



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PROGRAMY DOSKONALENIA ZAWODOWEGO DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU KUCHARZ I TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI ORAZ POKREWNYCH

Projekt: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest pod nadzorem Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Realizator Projektu/Organizator praktyk:

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego
ul. Kruczkowskiego 3, 00-380 Warszawa.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Spis treści

1. Wstęp.....	3
2. Programy doskonalenia zawodowego.....	4
3. Wzór dzienniczka praktyk dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych.....	10
4. Wzór dzienniczka praktyk dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych.....	24
5. Instrukcja do dzienniczka praktyk.....	38



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. Wstęp

Zgodnie z założeniami, w ramach projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” opracowano dwa programy doskonalenia zawodowego nauczycieli, których celem jest podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu zawodów związanych z przetwórstwem mięsa i gastronomią poprzez 2-tyg. praktyki w przedsiębiorstwach.

Założenia w/w programów były przedmiotem dyskusji panelowych z udziałem przedstawicieli placówek oświatowych, naukowców oraz przedsiębiorców podczas konferencji, która miała miejsce w dniach 29 – 30 czerwca 2011 roku (Hotel Anders**** w Starych Jabłonkach).

Panele dyskusyjne prowadził zespół ekspertów w składzie:

Monika Dudek - Ekspertka przetwórstwa mięsa

Alicja Woźniak - Ekspertka rozbioru i wykrawania mięsa

Mirosław Rynduch - Ekspert kulinarny

Grzegorz Ciosek - Ekspert dydaktyczny

W rezultacie przygotowano końcową wersję dwóch programów praktyk przedstawione w niniejszym opracowaniu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Programy doskonalenia zawodowego

Po zrealizowaniu konferencji, wyniki dyskusji uwzględniono w końcowy programach doskonalenia zawodowego, których ostateczna wersja przedstawia się następująco:

1. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych:

- a) **(Program A1)** Program doskonalenia zawodowego typ **A1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
- b) **(Program A2)** Program doskonalenia zawodowego typ **A2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej.

Program A1: <u>ZAKŁAD MIĘSNY</u> <i>dział rozbioru i wykrawania</i>	
DZIEŃ I	<ul style="list-style-type: none"> • szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe) • zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ol style="list-style-type: none"> a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania, c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska,
DZIEŃ II (wołowina – ćwierćtusza przednia)	<ul style="list-style-type: none"> • praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP <ul style="list-style-type: none"> - przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy - omówienie posługiwania się narzędziami - omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie • omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające) • zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<ul style="list-style-type: none">• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ III (wołowina – ćwierćtusza tylna)	<ul style="list-style-type: none">• omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ IV (wołowina – ćwierćtusza tylna)¹	<ul style="list-style-type: none">• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej
DZIEŃ V (wieprzowina)	<ul style="list-style-type: none">• zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

Program A2: ZAKŁAD GASTRONOMICZNY²

kuchnia restauracyjna lub hotelowa

DZIEŃ VI	<ul style="list-style-type: none">• szkolenie BHP• zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):<ul style="list-style-type: none">d) zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe)e) zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego,
-----------------	---



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<ul style="list-style-type: none"> f) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego g) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne, h) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska, i) zabezpieczenie surowców na następny dzień.
DZIEŃ VII-X	<ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z menu i recepturami potraw: <ul style="list-style-type: none"> a) obróbka wstępna mięsa, b) wykorzystanie poszczególnych elementów mięsa do produkcji potraw w kuchni zimnej i ciepłej z uwzględnieniem: <ul style="list-style-type: none"> - drobiu, - wołowiny, - wieprzowiny, - innych gatunków mięsa, c) przygotowywanie potraw zgodnie z klasycznymi i najnowszymi trendami, d) sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy, codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

¹ opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych

2. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych:

- a) **(Program B1)** Program doskonalenia zawodowego typ **B1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
- b) **(Program B2)** Program doskonalenia zawodowego typ **B2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa.

