

Szanowni Państwo,

zmiany społeczno - gospodarcze oraz szybko rozwijające się nowe technologie wymuszają konieczność modernizacji kształcenia zawodowego, tak by było zgodne z rynkiem pracy. Kluczowym ogniwem jest nauczyciel przedmiotów zawodowych oraz instruktor praktycznej nauki zawodu, którym trzeba dostarczyć nie tylko wiedzę na poziomie teoretycznym, ale również wiedzę praktyczną, którą mogą zdobyć jedynie w rzeczywistych warunkach pracy.



W chwili obecnej z danych statystycznych wynika, że wystąpił wzrost zainteresowania kształceniem zawodowym, czego potwierdzeniem jest wzrost liczby uczniów. Na terenie województwa świętokrzyskiego znajduje się 186 szkół zawodowych, w tym 162 w miastach i 24 na wsi, a w szkołach zawodowych uczy ponad 1780 nauczycieli oraz 480 instruktorów praktycznej nauki zawodu. Analizy wskazują, że jedynie 10% ogółu dokszałca się systematycznie. Ponadto większość nauczycieli to osoby powyżej 45 roku życia, które dawno zakończyły edukację, a ich wiedza i umiejętności są w dużej części zdezaktualizowane.

Dlatego też, Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach podjął się wyzwania przygotowania, a następnie dzięki pozytywnej ocenie Ministerstwa Edukacji Narodowej, realizacji inicjatywy edukacyjnej skierowanej do nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu, uczących w szkołach zawodowych z branży budowlanej, gastronomicznej i turystycznej, na terenie naszego regionu.

Zachęcam do zapoznania się z niniejszym „Raportem” oraz stanowiącymi jego integralną część poradnikami. Jestem przekonany, że zawarte informacje przyczynią się do nie tylko głębszej znajomości prowadzonej przez ZDZ działalności szkoleniowej, ale także do szerszego zrozumienia edukacji ustawicznej, nie bez przyczyny tak promowanej przez Unię Europejską.

Serdecznie dziękuję kierownictwu i pracownikom Ministerstwa Edukacji Narodowej oraz Ośrodka Rozwoju Edukacji, którzy nadzorowali realizację Projektu, a także okazywali nam życzliwość, służyli radą i pomocą.

Jerzy Wątroba

Prezes Zarządu
Zakładu Doskonalenia Zawodowego
w Kielcach

Podstawowe informacje

Realizacja projektu projekt pn.: „Profesjonalny nauczyciel zawodu” została zaplanowana na okres od 15 grudnia 2010 roku do 31 grudnia 2011 roku, na terenie województwa świętokrzyskiego przez Centrum Doskonalenia Nauczycieli Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach.

Przeprowadzenie zaplanowanych działań w projekcie odbyło się na podstawie umowy ZDZ w Kielcach z Ministerstwem Edukacji Narodowej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Działania 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałania 3.4.3. Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.

Wszystkie prace nadzorował specjalnie powołany zespół zarządzający projektem, który pracował w utworzonym na potrzeby przedsięwzięcia Biurze Projektu.

Cele i zadania

Celem ogólnym projektu było uaktualnienie posiadanych oraz zdobycie nowych wiadomości i umiejętności praktycznych przez 50 nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży budowlanej, gastronomicznej i turystycznej, ze szkół prowadzących kształcenie zawodowe w województwa świętokrzyskim. Cel został osiągnięty poprzez ukończenie 2-tygodniowych praktyk zawodowych u pracodawców (w rzeczywistych warunkach środowiska pracy) i tygodniowej wizyty studyjnej u pracodawców zagranicznych - Niemieckich, według opracowanego w ścisłej współpracy z pracodawcami nowego programu praktyk, a także upowszechnienie rezultatów wdrożonego projektu.

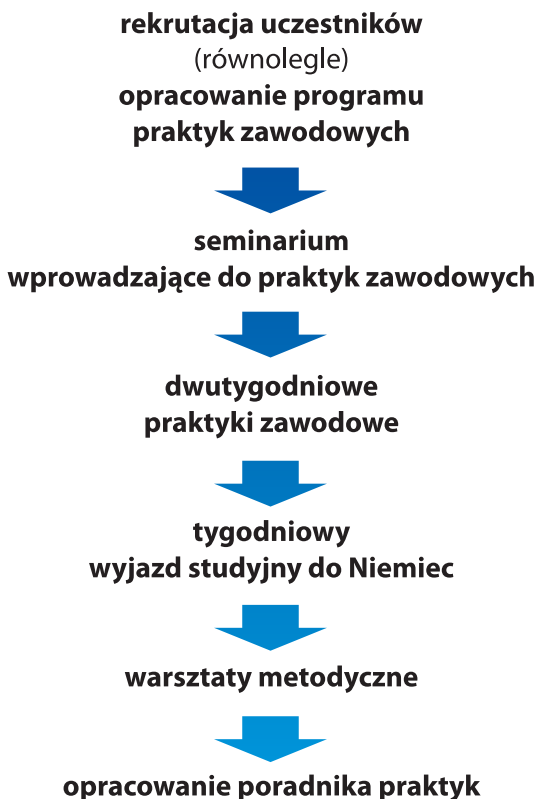
Cele szczegółowe projektu:

- Wypracowanie modelowego programu praktyk w ścisłej współpracy z pracodawcami, przedstawicielami oświaty (metodykami, nauczycielami, instruktorami szkół zawodowych) w branży budowlanej, gastronomicznej, turystycznej, wynikiem czego będzie podniesienie jakości kształcenia.
- Poznanie nowoczesnych technologii, oprzyrządowania technicznego, oprogramowania i rozwiązań organizacyjnych na poziomie polskim i europejskim oraz zdobycie praktycznych umiejętności w rzeczywistych warunkach pracy w trakcie pilotażowych, 2-tygodniowych praktyk zawodowych (w okresie wakacji letnich) dla 17 nauczycieli w branży budowlanej; 23 w branży gastronomicznej i 10 w turystycznej.
- Dostarczenie nauczycielom najnowszej wiedzy merytorycznej i metodycznej, zgodnej z oczekiwaniami rynku pracy niezbędnej do kształcenia w kierunkach budowlanych, gastronomicznych, turystycznych oraz zwiększenie motywacji do doskonalenia swojej wiedzy i umiejętności i poszukiwania innowacyjnych metod nauczania.

- Ocena przeprowadzonego procesu doskonalenia teoretycznego i praktycznego, wypracowanie wniosków i rekomendacji dla organizatorów kształcenia poprzez opracowanie raportu końcowego zawierającego: programy praktyk, doświadczenia wynikające z całego procesu kształcenia realizowanego w projekcie.
- Zainteresowanie pracodawców współpracą ze szkołami zawodowymi i nawiązanie ścisłej współpracy z pracodawcami organizującymi praktyki (i w przyszłości organizacja praktyk również dla uczniów szkół zawodowych) poprzez promocję projektu i jego rezultatów oraz bezpośredni udział pracodawców w działaniach projektowych.

Założony cel główny oraz cele szczegółowe zostały w całości zrealizowane.

Kolejność zadań projektowych



W wyniku zrealizowanego przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach, wnoszącego nową jakość projektu powstały niniejsze trzy PORADNIKI kierowane do nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Poradniki te zawierają:

- wzorcowe konspekty zajęć praktycznych dla nauczycieli w zakresie nauczania w szkołach zawodowych,
- szereg wskazówek i rekomendacji jak w sposób efektywny organizować praktyki dla nauczycieli i instruktorów zawodu,
- wskazówki jak uzyskiwać zakładane efekty kształcenia,
- wskazówki jak podnosić efektywność procesu kształcenia w szkołach zawodowych.

Poradniki zostały opracowane według następującego układu chronologicznego:

1. Wstęp.
2. Praktyki zawodowe dla nauczycieli.
 - 2.1 Seminarium przygotowujące nauczycieli do praktyk.
 - 2.2 Program praktyk zawodowych.
 - 2.3 Sprawozdanie z realizacji praktyk.
3. Relacja z wyjazdu studyjnego do Berlina.
4. Warsztaty metodyczne dla nauczycieli.
 - 4.1 Sprawozdanie z warsztatów metodycznych.
 - 4.2 Przykładowe konspekty zajęć praktycznej nauki zawodu.
5. Wnioski wypracowane w projekcie.

Poradnik
dla nauczycieli i instruktorów
praktycznej nauki zawodu

BRANŻA BUDOWLANA

*„nie wystarczy wiedzieć co robić,
by umieć to zrobić”
(autor nieznany)*

1. Wstęp

Dzisiejsze budownictwo stawia przed edukacją zawodową zdecydowanie większe wymagania.

Szybki postęp techniczny, jaki ma miejsce w ostatnich latach w budownictwie, stawia jednocześnie nowe wyzwania w dziedzinie edukacji na wszystkich szczeblach nauczania, począwszy od robotnika wykwalifikowanego, technika czy inżyniera. Zauważając tak szybkie i głębokie zmiany zachodzące na rynku budowlanym można wnioskować, że zaistniała silna potrzeba ciągłej weryfikacji i doskonalenia zawodowego na wszystkich szczeblach edukacji. Są to wyzwania XXI wieku i z tym przychodzi się zmierzyć.

Wziąwszy powyższe pod uwagę nie można się dziwić, że rynek dopomina się o nowocześnie wykwalifikowanych robotników, techników i inżynierów. Inżynierowie nawołują o dobrze przygotowanych i wykwalifikowanych robotników, mogących realizować wszelakie inwestycje: przemysłowe, handlowe, komunikacyjne (drogowe i kolejowe), inwestycje w infrastrukturze itp.

Celem opracowanego poradnika jest pomoc w dążeniu do uzyskiwania takich efektów kształcenia, aby uczący się zdobył zakładany zasób wiedzy oraz umiał go następnie zastosować w praktyce tzn. potrafił samodzielnie i bezpiecznie wykonać powierzone mu roboty budowlane.

Te efekty winny być mierzalne w każdym z pięciu kategorii:

- umiejętność uczenia się,
- wiedza i rozumienie,
- stosowanie wiedzy,
- umiejętność wnioskowania i weryfikowania efektów pracy (praca wykonana dobrze, źle),
- umiejętność komunikowania, się (w tym realizacja na podstawie rysunku technicznego).

W tym celu:

- przeprowadzono i zrealizowano cykl wykładów dla nauczycieli praktycznej nauki zawodu z zakresu przepisów BHP, nowoczesnych technologii stosowanych obecnie w budownictwie, zachodzących zmian i aktualnych trendów technologicznych oraz stosowanych nowych materiałów, a także wynikającej z tych zmian potrzeby ustawicznego doksztalcania się. Ponadto zorganizowano także, dla nauczycieli praktycznej nauki zawodu i instruktorów zawodu, praktyki na dużych placach budowy,
- zrealizowano wizytę studyjną w Berlinie (szczegóły w sprawozdaniu z wizyty, zamieszczone w dalszej części Poradnika),
- zrealizowano projekt wspólnego opracowania szeregu scenariuszy lekcji praktycznej nauki zawodu,
- przeprowadzono pokazową lekcję wg opracowanego scenariusza.

