku poprodukcyjnym zwiększył się w latach 1995-2000 z 14,5% do 15%. Znaczny jest spadek liczby młodych ludzi (w wieku przedprodukcyjnym) – z 27,8% w 1995 r. do 23,5% w połowie roku 2001.

Na koniec 2003r. liczba ludności w wieku przedprodukcyjnym wynosiła 12.629 osób, w wieku produkcyjnym – 36.288, w wieku poprodukcyjnym 8.655 osób. Przeprowadzony w 2002r. spis powszechny wykazał, że z pracy utrzymuje się tylko około 27% mieszkańców powiatu, przy czym 91,5% tych osób wskazuje pracę poza rolnictwem. Na 1 zatrudnionego przypada około 3 osoby niepracujące<sup>4</sup>.

Na koniec listopada 2009r. nastąpił wzrost stopy bezrobocia zarówno w kraju jak i województwie oraz powiecie lubańskim<sup>5</sup>. Analizując dane Powiatowego Urzędu Pracy w Lubaniu trzeba zauważyć, że od roku 2001 do 2008 bezrobocie na terenie powiatu lubańskiego systematycznie spadało. W 2001 roku wynosiło 31,6%, w 2002 roku 30,1%, w 2005 roku 29,0%, w 2008 roku 22,2%. Jednak w roku 2009 w listopadzie stopa bezrobocia wzrosła do 24,09%. Od roku 2001 do 2007 zmniejszała się również liczba bezrobotnych. W 2001 roku bezrobotnych na obszarze powiatu lubańskiego było 7145, w 2004 roku 6100, w 2006 roku 4753. W 2007 roku - 3985 osób. Niestety od 2008 roku liczba bezrobotnych zaczęła wzrastać do 4090 i do 4585 osób w 2009 roku.

Miasto i Gmina Leśna obejmuje obszar 10 448 ha, z czego 866 ha przypada na miasto Leśna, a pozostałe 9 582 ha na teren gminy. Liczba mieszkańców wynosi razem - 10 777 osób, z czego: liczba mieszkańców gminy - 6 006, liczba mieszkańców miasta Leśna - 4 771.

<sup>4</sup> Źródło: <http://bip.powiatluban.pl/#Z2V0Q29udGVudCgyMDg2LDg3KQ>

<sup>5</sup> Dane uzyskane z PUP w Lubaniu.

Na terenie gminy Leśna występuje nieznaczna ilość zakładów przemysłowych. Rolnictwo na terenie gminy stanowi zdecydowanie najważniejszy sektor działalności i jednocześnie źródło utrzymania znacznej części ludności wiejskiej. Indywidualna gospodarka rolna jest bardzo rozdrobniona. Przeważają gospodarstwa małe do 5 ha, spełniające w zasadzie funkcję gospodarstw socjalnych, gdzie produkcja towarowa zajmuje niewielki procent produkcji wytworzonej w tych gospodarstwach<sup>6</sup>.

Gmina Olszyna to jednostka administracyjna o charakterze przemysłoworolniczo- turystycznym leżąca nad jeziorem Złotnicko-Leśniańskim. Olszyna znana jest z tradycji przemysłu meblarskiego. Duże obszary ziemi przeznaczono w planie zagospodarowania przestrzennego na działalność usługową i przemysłową. Gmina charakteryzuje się też bardzo dobrymi warunkami do rozwoju agroturystyki.

Obszar Gminy Platerówka zamieszkuje 1.707 mieszkańców. Podstawową funkcją gminy jest rolnictwo i mieszkalnictwo. Ponad połowę terenu gminy zajmują tereny rolne. Znaczna część powierzchni gminy (ok. 40%) to lasy, które niemal w całości skupione są w zwartym kompleksie Wielkiego Lasu Lubańskiego. Jedynym zakładem przemysłowym działającym w okolicy jest kopalnia bazaltu (jedno z największych złóż tego surowca w Europie). Większość mieszkańców pracuje jednak w sąsiedniej Kopalni i Elektrowni "Turów" oraz w handlu i oświacie.

W Gminie Siekierczyn według danych na dzień 31 grudnia 2005r. zamieszkiwało 4505 osób w tym: 2318 kobiet i 2186 mężczyzn. Nadwyżka kobiet na 100 mężczyzn wynosi 6 osób. W Gminie Siekierczyn (dane z 31.12.2005r.) zarejestrowanych było 224 podmioty gospodarcze. Na cele rolnicze wykorzystywana jest powierzchnia 3.612 ha, co stanowi 72,9% ogólnej powierzchni gminy. Pod gruntami ornymi zajęta jest powierzchnia 2.552 ha, sady stanowią 21 ha, a łąki i pastwiska 1.039 ha.

Gmina Lubań zajmuje powierzchnię 142,15 km<sup>2</sup>, na terenie której zamieszkuje 6600 mieszkańców. W skład gminy wchodzi 12 sołectw, w których skupionych jest 13 miejscowości - Jałowiec, Kościelniki Dolne, Kościelnik, Henryków Lubański, Mściszów, Nawojów Łużycki, Nawojów Śląski, Pisarzowice,

<sup>6</sup> <http://bip.umlesna.nv.pl/#Z2V0Q29udGVudHM0MTI1LDEsMCx0cnVlKQ>

Radogoszcz, Radostów Dolny, Radostów Średni, Radostów Górny i Uniegoszcz. Gmina Lubań jest gminą wiejską o charakterze rolniczym. Obszar administracyjny gminy otacza pierścieniem Miasto Lubań oraz graniczy z następującymi gminami: Nowogrodzic, Pieńsk, Gryfów Śląski, Olszyna, Leśna, Platerówka, Siekierczyn i Zgorzelec.

Powierzchnia gminy wynosi 142,15 km<sup>2</sup>. Według stanu na dzień 26 listopada 2006 roku gminę zamieszkiwały 6501 osoby.

Gmina Świeradów Zdrój zajmuje powierzchnię 20,77 km<sup>2</sup>. Zamieszkuje ją 4534 osób. Gmina posiada walory turystyczne oraz uzdrowiskowe, co wywarło wpływ na jej rozwój. Obecnie stanowi centrum turystyczne oraz jest jednym z ważniejszych uzdrowisk na Dolnym Śląsku.

Powierzchnia Lubania wynosi 1.612 ha. Miasto zamieszkuje 22.685 osób, w tym:

- ✓ kobiet 11.958,
- ✓ mężczyzn 10.727.

Na terenie miasta Lubania są 132 gospodarstwa rolne, których powierzchnia zajmuje 375 ha użytków rolnych, w tym również lasy. Na koniec 2007 roku w Lubaniu działalność prowadziło 1831 przedsiębiorców.

Na obszarze powiatu lubańskiego działają cztery placówki prowadzące nauczanie na poziomie ponadgimnazjalnym. Są to:

- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. A. Mickiewicza w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. A. Mickiewicza został utworzony w 2003 roku. Nowopowstała placówka została utworzona na bazie istniejących od 1945 roku Liceum Ogólnokształcącego im. A. Mickiewicza w Lubaniu i działającego od 1950 roku Zespołu Szkół Ekonomicznych w Lubaniu. Obecnie placówka koncentruje się na prowadzeniu liceum ogólnokształcącego oraz techników o kierunkach technik informatyk oraz technik ekonomista.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej powstał w 1946 roku. Funkcjonowanie rozpoczął jako Publiczna Średnia Szkoła Zawodowa.

Placówka pozostaje dalej szkołą kształcąca młodzież w wybranych specjalnościach zawodowych. Obecnie w szkole działają:

- ✓ liceum ogólnokształcące,
- ✓ liceum ogólnokształcące proobronne,
- ✓ technikum informatyczne,
- ✓ technikum gastronomiczne,
- ✓ technikum obsługi turystycznej,
- ✓ technikum hotelarskie,
- ✓ zasadnicza szkoła zawodowa.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Lubaniu rozpoczął swoją działalność w 1964 roku, jako szkoła przyzakładowa ZNTK. Od roku 1992 działa jako Zespół Szkół – Technikum, ZSZ, Liceum (ogólnokształcące i profilowane).

W placówce działają:

- ✓ liceum ogólnokształcące (klasa policyjna),
- ✓ technikum elektroniczne,
- ✓ technikum elektryczne,
- ✓ zasadnicza szkoła zawodowa.

Zespół Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu działa od 1963 roku. Obecnie w szkole działają:

- ✓ 4 - letnie technikum,
- ✓ 3 - letnia zasadnicza szkoła zawodowa,
- ✓ technikum uzupełniające dla dorosłych.

Dodatkowo przy szkole, jako gospodarstwo pomocnicze, funkcjonują warsztaty szkolne.

Jak wynika z powyższych danych kształcenie w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego prowadzone było na terenie powiatu jedynie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. KZL w Lubaniu. W roku 2012/2013 w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego naukę pobierało 87 uczniów.

**Tabela 1. Ilość uczniów pobierających naukę w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego wg stanu na dzień 1 października 2012**

Zespół szkół	Klasa	Zawód/profil/przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Liczba uczniów	Liczba dziewcząt	Liczba chłopców
KZL	1tg	technik żywienia i usług gastronomicznych	28	23	5
KZL	2 tg	technik żywienia i gospodarstwa domowego	25	17	8
KZL	3 tg	technik żywienia i gospodarstwa domowego	18	11	7
KZL	4 tg	technik żywienia i gospodarstwa domowego	16	8	8

W omawianej placówce w roku 2012/2013 było zatrudnionych 15 nauczycieli przedmiotów zawodowych.

W ostatnich trzech latach zatrudnienie przedstawiało się następująco:

**Tabela 2. Zestawienie ilości nauczycieli przedmiotów zawodowych**

ROK SZKOLNY	LICZBA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
2009/2010	12
2010/2011	13
2011/2012	15

Wykształcenie oraz stopień awansu zawodowego nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych w ZSP im. KZL w Lubaniu przedstawia tabela poniżej:

**Tabela 3. Zestawienie stopnia awansu zawodowego oraz wykształcenia nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych w specjalności gastronomicznej w ZSP im. KZL w Lubaniu w trzech ostatnich latach szkolnych**

L.P.	ROK SZKOLNY	STOPIEŃ AWANSU	WYKSZTAŁCENIE	BRANŻA
1.	2009/2010	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	GASTRONOMICZNA
2.	2009/2010	n-I mianowany	ŚR	GASTRONOMICZNA
3.	2009/2010	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
4.	2009/2010	n-I mianowany	MGR	EKONOMICZNA GASTRONOMICZNA
5.	2010/2011	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	GASTRONOMICZNA
6.	2010/2011	n-I mianowany	ŚR	GASTRONOMICZNA
7.	2010/2011	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
8.	2010/2011	n-I mianowany	MGR	EKONOMICZNA GASTRONOMICZNA
9.	2011/2012	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	GASTRONOMICZNA

L.P.	ROK SZKOLNY	STOPIEŃ AWANSU	WYKSZTAŁCENIE	BRANŻA
10.	2011/2012	n-I mianowany	ŚR	GASTRONOMICZNA
11.	2011/2012	n-I kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
12.	2011/2012	n-I mianowany	MGR	EKONOMICZNA GASTRONOMICZNA

Jednym ze wskaźników skuteczności szkoły są wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. W roku 2008/2009 wyniki zdawalności egzaminu zawodowego w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego w ZSP im. KZL w Lubaniu wynosiły 87,5% (tabela poniżej).

**Tabela 4. Zestawienie zdawalności egzaminu zawodowego w roku 2008/2009**

Nazwa szkoły	Technikum		
	przystąpiło	zdało	%
ZSP im. KZL w Lubaniu	technik żywienia i gospodarstwa domowego		
	24	21	87,5%
<b>Ogółem:</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>87,5%</b>

W roku 2009/2010 wyniki zdawalności egzaminu zawodowego w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego w ZSP im. KZL w Lubaniu wynosiły 90,9% (tabela poniżej).

**Tabela 5. Wyniki egzaminu zawodowego w roku 2009/2010**

Nazwa szkoły	Technikum		
	przystąpiło	zdało	%
ZSP im. KZL w Lubaniu	technik żywienia i gospodarstwa domowego		
	22	20	90,9%
<b>Ogółem:</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>90,9%</b>

Zdawalność egzaminu zawodowego w latach 2010/2011 i 2011/2012, ilustruje tabela poniżej:

**Tabela 6. Wyniki egzaminu zawodowego w latach 2010-2012**

NR zawodu	Kierunek	2010/2011			2011/2012			Zdawalność w woj. dolnośląskim
		Liczba zdających	Liczba wydanych dyplomów	Zdawalność [%]	Liczba zdających	Liczba wydanych dyplomów	Zdawalność [%]	
321[10]	technik żywienia i gospodarstwa domowego	20	20	100,00%	16	15	93,75%	71,1%

Z analizy danych zawartych w tabelach od 1 do 6 wynika, że:

1. Kierunek kształcenia cieszy się zainteresowaniem ze strony uczniów.
2. W szkołach zatrudnionych jest kilkusobowa grupa nauczycieli o zbliżonym wykształceniu i stopniu awansu zawodowego, a więc zbliżonym przygotowaniu do pracy oraz doświadczeniu zawodowym.
3. Wyniki egzaminu zawodowego potwierdzają skuteczność form przygotowywania uczniów do zawodu znacząco wyższą od przeciętnej.