Program B2: <u>ZAKŁAD MIĘSNY</u> <i>dział rozbioru i wykrawania</i>	
DZIEŃ I	<ul style="list-style-type: none"> • szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe) • zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ul style="list-style-type: none"> j) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP k) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania, l) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	produkcji/sprzątanie stanowiska,
DZIEŃ II (wołowina – ćwierćtusza przednia)	<ul style="list-style-type: none">• praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP<ul style="list-style-type: none">- przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy- omówienie posługiwania się narzędziami- omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie• omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ III (wołowina – ćwierćtusza tylna)	<ul style="list-style-type: none">• omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające)• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej• zaprezentowanie przez opiekuna/opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ IV (wołowina – ćwierćtusza tylna)¹	<ul style="list-style-type: none">• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej
DZIEŃ V (wieprzowina)	<ul style="list-style-type: none">• zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe• przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego)• codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Program B2: <u>ZAKŁAD MIĘSNY</u> <i>dział produkcji/przetwórstwa mięsa</i>	
DZIEŃ VI	<ul style="list-style-type: none"> • szkolenie BHP • zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ul style="list-style-type: none"> a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa, • zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska,
DZIEŃ VII	<ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z maszynami i urządzeniami w zakładzie • zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów • zapoznanie się z funkcjonowaniem działu kontroli jakości • codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ VIII-IX	<ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego <ul style="list-style-type: none"> - peklowanie - masowanie - rozdrabnianie • zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia) • formowanie <p>codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.</p>
DZIEŃ X	<ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z obróbką cieplną przetworów mięsnych (parametry i zagrożenia) • zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowanie wyrobów mięsnych <ul style="list-style-type: none"> a) system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze) b) znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania) identyfikowalność produkt - pochodzenie • zapoznanie się z dystrybucją produktów końcowych • codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

¹ opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych

² praktykant/praktykantka musi pracować w systemie zmianowym zakładu gastronomicznego

Realizacja praktyk rozpocznie się w połowie lipca. Planowany termin zakończenia wszystkich praktyk to grudzień 2011 roku. Praktyki zawodowe realizowane będą przez 10 dni roboczych po 8 h - 5 dni w przedsiębiorstwie gastronomicznym i 5 dni w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Wzór dzienniczka praktyk dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych

„Wzór Dzienniczka Praktyk”

DZIENNICZEK PRAKTYK

Program doskonalenia zawodowego

(A1/A2)

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

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

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

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

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

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

Praktyki realizowane w ramach projektu
„NAUCZYCIEL OBRÓBK MIĘSA W SZKOLE XXI WIEKU”

Projekt: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr wniosku o dofinansowanie WND-POKL.03.04.03-00-053/10) realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest pod nadzorem Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Realizator Projektu/Organizator praktyk:

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego
ul. Kruczkowskiego 3, 00-380 Warszawa.

Cel Projektu: Głównym celem projektu jest opracowanie we współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi programu doskonalenia zawodowego a następnie podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu zawodów związanych z przetwórstwem mięsa i gastronomią poprzez 2-tyg. praktyki w przedsiębiorstwach.

Projekt jest adresowany do Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. z 2007 r., nr 124, poz. 860).

Praktyki zawodowe realizowane są w mikro, małych i średnich przedsiębiorstwach (10 dni roboczych po 8h) - 5 dni w przedsiębiorstwie gastronomicznym i 5 dni w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego.

Programy doskonalenia zawodowego opracowane w ramach projektu
„Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

- 4. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych:**
 - a) **(Program A1)** Program doskonalenia zawodowego typ **A1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
 - b) **(Program A2)** Program doskonalenia zawodowego typ **A2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej.
- 5. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych:**
 - a) **(Program B1)** Program doskonalenia zawodowego typ **B1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
 - b) **(Program B2)** Program doskonalenia zawodowego typ **B2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa.