W wyniku realizacji całego projektu opracowano szereg wzorcowych konspektów lekcji praktycznej nauki zawodu w branży budowlanej dotyczących poszczególnych grup robót, których przykłady podano poniżej:

- wykonywanie warstwy elewacyjnej z cegły klinkierowej,
- wyznaczenie zarysu fundamentów w terenie,
- wykonanie modelu zbrojenia zadanych elementów konstrukcyjnych obiektu budowlanego,
- wykonanie modelu połączenia dachowej,
- wykonanie fragmentu muru wg zadanej technologii,
- wykonanie modelu przegrody budowlanej,
- wykonanie tynków dekoracyjnych na wyznaczonych fragmentach ścian z wykorzystaniem technologii Ceresit oraz prezentacja i pokaz w/w firmy,
- wykonanie modelu ściany z tynkiem dekoracyjnym,
- wykonanie zadanego fragmentu projektu budowlanego z użyciem technik komputerowych,
- termoizolacja przegród budowlanych,
- wykonanie zbrojenia wybranych elementów żelbetowych.

Trzy wybrane konspekty zamieszczono w całości w części opracowania dotyczącej branży budowlanej.

2. Praktyki zawodowe dla nauczycieli.

2.1. Seminarium przygotowujące do praktyk zawodowych.

Na podstawie wcześniej specjalnie opracowanego programu praktyk, nauczyciele – uczestnicy projektu wzięli udział w seminarium przygotowującym ich do zajęć praktycznych na budowach.

2.2. Program praktyk zawodowych.

Podczas praktyki zawodowej nauczyciel przedmiotów zawodowych (lub instruktor praktycznej nauki zawodu branży budowlanej) będzie uczestnicząc w procesie budowlanym, realizował treści programowe:

Bezpieczeństwo na budowie, a w szczególności:

- bhp na stanowisku pracy,
- zagrożenia na stanowisku pracy,
- zapobieganie wypadkom na stanowisku pracy,
- plany BIOZ,
- ocena stanu bhp na budowie.

Czytanie dokumentacji budowlanej, a w szczególności:

- części składowe dokumentacji budowlanej,
- oznaczenia graficzne stosowane w dokumentacji budowlanej,
- elementy obiektów budowlanych zawarte w dokumentacji budowlanej,

- wymiarowanie rysunków architektoniczno – budowlanych,
- szczegóły rozwiązań projektowych zawarte w dokumentacji budowlanej.

Materiałoznawstwo budowlane, a w szczególności:

- nowoczesne materiały budowlane stosowane na budowie,
- rodzaje materiałów budowlanych,
- cechy techniczne materiałów budowlanych,
- transport i składowanie materiałów na budowie.

Technologia budownictwa, a w szczególności:

- roboty fundamentowe (wykonywanie wykopów, fundamentowanie w głębokich wykopach, ścianki szczelinowe formowane w gruncie, iniekcje strumieniowe, izolacje fundamentów),
- konstrukcja budynku (roboty murowe - sposoby murowania, rusztowania systemowe, techniki wykonywania robót betoniarskich i zbrojarskich, zasady wykonywania konstrukcji żelbetowych, deskowania systemowe, wykonywanie konstrukcji ciesielskich),
- roboty wykończeniowe (tradycyjne i nowoczesne rozwiązania technologiczne robót wykończeniowych: tynkarskich, malarskich, posadzkarskich, instalacje w budynku),
- roboty remontowe i wyburzeniowe (wykonywanie wyburzeń elementów budynku, naprawy i wzmocnienia elementów budynku).

Kosztorysowanie w budownictwie, a w szczególności:

- przedmiary i obmiary robót,
- kalkulacja kosztów (systemy komputerowe do kosztorysowania),
- rodzaje kosztorysów,
- analiza kosztów, opłacalność inwestycji.

Organizacja robót budowlanych, a w szczególności:

- harmonogramy robót (czytanie harmonogramów budowy),
- sieci powiązań,
- zagospodarowanie placu budowy.

Specyfikacje techniczne wykonania i odbioru robót, a w szczególności:

- wymagania ogólne dotyczące wykonania i odbioru robót (określenie standardu i jakości wykonania robót).

Kontrola jakości konstrukcji budowlanych, a w szczególności:

- program zapewnienia jakości (PZJ).

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa powinna odbywać się na budowach, na których realizowane będą roboty ujęte w powyższym programie praktyk zawodowych. Zrealizowanie programu praktyk pomoże nauczycielom podwyższyć kwalifikacje zawodowe.

Przed przystąpieniem do zajęć praktycznych nauczyciele powinni poznać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące na budowie.

2.3. Sprawozdanie z realizacji praktyk.

Praktyki zawodowe nauczycieli branży budowlanej, realizowane w ramach projektu, odbyły się zgodnie z harmonogramem i programem praktyk.

Itak:

- nauczyciele zostali przeszkoleni w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na poszczególnych budowach, zapoznali się z planami BIOZ, analizowali stan bhp i ppoż. na budowie,
- czytali dokumentację projektową obiektów budowlanych (rzuty, przekroje, elewacje, szczegóły) oraz dokumentację budowy (pozwolenie na budowę, dziennik budowy, plan zagospodarowania placu budowy, harmonogramy, książki obmiarów, kosztorysy),
- zapoznali się z tradycyjnymi procesami technologicznymi realizowanymi na poszczególnych budowach: ziemnymi, fundamentowymi, stanu surowego budynków (betoniarskimi, zbrojarskimi, murowymi), wykończeniowymi (tynkarskimi, posadzkarskimi, malarskimi),
- poznawali nowoczesne metody fundamentowania (pale gruntowo-strumieniowe, baret) oraz wykonywanie niestandardowych robót budowlanych,
- asystując kierownikowi budowy uczestniczyli w wykonywaniu robót remontowych i wyburzeniowych,
- wzbogacili swoją wiedzę o nowoczesnych materiałach budowlanych (np. beton architektoniczny, maty bentonitowe),



- brali udział w ćwiczeniach laboratoryjnych podczas kontroli jakości wyrobów budowlanych (badania klasy betonu i stali),

- zapoznali się ze specyfikacjami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlanych,
- asystując majstrom na budowie wykonywali obmiary robót, analizowali zawarte w kosztorysach przedmiary robót,
- analizowali plany zagospodarowania placu budowy,
- na podstawie kosztorysów dokonywali analizy ponoszonych kosztów na budowie,
- uczestniczyli w odbiorach robót.



Zakres robót realizowanych na poszczególnych budowach oraz w zakładzie produkcyjnym umożliwił zrealizowanie programu praktyk zawodowych, co spowodowało wzbogacenie wiedzy budowlanej nauczycieli. Uczestnicząc w procesach technologicznych na budowie nauczyciele poszerzyli swoje umiejętności z dziedziny budownictwa. Zdobyta wiedza i umiejętności przyczynią się do osiągnięcia przez nauczycieli lepszych wyników w procesie dydaktycznym.



3. Relacja z wizyty studyjnej do Berlina.

Wizyta studyjna do Berlina, realizowana w ramach projektu, odbyła się w dniach 15–21.08.2011r. Założony program wizyty został zrealizowany.

W ramach wizyty:

- nauczyciele zapoznali się z systemem kształcenia zawodowego w Niemczech,
- w Izbie Rzemieślniczej w Berlinie wysłuchali wykładu na temat kształcenia zawodowego realizowanego przez Izbę, obejrzeli specjalistyczne pracownie, a w nich nowoczesne maszyny i sprzęt do nauki zawodu, indywidualne stanowiska do wykonywania przydzielonych uczniom zadań, przedmioty użyteczne wykonane jako prace dyplomowe,



- odbyli spotkanie z nauczycielami i dyrekcją szkoły Marcel–Breuer-Schule, wysłuchali przygotowanych referatów z następujących tematów: „Zespół Szkół Centrum Kształcenia w Berlinie, jako centrum kompetencji kształcenia zawodowego”, „Kierunki edukacyjne szkoły”, „Wymarzony zawód nauczyciel”, „Możliwości kształcenia nauczycieli w szkole zawodowej”), dodatkowo uczestniczyli w ciekawej dyskusji z przedstawicielami szkoły niemieckiej,
- w nowej (oddanej w 2008 roku, wybudowanej ze środków zewnętrznych, w tym funduszy pochodzących z Unii Europejskiej), nowoczesnej szkole Marcel – Breuer - Schule obejrzeli warsztaty i pracownie dydaktyczne do nauki zawodu (zajęcia w niewielkich grupach, indywidualne stanowiska do pracy uczniów, dobrze wyposażone pracownie, widoczny proces nauczania z korytarza - przeszkłone drzwi, uczniowie mają możliwość wyboru ścieżki kształcenia w zależności od posiadanych zdolności i umiejętności),
- zapoznali się z obróbką szkła budowlanego podczas wizyty w Zakładzie Produkcyjnym Szklana „Bartelt & Sohn” (szlifowanie szkła, laminowanie, utwardzanie, piaskowanie, wytrawianie motywów na szkło, szklane schody, podesty),

- wzbogacili swoją wiedzę o nowoczesnych obiektach architektonicznych (monolityczna konstrukcja wysokościowca o elewacji ze szkła i stali - Sony Center, nowoczesne gmachy koncernu Daimler Benz, Baon Tower, Pomnik Holokaustu składający się z 2711-tu ułożonych w równoległych szeregach betonowych bloków),



- zapoznali się z architekturą zabytkowych obiektów Berlina i Poczdamu (XVI - XIX wiek, Katedra Berliner Dom, Most Moltkego, Pałac Cecilienhof, Pałac Sanssouci, Reichstag - ciekawy budynek parlamentu Niemiec),
- zwiedzili gmach Muzeum Pergamońskiego nawiązujący do architektury greckiej i barokowej, Muzeum im. Bodego, którego mury wychodzą prosto z wody (analogicznie jak pałace weneckie),



Na zakończenie wyjazdu studyjnego wzięli udział w uroczystej kolacji, na której wręczono uczestniczącym w programie nauczycielom Certyfikaty uczestnictwa w wizycie studyjnej w Berlinie.

4. Warsztaty metodyczne dla nauczycieli.

4.1. Sprawozdanie z warsztatów metodycznych.

W ramach projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” odbyły się warsztaty metodyczne, podczas których nauczyciele wypracowali przykładowe konspekty do realizacji zajęć praktycznych w szkole zawodowej branży budowlanej. Nauczyciele uczestniczący w projekcie wykazali się dużą aktywnością w planowaniu przebiegu zajęć i opracowywaniu konspektów.

4.2. Przykładowe konspekty zajęć praktycznej nauki zawodu.

Konspekt numer 1

ROK SZKOLNY:

NAUCZYCIEL:

PRZEDMIOT: Zajęcia praktyczne – zawód murarz

KLASA: III murarz

LICZBA UCZNIÓW:

LICZBA GODZIN: 5,5 godziny

MIEJSCE ODBYWANIA ZAJĘĆ: Warsztat szkolny

TEMAT JEDNOSTKI METODYCZNEJ: Tynkowanie ścian

TEMAT ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH: Wykonywanie tynków dekoracyjnych

TEMAT ZADANIA WYTWÓRCZEGO: Wykonanie tynku dekoracyjnego na wybranym podłożu

CEL GŁÓWNY: Wykonywanie nowoczesnych tynków dekoracyjnych

CELE OPERACYJNE:

Uczeń:

- wymienia poznane techniki tynkowania,
- omawia sposób wykonania poznanych tynków dekoracyjnych,
- wykonuje nowoczesne tynki zgodnie ze sztuką budowlaną,
- stosuje przepisy bhp.

METODY NAUCZANIA:

- prezentacja zagadnienia, zadania,
- instruktaż (omówienie) z wyjaśnieniem i pokazem,
- ćwiczenia produkcyjne.

ŚRODKI KSZTAŁCENIA:

- konspekt,
- środki multimedialne,
- pace stalowe, packi plastikowe, kielnia,
- pojemniki z zaprawami tynkarskimi,
- urządzenie mechaniczne – mieszadło,

- podłoża pod tynk – płyty gipsowo-kartonowe,
- taśma tynkarska, ołówki, metrówka,
- poziomnice,
- środki ochrony indywidualnej.