### III. PRZEBIEG PRAKTYKI NAUCZYCIELI

#### 1. PREZENTACJA WYŁONIONEGO PRZEDSIĘBIORSTWA

Głównym celem projektu było zwiększenie kompetencji nauczycieli przedmiotów zawodowych, dlatego też przedsiębiorstwo-miejsce praktyk musiało spełniać możliwie najwyższe standardy. Firma, w której organizowane miały być praktyki musiała stosować nowoczesne metody pracy administracyjnej oraz zarządzania. Projekt wyznaczał wysokie wymagania firmom. Musiały one spełnić następujące kryteria:

a) jakościowe:

- ✓ położenie – firma położona na Dolnym Śląsku,
- ✓ wyposażenie – najnowocześniejszy sprzęt służący do świadczenia usług,
- ✓ zasoby kadrowe – pracownicy posiadający wykształcenie wyższe kierunkowe o dużych osiągnięciach,
- ✓ doświadczenie, referencje – potwierdzona jakość usług,

b) formalne:

- ✓ wyrażenie zgody na organizację praktyk na terenie przedsiębiorstwa,
- ✓ wyznaczenie przedstawiciela do zespołu ds. opracowania programów praktyk,
- ✓ wyznaczenie pracownika/opiekuna.

W celu dokonania pewnej selekcji opracowana została procedura wyłaniania przedsiębiorstw – **załącznik 1**.

Następnie do przedsiębiorstw spełniających wymagania projektu skierowano pisemne propozycje współpracy – **załącznik 2** i rozpoczęto negocjacje.

W wyniku zastosowania określonych zasad wytypowano wrocławskie przedsiębiorstwo:

**Hotel Gołębiewski  
ul. Karkonoska 14  
58-540 Karpacz.**



Po uzyskaniu zgody od osób uprawnionych do podejmowania decyzji w imieniu firmy podpisano niezbędne porozumienie pomiędzy Powiatem Lubańskim a **Hotelem Gołębiowski**.

**Gołębiowski w Karpaczu** położony jest na wysokości około 800 m n.p.m. u podnóża najwyższego szczytu gór Karkonoszy – Śnieżki. Ze względu na swoje położenie i przepiękną panoramę gór jest doskonałym miejscem wypoczynku zarówno w sezonie letnim jak i zimowym. Bogata oferta atrakcji hotelowych takich jak: Park Wodny Tropikana (kompleks basenów, saun, jacuzzi i zjeżdżalni), Kręgielnia, Salon Gier, Klub Nocny, Klub dla Dzieci pozwoli na fantastyczne spędzenie czasu.

Obiekt ten zwraca uwagę ofertą gastronomiczną. Do dyspozycji naszych gości oddane są trzy restauracje w różnorodnym klimacie, a także przestronna Kawiarnia Patio, która bez wątpienia będzie doskonałym miejscem spotkań towarzyskich. To właśnie tu mogą Państwo odpocząć po podróży przy filiżance kawy lub herbaty.

**Restauracja Czerwona** poleca śniadania w formie bufetu szwedzkiego podawane codziennie w godzinach 7.00 – 11.00 oraz obiady w formie bufetu szwedzkiego podawane w godzinach 13.30 – 16.00.



**Restauracja Zielona** serwuje dania à la carte kuchni polskiej i europejskiej. W restauracji znajduje się scena oraz parkiet taneczny co stanowi o jej idealnych

warunkach do organizacji przyjęć oraz bankietów okolicznościowych. Ponadto, z restauracji roztacza się piękny widok na Śnieżkę. Restauracja jest ogólnodostępna dla gości hotelowych, czynna w godzinach 14.00 - 23.00.

**Restauracja Staropolska** urządzona w tradycyjnym stylu jest doskonałym miejscem dla organizacji biesiad. Wyposażona jest w kominek, i w razie potrzeby może być połączona z Restauracją Czerwoną. Restauracja ta jest udostępniana na wyłączność dla grup zorganizowanych.



**Kawiarnia Patio** usytuowana jest w centralnej części obiektu, bez wątpienia będzie doskonałym miejscem spotkań towarzyskich. Otoczona zielenią i wypełniona szumem wody spadającej z kaskad i fontann jest najlepszym miejscem aby odprężyć się po podróży przy filiżance kawy lub herbaty. W kawiarni serwuje się gorące i zimne napoje, alkohole, drinki, koktajle oraz desery.



## 2. PREZENTACJA ETAPU TWORZENIA PROGRAMU PRAKTYK

Założeniem projektowym było, aby praktyka nauczycielska oparta była na programie – dokumencie opracowanym przez zespół ekspertów, w którego skład wchodzić mieli:

- ✓ pracownik naukowy uczelni wyższej, kształcącej nauczycieli; osoba odpowiedzialna za zgodność programu z metodologią,
- ✓ przedstawiciel przedsiębiorstwa – miejsca praktyk; osoba odpowiedzialna za dostosowanie treści i zadań określonych w programie do możliwości zakładu pracy,
- ✓ nauczyciel przedmiotu – praktyk zawodowy; osoba odpowiedzialna za zgodność programu z potrzebami nauczycieli.

Pierwszym zrealizowanym zadaniem było wyłonienie zespołu ds. praktyk. Zgodnie z przyjętą procedurą zostało ogłoszone zapytanie ofertowe, w wyniku którego wyłoniono grupę:

- ✓ dr Bogna Bartosz - pracownik naukowy Instytutu Psychologii Uniwersytetu Wrocławskiego,
- ✓ Cecylia Gasz – pracownik Hotelu Gołębiowski,
- ✓ Maria Cybulska - nauczyciel przedmiotów zawodowych w Technikum Hotelarstwo -Turystycznym w ZSLG w Mirsku,

tworzącą zespół ds. programu praktyk nauczycieli uczących w specjalności „technik żywienia i gospodarstwa domowego”.

Tak ukonstytuowany zespół ds. programów praktyk rozpoczął pracę. Pierwszym etapem tworzenia programów było zebranie informacji na temat przedsiębiorstwa, w którym będą się odbywały praktyki oraz rozpoznanie potrzeb nauczycieli związanych z ich rozwojem zawodowym. Opracowano ankietę dla przedsiębiorcy oraz ramowy program praktyk.

W wyniku prac zespołu i konsultacji z pracownikami biura projektu powstały propozycje programów praktyk. Ostateczna wersja omawianego dokumentu powstała w sierpniu 2011r. na zaplanowanym seminarium podsumowującym. Treść programu w szczególności uwzględnia współczesne wymagania, jakim musi sprostać kadra przedsiębiorstwa, aby właściwie organizować pracę i zaspokajać potrzeby konsumenta.

Program praktyk określał doskonalenie nauczycieli w 3 modułach:

- ✓ **Organizowanie działalności zakładu gastronomicznego,**
- ✓ **Technologia gastronomiczna,**
- ✓ **Obsługa konsumenta (gości).**

Tak zorganizowane doskonalenie miało umożliwić nauczycielom zapoznanie się z nowościami na współczesnych rynkach, pogłębienie umiejętności praktycznych, które w szkolnym procesie dydaktycznym przełożą się na skuteczniejsze kształcenie ucznia.

### 3. PRZEBIEG PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWIE

Szkołami objętymi wsparciem w postaci doskonalenia zawodowego nauczycieli w ramach projektu PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”, która kształci w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego było:

- ✓ **Technikum Hotelarskie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej ul. Kopernika 31 59 - 800 Lubań.**

Przed rozpoczęciem praktyk w zakładach pracy zaplanowano i zrealizowano szereg działań logistycznych:

- ✓ wyłoniono w każdej ze szkół, w drodze postępowania ofertowego, szkolnego konsultanta,
- ✓ wyłoniono w drodze postępowania ofertowego opiekuna praktyk,
- ✓ wyłoniono w drodze przetargowej dostawców usług hotelarskich,
- ✓ określono listę nauczycieli wytypowanych do odbywania praktyk nauczycielskich.

We wrześniu 2011r. został opracowany harmonogram praktyk nauczycielskich uwzględniający możliwości przedsiębiorstwa, szkoły oraz nauczycieli. Zgłoszeni nauczyciele otrzymali skierowanie od dyrektorów szkół na doskonalenie zawodowe - **załącznik 3**.

Nauczyciele przeszli szkolenie związane z realizacją praktyk podczas, którego:

- ✓ wysłuchali wykładu nt. „Współczesne przedsiębiorstwo i zarządzanie nim”,
- ✓ zapoznali się z regulaminem praktyk - **załącznik 4**,
- ✓ zapoznali się z prawami i obowiązkami nauczyciela-praktykanta określonymi w umowie – **załącznik 5**,
- ✓ zapoznali się z dokumentacją praktyk:
  - dziennikiem praktyk - **załącznik 6**,
  - arkuszem charakterystyki przedsiębiorstwa - **załącznik 7**,
  - ankietą dla przedsiębiorcy - **załącznik 8**,
  - programem praktyk - **załącznik 9**.

Po zakończeniu wszystkich niezbędnych ustaleń rozpoczęto realizację praktyk wg. ustalonego planu podanego w tabeli 7.

**Tabela 7. Plan realizacji praktyki**

Termin Dzień/dni praktyki	Działy, w których odbędzie się praktyka	Ilość godzin
I.	Dział kadr	8
II.	Dział magazynowy	8
III.	Dział produkcyjny – kuchnia	8
IV.	Dział produkcyjny garmazernia	8
V.	Dział ekspedycyjny	8
VI.	Dział konsumpcyjny	8
VII.	Praca w gastronomii – restauracja	8
VIII.	Praca w gastronomii – restauracja	8
IX.	Praca w gastronomii – kawiarnia	8
X.	Dział administracyjno – socjalny.	8

oraz zgodnie z terminami określonymi w tabeli 8.

**Tabela 8. Zestawienie terminów oraz dokumentacji praktyk**

Termin praktyk		Ilość nauczycieli	Ilość opiekunów	Ilość wypełnionych dzienników praktyk	Ilość ankiet dla przedsiębiorcy	Ilość charakterystyk przedsiębiorstwa
2011-11-28	2011-12-09	1	1	1	1	1
2012-02-06	2012-02-17	1	1	1	1	1

Podczas praktyk nauczyciele zrealizowali zadania wynikające z programu. Wykonanie tych zadań ilustruje tabela 9.

**Tabela 9. Zestawienie zrealizowanych zadań**

		Praktykant 1	Praktykant 2
zad. 1.	Poznanie struktury organizacyjnej zakładu	✓	✓
zad. 2.	Obsługa programu Płatnik ZUS	✓	✓
zad. 3.	Zastosowanie programu typu Gastro Szeff w zakładzie gastronomicznym	✓	✓
zad. 4.	Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie gastronomicznym na przykładzie wprowadzania nowej potrawy	✓	✓
zad. 5.	Organizowanie przyjęcia okolicznościowego	✓	✓
zad. 6.	Organizowanie i przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.	✓	✓
zad. 7.	Obsługa pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej	✓	✓
zad. 8.	Sporządzanie potraw zasadniczych z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu na przykładzie pieczeni i drobiu faszerowanego	✓	✓
zad. 9.	Sporządzanie zakąsek z wybranych surowców	✓	✓
zad. 10.	Sporządzanie deserów	✓	✓
zad. 11.	Sporządzanie różnych rodzajów zup/sosów	✓	✓
zad. 12.	Organizowanie pracy kelnerów na sali konsumenckiej	✓	✓
zad. 13.	Przygotowanie sali do obsługi. Obsługiwanie gości różnymi metodami	✓	✓
zad. 14.	Parzenie i podawanie kawy różnymi sposobami	✓	✓

✓ zrealizowano

☒ nie zrealizowano

Praktyki każdego z nauczycieli były monitorowane i ewaluowane. Narzędziami wykorzystywanymi podczas tych procesów były wywiady oraz ankiety - **załącznik 10**.

Celami ewaluacji i monitoringu przebiegu praktyk była ocena:

- 1) Zgodności podejmowanych działań w projekcie z dokumentacją aplikacyjną,
- 2) Stopnia osiągnięcia rezultatów projektu.

Dokonywana była również analiza dokumentacji nauczycielskiej. Wizyty w zakładzie pracy, w którym nauczyciele odbywali praktyki, stanowiły każdorazowo ważny aspekt monitorowania realizacji projektu. Dostarczały odpowiedzi na pytania kluczowe odnośnie zadania polegającego na odbyciu przez nauczycieli praktyk.

Wyodrębniono następujące grupy pytań:

### 1) Dotyczących sfery organizacyjnej:

Czy wyłoniony w przetargu nieograniczonym Wykonawca zapewnił noclegi i wyżywienie zgodnie z wymaganiami Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu zawartymi z SIWZ?

### 2) Dotyczących oceny opracowanych Programów praktyk zawodowych:

✓ Czy opracowany Program praktyk zawodowych w wybranej specjalności jest realizowany?

✓ Czy opiekun praktyk lub nauczyciel dostrzegają konieczność zmiany w opracowanych Programach praktyk zawodowych?

✓ Czy opracowany Program praktyk zawodowych w sposób optymalny i atrakcyjny pomaga przekazać wiedzę odnośnie praktycznej strony funkcjonowania przedsiębiorstwa w danej branży zawodowej?

### 3) Dotyczących oceny kompetencji i zaangażowania nauczyciela w realizację Programu praktyk zawodowych:

✓ Czy nauczyciel bierze udział w pracach przedsiębiorstwa (sumienność, rzetelność)?

✓ Czy wiedza nauczyciela, w opinii opiekuna praktyk jest zadowalająca?

### 4) Dotyczących oceny przebiegu praktyki przez nauczyciela:

✓ Czy nauczyciel uważa, że jego udział w praktyce powiększył jego zasób wiedzy?

✓ Czy warunki odbywania praktyki były satysfakcjonujące?

✓ Jak nauczyciel ocenia zaangażowanie opiekuna praktyk w realizację Programu praktyk zawodowych?