Program A1

Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu **kucharz i pokrewnych w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania**

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe); 2. Zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ol style="list-style-type: none"> a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP; b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania; c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska.
DZIEŃ II (wołowina- ćwierćtusza przednia)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP <ol style="list-style-type: none"> a) przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy; b) omówienie postępowania się narzędziami; c) omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie. 2. Omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające); 3. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej; 4. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych; 5. Przeprowadzenie przez Praktykanta/Praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 6. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ III (wołowina- ćwierćtusza tylna)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające); 2. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej; 3. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych; 4. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 5. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ IV (wołowina- ćwierćtusza tylna) ¹	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej.
DZIEŃ V (wieprzowina)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe; 2. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 3. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

¹ Opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych.

Program A2

Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu **kucharz i pokrewnych w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej**

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none">1. Szkolenie BHP;2. Zapoznanie z organizacją pracy zakładu gastronomicznego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):<ol style="list-style-type: none">a) zapoznanie się z zapleczem kuchennym (szkolenie stanowiskowe);b) zapoznanie się z układem pomieszczeń i z wyposażeniem zakładu gastronomicznego;c) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP zakładu gastronomicznego;d) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności kuchenne;e) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska;f) zabezpieczenie surowców na następny dzień.
DZIEŃ II-V	<ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie się z menu i recepturami potraw;2. Obróbka wstępna mięsa;3. Wykorzystanie poszczególnych elementów mięsa do produkcji potraw w kuchni zimnej i ciepłej z uwzględnieniem:<ol style="list-style-type: none">a) drobiu;b) wołowiny;c) wieprzowiny;d) innych gatunków mięsa;4. Przygotowywanie potraw zgodnie z klasycznymi i najnowszymi trendami;5. Sprzątanie (mycie i dezynfekcja) stanowiska pracy;6. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

¹ Uczestnik/Uczestniczka praktyk musi pracować w systemie zmianowym zakładu gastronomicznego.

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

Zadanie 4: Realizacja 2-tyg. praktyk

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień II

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień III

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień IV

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień V

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

Uwagi/Wnioski Opiekuna/Opiekunki praktyk dotyczące Uczestnika/Uczestniczki praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

Inne uwagi/problemy powstałe w trakcie trwania praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

**Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach,
monitoringu praktyk**

Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		

**Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach,
monitoringu praktyk**

Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Wzór dzienniczka praktyk dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych

„Wzór Dzienniczka Praktyk”

DZIENNICZEK PRAKTYK

Program doskonalenia zawodowego

(B1/B2)

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

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

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

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

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

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

Praktyki realizowane w ramach projektu
„NAUCZYCIEL OBRÓBK MIĘSA W SZKOLE XXI WIEKU”

Projekt: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr wniosku o dofinansowanie WND-POKL.03.04.03-00-053/10) realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest pod nadzorem Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Realizator Projektu/Organizator praktyk:

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego
ul. Kruczkowskiego 3, 00-380 Warszawa.

Cel Projektu: Głównym celem projektu jest opracowanie we współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi programu doskonalenia zawodowego a następnie podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu zawodów związanych z przetwórstwem mięsa i gastronomią poprzez 2-tyg. praktyki w przedsiębiorstwach.

Projekt jest adresowany do Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. z 2007 r., nr 124, poz. 860).

Praktyki zawodowe realizowane są w mikro, małych i średnich przedsiębiorstwach (10 dni roboczych po 8h) - 5 dni w przedsiębiorstwie gastronomicznym i 5 dni w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego.

Programy doskonalenia zawodowego opracowane w ramach projektu
„Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

- 5. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych:**
 - a) **(Program A1)** Program doskonalenia zawodowego typ **A1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
 - b) **(Program A2)** Program doskonalenia zawodowego typ **A2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej.
- 6. Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych:**
 - a) **(Program B1)** Program doskonalenia zawodowego typ **B1** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania;
 - b) **(Program B2)** Program doskonalenia zawodowego typ **B2** obejmuje 5-dniową realizację praktyk w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa.