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ:

- praca zespołowa ze współudziałem firmy budowlanej w procesie dydaktycznym,
- zajęcia w grupach.

OGNIWA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH:

- I. Wstępne czynności organizacyjno-przygotowawcze.
- II. Instruktaż wstępny.
- III. Instruktaż bieżący.
- IV. Instruktaż końcowy.
- V. Czynności organizacyjno-porządkowe kończące zajęcia.

Przebieg zajęć:

Ogniwa	Czas (min)	Czynności nauczyciela	Czynności ucznia	Czynności instruktora przedstawiciela firmy	Osiągnięte cele
I	10 min	Wyznacza miejsce zajęć, sprawdza obecność uczniów na zajęciach, sprawdza odzież roboczą, przedstawia pracownika firmy budowlanej, zapoznaje uczniów z harmonogramem zajęć.	Zmienia strój cywilny na roboczy, zgłasza swoją obecność na zajęciach, poznaje instruktorów firmy budowlanej, poznaje harmonogram zajęć.	Przedstawia się i określa cel swojego przybycia	Uczeń: zna formę przebiegu zajęć, poznał firmę istniejącą na rynku budowlanym.
II	40 min	Pomaga w organizacji i utrzymaniu porządku w czasie prezentacji multimedialnej, czuwa nad przebiegiem prezentacji.	Obserwuje prezentację multimedialną, bierze aktywny udział w prezentacji poprzez odpowiedzi na zadane pytania przez instruktora, przedstawiciela firmy, sam zadaje pytania.	Dokonuje prezentacji multimedialnej, omawia wykonywanie warstwy elewacyjnej z cegły klinkierowej z użyciem kolorowej zaprawy Optiroc 100/600 z jednoczesnym wykonywaniem spoin, zadaje pytania w trakcie prezentacji.	Uczeń: poznał rodzaje zapraw stosowanych do robót okładzinowych zewnętrznych, poznał asortyment materiałów do robót elewacyjnych, poznał technikę murowania warstwy elewacyjnej z cegły klinkierowej z użyciem kolorowej zaprawy Optiroc 100/600 z jednoczesnym wykonywaniem spoin.
III	60 min	Pomaga w organizacji i utrzymaniu porządku w miejscu przygotowanym do prezentacji bezpośredniej, dokonuje podziału na grupy i rozdziela stanowiska pracy, wydaje rysunki projektu technicznego, omawia zadanie, dobór narzędzi i kryteria oceny, przypomina przepisy BHP.	Obserwuje pokaz, zapamiętuje poszczególne czynności i sposób wykonania, analizuje rysunek projektu technicznego na podstawie którego wykona fragment elewacji, zadaje pytania.	Wykonuje poszczególne fazy murowania fragmentu elewacji z cegły klinkierowej, omawia poszczególne czynności murowania, omawia rodzaj i funkcje narzędzi stosowanych do wykonywania elewacji z cegły klinkierowej, w trakcie pokazu zadaje uczniom pytania.	Uczeń: zna przepisy BHP obowiązujące na stanowisku pracy podczas wykonywania zadania, potrafi zorganizować stanowisko pracy, potrafi scharakteryzować asortyment materiałów do robót elewacyjnych
IV	90 min	Obserwuje przebieg pracy uczniów, zwraca uwagę na prawidłowe wykonanie zadania, jakość i estetykę, zwraca uwagę na przestrzeganie przepisów BHP.	Dobiera narzędzia, sprzęt i materiały potrzebne do wykonania zadania, sprawdza ich stan techniczny narzędzi i sprzętu, wykonuje przydzielone zadanie na podstawie rysunku.	Obserwuje przebieg pracy uczniów, udziela dodatkowych instrukcji, koryguje zauważone błędy podczas wykonywania pracy przez uczniów.	Uczeń: potrafi dobrać narzędzia, sprzęt do wykonywania zadania, umie wykonać fragment elewacji z cegły klinkierowej z użyciem kolorowej zaprawy Optiroc 100/600 z jednoczesnym wykonywaniem spoin na działce roboczej z cegły klinkierowej o pow. 100x100 cm, potrafi korzystać z rysunku technicznego.
V	40 min	Omawia przebieg pracy uczniów, dokonuje analizy poprawności wykonania zadania, ocenia wykonaną pracę, podsumowuje wiadomości i zapowiada temat następnych zajęć praktycznych.	Prezentuje swoją pracę, analizuje etapy wykonania poszczególnych warstw, omawia trudności występujące w czasie wykonywania zadania, ocenia swoją pracę.	Analizuje poprawność wykonania zadania, omawia typowe błędy jakie pojawiły się w czasie murowania, omawia sposób eliminowania tych błędów.	Uczeń: potrafi dokonać prezentacji swojej pracy, potrafi dokonać samooceny
VI	30 min	Nadzoruje czynności końcowe uczniów (porządkowanie stanowisk pracy, czyszczenie i zdanie narzędzi).	Bierze aktywny udział w podsumowaniu zajęć, porządkuje swoje stanowisko pracy, oddaje oczyszczone narzędzia, zmienia odzież roboczą na wyjściową	Obserwuje czynności końcowe zajęć, przekazuje dodatkowe uwagi dotyczące przebiegu zajęć.	Uczeń: potrafi uporządkować stanowisko pracy.

Konspekt numer 2

ROK SZKOLNY :

NAUCZYCIEL :

PRZEDMIOT: Zajęcia praktyczne – zawód murarz

KLASA: III murarz

LICZBA UCZNIÓW:

LICZBA GODZIN:

MIEJSCE ODBYWANIA ZAJĘĆ: Warsztat szkolny

TEMAT JEDNOSTKI METODYCZNEJ: Wykonywanie elewacji ścian

TEMAT ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH: Wykonywanie warstwy elewacyjnej z cegły klinkierowej

TEMAT ZADANIA WYTWÓRCZEGO: Wykonywanie warstwy elewacyjnej z cegły klinkierowej na przygotowanym podłożu z cegły ceramicznej

CEL OGÓLNY ZAJĘĆ: Wykonywanie wyznaczonego fragmentu elewacji z cegły klinkierowej

CELE SZCZEGÓLWE LEKCJI:

poznawczy:

- zapoznanie uczniów z nową techniką murowania na niepełną spoinę,
- zapoznanie uczniów z zaprawami stosowanymi do robót okładzinowych zewnętrznych,
- zapoznanie uczniów z asortymentem materiałów do robót elewacyjnych.

kształcący (umiejętności kluczowe):

- umiejętność analizowania rysunku projektu technicznego,
- umiejętność posługiwania się sprzętem murarskim,
- umiejętność wyboru sposobu murowania,
- umiejętność praktycznego wykonywania murów z cegły klinkierowej na tzw. niepełną spoinę,
- dobór odpowiednich narzędzi i przyrządów kontrolno - pomiarowych,
- umiejętność oceny wykonanego muru wg sztuki budowlanej,
- kształtowanie pamięci, logicznego myślenia, wypowiedzi, wyciąganie wniosków.

wychowawczy:

- zwrócenie uwagi uczniom na ekonomiczne wykorzystanie materiałów,
- oszczędność oraz kształtowanie staranności i dokładności podczas wykonywania zadania,
- przestrzeganie zasad pracy w zespole,
- wdrażanie do rzetelnego i odpowiedzialnego traktowania obowiązków zawodowych.

METODY REALIZACJI:

- prezentacja zadania z pokazem multimedialnym,
- instruktaż,
- praca w zespołach uczniowskich.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- rzutnik multimedialny, komputer, wizualizer,
- strój roboczy, rękawice ochronne,
- cegły klinkierowe, kolorowa zaprawa do murowania z jednoczesnym wykonywaniem spoin,
- Optiroc M 100/600 (zaprawa murarska do cegieł elewacyjnych i klinkierowych),
- pojemnik do przygotowania zaprawy,
- wyskalowany pojemnik do odmierzania ilości wody zarobowej,
- mieszadło elektryczne lub wolnoobrotowa wiertarka uzbrojona w mieszadło,
- kielnia do nakładania zaprawy, kielnia do spoin pionowych (krótka spoinówka) i poziomych (długa spoinówka),
- łąty pionowe (np. kantówki drewniane 10x10), sznurek murarski, młotek murarski,
- taśma miernicza,
- packa do spoinowania spoin poziomych,
- blacha do spoinowania spoin pionowych (sztywna blacha wygięta w kształcie litery V),
- szczotki do czyszczenia powierzchni,
- wydzielone stanowiska pracy z cegły ceramicznej (działki robocze o pow. 100x100cm),
- projekt techniczny,
- załącznik – ogólne zasady pracy z klinkierem.

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ:

- zajęcia zrealizowane przy współpracy firmy budowlanej,
- ćwiczenia zespołowe.

OGNIWA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH:

- I. Wstępne czynności organizacyjno – przygotowawcze.
- II. Przedstawienie zadania.
- III. Instruktaż wstępny.
- IV. Instruktaż bieżący.
- V. Instruktaż końcowy.
- VI. Czynności organizacyjno-porządkowe kończące zajęcia.

Przebieg zajęć - Identyczny do konspektu nr 1.

Konspekt numer 3

Konspekt zajęć praktycznych

ZADANE:

Wykonanie zbrojenia konstrukcji żelbetowej

Nazwa szkoły		Data
Osoba prowadząca		
Przedmiot nauczania	Zajęcia praktyczne	
Klasa	III Zbrojarz, Betoniarz	
Czas zajęć	330 minut	
Zadanie	Wykonanie zbrojenia elementu konstrukcyjnego	

Cel ogólny zadania:

Wykonywanie przez uczestników zajęć zbrojenia elementu konstrukcyjnego

Cel zajęć praktycznych:

Celem realizacji zajęć praktycznych wg opracowanego konspektu jest nabycie umiejętności odczytywania dokumentacji projektowej w zakresie niezbędnym do wykonywania robót zbrojarsko-betoniarskich, nabycie umiejętności wykonywania pomiarów, posługiwania się sprzętem pomiarowym (dalmierzami, poziomiami, niwelatorem), umiejętności wybierania i oceniania przydatności materiałów, transportowania i przemieszczania materiałów na placu budowy, stanowisku pracy. Nabycie umiejętności zmontowania rusztowania, szalowania. Umiejętności przygotowania zbrojenia na żądany wymiar (w tym wygiąć pręty do wymaganego kształtu, wykonać montaż zbrojenia zgodnie z dokumentacją, ułożyć zbrojenie w miejscu wbudowania z zachowaniem geometrii, otulenia zbrojenia przez beton.

Ogólnie cel zajęć praktycznych to:

- poznawczy:

- zapoznanie uczniów z rodzajami zbrojeniami elementów żelbetowych,
- zapoznanie uczniów z prętami stosowanymi do zbrojenia,
- zapoznanie uczniów ze sposobami łączenia elementów zbrojenia

- kształcący:

- umiejętność analizowania rysunku projektu technicznego,
- umiejętność posługiwania się sprzętem zbrojarskim,
- umiejętność wyboru sposobu łączenia elementów zbrojenia,
- umiejętność praktycznego wykonywania zbrojenia elementów żelbetowych,

- dobór odpowiednich narzędzi i przyrządów kontrolno - pomiarowych,
- umiejętność oceny wykonanego zbrojenia,
- kształtowanie pamięci, logicznego myślenia, wypowiedzi, wyciąganie wniosków.

- wychowawczy:

- kształtowanie staranności i dokładności podczas wykonywania zadania,
- przestrzeganie zasad pracy w zespole,
- wdrażanie do rzetelnego i odpowiedzialnego traktowania obowiązków zawodowych,
- korelacja teorii z praktyką.