Z nauczycielami oraz opiekunami praktyk były przeprowadzone wywiady i ankiety. Nauczyciel na pytania dotyczące zakładu pracy i opiekuna praktyk odpowiadał bez udziału osób związanych z przedsiębiorstwem. Podobnie opiekun praktyk udzielał informacji o zaangażowaniu nauczyciela w realizację programu praktyk zawodowych.

Zarówno nauczyciel, jak i opiekun praktyk odpowiadali wspólnie na pytania dotyczące uwag do Programu praktyk zawodowych.

Z wizyt w zakładach powstał stosowny raport.

## RAPORT Z EWALUACJI I MONITORINGU

Praktyka w przedsiębiorstwie:

**Hotel Gołębiowski**  
**ul. Karkonoska 14**  
**58-540 Karpacz**

Odbywający praktykę:

- ✓ Hnatejko Marta,
- ✓ Kliber Teresa.

Opiekun praktyki:

**Barbara Kordek**

Ad. 1)

Nauczyciele podkreślili, że hotel i wyżywienie spełniały ich oczekiwania. Wizyta w hotelu potwierdziła zebrane wcześniej o obiekcie informacje (m. in. strona www i rozmowa z Wykonawcą) i pozwala stwierdzić, że Wykonawca wywiązał się z warunków umowy.

Ad. 2)

W trakcie kontroli nauczyciele odbywali praktykę zgodnie z harmonogramem przewidzianym w Planie praktyk zawartym w Programie praktyk zawodowych w specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego.

W opinii nauczycieli oraz opiekuna praktyk nie ma potrzeby dokonania korekt opracowanego Programu. Jest on w opinii pytaných dostosowywany optymalnie do wykształcenia nauczycieli przedmiotów zawodowych o specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz organizacji pracy w przedsiębiorstwie Hotel Gołębiowski w Karpaczu.

Konstrukcja Planu praktyk, według nauczycieli, daje możliwość kompleksowego zapoznania się ze specyfiką pracy przedsiębiorstwa w branży technik żywienia i gospodarstwa domowego.

Ad. 3)

Opiekun praktyki, pani Barbara Kordek, podkreślała wysoką motywację nauczycieli

do zapoznania się z pracą przedsiębiorstwa, która przejawiała się w ich sumienności (punktualne przychodzenie do siedziby przedsiębiorstwa), rzetelności, chęci uczestnictwa w pracy konkretnych działów.

W opinii opiekuna praktyk wiedza posiadana przez nauczycieli jest wystarczająca do zapoznania się z pracą przedsiębiorstwa i pozwalała im na udział w wielu czynnościach praktycznych.

Ad. 4)

Nauczyciele odbywali praktykę w warunkach normalnie funkcjonującego hotelu oraz bazy gastronomicznej – mieli kontakt z gośćmi hotelowymi, przy czym ich głównym zadaniem była obsługa i organizacja przyjęć dla gości hotelu – zwłaszcza grup zorganizowanych.

Nauczyciele podkreślali miłą atmosferę w trakcie praktyk zawodowych. Zarówno opiekun jak i wskazany przez niego pracownik pozwalali brać im udział w wykonywanych przez nich obowiązkach, odpowiadali na szczegółowe pytania, ewentualnie dla lepszego poinformowania, wskazywali pracownika, który omawiał dany aspekt pracy przedsiębiorstwa.

Według nauczycieli, udział w praktykach podniósł ich kompetencje, ponieważ pozwolił poznać rzeczywiste środowisko pracy współczesnego przedsiębiorstwa. Nauczyciele podkreśli również chęć udziału w podobnych praktykach, gdyby były organizowane.

## 4. PREZENTACJA REZULTATÓW PRAKTYK

### A) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA SZKÓŁ

Jednym z wymaganych rezultatów projektu było opracowanie, przez każdego nauczyciela, planu wdrażania rezultatów odbytych praktyk zawodowych. Wszyscy nauczyciele kształcący w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego, odbywający praktyki w firmie Hotel Gołębiowski, opracowali takie dokumenty.

W każdym z elementów planu wdrożeń nauczyciele wymienili: korzyści odbytych praktyk, wpływ na poprawę kształcenia w zawodzie, możliwości szkoły do wprowadzenia zmiany oraz określili obszary, w których wpływ ich doskonalenia będzie największy.

A w szczególności:

**REZULTATY** - co zmienił projekt w kompetencjach zawodowych:

- ✓ umożliwił zapoznanie się z charakterystyką i strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa,
- ✓ poznanie oczekiwań pracodawców wobec absolwentów szkół zawodowych,
- ✓ uzupełnienie wiedzy teoretycznej,
- ✓ poszerzenie umiejętności praktycznych,
- ✓ zapoznanie z nowoczesnym sprzętem,
- ✓ zapoznanie z innowacyjnymi metodami produkcji,
- ✓ poznanie metod zarządzania,
- ✓ zapoznanie z trendami rozwojowymi branży gastronomicznej.

**OPIS ZMIANY** - w jaki sposób rezultaty projektu mogą wpłynąć na poprawę kształcenia zawodowego w szkole:

- ✓ przygotowanie uczniów zgodnie z wymogami rynku pracy,
- ✓ porównanie wiedzy teoretycznej i praktycznej,
- ✓ przedstawienie rzeczywistych potrzeb i wymagań pracodawców,
- ✓ zapoznanie z nowoczesnym sprzętem i innowacyjnymi metodami pracy.

**MOŻLIWOŚCI WPROWADZENIA ZMIANY** (zasoby szkoły możliwe do wykorzystania przy wprowadzaniu zmiany):

✓ **MATERIALNE** (wyposażenie, baza lokalowa i techniczna):

- wyposażenie techniczne i dydaktyczne jest systematycznie wzbogacane np. w wyniku uczestnictwa w projekcie „Modernizacja Kształcenia Zawodowego na Dolnym Śląsku”,
- szkoła posiada pracownię gastronomiczną do przeprowadzania zajęć praktycznych i zajęć obsługi konsumenta,
- internet bezprzewodowy,
- dzięki uczestnictwu w Projekcie „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej” szkoła otrzymała nowoczesne narzędzia informatyczne w postaci tablicy interaktywnej i użytkowych programów komputerowych,

✓ **KADROWE** (uczniowie):

- w szkole kształcą się ponad sześciuset uczniów,
- kierunki kształcenia zawodowego: technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik hotelarstwa, technik informatyk, technik obsługi turystycznej oraz oddziały na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej w różnych zawodach.

**OBSZARY ZMIANY** - co zmieni się w poszczególnych obszarach:

✓ **KOMPETENCJE UCZNIÓW:**

- podniesienie świadomości zawodowej uczniów,
- zwiększenie konkurencyjności na rynku pracy,
- rozwijanie kompetencji tj. podnoszenie kwalifikacji, praca samodzielna, umiejętność pracy zespołowej, odporność na stres, dostosowanie do zmieniających się warunków pracy, wysoka kultura osobista,

✓ **PLAN PRACY DYDAKTYCZNEJ:**

- poszerzenie o nowe wiadomości i doświadczenia zdobyte w trakcie odbywania praktyk,
- dostosowanie (w miarę możliwości) planu pracy do przekazanych spostrzeżeń i wymagań pracodawcy,

✓ **WSPOMAGANIE DYDAKTYKI:**

- poszerzenie o nowe wiadomości i doświadczenia zdobyte w trakcie odbywania praktyk,
- dostosowanie (w miarę możliwości) planu pracy do przekazanych

spostrzeżeń i wymagań pracodawcy,

✓ BUDOWANIE SYSTEMU MOTYWACJI:

- możliwość odbycia dodatkowych praktyk zawodowych czyli stworzenie możliwości podejmowania przez pełnoletnich uczniów sezonowej pracy (umowa - zlecenie) w Hotelu Gołębiowski powoduje samo motywację uczniów do lepszej pracy,
- uczniowie prezentują swoją wiedzę i umiejętności, starają się ją poszerzać i zdobywać nowe doświadczenia,
- budowanie konkurencyjności na rynku pracy,

✓ WSPÓŁPRACA Z RYNKIEM PRACY:

- nawiązanie stałej współpracy z Hotelem Gołębiowski w sprawie dodatkowych praktyk zawodowych uczniów technikum,
- organizacja w ramach Szkolnych Dni Przedsiębiorczości cyklu spotkań z pracodawcami lokalnego rynku pracy i z przedstawicielem Powiatowego Urzędu Pracy.

Niewątpliwą korzyścią odniesioną przez szkoły jest sfinansowanie przez Projekt doskonalenia zawodowego, w którym wzięli udział wszyscy nauczyciele przedmiotów zawodowych, w ciągu tylko jednego roku szkolnego.

**Tabela 10. Zestawienie kosztów organizacji praktyk branży gastronomicznej:**

	Jednostkowy [zł]	Całociowy [zł]
koszt noclegów i wyżywienia	2690	5380
średni koszt dojazdu na praktyki	321,78	643,56
koszt opiekuna praktyk	1000	2000
	<b>4078,78</b>	<b>8023,56</b>

Szkoły posiadają środki finansowe przeznaczone na doskonalenie zawodowe. W ustawie z dnia 26 stycznia 1982 roku Karta Nauczyciela art. 70a ust. 1. stanowi, że w budżetach organów prowadzących szkoły wyodrębnia się środki na dofinansowanie doskonalenia zawodowego nauczycieli z uwzględnieniem doradztwa metodycznego w wysokości 1% planowanych rocznych środków

przeznaczonych na wynagrodzenia osobowe nauczycieli. Jednak te środki są daleko niższe od tych wymienionych w tabeli 10.

Wypracowana dokumentacja praktyk, zdobyte doświadczenie, nawiązana współpraca z przedsiębiorstwem Hotel Gołębiowski może umożliwić w przyszłości wymianę doświadczeń podczas np. wizyt studyjnych czy wycieczek przedmiotowych do zakładów pracy.

## B) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

Zgodnie z założeniami projektu zrealizowano zadania polegające na promocji i upowszechnianiu rezultatów projektu. Opublikowano artykuły w lokalnej prasie i sieci internet. W każdym z nich opisana została działalność firm oraz rezultaty praktyk.

Biuro projektu prowadzi stronę internetową praktykipce.prv.pl, na której zamieszczone zostały m.in. następujące informacje:

### ✓ **„Dwóch nauczycieli z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Lubaniu odbywało praktyki w firmie SOWAR sp. z o.o. Wrocław.**

W trakcie dwutygodniowej praktyki nauczyciele z branży elektronicznej zapoznali się z wdrożonymi w firmie standardami, systemem ISO 2001:2008 oraz z firmowymi patentami. Odpowiednio przygotowane przez opiekuna praktyk zadania pozwoliły na pogłębienie i poszerzenie umiejętności oraz wiedzy dotyczącej organizacji pracy w firmie elektronicznej. Praktyki umożliwiły także zapoznanie się z najnowocześniejszymi technologiami oraz logistyką. Dodatkowo zadania wykonane w dziale konstrukcyjnym poszerzyły wiedzę i umiejętności o konstrukcję narzędzi elektronicznych. Nabycie praktycznych umiejętności podniesie bez wątpienia jakość realizowanych zajęć dydaktycznych.

Wszyscy nauczyciele po powrocie z praktyk podkreślali ogromne zaangażowanie opiekunów praktyk, którzy okazali się prawdziwymi fachowcami i pomogli praktykantom poznać funkcjonowanie współczesnego przedsiębiorstwa. Zadbali także o stworzenie przyjaznej, wręcz serdecznej atmosfery, dzięki czemu nauczyciele wspominają pobyt w zakładach pracy jako nie tylko znakomitą formę doskonalenia zawodowego, ale także ciekawe doświadczenie osobiste. Przedsiębiorstwa były znakomicie przygotowane do przyjęcia nauczycieli, dzięki czemu cały czas praktyki był doskonale wykorzystany. Wszyscy wyrażają nadzieję na dalszą współpracę z Firmami, w których odbyli praktyki.”

### ✓ **„Nauczycielka z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. KZL w Lubaniu odbyła praktykę w Womak Gamma we Wrocławiu.**

Dzięki praktyce nauczycielka z branży ekonomicznej zdobyła cenną

wiedzę praktyczną, dzięki której proces nauczania przedmiotów zawodowych stanie się bardziej skuteczny i dostosowany do wymogów współczesnego rynku pracy. W trakcie praktyki miała możliwość zaobserwowania jak wygląda proces nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwem w warunkach rosnących procesów inflacyjnych. Zdobytą wiedzę przekaże uczniom i nauczycielom pokrewnych przedmiotów.”

### ✓ **„Dwóch nauczycieli z Zespołu Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu odbyło praktyki w Domu Samochodowym GERMAZ we Wrocławiu.**

Nauczyciele z branży mechanicznej zapoznali się ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa, z obiegiem dokumentów i zasad BHP i p poź. Zadania, które wykonywali, polegały na: obsłudze biura klienta, wypełnianiu zleceń serwisowych, poznaniu procedur realizacji napraw serwisowanych aut, badań technicznych i diagnostycznych. Nauczyciele bardzo wysoko ocenili jakość zrealizowanych praktyk, podkreślając przede wszystkim, że wiedza zdobyta podczas odbywania praktyk znajdzie przełożenie w ich codziennej pracy. Wyrazili również nadzieję na utrzymanie i rozszerzenie współpracy z przedsiębiorstwem, co korzystnie wpłynęłoby na podniesienie jakości pracy szkoły.”