Program B1

Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu technik technologii żywności i pokrewnych w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe); 2. Zapoznanie z organizacją pracy zakładu przetwórstwa mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa): <ol style="list-style-type: none"> a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP; b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności wykonywane na dziale rozbioru i wykrawania; c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska.
DZIEŃ II (wołowina- ćwierćtusza przednia)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktyczny instruktarz stanowiskowy odnośnie GMP/GHP: <ol style="list-style-type: none"> a) przygotowanie stanowiska i narzędzi do pracy; b) omówienie posługiwania się narzędziami; c) omówienie procedur w sytuacji napotkania zmian patologicznych (nienaturalnych) w mięsie. 2. Omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy przedniej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające); 3. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z przedniej ćwierćtuszy wołowej; 4. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych; 5. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przednich ćwierćtuszy wołowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 6. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ III (wołowina- ćwierćtusza tylna)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie elementów pozyskiwanych z ćwierćtuszy tylnej i ich przeznaczenie (elementy produkcyjne, detaliczne, hurtowe, kulinarne dojrzewające); 2. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów zasadniczych z tylnej ćwierćtuszy wołowej; 3. Zaprezentowanie przez Opiekuna/Opiekunkę prawidłowego trybowania elementów kulinarnych z elementów zasadniczych; 4. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru przedniej ćwierćtuszy wołowej (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 5. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ IV (wołowina- ćwierćtusza tylna) ¹	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru tylnej ćwierćtuszy wołowej.
DZIEŃ V (wieprzowina)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się z rozbiorem półtuszy wieprzowych na elementy handlowe; 2. Przeprowadzenie przez praktykanta/praktykantkę praktycznego rozbioru półtuszy wieprzowych (w tym klasyfikacja mięsa drobnego); 3. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.

¹ Opcjonalnie rozbiór półtuszy wieprzowych.

Program B2

Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu **technik technologii żywności i pokrewnych w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa**

DZIEŃ I	<ol style="list-style-type: none">1. Szkolenie BHP;2. Zapoznanie z organizacją pracy zakładu mięsnego (specyfika, produkcja, oferta handlowa):<ol style="list-style-type: none">a) zapoznanie się z zasadami GMP/GHP;b) obserwacja i zaangażowanie w proste czynności na dziale produkcji/przetwórstwa mięsa;c) zapoznanie się z procedurami mycia i dezynfekcji po produkcji/sprzątanie stanowiska.
DZIEŃ II	<ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie się z maszynami i urządzeniami w zakładzie2. Zapoznanie się z oceną i klasyfikacją surowca oraz jego wykorzystaniem do produkcji wyrobów3. Zapoznanie się z funkcjonowaniem działu kontroli jakości4. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ III-IV	<ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie się z obróbką wstępną surowca mięsnego:<ol style="list-style-type: none">a) peklowanie;b) masowanie;c) rozdrabnianie;2. Zapoznanie się z kontrolą jakości (parametry procesów i zagrożenia);3. Formowanie;4. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron.
DZIEŃ V	<ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie się z obróbką cieplną przetworów mięsnych (parametry i zagrożenia)2. Zapoznanie się z pakowaniem oraz znakowanie wyrobów mięsnych<ol style="list-style-type: none">a) system pakowania (opakowania jednostkowe i zbiorcze)b) znakowanie (identyfikacja, rodzaj produktu, skład, numer partii, sposób przechowania) identyfikowalność produkt - pochodzenie3. Zapoznanie się z dystrybucją produktów końcowych4. Codzienne podsumowanie praktyk/wymiana spostrzeżeń, omówienie z praktykantem/praktykantką jego i jej słabych oraz mocnych stron

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

Zadanie 4: Realizacja 2-tyg. praktyk

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień II

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień III

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień IV

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień V

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

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

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

Uwagi/Wnioski Opiekuna/Opiekunki praktyk dotyczące Uczestnika/Uczestniczki praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

Inne uwagi/problemy powstałe w trakcie trwania praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk:

**Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach,
monitoringu praktyk**

Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		

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



5. Instrukcja do dzienniczka praktyk

INSTRUKCJA DO „DZIENNICZKA PRAKTYK”

Organizacja i przebieg praktyk
Szczegółowa Instrukcja wypełniania „Dzienniczka Praktyk”