Metody nauczania:

- instruktaż,
- pokaz,
- praca samodzielna,
- praca na stanowiskach uczniowskich, praca w zespołach.

Środki realizacji zadania:

- środki ochrony osobistej (strój roboczy, rękawice ochronne, kask, okulary ochronne),
- stanowisko robocze z instrukcją (instrukcja zawiera projekt budowlany), sprzętem i materiałami budowlanymi.

Forma prowadzenia zajęć praktycznych:

- zadanie realizowane na stanowisku roboczym, zarówno indywidualnie jak i zespołowo,
- zadanie realizowane w ramach realnego zadania budowlanego na placu budowy, zarówno indywidualnie jak i zespołowo.

Dodatkowe źródła informacji dla uczestników zajęć, instruktora, prowadzącego zajęcia praktyczne.

- Instrukcja stanowiskowa - podstawowe źródło procedury zajęć praktycznych
- Warunki techniczne wykonywania i odbioru robót budowlanych, pod redakcją Ujmy
- Budownictwo betonowe tom V , Zbrojenie , deskowanie, i formy do betonu Arkady: 1970
- Karty katalogowe stali użytych do wykonywania zbrojenia

Uwaga:

Instrukcja zawiera wszelkie dane techniczne zadania, warunki realizacji, warunki odbioru itp. Instrukcja dotyczy każdego konkretnego zadania praktycznego.

Przebieg zajęć:

L.p.	Fazy zajęć praktycznych	Elementy procesu dydaktycznego	Czynności prowadzącego (nauczania)	Czynności uczestników zajęć	Czas	Metody
1	Wstęp	Czynności organizacyjno porządkowe	Sprawdzenie obecności. Instruktaż stanowiskowy	Zmiana odzieży na roboczą. Uczestnictwo	10 min	Przekaz bezpośredni
2	Realizacja	Określenie celów zadania praktycznego	Wprowadzenie w temat. Określenie celów zadania praktycznego pt. zbrojenie elementu konstrukcyjnego.	Uczestnictwo bezpośrednie. Zapoznanie się z materiałami, narzędziami i sprzętem stosowanym przy wykonywaniu zbrojenia, analiza rysunków projektu budowlanego (zapoznanie się z rysunkiem zbrojenia elementu konstrukcyjnego, rysunku szalunkowego, zapoznanie się z szalunkami, rusztowaniami)	60 min	Realizacja bezpośrednia
3	Realizacja	Uczestnictwo	Wyznaczenie stanowisk, wydanie materiałów, narzędzi, sprawdzenie gotowości sprzętu. Stanowiskowy instruktaż BHP wydanego zadania. Przystąpienie do zadania. Objaśnienia podczas wykonywania zadania. Nadzór nad wykonywanym zadaniem.	Pobranie materiałów, narzędzi, sprawdzenie gotowości sprzętu przez uczestników zadania, sprawdzenie warunków BHP powierzonego zadania. Realizacja zadania.	230 min	Realizacja bezpośrednia
4	Podsumowanie	Odbiór jakościowy wykonanych prac całego zadania	Zakończenie wykonanego zadania. Sprawdzenie jakościowe wykonanego zadania. Ocena.	Zakończenie wykonanego zadania. Własna ocena wykonanego zadania. Sprawdzenie jakościowe wykonanego zadania. Usunięcie usterek. Sprzątnięcie stanowiska, mycie narzędzi, konserwacja sprzętu. Zdanie narzędzi. Zmiana odzieży ochronnej	30 min	Ocena

Przykładowa instrukcja do konspektu 3.

Instrukcja wykonywania zbrojenia wybranej konstrukcji żelbetowej

Wstęp

Przed wykonywaniem zbrojenia realnej konstrukcji inżynierskiej, elementu konstrukcyjnego (np. fundamentu pod zespół energetyczno wiatrowy wg. załączonych rysunków) lub też jej modelu, niezbędne jest zapoznanie się z treściami objętymi w teoretycznych podstawach przedmiotu, ze szczególnym zwróceniem uwagi na umiejętność odczytywania dokumentacji w zakresie układu zbrojenia, zastosowanych materiałów, użytych sposobów technicznych i technologicznych wykonywania zbrojenia, wymogów odbiorczych przy wykonywaniu zbrojenia realnej konstrukcji.

Niezbędne są wiadomości podane w dostępnej aktualnej literaturze np. wyszczególnionej na końcu instrukcji.

Wiadomości te dotyczą:

- przepisów bhp przy wykonywaniu prac zbrojarskich i betoniarskich,
- wymogów związanych z wykonywaniem i odbiorem zbrojenia konstrukcji żelbetowych,
- informacji podanych w dokumentacji, dokumentacji projektowej, dokumentacji prac zbrojarskich,
- zastosowanych materiałów do wykonania zbrojenia (wymagań ogólnych, użytej stali zbrojeniowej,
- zgrzewanych siatek płaskich, elektrod i innych wyrobów stosowanych do wykonywania zbrojenia konstrukcji żelbetowych),
- odbioru materiałów do zbrojenia betonu i odbiór robót zbrojarskich, dostarczonych materiałów,
- odbiorów zbrojenia elementów żelbetowych,
- pomiarów kontrolnych przy odbiorze zbrojenia,
- tolerancji wykonania zbrojenia (ustalenia ogólne, tolerancje grubości otuliny zbrojenia betonem według PN-B-03264 p. 8.1.1.2., tolerancje odległości w świetle między prętami, tolerancje długości prętów, tolerancje usytuowania odgięć, zagięć, połączeń spawanych i zgrzewanych doczołowo, zmian rozstawu prętów i zakładów prętów, tolerancje długości zakładów i zakotwień, tolerancje rozstawu strzemion i prętów w płytach, dopuszczalne odchyłki średnicy zagięć prętów, tolerancje średnicy prętów),
- tolerancji wykonania spoin (postanowienia ogólne, tolerancje grubości spoin pachwinowych w połączeniach zakładkowych i w połączeniach z nakładkami, tolerancje grubości spoin pachwinowych w połączeniach

- prętów zbrojeniowych z blachami kształtownikami, tolerancje długości spoin archiwalnych w połączeniach prętów zbrojeniowych i w połączeniach prętów z innymi elementami stalowymi, niedopuszczalne wady spoin),
- cechowania, pakowania, składowania i transportu prętów zbrojeniowych oraz szkieletów zbrojeniowych płaskich i przestrzennych (cechowanie, pakowanie, składowanie, transport),
 - wykonywania zbrojenia (uwagi ogólne, przygotowanie zbrojenia, konstruowanie zbrojenia),
 - łączenia prętów przez spajanie (wymagania ogólne, połączenie zgrzewane punktowe (garbowe) prętów, połączenia spawane prętów zbrojeniowych),
 - kontrola jakości połączeń spajanych (postanowienia ogólne, badania kontrolne, wielkość partii, pobieranie próbek, sprawdzenie wymiarów zewnętrznych, ocena wyników badań).

Wykonywanie robót zbrojarskich i betoniarskich elementu konstrukcyjnego na budowie

Praca na budowie przy wykonywaniu zbrojenia jest zwykle pracą zespołową, stąd wynikają niezbędne obowiązki w zakresie BHP.

Przystępując do prac zbrojarskich bezpośrednio na budowie należy:

- przy pierwszym wejściu na budowę odbyć instruktaż BHP przed osobami do tego wyznaczonymi przez kierownika budowy, instruktora,
- zmienić odzież na roboczą i wyposażyć się w elementy ochrony osobistej (kask, rękawice ochronne, kamizelka, okulary jak również w szelki w przypadku pracy na wysokości),
- zapoznać się z zakresem prac wyznaczonym przez kierownika budowy, brygadzystę czy instruktora,
- zapoznać się z dokumentacją techniczną w zakresie i obszarze prac wyznaczonym przez kierownika budowy, brygadzystę czy instruktora,
- pobrać niezbędny sprzęt do wykonania zakresu prac zbrojarskich wyznaczonym przez kierownika budowy, brygadzystę czy instruktora,
- wykonać wyznaczony zakres prac, dokonać we własnym zakresie sprawdzenia prawidłowości wykonanego zadania, zgodnie z dokumentacją projektową,

Jeżeli w czasie wykonywania zadania używa się maszyn i urządzeń (prościarki zbrojenia, gilotyny, nożyce do ciecienia zbrojenia, giętarki, urządzenia do spawania i zgrzewania prętów) to należy sprawdzić, upewnić się, czy maszyna i sprzęt jest zabezpieczony przed możliwością porażenia prądem elektrycznym. Sprzęt i maszyny winny być obsługiwane przez osoby przeszkolone i upoważnione do pracy na wymienionym sprzęcie. Sprzęt winien być sprawny i wyposażony o stosowne ochrony BHP.

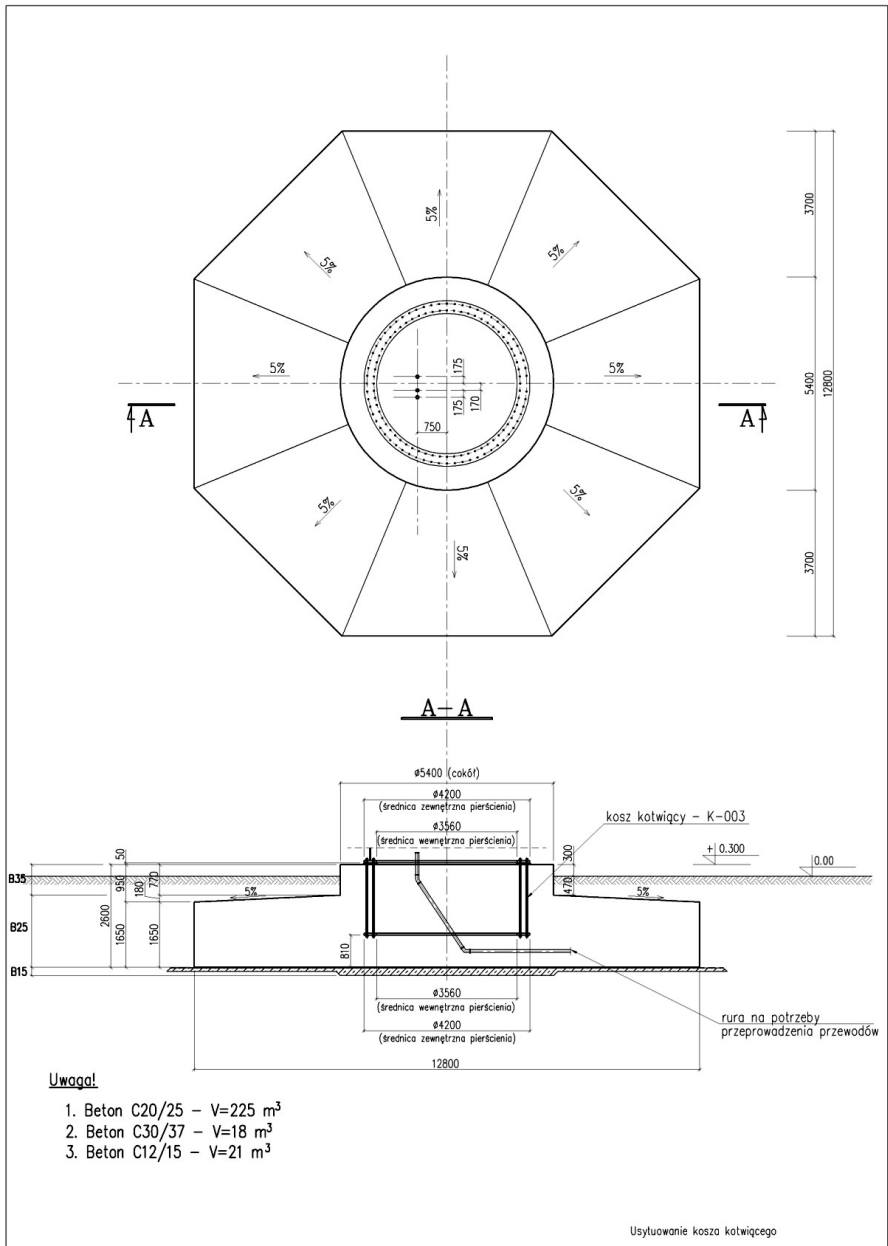
W przypadku transportu zbrojenia, gotowych szkieletów należy przestrzegać zasady bezpieczeństwa pracy przy przenoszeniu, podnoszeniu i opuszczaniu. Na podestach, na deskowaniach nie składować dużych ilości ciężkich materiałów. Nie należy zrzucić z rusztowań i podestów roboczych prętów, czy szkieletów zbrojenia. Długie pręty zbrojenia należy przenosić przez dwie osoby i uważać przy przenoszeniu długich prętów w rejonie przewodów elektrycznych.