### ✓ **„Wszyscy nauczyciele ukończyli już praktyki zawodowe w przedsiębiorstwach.**

Zakończył się okres realizacji praktyk w przedsiębiorstwach przez nauczycieli w ramach projektu POKL 3.4.3 **”Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”**. Z początkiem czerwca staże zakończyli ostatni z 34 nauczycieli przedmiotów zawodowych z lubańskich techników. Tak więc jest to dobry moment na pewne wnioski ale i na dostrzeżenie już osiągniętych rezultatów. Projekt rozpoczął się w marcu 2011r. Jego celem głównym jest pomoc szkołom z powiatu lubańskiego poprzez inwestycję w doskonalenie ich kadr oraz umożliwienie realizacji zajęć dydaktycznych w nowatorski sposób oraz wyposażenie szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w projekcie w nowoczesny sprzęt edukacyjny. Realizacja



projektu umożliwiła doskonalenie zawodowe nauczycieli przedmiotów zawodowych w przedsiębiorstwach dysponujących najnowszymi technologiami, nowatorskimi rozwiązaniami organizacyjnymi, kadrami menedżerską o najwyższych kwalifikacjach. Biorący udział w praktykach nauczycieli niezwykle wysoko ocenili poziom realizowanych praktyk, co potwierdziły prowadzone w ramach projektu badania ewaluacyjne. Na podkreślenie - i szczególne podziękowania - zasługuje zaangażowanie przedsiębiorstw w efektywną realizację praktyk przez nauczycieli. Udostępniono im miejsca pracy, odpowiedni sprzęt, umożliwiono poznanie najistotniejszych aspektów działalności, mimo iż zakłócało to bieżący tok pracy firmy. Podkreślić należy, iż przedsiębiorstwa robiły to zupełnie bezpłatnie, wykazując się szczególnym zrozumieniem niezbędności zapewnienia szkolnictwu zawodowemu merytorycznego wsparcia. Należy podkreślić, iż są to firmy o bardzo wysokich notowaniach na mapie przedsiębiorstw Dolnego Śląska.

Tak więc umożliwiono nauczycielom doskonalenie warsztatu zawodowego w 6 firmach. Są nimi:

**Wrocławski WOMAK GAMMA.** Jest to prężna grupa inwestorska działająca w sektorze nieruchomości komercyjnych. Specjalizuje się w budowie, zarządzaniu i komercjalizacji centrów handlowych. *W przedsiębiorstwie tym realizowali praktyki nauczyciele branży ekonomicznej kształcący w zawodzie technik ekonomista.*

**Firma Dom Samochodowy GERMAZ Sp. z o.o.,** której działalność skupia się na branży motoryzacyjnej, a w szczególności produkcji zabudów specjalistycznych oraz modyfikacji samochodów różnych marek i typów. W 1997r. firma GERMAZ uzyskała autoryzację FORDA i status Autoryzowanego Dealera Forda. *W tym przedsiębiorstwie odbywali praktyki nauczyciele z Technikum Mechanicznego z Włosienia.*

**Firma SOWAR** produkuje wyroby w oparciu o własne nowatorskie projekty oraz świadczy usługi montażu elektronicznego i produkcji na zlecenie. Zespół doświadczonych inżynierów jest w stanie rozwiązać każdy problem z dziedziny elektroniki. *Znakomita firma, w której odbywali praktyki nauczyciele lubańskiego Technikum Elektronicznego.*

**Oferta ZETO-ŚWIDNICA** jest kierowana do instytucji, firm i klientów

indywidualnych. Spośród szerokiej gamy usług świadczonych przez firmę wymienić należy przede wszystkim outsourcing w zakresie przetwarzania danych na komputerach typu mainframe, projektowanie i programowanie systemów informatycznych dostosowanych do specyficznych wymagań klienta, a także kompleksową informatyzację przedsiębiorstw. *W przedsiębiorstwie tym doskonalili i uzupełniali własną wiedzę i umiejętności nauczyciele techników informatycznych.*

**Kompleks SANDRA SPA w Karpaczu** stanowi doskonałą bazę pobytów rodzinnych, rehabilitacyjnych, dla odnowy i relaksu - SPA, a także konferencyjno - integracyjnych dla Firm. Doskonałe warunki terenowe oraz pogodowe powodują, że KARPACZ jest znanym ośrodkiem sportów zimowych, a także idealnym punktem wyjściowym wielu szlaków turystycznych dla osób pragnących aktywnie spędzić czas zarówno latem jak i zimą. *W tym urokliwym miejscu praktyki odbywali nauczyciele kształcący w branżach hotelarskiej i turystycznej.*

**Hotel Gołębiowski w Karpaczu** oferuje bogatą ofertę atrakcji zarówno w sezonie letnim jak i zimowym. Dzięki temu stanowi doskonałe miejsce wypoczynku zarówno dla gości indywidualnych jak i konferencyjno - biznesowych. *Chyba największa baza gastronomiczna i restauracyjna sprzyjała praktykom nauczycieli branży gastronomicznej.*

Nauczyciele podkreślali także ogromną rolę wyznaczonych przez przedsiębiorstwa opiekunów praktyk, którzy byli prawdziwymi mentorami, pozwalającymi poznać tajniki stosowanych w firmach nowoczesnych technologii.

Ale realizacja praktyk to zaledwie połowa drogi. Po ich odbyciu nauczyciele rozpoczęli wdrażanie rezultatów praktyk w procesie dydaktycznym, co bezpośrednio powinno się przełożyć na podniesienie jakości kształcenia w szkołach ponadgimnazjalnych powiatu, a co za tym idzie zwiększyć kompetencje uczniów, ułatwiając im lepszy start w życie zawodowe.

**Realizatorzy projektu składają serdeczne podziękowania wymienionym przedsiębiorstwom, które w sposób bezpośredni przyczyniły się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego**

### **w powiecie lubańskim.”**

Na wcześniej wymienionej stronie internetowej znajduje się dokumentacja fotograficzna przedstawiająca nauczycieli podczas realizacji zadań w czasie praktyk w zakładach pracy.

Ponadto podczas zorganizowanych seminariów, w gronie 34 nauczycieli, dyrektorów szkół oraz przedstawicieli władz samorządowych powiatu lubańskiego prezentowane zostały m.in.:

- ✓ działalność,
- ✓ wyposażenie,
- ✓ organizacja pracy,
- ✓ sposoby zarządzania informacjami oraz zasobami ludzkimi we wszystkich przedsiębiorstwach, w których odbywały się praktyki.

Korzyści dla przedsiębiorstwa WOMAK GAMMA płynące z faktu organizowania praktyk w ramach projektu POKL 3.4.3 „**Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim**” to:

- ✓ rozwój zawodowy podczas tworzenia programów praktyk,
- ✓ promocja w prasie i na stronie internetowej,
- ✓ dostęp do grup potencjalnych klientów - wartym podkreślenia jest fakt, że nauczyciele realizując opracowane przez siebie plany wdrożeń rezultatów projektu będą jeszcze w przyszłości promować zakłady pracy biorące udział w projekcie,
- ✓ budowanie wizerunku przedsiębiorstwa inwestującego w rozwój kadr,
- ✓ wymiana doświadczeń.

Jednak najważniejszą wartością dodaną projektu i największą korzyścią dla firmy Hotel Gołębiowski jest **wpływ na kreowanie zawodowej rzeczywistości poprzez kształcenie młodzieży – potencjalnych przyszłych pracowników lub klientów.**

## **IV. WNIOSKI**

- 1) Każdy z wytypowanych do realizacji praktyk nauczyciel odbył je zgodnie z harmonogramem.
- 2) Każdy z nauczycieli odbywających praktyki realizował, pod nadzorem opiekuna, zadania określone w programie praktyk.
- 3) Z analizy dokumentacji praktyk tj.: dziennik praktyk, charakterystyka przedsiębiorstwa, ankieta dla przedsiębiorcy wynika, że każdy z nauczycieli odbywających praktyki zrealizował program praktyk zgodnie z założeniami projektu, a w szczególności:
  - a) czas odbywania praktyk przez każdego nauczyciela to 10 dni, łącznie 80 godzin,
  - b) średni dzienny czas pracy każdego nauczyciela podczas odbywania praktyk to 8 godzin,
  - c) każdy z nauczycieli zrealizował wszystkie zadania określone w programie.
- 4) Każdy z nauczycieli objętych doskonaleniem opracował plan wdrożeń rezultatów projektu.
- 5) Nauczyciele odbyli jakościową praktykę zaznajamiając się z rozwiązaniami technologicznymi stosowanymi w nowoczesnym przedsiębiorstwie, w szczególności poznali:
  - ✓ strukturę organizacyjną zakładu i obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód zakładu,
  - ✓ system zarządzania zakładem gastronomicznym,
  - ✓ rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu gastronomicznego,
  - ✓ specyfikę pracy w zakładzie/przedsiębiorstwie gastronomicznym,
  - ✓ dokumentację organizacyjną zakładu gastronomicznego,
  - ✓ stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie,
  - ✓ system wdrażania HACCP w zakładzie,
  - ✓ programy komputerowe używane w zakładzie typu: Gastro Chef i Płatnik,

- ✓ zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na danym stanowisku pracy, zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- ✓ maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu,
- ✓ sposoby sporządzania i dekorowania zakąsek z różnych surowców,
- ✓ sposoby sporządzania różnego rodzaju zup i sosów,
- ✓ wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- ✓ sposoby sporządzania potraw półmięsnych i jarskich,
- ✓ sposoby podawania i dekorowania potraw zgodnie z aktualnymi trendami,
- ✓ sposoby sporządzania i dekorowania deserów,
- ✓ sposoby wykonywania zapotrzebowania surowcowego do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów,
- ✓ sposoby rozliczania produkcji,
- ✓ sposoby przygotowywania sali konsumenckiej do obsługi gości,
- ✓ obsługę gości z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej),
- ✓ sposoby przenoszenia naczyń i sztućców zgodnie z zasadami,
- ✓ obsługę gości podczas przyjęć zasiadanych i stojących,
- ✓ tranżerowanie (kroić/dzielić na kawałki) mięs w obecności konsumenta,
- ✓ sposoby projektowania, przygotowywania i obsługi stołów bufetowych na różne posiłki (śniadania, lunch, obiady, kolacje, przerwy kawowe na konferencjach i szkoleniach),
- ✓ organizację pracy kelnerów na sali konsumenckiej i w barze,
- ✓ obsługę ekspresu do kawy oraz zasady pracy barysty,
- ✓ różne rodzaje napojów mieszanych (drinków),
- ✓ sposoby podawania posiłków gościom do pokoju hotelowego/ pensjonatowego,
- ✓ sposoby posługiwania się programem komputerowym stosowanym w zakładzie,
- ✓ obsługę kasy fiskalnej lub kasy fiskalnej włączonej w komputerowy system rozliczeń,
- ✓ sposoby rozliczania się z konsumentem,

- ✓ sposoby rozliczania się z utargu.

- 6) Biorąc pod uwagę wysokość środków przeznaczonych na doskonalenie zawodowe nauczycieli w każdej ze szkół oraz to, że rezultatami projektu jest dokumentacja praktyk wymieniona w załącznikach 1-10 należy stwierdzić, że wypracowane w projekcie rozwiązania umożliwiają współpracę pomiędzy samorządem powiatu lubańskiego, szkołami a przedsiębiorstwem Hotel Gołębiwski po zakończeniu finansowania ze środków EFS.
- 7) Koniecznym do kontynuowania praktyk zawodowych po zakończeniu finansowania ze środków EFS jest obniżenie kosztów dojazdu, noclegu oraz zaplanowanie omawianego doskonalenia w dłuższym okresie.

## V. DOKUMENTACJA

- załącznik 1** Procedura wyłania przedsiębiorstw
- załącznik 2** Propozycje współpracy
- załącznik 3** Skierowanie od dyrektorów szkół na doskonalenie zawodowe
- załącznik 4** Regulamin praktyk
- załącznik 5** Umowa z nauczycielem
- załącznik 6** Dziennik praktyk
- załącznik 7** Charakterystyka przedsiębiorstwa
- załącznik 8** Ankieta dla przedsiębiorcy
- załącznik 9** Program praktyk
- załącznik 10** Protokół audytu z realizacji praktyki nauczycielskiej



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## PROCEDURA WYŁANIANIA PRZEDSIĘBIORSTW DP REALIZACJI PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH

CEL: wyłonienie przedsiębiorstw, w których możliwe jest zorganizowanie efektywnych praktyk nauczycielskich.

ZADANIE		ODPOWIEDZIALNY	TERMIN
1. Zebranie informacji o istniejących Zakładach pracy spełniających kryteria jakościowe i formalne.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
2. Przygotowanie propozycji Zakładów pracy/ miejsc odbywania praktyk.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
3. Przedstawienie propozycji Koordynatorowi Projektu.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
4. Analiza atrakcyjności zakładów pracy w kontekście możliwości osiągnięcia rezultatów Projektu:	a) wizyta w zakładach pracy,	Konsultant merytoryczny	Czerwiec 2011
	b) zebranie rekomendacji.	Konsultant merytoryczny	Czerwiec 2011
5. Ostateczny wybór wg kryteriów:		Koordynator Projektu	Czerwiec 2011

a) Kryteria jakościowe:

- ✓ położenie,
- ✓ wyposażenie,
- ✓ zasoby sprzętowe,
- ✓ zasoby kadrowe,
- ✓ doświadczenie referencje.

b) Kryteria formalne:

- ✓ wyrażenie zgody na organizację praktyk na terenie przedsiębiorstwa,
- ✓ wyznaczenie przedstawiciela do zespołu ds. opracowania programów praktyk,
- ✓ wyznaczenie pracownika/opiekuna.

W wyniku zastosowania w/w procedury została określona lista przedsiębiorstw spełniających kryteria jakościowe.