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

Opracowanie: Grzegorz Ciosek



Spis treści

I. INFORMACJE WSTĘPNE.....	2
II. ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK.....	3
III. SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA „DZIENNICZKA PRAKTYK”	
1. Strona tytułowa „Dzienniczka Praktyk”	4
2. Lista obecności	4
3. Karta przebiegu praktyk	7
4. Uwagi/wnioski Opiekuna/Opiekunki praktyk dotyczące Uczestnika/Uczestniczki praktyk	9
5. Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk.....	9
IV. INFORMACJE DODATKOWE	9
V. PROCEDURA PO ZAKOŃCZENIU PRAKTYK.....	9



I. INFORMACJE WSTĘPNE

1. Ilekroć w niniejszej *INSTRUKCJI DO „DZIENNICZKA PRAKTYK”* mowa o *Opiekunie/Opiekunce praktyk* chodzi o osobę, która:
 - a) posiada wykształcenie i doświadczenie z zakresu objętego programem doskonalenia zawodowego;
 - b) zobowiązana jest do merytorycznej opieki nad Uczestnikiem/Uczestniczką praktyk podczas realizacji 5-dniowej części programu doskonalenia zawodowego w wyznaczonym terminie oraz zgodnie z opracowanym programem doskonalenia zawodowego;
 - c) zobowiązana jest do prowadzenia i dokonywania wpisów do „Dzienniczka praktyk” w trakcie realizacji praktyk;
 - d) zobowiązana jest do opracowania autorskiego raportu z wykonanego dzieła;
 - e) zobowiązana jest do wykonania postanowień szczegółowych określonych w umowie zawartej z realizatorem projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr umowy UDA-POKL.03.04.03-00-053/10-00) współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, jakim jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego z siedzibą w Warszawie przy ul. Kruczkowskiego 3, 00 – 380 Warszawa.
2. Ilekroć w niniejszej *INSTRUKCJI DO „DZIENNICZKA PRAKTYK”* mowa o *Uczestniku/Uczestniczce praktyk* chodzi osobę, która z własnej inicjatywy zadeklarowała chęć uczestnictwa, zakwalifikowała się i jest uczestnikiem/uczestniczką projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr umowy UDA-POKL.03.04.03-00-053/10-00) współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
3. Ilekroć w niniejszej *INSTRUKCJI DO „DZIENNICZKA PRAKTYK”* mowa o *programie doskonalenia zawodowego*, chodzi o opracowane gotowe do wdrożenia dwa programy praktyk (szczegółowy zakres został umieszczony w „Dzienniczku Praktyk), które zostały opracowane przez powołany zespół Ekspertów ds. technologii mięsa/sztuki kulinarnej/dydaktyki, którzy po zapoznaniu się z profilami kompetencji 56 Uczestników/Uczestniczek projektu w zakresie dydaktyki przedmiotów zawodowych oraz technologii obróbki mięsa według stanu przed rozpoczęciem praktyk oraz zapoznaniu z podsumowującymi raportami merytorycznymi zawierającymi informacje dotyczące stanu wiedzy i umiejętności uczestników Projektu oraz udziale w charakterze moderatorów dyskusji podczas konferencji organizowanej w ramach Projektu w grupie przedstawicieli szkół zawodowych oraz przedsiębiorców nad potrzebami związanymi z doskonaleniem zawodowym nauczycieli zawodu;
4. Przed rozpoczęciem praktyk Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest zapoznać się z *Kartą kompetencji Uczestnika/Uczestniczki*, będącą wkładką do „Dzienniczka praktyk”;
5. Szczególną uwagę należy zwrócić na przedstawione w *Karcie kompetencji Uczestnika/Uczestniczki* „Słabe i mocne strony” oraz „Rekomendacje”;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. Celem praktyk jest podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu zawodów związanych z przetwórstwem mięsa i gastronomią poprzez 2-tyg. praktyki w przedsiębiorstwach;
7. Szczegółowy opis programów doskonalenia zawodowego znajduje się na 2 i 3 stronie „Dzienniczka praktyk” ;
8. Opiekun/Opiekunka praktyk oraz Uczestnik/Uczestniczka praktyk zobowiązani są realizować praktyki zgodnie z odpowiadającym dla danego Uczestnika/Uczestniczki typem programu doskonalenia zawodowego (A1,A2 lub B1,B2);
9. Typ programu doskonalenia zawodowego odpowiadający danemu Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk zostanie wskazany Opiekunowi/Opiekunce praktyk przez pracowników Biura Projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”;
10. Obowiązkiem Opiekuna/Opiekunki praktyk jest koordynowanie przebiegu praktyk zgodnie z programem doskonalenia zawodowego dedykowanym danemu Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk.

II. ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK

1. Praktyki realizowane są w mikro, małych i średnich przedsiębiorstwach (10 dni roboczych po 8h) - 5 dni w przedsiębiorstwie gastronomicznym i 5 dni w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego;
2. Opiekun/Opiekunka praktyk zapewnia właściwą organizację oraz właściwy przebieg praktyk;
3. Uczestnik/Uczestniczka praktyk zobowiązany jest do odbycia łącznie 80h praktyk, w tym:
 - a) Uczestnik/Uczestniczka praktyk realizujący Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu **kucharz i pokrewnych** - 5 dni roboczych po 8h w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania oraz 5 dni roboczych po 8h w Przedsiębiorstwie gastronomicznym w kuchni restauracyjnej lub hotelowej;
 - b) Uczestnik/Uczestniczka praktyk realizujący Program doskonalenia zawodowego dla Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu **technik technologii żywności i pokrewnych** - 5 dni roboczych po 8h w Zakładzie Mięsnym w dziale rozbioru i wykrawania oraz 5 dni roboczych po 8h w Zakładzie Mięsnym w dziale produkcji/przetwórstwa mięsa.
4. Czas rozpoczęcia i ukończenia praktyk w ciągu dnia Uczestnik/Uczestniczka praktyk uzgadnia z Opiekunem/Opiekunką praktyk;
5. W trakcie trwania praktyk dopuszcza się organizację dwóch przerw, które Opiekun/Opiekunka praktyk indywidualnie ustala z Uczestnikiem/Uczestniczką praktyk, przy założeniu, że jedna z przerw trwa 30 minut ;
6. Opiekun/Opiekunka praktyk ustala dzienny plan praktyki, zapewniający Uczestnikowi/Uczestniczce praktyk zrealizowanie programu praktyk zaplanowanego na dany dzień;
7. Opiekun/Opiekunka praktyk zapewnia kandydatowi możliwość wykonywania czynności wchodzących w zakres programu doskonalenia zawodowego;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Przebieg praktyki jest dokumentowany w „Dzienniczku praktyk”;
9. „Dzienniczek praktyk” powinien cały czas znajdować się w miejscu odbywania praktyk;
10. Opiekun/Opiekunka prowadzi i uzupełnia każdego dnia „Dzienniczek praktyk”;
11. Codziennie po zajęciach Opiekun/Opiekunka omawia z Uczestnikiem/ Uczestniczką praktyk przebieg i wyniki całodziennej pracy. Dokonuje jej oceny w *Karcie przebiegu praktyk* w wyznaczonym miejscu (*Wnioski dotyczące przebiegu praktyk*);
12. Wpisów w „Dzienniczku praktyk” dokonuje się w sposób odzwierciedlający rodzaje wykonywanych czynności zawodowych, ze wskazaniem okresu ich wykonywania;
13. Wpisy, o których mowa wyżej, potwierdza Opiekun/Opiekunka praktyk wyznaczonym miejscu pod *Kartą przebiegu praktyk*;
14. „Dzienniczek praktyk” należy wypełniać [niebieskim długopisem](#).

III. SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA WYPEŁNIANIA „DZIENNICZKA PRAKTYK”

1. Strona tytułowa „Dzienniczka Praktyk”

- a) Opiekun/Opiekunka praktyk wpisuje w wyznaczonym miejscu:
 - typ realizowanego programu doskonalenia zawodowego (A1,A2 lub B1,B2);
 - imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk;
 - termin i miejsce realizacji praktyk;
 - imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk.
- b) Opiekun/Opiekunka praktyk w wyznaczonym miejscu przybija pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka.