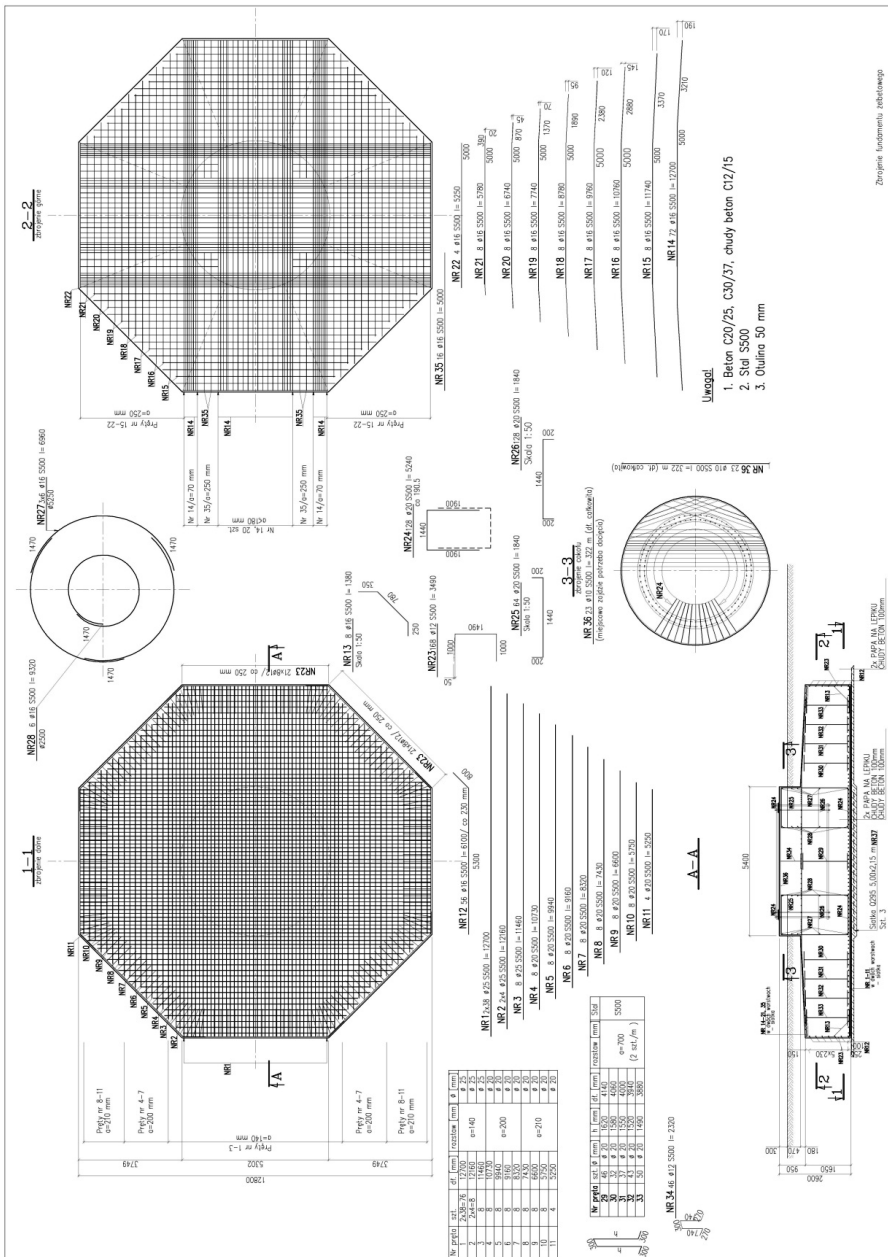
Należy przestrzegać starą zasadę, że po ułożonym w deskowaniu zbrojeniu nie wolno chodzić.

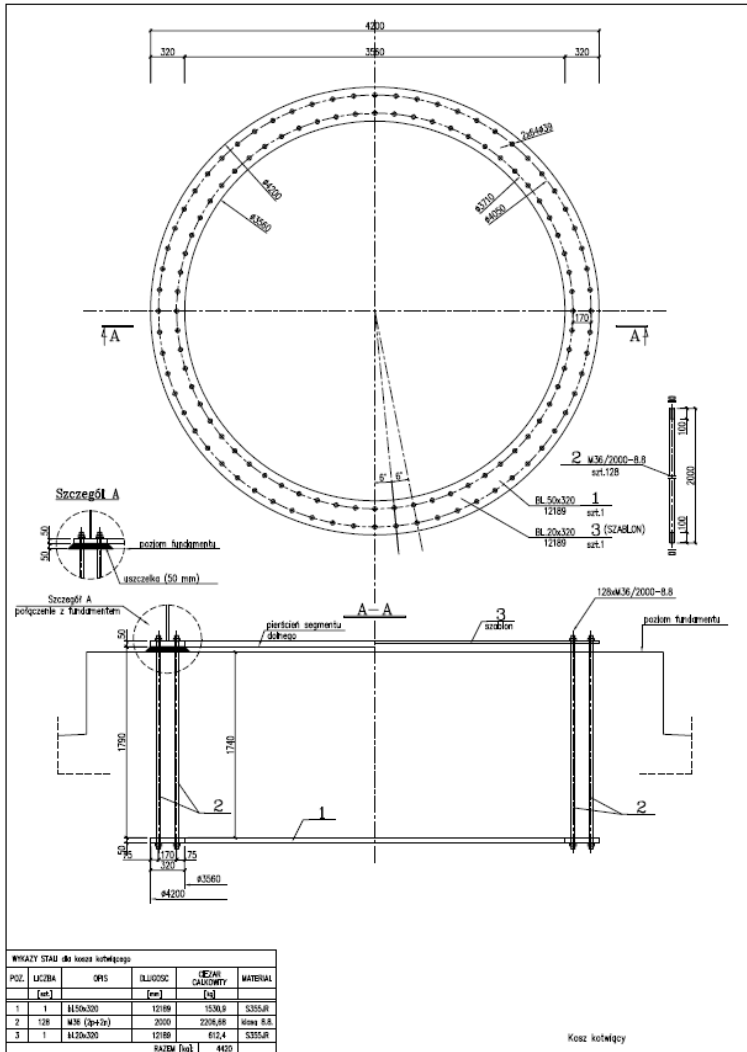
- zgłosić wykonanie prac kierownikowi, brygadziście czy instruktorowi,
- usunąć ewentualnie nieprawidłowości czy usterki w wykonywanym zadaniu,
- przejść do nowego zadania,
- po wykonaniu zadania, sprzętnąć stanowisko pracy, zdać sprzęt,
- zmienić odzież roboczą,
- zgłosić zejście ze stanowiska pracy.

Wykonywanie modelu zbrojenia elementu konstrukcyjnego (np. fundamentu pod zespół energetyczny wiatrowy)

1. Dobierz skalę modelu.
2. Przeskaluj wszystkie wymiary geometryczne.
3. Zaznacz na szkicu pręty główne, pomocnicze różnymi kolorami.
4. Dobierz średnicę drutów na pręty główne i pomocnicze.
5. Wykonaj model zbrojenia konstrukcyjnego fundamentu zachowując geometrię, geometrię otulenia, stosując na pręty główne i na pręty pomocnicze druty o różnej średnicy i kolorze (np. aluminiowy drut, miedziany).
6. Ustabilizuj model przy użyciu elementów dystansowych z zaznaczeniem otuliny zbrojenia.
7. Wyposaź model w elementy dodatkowe (trasy kabli, kosz kotwiący).
8. Opisz model (podając skalę modelu i opis realnego zbrojenia konstrukcyjnego wg opisu z dokumentacji projektowej).
9. Umieść model w przezroczystym pudełku, skrzyni wykonanej np. z pleksiglasu (metakrylan metylu) lub z poliwęglanu.







Literatura:

1. Konstrukcje żelbetowe wg Eurokodu 2 i norm związanych, Tom 1 i 5, PWN, Warszawa 2011.
2. Konstrukcje żelbetowe wg Eurokodu 2. Atlas rysunków, pod redakcją naukową Adama Zybury, PWN, Warszawa 2010.
3. Warunki techniczne wykonywania i odbioru robót budowlanych, zespół autorów pod redakcją A. Ujmy., Wydawnictwo VERLAG DASHOFFER Sp. z o.o., Warszawa, 2005 z późniejszymi zmianami.

Realizacja konspektu nr 1 Informacje ogólne.



Dnia 28.10.2011 r. odbyły się zajęcia praktyczne według konspektu nr 1 „Wykonywanie tynków dekoracyjnych”. W zajęciach wzięli udział uczniowie zasadniczej szkoły zawodowej, nauczyciele prowadzący zajęcia, pozostali nauczyciele, uczestnicy projektu oraz przedstawiciele Ceresit, firmy zajmującej się produkcją i dystrybucją materiałów budowlanych. Firma Ceresit uczestnicząca w prowadzeniu zajęć praktycznych zaopatrzyła uczniów w materiały do wykonywania tynków dekoracyjnych. Zajęcia odbyły się zgodnie z konspektem.



Firma Ceresit ufundowała uczniom nagrody za dobrze wykonane przydzielone zadania (tynki dekoracyjne) oraz poprawne odpowiedzi udzielane w czasie prezentacji.

Wnioski ze zrealizowanych zajęć praktycznych:

- przygotowanie konspektu umożliwiło w sposób przemyślany przygotować i przeprowadzić zajęcia,
- nauczyciele nawiązali współpracę z firmą budowlaną,

- uzgodnili termin kolejnych zajęć,
- mieli możliwość potwierdzić i ewentualnie uzupełnić posiadane wiadomości i umiejętności,
- otrzymali materiały do wykonywania przez uczniów ćwiczeń,
- widoczne było duże zadowolenie wśród nauczycieli z przebiegu zajęć, z uwagi na osiągnięcie założonych celów,
- uczniowie wykonanymi zadaniami (tynki akrylowe „kamyczek” i „kornik” na różnych podłożach) potwierdzili nabycie podczas zajęć umiejętności wykonywania wybranych tynków dekoracyjnych,
- uczniowie jak i nauczyciele wykazywali podczas i po zajęciach duże zadowolenie z przebiegu zajęć,
- dzięki materiałom do ćwiczeń oraz instruktorowi (pracownik zaproszonej do współpracy firmy) możliwe było zrealizowanie z korzyścią dla uczniów i nauczycieli zajęć praktycznych w nowej jakości.