## I. BRANŻA INFORMATYCZNA

### 1. ZETO Świdnica Sp. z o.o.

ul. Grodzka 15  
58-100 Świdnica

### 2. VULCAN sp. z o.o.

ul. Wołowska 6  
51-116 Wrocław

## II. BRANŻA HOTELARSKA

### 1. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu

ul. Obrońców Pokoju 3  
58-540 Karpacz

### 2. Hotel Gołębiowski w Karpaczu

ul. Karkonoska 14,  
58-540 Karpacz

## III. BRANŻA TURYSTYCZNA

### 1. Fundusz Wczasów Pracowniczych Sp. z o.o. w Warszawie Oddział w Karpaczu

ul. Obrońców Pokoju 1  
54-580 Karpacz

### 2. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu

ul. Obrońców Pokoju 3  
58-540 Karpacz

## IV. BRANŻA GASTRONOMICZNA

### 1. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu

ul. Obrońców Pokoju 3  
58-540 Karpacz

### 2. Gołębiowski w Karpaczu

ul. Karkonoska 14  
58-540 Karpacz

## **V. BRANŻA MECHANICZNA**

### **1. Toyota Motor Manufacturing Poland Sp. z o.o.**

ul. Uczniowska 26 58-306 Wałbrzych

### **2. "Opel Polska" Sp. Z O.O.**

ul. Opla 1

44-121 Gliwice

### **3. DOM SAMOCHODOWY GERMAZ SP. Z O.O.**

ul. Strzegomska 139,

54-428 Wrocław

## **VI. BRANŻA EKONOMICZNA**

### **1. KGHM Polska Miedź S.A.**

ul. M. Skłodowskiej-Curie 48

59-301 Lubin

tel. +48 076 74 78 200

fax + 48 076 74 78 500

www.kghm.pl

### **2. LUKAS Bank SA**

pl. Orłąt Lwowskich 1

53-605 Wrocław

www.lukasbank.pl

### **3. WOMAK GAMMA SP. Z O.O.**

ul. Rzeźnicza 32-33

50-130 Wrocław

## **VII. BRANŻA ELEKTRONICZNA**

### **1. ELMES Elektronik**

ul. Avicenny 2

54-611 Wrocław

### **2. LG.Philips LCD Poland Sp. z o.o.**

ul. LG 1 Biskupice Podgórne

50-040 Kobierzyce

### **3. Sogar Sp. z o.o.**

52-127 Wrocław,

ul. Ziemniaczana 15

Kolejnym etapem w wyłanianiu zakładów pracy były negocjacje prowadzone przez konsultanta ds. programów praktyk z przedstawicielami tychże przedsiębiorstw. Wyniku rozmów wyłoniona została lista firm:

### **1. ZETO Świdnica Sp. z o.o.**

ul. Grodzka 15

58-100 Świdnica

### **2. Sogar Sp. z o.o.**

52-127 Wrocław

ul. Ziemniaczana 15

### **3. WOMAK GAMMA SP. Z O.O.**

ul. Rzeźnicza 32-33

50-130 Wrocław

### **4. DOM SAMOCHODOWY GERMAZ SP. Z O.O.**

ul. Strzegomska 139

54-428 Wrocław

### **5. Gołębiowski w Karpaczu**

ul. Karkonoska 14

58-540 Karpacz

### **6. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu**

ul. Obrońców Pokoju 3

58-540 Karpacz



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki



Szanowni Państwo,

W imieniu Starosty Powiatu Lubańskiego, Pana Walerego Czarneckiego, chciałbym zainteresować Państwa możliwością współpracy przy realizacji Projektu, którego głównym celem jest podniesienie kompetencji nauczycielskich, nauczycieli przedmiotów zawodowych branży elektronicznej. Projekt jest współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa.

Rezultatem tego działania, mamy nadzieję, będzie zbiór programów praktyk nauczycieli opracowany przez zespół ekspertów, wśród których znajdzie się przedstawiciel Państwa firmy. Natomiast o osiągnięciu zamierzeń zadecyduje jakość odbytej przez nauczyciela, na terenie Państwa Firmy, dwutygodniowej praktyki. Wartością dodaną wspólnego działania będzie promocja państwa firmy.

Z Państwa strony oczekivalibyśmy jedynie wyznaczenia spośród własnych pracowników dwóch osób posiadających niezbędną wiedzę i doświadczenie, z których jedna opracuje program praktyki nauczyciela, a druga będzie opiekunem nauczyciela podczas realizacji praktyki.

Z naszej strony gwarantujemy zapewnienie wynagrodzenia za realizację zadań Państwa pracowników oraz pokrywamy koszty zakwaterowania i wyżywienia nauczyciela realizującego staż a przede wszystkim bierzemy na siebie odpowiedzialność za właściwą organizację praktyk oraz osiągnięcie celów. W przypadku zainteresowania Naszym pomysłem proszę o kontakt telefoniczny lub mailowy.

Paweł Śliwiński  
Konsultant merytoryczny ds. praktyk  
nauczycielskich  
tel.:691434562  
e-mail: praktykipce.sliwinski@interia.pl



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

**SKIEROWANIE OD DYREKTORÓW SZKÓŁ NA DOSKONALENIE  
ZAWODOWE**

.....  
(nazwa, adres, telefon/pieczątka szkoły)

.....  
(data, miejscowość)

**SKIEROWANIE ZE SZKOŁY DO UDZIAŁU W PROJEKCIE**

W związku z ofertą Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu (PCE), z siedzibą w Lubaniu przy Alei Kombatantów 2 dotyczącą projektu - „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”, kieruję pracownika Pana/ Panią .....  
nauczyciela branży (proszę wybrać jedną)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> INFORMATYCZNEJ  | <input type="checkbox"/> MECHANICZNEJ   |
| <input type="checkbox"/> HOTELARSKIEJ    | <input type="checkbox"/> EKONOMICZNEJ   |
| <input type="checkbox"/> TURYSTYCZNEJ    | <input type="checkbox"/> ELEKTRONICZNEJ |
| <input type="checkbox"/> GASTRONOMICZNEJ |   |

do udziału w niniejszym projekcie współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa.

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan/ Pani .....

.....Zamieszkały/a w .....

.....jest zatrudniony/a w.....

.....

na stanowisku .....

Został/a przyjęty/a do pracy z dniem .....r. i prowadzi zajęcia z przedmiotów:

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

Forma zatrudnienia i wymiar czasu pracy .....

Zaświadczenie wydaje się w celu przedłożenia w Biurze Projektu „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

.....

(data, miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis dyrektora szkoły)



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## REGULAMIN PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH W ZAKŁADACH PRACY

§1.	UCZESTNICTWO W PROJEKCIE	2
§2.	CEL PRAKTYKI	2
§3.	OBOWIĄZKI NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ	3
§4.	PRAWA NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ	3
§5.	OBOWIĄZKI PRACODAWCY/OPIEKUNA PRAKTYK	4

## §1. UCZESTNICTWO W PROJEKCIE

Uczestnikami projektu będą czynni zawodowo nauczyciele przedmiotów zawodowych w branżach mechanicznej, ekonomicznej, elektronicznej, informatycznej, hotelarskiej, turystycznej, gastronomicznej; zatrudnieni w szkołach ponadgimnazjalnych, dla których organem prowadzącym jest powiat lubański, którzy dostarczą do Biura Projektu w wyznaczonym terminie odpowiednie dokumenty rekrutacyjne.

## §2. CEL PRAKTYKI

### Podstawowe cele praktyki:

- ✓ poznanie działalności przedsiębiorstwa i jego funkcjonowania w warunkach gospodarki rynkowej;
- ✓ zdobycie umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych;
- ✓ przygotowanie do efektywnej pracy z uczniami;
- ✓ zapoznanie się z zakresem i rodzajem usług, ich jakością i sprzedażą w danym przedsiębiorstwie;
- ✓ zapoznanie się ze stosowną dokumentacją i poprawnym jej prowadzeniem;
- ✓ zdobycie umiejętności prawidłowej nowoczesnej organizacji pracy, poprawnego wykonywania czynności na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ opanowanie umiejętności wykorzystywania nowoczesnych technologii;

### Działania: nauczyciel realizujący praktykę powinien pod opieką przedstawiciela przedsiębiorstwa zrealizować program praktyk, a w szczególności:

- ✓ poznać zasady funkcjonowania poszczególnych działów zakładu;
- ✓ zapoznać się z obsługą podstawowych urządzeń stanowiących wyposażenie techniczne zakładu;
- ✓ dostosować się do wymogów organizacji pracy w zespole;
- ✓ dostosować się do dyscypliny obowiązującej w przedsiębiorstwie;
- ✓ przestrzegać zasad BHP, przepisów p.poż. i ochrony środowiska.

## **Szczegółowe cele kształcenia dla poszczególnych zawodów określają programy praktyk w przedsiębiorstwach.**

### **§3. OBOWIĄZKI NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ**

#### **Przygotowanie do praktyki.**

Nauczyciel odbywający praktykę ma obowiązek odpowiednio przygotować się do niej poprzez:

- ✓ udział w warsztatach przygotowujących do realizacji praktyk;
- ✓ zapoznanie się z ramowym programem oraz organizacją praktyki danego zawodu;
- ✓ odbycie w miejscu odbywania praktyk, w wyznaczonym terminie, szkolenia BHP;
- ✓ uaktualnienie pracowniczej książeczki zdrowia (w razie potrzeb)

#### **Dyscyplina w czasie odbywania praktyki.**

Nauczyciel odbywający praktykę ma obowiązek do zachowania dyscypliny, przez co rozumie się:

- ✓ ścisłe przestrzeganie przepisów BHP i ppoż.;
- ✓ dostosowanie się do ustalonego w przedsiębiorstwie harmonogramu dnia, punktualne rozpoczynanie i kończenie praktyki;
- ✓ rzetelne wykonywanie zadań powierzonych przez opiekuna;
- ✓ systematyczne, rzetelne i codzienne opisywanie w dzienniku praktyki wykonanych zadań;
- ✓ rzetelne wypełnienie ankiety dla przedsiębiorcy, charakterystykę przedsiębiorstwa oraz ankiet ewaluacyjnych.

### **§4. PRAWA NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ**

W czasie odbywania praktyki nauczyciel ma prawo do:

- ✓ zwrotu kosztów dojazdu;
- ✓ bezpłatnego zapewnienia noclegów i wyżywienia w miejscu odbywania praktyki;

- ✓ zapoznania z obowiązującym w zakładzie regulaminem i zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ zapoznania z wymaganiami i oczekiwaniami pracodawcy;
- ✓ wykonywania zadań wynikających z programu praktyki;
- ✓ korzystania z zaplecza socjalnego przedsiębiorstwa;

### **§5. OBOWIĄZKI PRACODAWCY/OPIEKUNA PRAKTYK**

Pracodawca ma obowiązek wyznaczyć z grona własnych pracowników opiekuna praktyk.

Opiekun praktyk:

- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z obowiązującym w zakładzie regulaminem;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z wymaganiami i oczekiwaniami;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z przepisami bhp i p.poż.;
- ✓ przeszkoli w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie;
- ✓ skieruje nauczyciela realizującego praktykę na odpowiednie stanowisko pracy;
- ✓ przydzieli nauczycielowi realizującemu praktykę zadania wynikające z ramowego programu praktyk;
- ✓ będzie kontrolować dokumentację praktyki i uzupełniać je o uwagi, opinie i spostrzeżenia;



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

**UMOWA nr**  
**w/s praktyk nauczycielskich**

W dniu .....w Lubaniu

**Powiatem Lubańskim - Powiatowym Centrum Edukacyjnym w Lubaniu**

z siedzibą przy Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, reprezentowanym przez:

1. Annę Adamską – Dyrektora Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu - działającą na podstawie upoważnienia udzielonego Uchwałą Nr 445/2009 Zarządu Powiatu Lubańskiego z dnia 06 października 2009r. przy kontrasygnacie
2. Ewy Rybak – Główniej księgowej Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu - zwanym dalej "PCE"

a

..... zam. w .....,  
ul. ....  
-zwanym dalej „Nauczycielem”

została zawarta umowa o następującej treści

**§ 1**

Projekt, którego dotyczy umowa jest współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa, w ramach realizacji projektu „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”.

**§ 2**

1. PCE zobowiązuje się zorganizować i przeprowadzić praktyki dla Nauczyciela, a ten zobowiązuje się w praktykach tych uczestniczyć na zasadach określonych w niniejszej umowie oraz Regulaminie Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy.

2. Regulamin Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy stanowi integralną część niniejszej umowy.

**§ 3**

1. Praktyki odbędą się w okresie od ..... do ....., zgodnie z Programem Praktyk.
2. Praktyka odbywana będzie w .....
3. Opiekunem Nauczyciela ze strony zakładu pracy będzie .....

**§ 4**

Nauczyciel oświadcza , że :

1. zapoznał się z Programem Praktyki i nie ma do niej zastrzeżeń,
2. praktykę odbywać będzie rzetelnie i z dołożeniem najwyższej staranności, podporządkowując się obowiązującym w zakładzie pracy przepisom BHP, organizacyjnym i wskazówką Opiekuna.
3. nie ma znanych przeszkód zdrowotnych, osobistych lub prawnych do odbycia Praktyki

**§ 5**

1. PCE zapewnia na swój koszt i staraniem Nauczycielowi :
  - a) noclegi w okresie wykonywania Praktyk ,
  - b) wyżywienie ,
  - c) zwrot kosztów podróży liczony z/do Lubania z/do miejsca wykonywania Praktyk.
2. Zwrot kosztów podróży nastąpi wg zasad i w wysokości obowiązującej pracowników delegowanych (zwrot za bilety lub za kilometr przejechany samochodem osobowym), przy czym obowiązki pracodawcy będzie wobec Nauczyciela wykonywał Dyrektor PCE lub osoba przez niego wskazana.