2. Lista obecności

- a) Uczestnik/Uczestniczka praktyk uzupełnia i podpisuje na zakończenie każdego dnia praktyk znajdującą się na stronie 4 „Dzienniczka Praktyk”- listę obecności;
- b) Niedozwolone jest podpisywanie listy obecności na kilka dni do przodu;
- c) Po zakończeniu praktyk, pod listą obecności podpisuje się Opiekun/Opiekunka praktyk;
- d) Uczestnik/Uczestniczka praktyk wpisuje w wyznaczonym miejscu:
 - termin realizacji praktyk;
 - miejsce realizacji praktyk;
 - nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk.



Wzór wypełniania strony tytułowej „Dzienniczka praktyk”

DZIENNICZEK PRAKTYK

Program doskonalenia zawodowego A1
(A1/A2)

Jan Kowalski

Imię i nazwisko Praktykanta/Praktykantki

01-05 lipca 2011r.

Termin realizacji praktyki (d-m-r)

Zakłady Mięsne „Smakuś”/Hotel Bryza

ul. Kochanowskiego 20, 00-100 Warszawa

Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

Piotr Zdanowski

Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

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

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

Pieczęć przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wzór wypełniania „Listy obecności”

Termin realizacji praktyk	01-05 lipca 2011r.
Miejsce realizacji praktyk	Zakłady Mięsne „Smakuś”/Hotel Bryza ul. Kochanowskiego 20, 00-100 Warszawa
Nazwisko i imię Uczestnika/Uczestniczki praktyk	Jan Kowalski
Lista obecności	
Data realizacji praktyk (d-m-r)	Czytelny Podpis Uczestnika/Uczestniczki praktyk
01 lipca 2011	<i>Jan Kowalski</i>
02 lipca 2011	<i>Jan Kowalski</i>
03 lipca 2011	<i>Jan Kowalski</i>
04 lipca 2011	<i>Jan Kowalski</i>
05 lipca 2011	<i>Jan Kowalski</i>

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: *Piotr Zdanowski*



3. Karta przebiegu praktyk

- a) Na stronach od 5 do 9 „Dzienniczka praktyk” przedstawiono *Karty przebiegu praktyk* na kolejne 5 dni praktyk, które Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest wypełniać każdego dnia praktyk;
- b) W ramach dokumentacji realizowanych podczas praktyk działań, zajęcia wyszczególnione w *Kartach przebiegu praktyk* powinny być zbieżne z programem praktyk i wpisane na początku każdego dnia w kolumnę – „*Autorski Plan Zajęć*”
- c) Opiekun/Opiekunka praktyk planuje dzień pracy Uczestnika/ Uczestniczki praktyk rozpisując harmonogram godzinowy uwzględniając dwie przerwy (ilość godzin wraz z dwoma przerwami musi być równa 8 h roboczym);
 - w wierszu „*Data (d-m-r) ...*” należy wpisać datę realizacji praktyk;
 - W kolumnie „*Godziny praktyk*” należy wpisać przedział czasowy realizacji praktyk pomiędzy przerwami;
 - w kolumnie „*Ilość godzin*” – należy wpisać cyfrę odpowiadającą liczbie zrealizowanych godzin praktyk.
- d) Opiekun/Opiekunka praktyk po zakończeniu każdego dnia praktyk uzupełnia w *Karcie przebiegu praktyk* „*Wnioski dotyczące przebiegu praktyk*”;
- e) W wyznaczonym miejscu pod tabelą *Karty przebiegu praktyk* Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest złożyć na koniec każdego dnia praktyk czytelny podpis.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wzór wypełniania „Karty przebiegu praktyk”

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I			
Data (d-m-r) 01 lipca 2011r. Czas Praktyki: 8 h			
Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć (wypełnia Opiekun/Opiekunka Praktyk)	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od 8.00 do 11.00	3	Omówienie planu dnia, zapoznanie Praktykanta z przepisami BHP, Zaprezentowanie poszczególnych stanowisk pracy, etc.	Praktykant posiada niewielkie doświadczenie w..... Posiada braki w..... Miał problemy z.....
	15min	przerwa	Potrafił wykonać.....
od 11.15 do 13.15	2		Udzieliłem wskazówek w zakresie.....
	15min	przerwa	
od 13.30 do 16.00	2,5		