5. Wnioski wypracowane w projekcie.

Nauczyciele mają potrzebę podwyższania swoich umiejętności i poszerzania wiedzy.

Nauczyciele zgłaszają potrzebę nabywania praktycznych umiejętności stosowania nowoczesnych technologii budowlanych. W ramach pracy zespołu komisji przedmiotów zawodowych i praktycznej nauki zawodu można nawiązać współpracę z firmami budowlanymi i zorganizować warsztaty metodyczne dla nauczycieli, dotyczące wykonywania robót budowlanych w wybranych technologiach.

Wskazane byłoby, żeby nauczyciele przedmiotów zawodowych i praktycznej nauki zawodu wymieniali się zajęciami. Nauczyciel mógłby mieć zajęcia teoretyczne na zmianę (w różnych latach czy klasach) z zajęciami praktycznymi.

Wyjazdy studyjne do innych państw, zapoznanie z organizacją szkolnictwa zawodowego w innych krajach, obserwacja wyposażenia pracowni budowlanych stwarzają możliwości zdecydowanej poprawy efektów kształcenia zawodowego.

Szkoły powinny być wyposażone w pracownie do zajęć praktycznych, w których uczniowie mieliby swoje stanowiska do ćwiczenia umiejętności wykonywania objętych programem nauczania robót. Niektóre umiejętności związane z zawodem (zwłaszcza klasy starsze) mogą uczniowie doskonalić na budowach. Dobrze byłoby, aby szkoły były wspomagane przez firmy budowlane oraz produkujące sprzęt i maszyny do robót budowlanych (doświadczenia niemieckie wskazują na takie możliwości). Sale lekcyjne oraz pracownie mogłyby mieć „drzwi” w znacznej części przeszlone, (wpływa to na poprawę procesu dydaktycznego).

Zwiększenie funduszy na odpowiednie przygotowania zaplecza do praktycznej nauki zawodu, jest priorytetem dla szkoły zawodowej, winny one otrzymywać większe środki pieniężne na nowoczesne wyposażenie stanowisk roboczych. To jest obecnie celem nadrzędnym i warto o to zabiegać.

Polski system edukacji kładzie nacisk na edukację formalną, a pozostałe formy nauczania są niedoceniane. W konsekwencji przygotowanie teoretyczne „nie idzie w parze” z przygotowaniem praktycznym. Warto zatem korzystać z dobrych praktyk zagranicznych, co wykazał wyjazd studyjny do Niemiec.

Niniejszy poradnik wychodzi temu naprzeciw. W wyniku przeprowadzonej lekcji wg załączonego konspektu nr 1, natychmiast dało się zauważyć, że uczniowie uczą się poprzez doświadczenie, wówczas uczeń widzi użyteczność zdobywanej wiedzy do rozwiązywania realnych problemów.

Podane motto na wstępie „nie wystarczy wiedzieć co robić, by umieć to zrobić” sygnalizuje potrzebę łączenia teorii z praktyką, symbiozy edukacji formalnej i nieformalnej.

To zadanie dla wszelkich inicjatyw edukacyjnych, inicjatyw pozarządowych, bez oglądania się na to, że edukację formalną zreformują odpowiednie instytucje państwowe.

Poradnik
dla nauczycieli i instruktorów
praktycznej nauki zawodu

BRANŻA GASTRONOMICZNA

*„Nauka w szkołach powinna być
prowadzona w taki sposób,
aby uczniowie uważali ją za cenny dar,
a nie za ciężki obowiązek.”*

Albert Einstein

1. Wstęp

Celem opracowania jest uaktualnienie posiadanych oraz zdobycie nowych wiadomości i umiejętności praktycznych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych lub instruktorów praktycznej nauki zawodu zatrudnionych w szkołach lub instytucjach prowadzących kształcenie zawodowe i związanych z szeroko rozumianą gastronomią. W trakcie realizacji uczestnicy mieli możliwość zapoznać się nie tylko z wiedzą merytoryczną, ale przede wszystkim z aspektami praktycznymi.

Projekt „Profesjonalny nauczyciel zawodu” pozwolił uczestniczącym w nim osobom na udział w seminarium obejmującym zagadnienia występujące w branży gastronomicznej. Dodatkowo objął swoim zakresem praktyki zawodowe w renomowanych restauracjach oraz wyjazd studyjny do Berlina, pozwalający na zapoznanie się z systemem kształcenia zawodowego w Niemczech i wykształconymi tam zasadami współpracy między szkołą a przedsiębiorcami. Podsumowaniem zdobytych doświadczeń były warsztaty metodyczne, które przygotowywały nauczycieli do wykorzystania wiedzy i doświadczeń zdobytych w trakcie praktyk zawodowych i wyjazdu studyjnego. Podczas warsztatów przygotowywano konspekty lekcji stanowiące przełożenie nowo nabytej wiedzy na konkretne tematy zajęć lekcyjnych.

Celem niniejszego przewodnika jest przybliżenie poszczególnych etapów realizacji programu wraz ze wskazaniem sformułowanych w jego trakcie wniosków co do możliwości ulepszenia warsztatu dydaktycznego o nowe formy nauczania. Opracowanie to może stanowić bazę do poszerzenia zarówno wiedzy merytorycznej i praktycznej nauczycieli jak i wskazania obecnych metod oraz trendów w kształceniu zawodowym w zakresie gastronomii.

2. Praktyki zawodowe dla nauczycieli

2.1. Seminarium przygotowujące nauczycieli do praktyk zawodowych.

Celem seminarium było przygotowanie uczestników, do odbycia praktyk zawodowych organizowanych w rzeczywistych warunkach pracy – w renomowanych restauracjach hotelowych zlokalizowanych w Kielcach. Uczestnicy poszerzyli wiedzę z zakresu:

- struktury organizacyjnej przemysłu gastronomicznego i miejsca gastronomii w gospodarce narodowej,
- regulaminów, zarządzeń, instrukcji i przepisów bhp i przeciwpożarowych funkcjonujących w zakładach gastronomicznych,
- układów funkcjonalnych zakładów gastronomicznych,
- stosowanej zastawy stołowej, sprzętu, urządzeń i bielizny stołowej,
- stanowisk pracy istniejących w zakładach gastronomicznych, zakresu czynności, uprawnień i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy,

- systemów obsługi stosowanych w zakładach gastronomicznych,
- metod i technik serwowania potraw,
- asortymentu potraw oraz napojów serwowanych w zakładach gastronomicznych,
- rodzaju posiłków i przyjęć okolicznościowych organizowanych w zakładach,
- potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz kuchni innych narodów,
- systemów rozliczeń kelnerskich istniejących w zakładach.

Po zakończeniu seminarium uczestnicy zwiększyli zakres umiejętności praktycznych i potrafil:

- stosować systemy i techniki obsługi konsumenta,
- organizować przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowania różnych metod obsługi,
- dobierać naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów,
- stosować techniki serwowania potraw i napojów,
- rozróżniać potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnych i innych narodów,
- identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych,
- określać temperaturę podawania potraw i napojów,
- określać warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej,
- określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów,
- planować i oceniać jadłospisy codzienne i okolicznościowe,
- dobierać napoje do określonego menu,
- dobierać technikę podania określonych potraw i napojów,
- analizować zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy,
- określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego,
- stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej,
- stosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego żywienia,
- wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów,
- stosować zasady higieny pracy,
- stosować zasady organizacji stanowisk pracy, zgodnie z wymaganiami ergonomii i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości.

Sprawdzanie osiągnięć słuchacza wykonywano w trakcie szkolenia. Uczestnicy rozwiązywali konkretne zadania, które pozwalały ocenić stopień opanowania umiejętności zawodowych i ich wykorzystanie w sytuacjach typowych i problemowych. Podczas ćwiczeń zwracano uwagę na postawę uczestników i ich zaangażowanie.

Program seminariów został podzielony na trzy bloki tematyczne o różnej ilości godzin. Pierwszy blok obejmował wyłącznie tematy poświęcone funkcjonowaniu branży gastronomicznej. Drugi blok obejmował zajęcia teoretyczne dotyczące zagadnień związanych ze szkolnictwem zawodowym w Polsce i na świecie. Trzeci blok obejmował zagadnienia związane z profesjonalnym wykonywaniem zawodu przez nauczyciela przygotowującego ucznia do pracy w wybranym zawodzie.

I. Blok tematyczny – BRANŻA GASTRONOMICZNA

W bloku seminariów zrealizowano tematy:

- Struktura organizacyjna przemysłu gastronomicznego w Polsce: specyfika i zakres działalności gastronomicznej, analiza liczby placówek, rodzaje zakładów gastronomicznych ze względu na rodzaj świadczonych usług, podział zakładów gastronomicznych ze względu na typ obsługi, oferowane menu, miejsce świadczonych usług, liczbę lokali, prowadzenie dodatkowej działalności.
- Miejsce gastronomii w gospodarce narodowej: rodzaje działalności gastronomicznej, typy gastronomii, znaczenie gastronomii, struktura sprzedaży.
- Właściwości systemów żywienia otwartego i zamkniętego: zakład żywienia zamkniętego, rodzaje żywienia w zakładach zamkniętych, działalność stołówek, nowoczesne formy zakładów gastronomicznych, usługi gastronomiczne – dla podróżnych, w obiektach handlowych, w pubach, w barach i restauracjach regionalnych, z kuchnią polską, z kuchniami innych narodów.
- Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego: działy zakładu gastronomicznego, pomieszczenia i ich lokalizacja, drogi technologiczne, układ funkcjonalny, wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.
- Systemy produkcji potraw: technologia cook&chill, cook-freeze, pakowanie w próżni lub zmodyfikowanej atmosferze, typu fast – food.
- Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym: podstawy organizacji, cykl produkcyjny – zaopatrzenie, magazynowanie, proces produkcji, ekspedycja potraw, proces obsługi konsumenta, systemy obsługi w zakładach gastronomicznych, catering.
- Wyposażenie zakładów gastronomicznych: środki transportu, urządzenia chłodnicze, urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej, urządzenia do obróbki termicznej, dodatkowe wyposażenie zakładów gastronomicznych.