**§ 6**

Realizacja niniejszej umowy nie podlega relacjom pracodawca (szkoła) - pracownik (nauczyciel) i w związku z tym nie stosuje się do niej przepisów regulujących ta kwestie, zwłaszcza ustawy Karta nauczyciela.



### **§ 7**

1. Wszelkie zmiany w niniejszej umowie wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

### **§ 8**

Sprawy wynikłe na tle niniejszej umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### **§ 9**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla PCE, jeden dla Nauczyciela.

PCE:

Nauczyciel:

Załącznik:

1. Regulamin Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy.



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

# DZIENNIK PRAKTYK

## Potwierdzenie realizacji praktyki / Uwagi o przebiegu praktyki

Opinia praktykanta	Opinia opiekuna praktyk

Nazwa branży:	<input type="checkbox"/> INFORMATYCZNA <input type="checkbox"/> HOTELOWA <input type="checkbox"/> TURYSTYCZNA <input type="checkbox"/> GASTRONOMICZNA <input type="checkbox"/> MECHANICZNA <input type="checkbox"/> EKONOMICZNA <input type="checkbox"/> ELEKTRONICZNA
Nazwa przedsiębiorstwa:	
Termin realizacji stażu:	
Liczba godzin stażu ogółem:	
Nazwisko praktykanta:	
Opiekun praktyk:	

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje
Eventualne uwagi opiekuna praktyk:			..... (opis zdarzeń, uwagi) przez opiekuna praktyk

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje
Eventualne uwagi opiekuna praktyk:			..... (opis zdarzeń, uwagi) przez opiekuna praktyk

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje
Eventualne uwagi opiekuna praktyk:			..... (opis zdarzeń, uwagi) przez opiekuna praktyk

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje
Eventualne uwagi opiekuna praktyk:			..... (opis zdarzeń, uwagi) przez opiekuna praktyk



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Luban, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## CHARAKTERYSTYKA PRZEDSIĘBIORSTWA

Nazwa przedsiębiorstwa	
1. Przedmiot i zakres działalności	
2. Struktura organizacyjna	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forma prawna:</li><li>• Podstawowe problemy w kierowaniu:</li><li>• Przepisy BHP</li></ul>
3. Polityka zatrudnienia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Metody i zasady rekrutacji pracowników</li><li>• System motywacyjny i ścieżki awansu</li><li>• Regulamin pracy</li><li>• System wynagrodzeń</li></ul>
4. System finansowo-księgowy w przedsiębiorstwie – ogólnie	



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## ANKIETA DLA PRZEDSIĘBIORCY

*Cel ankiety: Określenie oczekiwań przedsiębiorców wobec nauczycieli przedmiotów zawodowych, odbywających praktyki w zakładach pracy w kontekście późniejszej organizacji i przebiegu praktyk zawodowych uczniów.*

Odpowiedzi na poniższe pytania zostaną wykorzystane do weryfikacji modelu absolwenta szkoły ponadgimnazjalnej w kwestii dostosowania do potrzeb rynku pracy.

zakres kompetencji	zakres kompetencji merytorycznych (co powinien umieć dobry pracownik ?)	zakres kultury osobistej (jakie cechy powinien posiadać dobry pracownik ?)	inne - jakie?
jakie warunki powinien spełniać nowo zatrudniany pracownik firmy (które warto kształtować w szkole)?			
jakie powinny być efekty najlepiej przeprowadzonej praktyki ucznia w zakładzie pracy?			
jakie powinny być metody/narzędzia weryfikacji nabytych kompetencji przez ucznia w czasie praktyki?			

Proszę opisać firmę uwzględniając:

siedzibę	
rodzaj działalności	
strukturę organizacyjną	
miejsca / stanowiska odbywania praktyk	
zaplecze socjalne do dyspozycji nauczyciela / praktykanta	

Jakie firma ma korzyści wynikające z faktu przyjmowania uczniów szkół zawodowych na praktyki? Proszę wymienić 3 najważniejsze:

- 1)
- 2)
- 3)

Na co należy zwrócić uwagę nauczycielom odbywającym praktyki, by późniejsze praktyki dla uczniów były efektywne? Proszę wymienić 3 najważniejsze:

- 1)
- 2)
- 3)

*Dziękujemy za wypełnienie ankiety!*



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki



# PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH W SPECJALNOŚCI **TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

*na potrzeby projektu:  
„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej  
w powiecie lubańskim”*



Autorzy:  
Maria Cybulska  
Cecylia Gasz  
dr Bogna Bartosz

Lubań 2011



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

## „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”



© Copyright by Powiat Lubański  
– Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu

Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu,  
Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań  
tel. (75) 64 55 349 fax: (75) 64 55 340  
e-mail: praktykipce@interia.pl

Skład i łamanie komputerowe:  
*Sławomir Anioł FadoS*

Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

### O projekcie

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Projekt jest w 100% finansowany ze środków zewnętrznych, bez konieczności wnoszenia wkładu własnego. Projektodawcą jest Powiat Lubański a realizatorem Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu.

Dzięki realizacji projektu 34 nauczycieli przedmiotów zawodowych ze szkół ponadgimnazjalnych powiatu lubańskiego będzie mogło podnieść swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczestnictwo w dwutygodniowych praktykach zawodowych realizowanych w rzeczywistym środowisku zakładu pracy.

Do naszego przedsięwzięcia udało się pozyskać przedsiębiorstwa o ugruntowanej na rynku pozycji, w których nauczyciele podczas praktyk będą mogli faktycznie zapoznać się z nowoczesnym środowiskiem pracy. Praktyki odbędą się w następujących firmach:

Womak Gamma Sp. z o. o. Wrocław – technik ekonomista

ZETO – Świdnica Sp. z o. o. – technik informatyk

Kompleks Wczasowo-Sanatoryjny Sandra SPA Karpacz – technik hotelarstwa;  
technik obsługi ruchu turystycznego

Dom Samochodowy GERMAZ Sp. z o. o. Wrocław – technik mechanik

Hotel Gołębiowski Karpacz – technik żywienia i gospodarstwa domowego

Sowar Sp. z o. o. Wrocław – technik elektronik.

Każde przedsiębiorstwo spełnia następujące kryteria:

- dysponuje nowoczesnym sprzętem i nowoczesnymi technologiami,
- stosuje nowoczesne rozwiązania technologiczne i organizacyjne,
- wyraziło zgodę na współdziałanie w tworzeniu programu praktyki oraz wyznaczyło opiekuna praktyk.

Trzyosobowe zespoły specjalistów opracowały programy praktyk dla siedmiu branż: technik informatyk, technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik mechanik, technik elektronik, technik ekonomista.

W roku szkolnym 2011/2012 nauczyciele odbędą praktyki zgodnie z przedstawionymi programami, a następnie będą wdrażać nowe umiejętności w procesie dydaktycznym

w swoich szkołach.

*Mam nadzieję, że realizacja nowych programów praktyk zawodowych dla nauczycieli w znaczący sposób przyczyni się do unowocześnienia edukacji zawodowej i podniesienia jakości kształcenia zawodowego w naszym powiecie.*

**Anna Adamska**

Dyrektor Powiatowego Centrum Edukacyjnego  
w Lubaniu

## Spis treści

1. Program i organizacja praktyki w branży gastronomicznej .....	7
1.1. Wymiar praktyk .....	9
1.2. Plan praktyk .....	9
2. Moduł – ORGANIZOWANIE DZIAŁALNOŚCI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO .....	10
2.1. Założenia organizacyjne i programowe .....	10
2.2. Cele edukacyjne .....	10
2.3. Przykładowe zadania i rezultaty .....	11
2.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk .....	11
2.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk .....	14
2.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela .....	16
3. Moduł – TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA .....	16
3.1. Założenia organizacyjne i programowe .....	16
3.2. Cele edukacyjne .....	17
3.3. Przykładowe zadania i rezultaty .....	18
3.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk .....	18
3.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk .....	20
3.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela .....	22
4. Moduł – OBSŁUGA KONSUMENTA (GOŚCI) .....	23
4.1. Założenia organizacyjne i programowe .....	23
4.2. Cele edukacyjne .....	23
4.3. Przykładowe zadania i rezultaty .....	24
4.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk .....	24
4.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk .....	25
4.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela .....	27
5. Metodyka realizacji programu stażu szkoleniowego nauczycielskiego w zakładach pracy .....	28
6. Literatura .....	31

## 1. Program i organizacja praktyki w branży ekonomicznej

- praktyki nauczycieli branży gastronomicznej organizowane w ramach projektu realizowane są w zakładach gastronomicznych,
- praktyki prowadzone są pod kierunkiem opiekunów stażu w przedsiębiorstwach, którymi są pracodawcy lub wyznaczeni przez nich pracownicy,
- praktyki szkoleniowe nauczycieli zawodu trwają 2 tygodnie – 80 godzin,
- wymiar czasu pracy nauczyciela realizującego praktyki wynosi 8 godzin dziennie,
- dopuszcza się dłuższy dzień praktyki pod warunkiem, że przedłużony czas pracy nauczyciela realizującego staż wynika z organizacji pracy zakładu,
- praktyka szkoleniowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych nauczycieli,
- praktyka ma za zadanie pokazanie „dobrych praktyk zawodowych”, a także zwrócenie uwagi na specyfikę wykonywanego zawodu w nowoczesnym przedsiębiorstwie branży gastronomicznej, przy wykorzystaniu najnowszych rozwiązań np. technologicznych, organizacyjnych itd. Bardzo dobrym przykładem jest nowoczesny Hotel Gołębiowski w Karpaczu. Do dyspozycji gości oddane są trzy restauracje w różnorodnym klimacie. Należą do nich:
  - Restauracja Czerwona, która poleca śniadania w formie bufetu szwedzkiego podawane codziennie w godzinach 7.00 – 11.00 oraz obiady w formie bufetu szwedzkiego podawane w godzinach 13.30-16.00.
  - Restauracja Zielona, oferująca serwuje dania à la carte kuchni polskiej i europejskiej. W restauracji znajduje się scena oraz parkiet taneczny co stanowi o jej idealnych warunkach do organizacji przyjęć oraz bankietów okolicznościowych. Ponadto, z restauracji roztacza się piękny widok na Śnieżkę. Restauracja jest ogólnodostępna dla Gości hotelowych, czynna w godzinach 14.00-23.00,
  - Restauracja Staropolska – urządzona w tradycyjnym stylu jest doskonałym miejscem dla organizacji biesiad. Wyposażona jest w kominek, i w razie potrzeby może być połączona z Restauracją Czerwoną. Restauracja ta jest udostępniana na wyłączność dla grup zorganizowanych.
- praktyka ma na celu podkreślenie znaczenia pracy zespołowej w zakładzie gastronomicznym oraz wskazanie konsekwencji związanych

z uchybieniami pracowników przedsiębiorstwa w wypełnianiu swoich obowiązków,

- na podstawie dokonanej analizy potrzeb szkół w zakresie kształcenia w branży gastronomicznej wymaga zwiększenia wiedzy i praktycznych umiejętności nauczycieli w rzeczywistych warunkach pracy,
- proponowany program praktyk wynika z w.w. dokonanej analizy,
- praktyka ma na celu podniesienie świadomości w zakresie ewentualnych zagrożeń, związanych z nie przestrzeganiem przepisów bhp, na poszczególnych stanowiskach pracy w przedsiębiorstwie/zakładzie gastronomicznym,
- praktyka ma na celu zapoznanie nauczyciela z najnowszymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w zakładach gastronomicznych,
- praktyki powinny zapoznać nauczyciela ze stosowaniem w pracy zakładów gastronomicznych technologii informatycznej,
- określone wskaźniki celów szczegółowych praktyki wynikają bezpośrednio z rezultatów poszczególnych zadań w ramach modułów,
- program praktyk obejmuje zadania z trzech podstawowych modułów składających się na naukę zawodu:

### 1. Organizowanie działalności zakładu gastronomicznego.

### 2. Technologia gastronomiczna.

### 3. Obsługa konsumenta (gości).

#### 1.1. Wymiar praktyk:

Czas trwania praktyki nauczycielskiej to 10 dni roboczych po 8 godzin dziennie.

## 1.2. Plan praktyk

Termin Dzień/dni praktyki	Działy, w których odbędzie się praktyka	Ilość godzin
I.	Dział kadr Szkolenie bhp i p/poż. Struktura organizacyjna zakładu.	8
II.	Dział magazynowy	8
III.	Dział produkcyjny – kuchnia	8
IV.	Dział produkcyjny – garmazernia	8
V.	Dział ekspedycyjny Dział ekspedycyjny	8
VI.	Dział konsumpcyjny	8
VII.	Praca w gastronomii – restauracja	8
VIII.	Praca w gastronomii – restauracja	8
IX.	Praca w gastronomii – kawiarnia	8
X.	Dział administracyjno – socjalny. Podsumowanie praktyki	8

## 2. Moduł – ORGANIZOWANIE DZIAŁALNOŚCI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

### 2.1. Założenia organizacyjne i programowe

Zadania powinny być realizowane z jak największym wykorzystaniem nowoczesnej technologii informatycznej w procesie produkcyjnym i obsłudze gości. Rekomenduje się program typu Gastro Chef.