Czytelny podpis Opiekuna/Opiekunki praktyk: *Piotr Zdanowski*



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

- a) Na stronie 10 i 11 „Dzienniczka praktyk”- Opiekun/Opiekunka praktyk zobowiązany jest wpisać uwagi i wnioski końcowe z przebiegu 5-ciu dni praktyk, odnoszące się do wszystkich działań Uczestnika/Uczestniczki praktyk oraz ewentualne problemy powstałe trakcie realizacji praktyk;
- b) Jeżeli w trakcie praktyki nie odnotowano żadnych problemów związanych z jej realizacją, wówczas należy wstawić literę „Z”.

5. Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk

W przypadku kontroli przez uprawnioną instytucję/osobę (np. Ministerstwo Edukacji Narodowej, Ekspertkę ds. monitoringu i ewaluacji) obowiązkiem Opiekuna/ Opiekunki praktyk jest dopilnowanie by kontrolujący wypełnił stronę, na której znajduje się tabela „*Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk*” (strona 12 i 13 „Dzienniczka praktyk”).

IV. INFORMACJE DODATKOWE

1. Do „Dzienniczka praktyk” dołączone zostaną przygotowane przez pracowników Biura Projektu wykazy świadczeń otrzymanych przez Uczestników/Uczestniczki praktyk podczas trwania praktyk;
2. Obowiązkiem Opiekuna/Opiekunki praktyk jest dopilnowanie by wszystkie dokumenty zostały podpisane przez Uczestnika/Uczestniczkę praktyk czytelnie (imię i nazwisko) niebieskim długopisem.

V. PROCEDURA PO ZAKOŃCZENIU PRAKTYK

1. Po zakończeniu praktyk Opiekun/Opiekunka praktyk sporządza Autorski raport na temat programu doskonalenia zawodowego poprzez 5-cio dniowe praktyki w danym przedsiębiorstwie/dziale oraz postępów Uczestnika/Uczestniczki praktyk (przyrost umiejętności zawodowych);
2. Autorski raport poza wymaganiami określonymi w umowie o dzieło zawierać musi wstęp formalny i dane dotyczące uczestnika/uczestniczki praktyk zgodnie z wzorem zamieszczonym poniżej:

„Autorski raport końcowy z wykonanego dzieła zawierający autorską opinię na temat wdrażanego programu doskonalenia zawodowego, analizę słabych i mocnych stron Uczestnika/Uczestniczki praktyk – (imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk) w czasie praktyk odbytych w dniach xxx (d-m-r) roku w xxx (nazwa przedsiębiorstwa i adres realizacji praktyk) ze wskazaniem autorskich rekomendacji rozwojowych.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Raport opracowany w ramach umowy o dzieło nr **xx** zawartej w dniu **xxx (d-m-r)** roku z Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego z siedzibą w Warszawie przy ul. Kruczkowskiego 3, 00 – 380 Warszawa, zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym pod numerem KRS 0000233381, REGON 140126729, NIP 9521967784, reprezentowanym przez Jerzego Wierzbickiego – Prezesa PZPBM oraz Jacka Pisulę – Wiceprezesa PZPBM, w ramach realizacji projektu p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr umowy UDA-POKL.03.04.03-00-053/10-00) współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe, prowadzi projekt p.n.: „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” (nr umowy UDA-POKL.03.04.03-00-053/10-00) współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej”.

3. Podpisany na każdej stronie raport, „Dzienniczek praktyk” oraz wykaz świadczeń należy przesłać w jednej kopercie do Biura Projektu, na adres:

Biuro Projektu
„Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”
ul. Niepodległości 53/55, pok.100
10-044 Olsztyn

UWAGA!!!

W razie jakichkolwiek niejasności, problemów powstałych w trakcie realizacji praktyk należy kontaktować się z Koordynatorem merytorycznym projektu pod numerem telefonu: +48 503 781 579.