- Zarządzanie obiektem gastronomicznym: zarządzanie w organizacji, kształtowanie struktur organizacyjnych, wybór lokalu gastronomicznego, elementy kompozycji doznań, rynek docelowy, przygotowanie biznesplanu.
- Związki między turystyką a hotelarstwem i gastronomią: przepisy prawne dotyczące funkcjonowania firm gastronomicznych, organa UE stanowiące prawo, przepisy UE, turystyka a hotelarstwo i gastronomia.
- Zasady podejmowania działalności gospodarczej na własny rachunek: zgłoszenie działalności gospodarczej, uzyskanie koncesji, otrzymanie numeru statystycznego, założenie rachunku bankowego, zawiadomienie właściwego urzędu skarbowego, dokonanie ubezpieczeń społecznych i gospodarczych, wymiar składek, zawiadomienie właściwych urzędów i instytucji.
- Organizacje i stowarzyszenia związane z działalnością gastronomiczną: Międzynarodowe Organizacje i Stowarzyszenia - WHO, FAO, IH&RA, HOTREC, WACS, EMRA, IBA, i Organizacje i Stowarzyszenia w Polsce - PSPHiG, OSSKiC, SPKiC, SPB-PBA, SSP, PIPRIŁ.
- Segmenty rynku usług gastronomicznych obsługujące klientów indywidualnych: rynek usług gastronomicznych dla indywidualnych konsumentów, wpływ gospodarki kraju na rynek usług gastronomicznych, czynniki demograficzne wpływające na rynek usług gastronomicznych, lokalizacja zakładów gastronomicznych.
- Usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich: układ funkcjonalny budynku hotelowego, zespoły pomieszczeń w układzie funkcjonalnym, pomieszczenia gastronomiczne w hotelu, zaplecze gastronomii hotelowej, dział produkcyjny, ekspedycyjny, handlowy, wyposażenie i ubiór kelnera/kelnerki, kwalifikacje zawodowe i zakres czynności personelu.
- Zasady żywienia w turystyce: organizacja gastronomii hotelowej, zadania, ranga i rola pełniona przez gastronomię w hotelu, wyposażenie hotelowego lokalu gastronomicznego, room service, nowe tendencje w produkcji żywności, żywienie różnych grup turystów, zasady obsługi konsumentów, jadłospis, kontrola rozliczeń kelnerskich, serwis specjalny, organizacja przyjęć okolicznościowych w hotelu.
- Podstawy organizacji procesu gospodarczego: elementy i schemat procesu gospodarczego, systemy zaopatrzenia gastronomii, proces produkcji a proces technologiczny, planowanie produkcji, plan produkcji, zdolność produkcyjna, asortyment produkcji.
- Polityka personalna prowadzona w firmach gastronomicznych: pracownicy firmy gastronomicznej do realizacji zadań w fazie zaopatrzenia, produkcji, sprzedaży, zarządzania, prac obliczeniowych, utrzymywania sprawności sprzętu, powierzanie mienia, stosunek pracy, prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy, umowy o pracę, czas pracy, urlopy, systemy wynagradzania.

II Blok tematyczny – SZKOLNICTWO ZAWODOWE

W tym bloku seminariów zrealizowano tematy:

- Podstawy prawne szkolnictwa zawodowego w Polsce: rozporządzenie MENiS z dnia 1 lipca 2002 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu, rozporządzenie MEN z dnia 24 marca 2010 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu, praktyczna nauka zawodu, zajęcia praktyczne, praktyki zawodowe, praktyczna nauka zawodu, obowiązki szkoły kierującej uczniów na praktyczną naukę zawodu, obowiązki podmiotów przyjmujących uczniów na praktyczną naukę zawodu, obowiązki organów prowadzących szkołę które organizują praktyczną naukę zawodu poza szkołą, kto może prowadzić zajęcia praktyczne, rola pracodawcy, bhp praktykanta.
- Reformę programową dotyczącą praktycznej nauki zawodu: program zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, instruktorzy praktycznej nauki zawodu, zwolnienia z praktycznej nauki zawodu.
- Funkcjonowanie nadzoru pedagogicznego nad praktyczną nauką zawodu: nadzór kierownika szkolenia praktycznego nad praktyczną nauką zawodu, nadzór dyrektora szkoły nad praktyczną nauką zawodu, zadania kierownika szkolenia praktycznego w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu, realizacja przydzielonych czynności kierownika szkolenia praktycznego, warsztaty szkolne, nadzór nad procesem dydaktyczno – wychowawczym w warsztatach, cel nadzoru pedagogicznego, hospitacja, kryteria poprawności merytorycznej i metodycznej zajęć dydaktycznych.
- Kształcenie zawodowe: kompetencje i motywacje nauczycieli, efektywne kształcenie nauczyciela, działania dydaktyczne nauczyciela podlegające ocenie uczniów, postawy uczniów w procesie uczenia się, etapy przeprowadzania ćwiczenia praktycznego, kształtowanie umiejętności poznawczo - manipulacyjnych poprzez ćwiczenia praktyczne, kształtowanie umiejętności, nawyków oraz sprawności poprzez ćwiczenia praktyczne.
- Kwalifikacje zawodowe osób zatrudnionych w branży gastronomicznej: Unia Europejska o kwalifikacjach zawodowych, zawody regulowane w Polsce.
- Praktyki uczniowskie: rynek pracy a kształcenie zawodowe, tendencje rozwojowe branż, warunki jakie musi spełniać firma chcąc zatrudnić młodocianego, składanie wniosku o refundację, kształcenie zawodowe w krajach UE, programy edukacyjne w UE, praktyki i staże w Europie.
- Programowanie i organizacja praktyk: praktyki uczniowskie, kwestie formalnoprawne organizacji praktyk uczniowskich, kryteria wyboru pierwszego pracodawcy, zdobywanie doświadczenia zawodowego.
- Bezpieczeństwo uczniów: rozporządzenie MENiS z 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

- Praktyki absolwenckie: praktykant w rozumieniu ustawy, rozwiązywanie umowy o praktykę, odbywanie praktyki absolwenckiej.
- Problemy kształcenia zawodowego: sprawy kadrowe, objęcie permanentnym poszerzaniem wiedzy i doskonaleniem umiejętności fachowych w obrębie nauczanego przedmiotu i zawodu, zadania organizacyjno - programowe szkolnictwa zawodowego, system egzaminów.
- Praktyki i staże: branże poszukiwane na rynku pracy do odbycia stażu, staż w dużej firmie.
- Przedsiębiorca gastronomiczny w Unii Europejskiej: polski przedsiębiorca w Unii Europejskiej, usługi gastronomiczne w Polsce, spożywanie posiłków poza domem w Polsce, perspektywy rozwoju gastronomii w Polsce.

III. Blok tematyczny – NAUCZYCIEL ZAWODU

W tym bloku tematycznym zrealizowano zagadnienia:

- Profesjonalny nauczyciel zawodu: zawód nauczyciela, rola nauczyciela praktycznej nauki zawodu, osiąganie dobrych wyników przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu, zadania nauczyciela praktycznej nauki zawodu (zadania kształcenia, wychowawcze, opiekuńcze), rola ucznia w procesie dydaktyczno – wychowawczym, charakter pracy nauczyciela praktycznej nauki zawodu, warsztaty szkolne a nauczyciel praktycznej nauki zawodu, cele kształcenia na praktyce zawodowej w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych, materiał nauczania w trakcie praktyki (wprowadzenie ucznia do zakładu gastronomicznego, praktyka w części gastronomicznej, praktyka w części administracyjno – gospodarczej), dzienniczek praktyk, ocena końcowa z praktyki zawodowej.
- Zasady sporządzania konspektów lekcji: zasady pisania konspektów, cele lekcji a plan wynikowy, cele ogólne i szczegółowe, metody nauczania, środki dydaktyczne, forma nauczania.
- Pomoce multimedialne w nauczaniu zawodu: komputer na stanowisku ucznia - ćwiczenia wspomagane przez komputer, symulacje z modelami sytuacyjnymi, gry dydaktyczne indywidualne i zespołowe, radio i telewizja, zastosowanie programów komputerowych, rola Internetu, stosowanie programu PowerPoint do prezentacji na lekcji – zasady przygotowywania slajdów do prezentacji.

2.2. Program praktyk zawodowych branży gastronomicznej.

I. Szczegółowe cele kształcenia.

W wyniku procesu kształcenia słuchacz/uczeń (nauczyciel przedmiotów zawodowych lub instruktor praktycznej nauki zawodu) po wprowadzeniu do zakładu gastronomicznego zapoznaje się z:

- regulaminami, zarządzeniami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż.,
- strukturą organizacyjną tego zakładu,
- układem funkcjonalnym zakładu gastronomicznego,
- stosowaną zastawą stołową, sprzętem, urządzeniami i bielizną stołową,
- stanowiskami pracy istniejącymi w zakładzie i zakresem czynności, uprawnień i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy,
- systemem obsługi stosowanym w zakładzie gastronomicznym,
- metodami i technikami serwowania potraw,
- asortymentem potraw oraz napojów serwowanych w zakładzie gastronomicznym,
- rodzajem posiłków i przyjęć okolicznościowych organizowanych w zakładzie,
- potrawami kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz kuchni innych narodów,
- systemem rozliczeń kelnerskich istniejącym w zakładzie.

Stosuje systemy i techniki obsługi konsumenta obejmujące:

- prezentację systemu obsługi kelnerskiej,
- prezentację metod serwowania potraw,
- prezentację technik serwowania potraw i napojów.
- prezentację technik nakrywania stołu,
- prezentację technik noszenia.

Organizuje przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowania różnych metod obsługi:

- organizuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od formy,
- organizuje przyjęcia w obrębie określonego typu,
- przygotowuje salę, nakrywa stoły w zależności od typu i rodzaju bankietu.

Dobiera naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów:

- naczynia do serwowania potraw,
- sztuce do serwowania potraw,
- sprzęt do serwowania, przygotowywania i transportu potraw oraz napojów,
- kieliszki i naczynia do serwowania różnych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych.

Stosuje techniki serwowania potraw i napojów:

- techniki nakrywania stołów do poszczególnych dań,
- techniki noszenia,
- czynności wykonywane z prawej i lewej strony konsumenta przy serwowaniu potraw oraz napojów,
- techniki nakładania potraw przez obsługującego,
- techniki serwowania różnych potraw oraz napojów.

Rozróżnia potrawy i napoje kuchni polskiej, także regionalne i innych narodów:

- potrawy pochodzące z kuchni polskiej, kuchni regionalnych i innych narodów,
- napoje kuchni polskiej, kuchni regionalnych i innych narodów,
- cechy charakterystyczne różnych kuchni.

Identyfikuje informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych:

- identyfikuje informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych,
- wykorzystuje informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych.

Określa temperaturę podawania potraw i napojów:

- określa temperaturę podawania potraw,
- określa temperaturę podawania napojów.

Określa warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej:

- półproduktów i potraw, zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej,
- napojów, zapewniające zachowanie jakości oraz wartości odżywczej.

Określa wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów:

- określa wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów oraz wpływ poszczególnych składników na zdrowie człowieka,
- określa wpływ przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą potraw oraz napojów na zdrowie człowieka.

Planuje i ocenia jadłospisy codzienne i okolicznościowe:

- planuje jadłospisy codzienne i okolicznościowe,
- planuje jadłospisy dostosowane do stanu zdrowia konsumenta,
- ocenia jadłospisy codzienne i okolicznościowe ze względu na dobór potraw i napojów, dostarczanie składników odżywczych, stan zdrowia konsumenta.

Dobiera napoje do określonego menu:

- dobiera napoje do określonej diety,
- dobiera napoje alkoholowe i bezalkoholowe do rodzaju posiłku,
- dobiera napoje alkoholowe do określonego rodzaju potrawy,
- dobiera napoje alkoholowe i bezalkoholowe do rodzaju przyjęcia okolicznościowego.

Dobiera technikę podania określonych potraw i napojów:

- dobiera technikę podania do określonych przekąsek z ryb, ze skorupiaków, mięczaków,
- dobiera technikę podania określonych przekąsek zimnych i gorących,

- dobiera technikę podania określonych zup i dań zasadniczych
- dobiera technikę podania określonych deserów,
- dobiera technikę podania określonego rodzaju napoju bezalkoholowego oraz alkoholowego.

Analizuje zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy:

- analizuje dobór miejsca, dekoracji sali, usadzenie gości zgodnie z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy,
- analizuje dobór sprzętu, zastawy i sposobu jej ustawienia zgodnie z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy,
- analizuje dobór menu, zgodnie z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy,
- analizuje liczbę osób obsługujących i ich kwalifikacje, zgodnie z życzeniem zleceniodawcy oraz charakterem imprezy,
- przygotowuje planogram imprezy z podziałem zakresu obowiązków i wyznacza osobę odpowiedzialną z każdego działu do obsługi gości.

Określa sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego:

- określa sposoby rozliczenia się z zamówień wg różnych systemów,
- określa poprawność wystawiania rachunków kelnerskich,
- określa urządzenia do bonowania i rozliczania,
- określa sposoby rozliczenia bezgotówkowego.