Gastro Chef jest nowoczesnym programem do prowadzenia sprzedaży, rozliczenia oraz kontroli utargów, magazynów i kalkulacji w gastronomii. Gastro Chef – pozwala kompleksowo zarządzać gospodarką magazynową firmy wraz z kontrolowaniem procesu produkcji. Gastro Chef wraz z kontrolą przepływu towaru od przyjęcia na magazyn do wydania w kuchni lub na barze, kontroluje jego ilości, eliminując możliwości nadużyć oraz pozwala na wydruk niezbędnych dokumentów magazynowych. Program działa w oparciu o moduły analizujące dokumenty magazynowe oraz sprzedaży, także tej realizowanej na stanowiskach kelnerskich i barmańskich. Na podstawie założonych kart kalkulacyjnych program wykonuje odpowiednie rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże oraz zapotrzebowanie surowcowe. Dane z programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych. Dużą zaletą programu jest możliwość podłączenia do komputera kas fiskalnych, na których rejestrują sprzedaż kelnerzy, co pozwala stworzyć całościowy system rozliczania gastronomii od dostaw surowców do sprzedaży potraw.

### 2.2. Cele edukacyjne

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien (korzystając np. z „Charakterystyki przedsiębiorstwa” – wzór w aneksie):

- zapoznać się ze strukturą organizacyjną zakładu i obiegami dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód zakładu,
- określić system zarządzania zakładem gastronomicznym,
- określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu gastronomicznego,
- zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie gastronomicznym,

- opracować dokumentację organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- opanować stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie,
- poznać system wdrażania HACCP w zakładzie,
- poznać i stosować programy komputerowe używane w zakładzie typu: Gastro Chef i Płatnik.

## 2.3. Przykładowe zadania i rezultaty

### 2.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

#### Zadanie 1.

*Poznanie struktury organizacyjnej zakładu*

#### Sposób realizacji:

Zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego. Przeanalizowanie struktury funkcjonalnej zakładu gastronomicznego, przeanalizowanie struktury informacyjnej, zapoznanie się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacją przeciwpożarową, zapoznanie się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.

#### Warunki pracy:

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie struktury funkcjonalnej zakładu gastronomicznego.

#### Rezultaty pracy:

- poznanie zakresu obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy,
- poznanie charakterystyką pomieszczeń w zakładzie,
- poznanie dokumentacji bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacji przeciwpożarowej i sposobu ewakuacji na wypadek pożaru,
- zapoznanie z obiegiem dokumentacji wewnątrz zakładu.

#### Zadanie 2.

*Obsługa programu Płatnik ZUS*

#### Sposób realizacji:

Zapoznanie z zasadami działania programu płatnik ZUS, zasadami podpisu elektronicznego na wysyłanej dokumentacji oraz wysyłką pakietu do centrum ZUS.

#### Warunki pracy:

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie programu płatnik.

#### Rezultaty pracy:

- rozróżnianie typów dokumentacji ZUS,
- umiejętność wypełniania elektronicznej deklaracji ZUS,
- umiejętność rejestracji elektronicznej oraz wyrejestrowania pracownika,
- umiejętność stosowania podpisu elektronicznego,
- umiejętność wysyłki elektronicznej pakietu deklaracji,
- samodzielne utworzenie pakietu deklaracji ZUS za bieżący okres rozliczeniowy oraz,
- przesłanie do centrum elektronicznego ZUS,
- odebranie informacji zwrotnej i zarejestrowanie przyjęcia przesyłki elektronicznej.

#### Zadanie 3.

*Zastosowanie programu typu Gastro SzeF w zakładzie gastronomicznym*

#### Sposób realizacji:

Zapoznanie z kartami kalkulacyjnymi w programie, na podstawie których program wykonuje rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, przyjętą dzienną stawkę żywieniową („wsad do kotła”) oraz zapotrzebowanie surowcowe, poznanie zasad współpracy programu z kasami fiskalnymi.

**Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie programu Gastro Szef.

**Rezultaty pracy:**

- rozliczanie magazynów i zużycia surowców w lokalu gastronomicznym na podstawie danych zawartych w programie,
- umiejętność rozliczania produkcji w programie,
- umiejętność kontroli kosztów,
- wystawianie faktur on-line z programu,
- umiejętność dokonywania inwentaryzacji w zakładzie.

**2.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk****Zadanie 1.**

*Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie gastronomicznym na przykładzie wprowadzania nowej potrawy*

**Sposób realizacji:**

Przeprowadzenie analizy schematu procesu wdrażania HACCP w zakładzie, zapoznanie z istniejącymi zagrożeniami i sposobami monitorowania, zapoznać z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu, przeanalizowanie schematów produkcyjnych potraw, formularzy do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularzy do monitorowania punktów krytycznych, formularzy weryfikacji systemu. Przygotowanie schematu technologicznego nowej potrawy.

**Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez analizę procesu wdrażania HACCP.

**Rezultaty pracy:**

- umiejętność tworzenia schematów procesu dla nowych produktów,
- rozpoznawanie zagrożeń,
- umiejętność wdrażania czynności korygujących,
- umiejętność monitorowania wprowadzonych zmian.

**Zadanie 2**

*Organizowanie przyjęcia okolicznościowego*

**Sposób realizacji:**

Zapoznanie z dokumentami oraz materiałami pomocniczymi stosowanymi przez zakład podczas prowadzenia rozmów wstępnych dotyczących organizacji przyjęć okolicznościowych, gromadzenie wszystkich dokumentów, dokonanie wyboru miejsca rozmowy, ustalenie terminu rozmowy wstępnej, uczestniczenie w rozmowie wstępnej przeprowadzanej przez prowadzącego, sporządzenie wstępnego protokołu rozmowy, zaprezentowanie podczas rozmowy oferty kulinarnej zakładu, przedstawienie zamawiającemu kompletnej oferty dokonanie ostatecznych ustaleń organizacyjnych.

**Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk.

**Rezultaty pracy:**

- podpisana umowa o organizację przyjęcia okolicznościowego,
- właściwie zorganizowane i przeprowadzone przyjęcie,
- usatysfakcjonowany i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług zakładu klient,
- satysfakcja właściciela zakładu gastronomicznego.

**2.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela**

## Zadanie 1.

*Organizowanie i przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.*

### Sposób realizacji:

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w magazynach, zapoznanie z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów, dokonanie analizy zapasów w magazynach żywnościowych, dokonanie porównania stanu magazynowego ze stanem w programie Gastro Szef, sporządzenie zapotrzebowania na zakup surowców i półproduktów.

### Warunki pracy:

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w programie Gastro Szef.

### Rezultaty pracy:

- uzupełnienie zapasów magazynowych zgodnych z normatywem zapasów,
- zakupione surowce/półprodukty odpowiedniej jakości,
- poprawnie wypełniona dokumentacja zaopatrzeniowa oraz magazynowa.

## 3. Moduł – TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

### 3.1. Założenia organizacyjne i programowe

Nauczyciel zapoznaje się z poszczególnymi stanowiskami pracy w gastronomii, obsługuje maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu, sporządza i dekoruje zakąski z różnych surowców, sporządza różne rodzaje zup i sosów, wykonuje wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza, sporządza potrawy półmięsne i jarskie, podaje i dekoruje potrawy zgodnie z aktualnymi trendami.

Nauczyciel wykonuje zapotrzebowanie surowcowe do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów oraz rozlicza produkcję.

### 3.2. Cele edukacyjne

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien:

- opanować umiejętność stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na danym,
- stanowisku pracy, zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowisk,
- obsługiwać maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu,
- sporządzać i dekorować zakąski z różnych surowców,
- sporządzać różne rodzaje zup i sosów,
- wykonywać wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzać potrawy półmięsne i jarskie,
- podawać i dekorować potrawy zgodnie z aktualnymi trendami,
- sporządzać i dekorować desery,
- wykonywać zapotrzebowanie surowcowe do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów,
- rozliczać produkcję.

### 3.3. Przykładowe zadania i rezultaty

#### 3.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

#### Zadanie 1.

*Obsługa pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej*

#### Sposób realizacji:

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy oraz z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej. Ustalenie wspólnie z prowadzącym/opiekunem asortymentu potraw, które będą poddawane obróbce termicznej z użyciem powyższych urządzeń. Wykonanie zamówienia na surowce potrzebne do sporządzania wybranych potraw. Pobranie surowców z magazynu. Przygotowanie zgodnie z recepturami półprodukty do obróbki w piecu konwekcyjnym/kuchni



indukcyjnej. Przeprowadzenie obróbki cieplnej półproduktów zgodnie z instrukcjami. Przeprowadzenie oceny walorów smakowych sporządzonych potraw. Dokonanie porównania walorów smakowych sporządzonych potraw.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk w kuchni zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.

#### **Rezultaty pracy:**

- umiejętność wykonania różnych potraw z użyciem pieca konwekcyjnego/ kuchni indukcyjnej,
- otrzymane potrawy o pożądanym walorach smakowych.

#### **Zadanie 2.**

*Sporządzanie potraw zasadniczych z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu na przykładzie pieczenia i drobiu faszerowanego*

#### **Sposób realizacji:**

Zapoznanie się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w kuchni. Zapoznanie się z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/ kuchni indukcyjnej. Zapoznanie się z recepturami potraw. Dobór surowca na potrawę z mięsa pieczonego. Dobór surowca na faszerowanie. Przeprowadzenie obróbki wstępnej mięsa przeznaczonego na pieczeń, tj. umycie, usunięcie powięzi i błony, wycięcie nadmiaru tłuszczu, natarcie zaprawą i ziołami, związanie. Przeprowadzenie obróbki wstępnej drobiu do faszerowania i wyluzowanie kości z drobiu. Przygotowanie farszu zgodnie z recepturą. Faszerowanie drobiu. Spięcie tuszki metodą angielską. Poddanie przygotowanych półproduktów obróbce termicznej.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk w kuchni

zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo przeprowadzona obróbka wstępna mięsa,
- właściwie przeprowadzona obróbka wstępna mięsa,
- prawidłowo przygotowany półprodukt do obróbki termicznej,
- otrzymana potrawa o pożądanym walorach smakowych.

#### **3.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk**

##### **Zadanie 1.**

*Sporządzanie zakąsek z wybranych surowców*

#### **Sposób realizacji:**

Zapoznanie się z asortymentem dań garmażeryjnych produkowanych w zakładzie. Dokonanie przeglądu receptur tych potraw. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury zakąsek, które będą sporządzane. Ustalenie ilości porcji ww. potraw do wykonania w danym dniu. Dokonanie analizy receptur wybranych dań garmażeryjnych. Wykonanie zapotrzebowań surowcowych i przekazanie ich do magazynu. Pobranie surowców z magazynu. Sporządzenie dania zgodnie z recepturami. Zwrócenie szczególnej uwagi na higienę podczas produkcji. Przeprowadzenie oceny organoleptycznej sporządzonych potraw. Udekorowanie gotowych potraw. Przechowywanie potraw w chłodni do momentu wydania.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie wykonane w odpowiednio wyposażonej kuchni zakładu gastronomicznego.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane zakąski o wymaganych walorach smakowych,

- zakąski udekorowane estetycznie i zgodnie z najnowszymi trendami.

## **Zadanie 2.**

### *Sporządzanie deserów*

#### **Sposób realizacji:**

Zapoznanie się z asortymentem deserów produkowanych w zakładzie. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury deserów, które będą sporządzane. Ustalenie liczby porcji deserów do wykonania w danym dniu. Dokonanie analizy receptur wybranych deserów. Wykonanie zapotrzebowania na surowcowe i pobranie surowców z magazynu. Zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązującymi w deserowni. Sporządzanie deserów zgodnie z recepturami, zwracając szczególną uwagę na przestrzeganie higieny produkcji. Przeprowadzenie oceny walorów smakowych sporządzonych deserów. Udekorowanie gotowych deserów i podanie do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz
- zadanie wykonane w odpowiednio wyposażonej deserowni zakładu gastronomicznego.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane desery o wymaganych walorach smakowych,
- udekorowanie i podanie deserów zgodnie z aktualnymi trendami.

### **3.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela**

#### **Zadanie 1**

### *Sporządzanie różnych rodzajów zup/sosów*

#### **Sposób realizacji:**

Zapoznanie się z asortymentem zup/sosów produkowanych w zakładzie.

Zapoznanie się z asortymentem dodatków do zup stosowanych w zakładzie. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury zup/sosów, które będą sporządzane. Ustalenie ilości porcji zup/sosów do wykonania. Dokonanie analizy receptur wybranych zup/sosów. Zapoznanie się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy. Wykonanie zapotrzebowania surowcowego i pobranie surowców z magazynu. Sporządzenie wybranych zup/sosów zgodnie z recepturami. Podanie wykonanych zup/sosów zgodnie z zamówieniami.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w kuchni zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.

#### **Rezultaty pracy:**

- otrzymane zupy/sosy i dodatki do zup o wymaganych walorach smakowych,
- prawidłowo podane zupy/sosy wraz z dodatkami.

## **4. Moduł – OBSŁUGA KONSUMENTA (GOŚCI)**

### **4.1. Założenia organizacyjne i programowe**

Nauczyciel przygotowuje salę konsumencką do obsługi gości, obsługuje gości zgodnie z zasadami i z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej). Organizuje pracę kelnerów na sali konsumenckiej i w barze.

### **4.2. Cele edukacyjne**

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien:

- przygotować salę konsumencką do obsługi gości,
- obsługiwać gości zgodnie z zasadami i z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej),
- przenosić naczynia i sztucce zgodnie z zasadami,
- obsługiwać gości podczas przyjęć zasiadanych i stojących,

- tranżerować (kroić/dzielić na kawałki) mięso i/lub drób w obecności konsumenta,
- projektować, przygotowywać i obsługiwać stoły bufetowe na różne posiłki (śniadania, lunch, obiady, kolacje, przerwy kawowe na konferencjach i szkoleniach),
- organizować pracę kelnerów na sali konsumenckiej i w barze,
- obsługiwać ekspres do kawy oraz zaparzać i podawać kawę różnymi sposobami,
- sporządzać różne rodzaje napojów mieszanych (drinków),
- podawać posiłki gościom do pokoju hotelowego/pensjonatowego,
- posługiwać się programem komputerowym stosowanym w zakładzie,
- obsługiwać kasę fiskalną lub kasę fiskalną włączoną w komputerowy system rozliczeń,
- rozliczać się z konsumentem,
- rozliczać się z utargu.

### 4.3. Przykładowe zadania i rezultaty

#### 4.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

##### Zadanie

*Organizowanie pracy kelnerów na sali konsumenckiej*

##### Sposób realizacji:

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej oraz zapoznanie z zasadami pracy kelnerów na sali.

Przed otwarciem zakładu należy:

- przygotować rewir zgodnie z zasadami obowiązującymi w zakładzie (mieć na względzie nakrycie stołów obrusami, wyłożenie pierwszego nakrycia),
- przygotować pomocnik kelnerski,
- sprawdzić i w razie potrzeby uaktualnić kartę menu.

W czasie działalności zakładu:

- witać gości i wskazywać miejsca,
- podawać karty menu,

- doradzać w wyborze potraw i napojów,
- przyjmować zamówienia,
- wykładać sztucce i szkło zgodnie z zamówieniem,
- bonować na bieżąco na kasie fiskalnej lub wprowadzać dane do terminalu,
- realizować zamówienia w kuchni i/lub w bufecie,
- podawać potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi,
- sukcesywnie prowadzić prace porządkowe na stole konsumenckim,
- wystawiać rachunki i inkasować należności.

Po zamknięciu zakładu:

- uporządkować rewir i pomocnik kelnerski,
- rozliczyć się z utargu.

##### Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej zakładu gastronomicznego.

##### Rezultaty pracy:

- sala konsumencka (rewir) należycie przygotowana do przyjęcia gości,
- sprawnie obsłużeni goście,
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem,
- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami,
- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.

#### 4.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

##### Zadanie 1.

*Przygotowanie sali do obsługi. Obsługiwanie gości różnymi metodami*

##### Sposób realizacji:

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej, sporządzenie zapotrzebowania na bieliznę stołową oraz na nakrycia i sztucce.

Zaplanowanie ustawienia stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia. Ustawienie i nakrycie obrusami stolików z miejscami siedzącymi. Przygotowanie stołów na przyjęcie gości: nakrycie obrusami, ustawienie nakryć do serwisu a'la carte, ustawienie sprzętu pomocniczego oraz dekoracji. Kontrola wraz z opiekunem prawidłowości nakrycia stołów. Powitanie gości. Podanie karty menu. Przyjęcie zamówienia od gości. Zabonowanie zamówienia na kasie fiskalnej. Złożenie zamówienia na potrawy w kuchni. Uzupelnienie nakrycia zgodnie z zamówieniem – wyłożenie sztućców i potrzebnych elementów zastawy stołowej. Serwowanie gościom potraw zgodnie z ustalonym wcześniej z opiekunem rodzajem serwisu (niemiecki, francuski, angielski). Po konsumpcji zebranie brudnych naczyń i sztućców. Podanie rachunku i rozliczenie się z gośćmi.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej lub jadalni zakładu gastronomicznego.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo i estetycznie nakryte stoliki z miejscami siedzącymi,
- sprawnie obsłużeni goście,
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem,
- prawidłowo przenoszona zastawa stołowa i sztućce,
- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami,
- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.

#### **4.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela**

##### **Zadanie**

*Parzenie i podawanie kawy różnymi sposobami*

#### **Sposób realizacji:**

Zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska. Zapoznanie się z instrukcją obsługi i działaniem oraz możliwościami zastosowania ekspresu do kawy. Uczestniczenie w pokazie parzenia kawy przeprowadzonym przez baristę. Zapoznanie się z asortymentem kaw parzonych i podawanych w zakładzie. Zapoznanie się z naczyniami do podawania kaw – stosowanymi w zakładzie. Przygotowanie naczyń do podawania kawy. Przygotowanie dodatków do kaw podawanych/parzonych różnymi sposobami. Zaparzenie kawy w ekspresie. Serwowanie kawy gościom.

#### **Warunki pracy:**

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej, w barze lub pubie.

#### **Rezultaty pracy:**

- prawidłowo zaparzona różnymi sposobami kawa przy użyciu ekspresu do kawy,
- właściwe danemu rodzajowi kawy walory smakowe,
- zadowolony klient – gość.

#### **5. Metodyka realizacji programu stażu szkoleniowego nauczycielskiego w zakładach pracy.**

Zakłady gastronomiczne to bardzo specyficzne przedsiębiorstwa. Współcześnie, biorąc pod uwagę konkurencję w branży gastronomicznej, zmieniające się „trendy” oraz rozwój nowoczesnych technologii i rozwiązań, konieczne jest poznawanie przez nauczycieli zawodu przedsiębiorstw wiodących w branży oraz wykorzystujących nowoczesne rozwiązania. Należy też podkreślić, że zakłady gastronomiczne świadczą unikalne usługi o charakterze osobistym. Niezbędne jest zatem zaspokojenie na jak najwyższym poziomie indywidualnych potrzeb gości/klientów. Opinia o jakości usług gastronomicznych powstaje natychmiast, gość formułuje ją w trakcie i bezpośrednio po skorzystaniu z usługi. Dlatego też niezbędna jest wysoka jakość i kultura obsługi klientów tej

branży. Mamy zatem do czynienia z wieloma dynamicznymi sytuacjami, do których sprawnie funkcjonujący pracownik branży gastronomicznej musi się dostosować.

Wybór prezentowanych w programie treści stażu zawodowego nauczycieli wynika z wymagań zawodowych stawianych przyszłym młodym pracownikom zakładów gastronomicznych. Zawarte w programie stażu propozycje zadań należy potraktować nie tyle jako konkretny program ale jako inspirację dla nauczyciela i opiekuna stażu w przedsiębiorstwie do opracowania nowych zadań wynikających z aktualnych możliwości ich przeprowadzenia w określonym przedsiębiorstwie. Zatem podczas realizacji stażu nauczyciel powinien zwrócić uwagę na korelację pomiędzy programem, zadaniami a specyfiką przedsiębiorstwa. Oczywiście jest, że z nauczyciel może korzystać z proponowanych treści i zadań w dowolny sposób, ustalony z opiekunem stażu. Wynikać to będzie przede wszystkim z bieżących potrzeb przedsiębiorstwa.

W trakcie realizacji stażu zawodowego nauczyciele powinni obserwować czynności zawodowe pracowników zakładu gastronomicznego, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem opiekuna stażu, a po uzyskaniu doświadczenia zawodowego, nauczyciele wykonują określone zadania samodzielnie na poszczególnych stanowiskach pracy w zakładzie gastronomicznym. Warto także skorzystać z „Regulaminu stażu” (załącznik).

Dwutygodniowy okres stażu szkoleniowego dla nauczycieli zawodu, obejmujący 80 godzin, przy rozległości, złożoności i różnorodności problematyki funkcjonowania przedsiębiorstwa tej branży koncentruje się na programie, w ramach którego proponowane zadania nastawione są na nowoczesne rozwiązania oraz technologie.

Opiekun stażu powinien też elastycznie wykorzystywać jednostki godzinowe na realizację zadań w ramach poszczególnych modułów. Rozpoczynając staż nauczyciele powinni zostać zapoznani ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminem pracy oraz przepisami bhp i p-poż, np. wypełniając tabelę: „Charakterystyka przedsiębiorstwa” oraz analizując informacje uzyskane od przedsiębiorców np. z wykorzystaniem „Ankiety dla przedsiębiorców” (załączniki). Po każdym dniu stażu powinno zostać przeprowadzone z opiekunem podsumowanie i określenie wniosków do następnych działań doskonalących,

w ramach „Karty stażu” (załącznik).

Oceny efektów kształcenia i realizacji wyznaczonych celów w projekcie można dokonać:

- na podstawie przebiegu ćwiczeń i opisu rezultatów pracy, które potwierdzone są odpowiednimi wpisami w „Dzienniku praktyk” (załącznik),
- na podstawie „Analizy dziennika praktyk”,
- na podstawie „Audytu jakości praktyk” (załącznik).

Dodatkowo nadmienimy, że „Karta praktyk” może być dobrym wzorem do „konspektowania” stażu, pozwalającym wykorzystać zawarte w niej treści na kursach doskonalących i dalszej pracy dydaktycznej z młodzieżą. Równoległe, w ramach samokształcenia, powinna być wykorzystywana aktualna literatura przedmiotu i wewnętrzne instrukcje, którymi objęci są pracownicy przedsiębiorstwa.

## 6. Literatura

1. Górecka D., Limanówka H.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta, cz. 1,2,3, Wydawnictwo Format – AB, Warszawa 2006,
2. Jargoń R., Obsługa konsumenta cz.1, WSiP, W-wa 2000r.
3. Jargoń R., Obsługa konsumenta cz.2, WSiP, W-wa 2000r
4. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz1,2, Wydawnictwo REA, Warszawa 2007,
5. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa gości,cz 1,2, Wydawnictwo REA, Warszawa 2008,

# Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu



**Wnioskodawca:** Powiat Lubański **Realizator:** Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu  
<http://www.pceluban.republika.pl/> **e-mail:** pceluban@interia.pl **tel./fax** 75 6455 340

**Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działania 3.4.3 PO KL**



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## PROTOKÓŁ AUDYTU JAKOŚCI REALIZACJI PRAKTYKAU SZKOLENIOWEGO NAUCZYCIELSKIEGO W ZAKŁADACH PRACY

Miejscowość ....., data .....

Audytor .....

I Dane ogólne	
1. Imię i nazwisko nauczyciela zawodu na praktykau szkoleniowym	
2. Przedmiot zawodowy	
3. Branża	<input type="checkbox"/> Ekonomiczna <input type="checkbox"/> Elektroniczna <input type="checkbox"/> Gastronomiczna <input type="checkbox"/> Hotelarska <input type="checkbox"/> Informatyczna <input type="checkbox"/> Mechaniczna <input type="checkbox"/> Turystyczna
4. Nazwa zakładu pracy i jej adres (może być pieczęć z adresem)	Nazwa  Siedziba: Miasto Kod pocztowy Ul.  Rodzaj działalności:
5. Jednostka organizacyjna, w której realizowana jest praktyka szkoleniowy (dział, departament)	
6. Imię i nazwisko - opiekuna praktyki w zakładzie pracy	
9. Okres realizacji praktyki	Data:  od ....dd mm rr - do ....dd mm rr

\*zaznacz właściwe poprzez postawienia znaku „X” w okienku

II. Uwagi o pracy praktykującego nauczyciela zawodu - z wywiadu z opiekunem praktyki w organizacji	
A. Motywacja nauczyciela zawodu i gotowość do sprawnego realizacji zadań	1.....2.....3.....4.....5*
B. Przygotowanie zawodowe nauczyciela	1.....2.....3.....4.....5
C. Sumienność, rzetelność nauczyciela	1.....2.....3.....4.....5
D. Zgodność tematyki realizowanych przez nauczyciela zawodu zadań z Regulaminem Praktyk	1.....2.....3.....4.....5
E. Zgodność tematyki realizowanych zadań przez nauczyciela- praktykanta z Programem Praktyk	1.....2.....3.....4.....5
F. Zgodność tematyki realizowanych przez nauczyciela- praktykanta zawodu zadań z przepisami BHP i regulamin pracy obowiązującym u danego pracodawcy	1.....2.....3.....4.....5
G. Poziom satysfakcji zakładu pracy ze współpracy z nauczyciela- praktykanta	1.....2.....3.....4.....5

\* Skala 1-5 (1-bardzo niski poziom, 2- niski poziom, 3- średni poziom, 4 – wyższy poziom, 5 – bardzo wysoki poziom)

III. Uwagi o warunkach pracy i zadaniach nauczyciela- praktykanta w miejscu praktyki	
A. Wielkość pomieszczenia, stan wyposażenia stanowiska pracy udostępnione dla nauczyciela- praktykanta, pomoce, dostęp do sprzętu, dostęp do niezbędnych danych, oświetlenie, temperatura itp.  B. Specyfika realizowanych przez nauczyciela zawodu zadań  C. Szczególne cechy wyróżniające organizację i przebieg praktyki w zakładzie pracy	



**IV. Uwagi dotyczące realizacji praktyk w zakładzie pracy – z wywiadu z nauczycielem zawodu**

A. Zdobywanie wiedzy i doświadczeń zawodowych podczas praktyki

1.....2.....3.....4.....5\*

B. Rozwój i doskonalenie kompetencji zawodowych nauczyciela zawodu

1.....2.....3.....4.....5

C. Warunki i atmosfera pracy w trakcie praktyki w zakładzie pracy

1.....2.....3.....4.....5

D. Poziom satysfakcji nauczyciela zawodu ze współpracy z opiekunem w zakładzie pracy

1.....2.....3.....4.....5

E. Ogólny poziom satysfakcji nauczyciela zawodu dotyczący realizowanej praktyki

1.....2.....3.....4.....5

**Uwagi – trzy najistotniejsze:**

1)

2)

3)

**V. Podsumowanie i wnioski z audytu**

**Podpis opiekuna praktyki w zakładzie pracy**

**Podpis audytora**

**Podpis nauczyciela-praktykanta zawodu**

**Wydawca:**

VEGA Studio Adv. Tomasz Müller  
82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A  
www.grupavega.pl, e-mail: biuro@grupavega.pl

**Tekst:**

Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu

**Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:**

Agnieszka Zdaniewicz

**Wydano na zlecenie:**

Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu  
59-800 Lubań, Aleja Kombatantów 2

VEGA Studio Adv.

Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved

Printed in Poland – Kwidzyn 2012

Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-63926-27-4