Stosuje zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej:

- stosuje reklamę zakładu gastronomicznego,
- przeprowadza badania marketingowe.

Stosuje przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego żywienia:

- stosuje przepisy sanitarne obowiązujące w obiektach zbiorowego żywienia podczas pracy w zakładzie gastronomicznym na wszystkich stanowiskach pracy,
- stosuje przepisy ochrony przeciwpożarowej podczas prac wykonywanych w zakładzie gastronomicznym,
- stosuje przepisy dotyczące ochrony środowiska, związane z pracą w zakładzie gastronomicznym.

Wskazuje zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów:

- zagrożenia wynikające z zakażenia surowców, półproduktów i produktów lub niewłaściwego ich przechowywania,
- zagrożenia spowodowane nieprzestrzeganiem higieny osobistej i higieny pracy, mogące spowodować pogorszenie jakości gotowych potraw oraz napojów,

- wskazuje właściwe postępowanie w celu zmniejszenia ryzyka powstania zagrożeń zdrowotnych spowodowane przez potrawy i napoje.

Stosuje zasady higieny pracy:

- obowiązujące we wszystkich pomieszczeniach zakładu gastronomicznego,
- obowiązujące podczas wykorzystywania sprzętu, urządzeń, zastawy, bielizny stołowej oraz podczas przygotowywania potraw i obsługi konsumenta,
- obowiązujące podczas serwowania potraw, napojów i różnych dodatków.

Stosuje zasady organizacji stanowisk pracy, zgodnie z wymaganiami ergonomii i przepisami sanitarno - epidemiologicznymi:

- obejmującymi pracowników i konsumentów w warunkach typowych
- obejmującymi pracowników oraz konsumentów, w warunkach nietypowych.

Wskazuje sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości:

- wskazuje sposoby udzielania pomocy osobie, która zasłabła lub zemdląła podczas wykonywania zadań związanych z produkcją oraz dystrybucją żywności lub obsługą gości.

Wskazuje systemy produkcji potraw stosowane w zakładach gastronomicznych:

- system produkcji polegający na schładzaniu potraw („cook&chill”),
- system produkcji potraw polegający na mrożeniu potraw („cook-freeze”),
- metoda pakowania w próżni lub zmodyfikowanej atmosferze,
- metoda typu „fast-food”.

II. Materiał nauczania

1. Organizacja gastronomii: Zakład gastronomiczny. Organizacja procesu gospodarczego. Wizja i misja firmy. Segmenty rynku usług gastronomicznych. Struktura organizacyjna zakładu. Regulacja działalności w zakładzie: zarządzenia, regulaminy, instrukcje obowiązujące w zakładzie. Organizacja stanowisk gastronomicznych - przestrzeganie zasad ergonomii, organizacji pracy, procesu produkcyjnego, procesu technologicznego.
2. Wyposażenie gastronomii: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Środki transportu, urządzenia chłodnicze, urządzenia do obróbki wstępnej, narzędzia i urządzenia do rozdrabniania i mieszania, urządzenia do obróbki termicznej, urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów , sprzęt pomocniczy, dodatkowe wyposażenie pomieszczeń. Zalety stosowania pieców konwekcyjno - parowych.
3. Zarządzanie gastronomią: Zarządzanie obiektem gastronomicznym. Zarządzanie strategiczne. Kształt struktury organizacyjnej. Elementy kompozycji doznań.

4. Polityka personalna: Podejmowanie działalności gospodarczej. Biznesplan. Stanowiska w zakładzie gastronomicznym, zakres czynności, uprawnienia, odpowiedzialność na poszczególnych stanowiskach.

III. Uwagi o realizacji.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w zakładach gastronomicznych wyposażonych w nowoczesne urządzenia techniczne, stosujące innowacyjne metody wytwarzania żywności. Nauczyciele w trakcie realizowanej praktyki zawodowej zapoznają się ze współczesnymi zdobyczami techniki i zasadami ich stosowania. Współuczestniczą w procesie wytwarzania żywności najnowocześniejszymi metodami. Plan i organizacja zajęć dostosowany ma być do możliwości i potrzeb zakładu gastronomicznego. Praktyka ma stworzyć możliwość poznania praktycznych zastosowań nowej technologii wytwarzania potraw z zastosowaniem maszyn i urządzeń najnowszej generacji.

Przed przystąpieniem do zajęć praktycznych nauczyciele powinni poznać obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

2.3. Sprawozdanie z realizacji praktyk.

Praktyki odbyły się w lipcu 2011 roku w Kielcach, w restauracjach hoteli: Pod Żółtą Różą*** - 3 dni, Hotelu Dal*** - 3 dni i Hotelu Kongresowym*** - 4 dni.

Hotel „Pod Żółtą Różą” w Kielcach

Restauracja Pod Żółtą Różą urządzona jest w cesarskim stylu - jedną z sal restauracyjnych ozdobi oryginalny stylowy piec kaflowy, drugą piękny kominek. Zakres usług świadczonych w restauracji jest bardzo szeroki. Jest ona doskonałym miejscem na spożycie posiłku przez indywidualnego gościa, spotkanie biznesowe i przyjęcie okolicznościowe. Potrawy serwowane w tej restauracji odznaczają się różnorodnością, właściwą nutą smacową, odpowiednim doбором przypraw i cieszą oko.



Imprezy organizowane w tej restauracji odbywają się w pięknej oprawie. Latem restauracja zaprasza gości do zacisznego patio położonego na wewnętrznym

dziedzińcu, gdzie nie docierają odgłosy miasta. Hotel „Pod Żółtą Różą” odznacza się elegancką i ciepłą atmosferą i jest miejscem, w którym piękno w połączeniu z profesjonalizmem stanowi wyjątkowe połączenie, a wspaniała kuchnia jest zapowiedzią mile spędzonego czasu.



W **Hotelu Dal** w Kielcach położonym w samym centrum miasta, do dyspozycji gości są restauracja hotelowa a także drink-bar „Red Blue”, w których podawane są m.in. wysmienite dania kuchni staropolskiej i europejskiej. Hotel przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych. Wszystkie pokoje wyposażone są w łazienki, Tv-Sat, telefon i łącze internetowe.

W bogatej ofercie hotelowej są romantyczne weekendy we dwoje, specjalne pakiety konferencyjne, spotkania firmowe, szkolenia i spotkania biznesowe. Ponadto w hotelu znajduje się salon kosmetyczno - fryzjerski, a gościom zmotoryzowanym hotel zapewnia monitorowany parking.



Hotel Dal w Kielcach

Usługi gastronomiczne dla gości w **Hotelu Kongresowym** świadczone są w restauracji Patio, restauracji Flamingo, Drink Barze, Centrum Konferencyjnym oraz w ramach usługi room service.

Restauracja Patio urządzona w stylu oranżerii pełnej tropikalnej roślinności i ozdobnych zwierząt, w tym żółwi wodnych, papug, kanarków. Specjalnością restauracji są przede wszystkim dania kuchni polskiej, ale również potrawy kuchni francuskiej i włoskiej. Wykwalifikowany personel czuwa nad miłą atmosferą i służy pomocą przy doborze dań.



Uczestnikami praktyk było 23 nauczycieli ze szkół gastronomicznych ponadgimnazjalnych z całego województwa świętokrzyskiego. Podczas praktyk mieli możliwość zapoznania się z różnymi aspektami funkcjonowania restauracji. Dla większości nauczycieli była to pierwsza styczność z rzeczywistymi warunkami pracy w restauracji. Nieliczni posiadali doświadczenie w tej branży, podkreślali jednak, że w związku z rozwojem sektora usług gastronomicznych i zmianami w gustach klientów, konieczne jest stałe uzupełnianie wiedzy i praktyczny kontakt z zawodem.

Nauczyciele odbywający staże w restauracjach, dokumentowali kształtowane umiejętności poznawczo - praktyczne prowadząc dzienniki praktyk. Opisy wykonywanych ćwiczeń praktycznych, nowości techniczno-technologiczne i organizacyjne z którymi zapoznali się podczas praktyk, dokumentowane i gromadzone były w postaci fotografii czy notatek, aby mogły być wykorzystywane w trakcie zajęć praktycznych z uczniami.

Początkowe trzy dni praktyk zawodowych nauczycieli, we wszystkich restauracjach, przebiegały podobnie. W pierwszym dniu praktykanci zapoznawali się ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminami, zarządzeniami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w danej restauracji. Praktykanci poznawali układ funkcjonalny restauracji, a także warunki przechowywania surowców, półproduktów, potraw i napojów istniejące w danej restauracji.

Uczestnicząc w procesie produkcyjnym mogli zapoznać się z zasadami higieny pracy we wszystkich pomieszczeniach restauracji jak i podczas wykorzystywania sprzętu, urządzeń, zastawy stołowej przygotowywania potraw i obsługi konsumentów. Nauczyciele, dysponując dużym zasobem wiedzy na temat zagrożeń mających wpływ na jakość gotowych potraw i napojów, mogli przekonać się jaki kładzie się nacisk na wysoką jakość potraw i napojów. Praktyka w restauracjach umożliwiła zapoznanie się z rodzajami stanowisk pracy, w tym z zakresem obowiązków i odpowiedzialności. Powyższe pozwalało także na analizę zasad organizacji stanowisk pracy, pod kątem wymagań ergonomii i przepisów sanitarno-epidemiologicznych.

Dyrekcja Hotelu Dal umożliwiła wykonanie, na potrzeby niniejszego poradnika, zdjęć z pomieszczeń magazynowych restauracji, oraz karty menu obowiązującej w restauracji (przydatnych pod kątem ich potencjalnego wykorzystania w trakcie zajęć z uczniami).

W drugim dniu praktyk, nauczyciele poznawali asortyment potraw oraz napojów serwowanych w zakładzie gastronomicznym, rodzaje posiłków i przyjęć okolicznościowych, a także stosowane systemy produkcji. W załączniku 1 przedstawiono dekoracyjne sposoby serwowania potraw w Hotelu Kongresowym, w załączniku 2 – w Hotelu Pod Żółtą Różą i w załączniku 3 – w Hotelu Dal.

W trakcie kolejnych dni praktyki w każdej restauracji, nauczyciele przebywali na sali konsumenckiej, gdzie poznawali wystrój i wyposażenie restauracji w tym aranżację wnętrza, wyposażenie techniczne sal, bieliznę stołową, zastawę stołową oraz wyposażenie bufetów.

Następnie uczestniczyli w przygotowywaniu sali konsumenckiej do obsługi gości. Zapoznawali się z zasadami ustawiania stołów do obsługi w każdej z restauracji, z przygotowaniem zastawy stołowej do podawania dań i napojów. Obserwowali pracę pomocnika kelnerskiego, dekorowanie stołów i proces nakrywania stołów bielizną stołową. Brali też udział w organizacji przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowaniem różnych metod obsługi. W czasie praktyki nauczyciele obserwowali dostosowywanie obsługi do oczekiwań zleceniodawcy i charakteru imprezy. Zapoznani zostali także z planogramem odbywających się imprez i podziałem zakresu obowiązków osób odpowiedzialnych za poszczególne działy.

Nauczyciele mieli możliwość poznać sposoby przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz praktykę rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego, a także elementy marketingu w działalności gastronomicznej.



Barek w restauracji „Hotelu Pod Żółtą Różą”

Ostatni dzień praktyk odbywał się w restauracji Hotelu Kongresowego. Specjalnością restauracji są przede wszystkim dania kuchni polskiej, ale serwowane są również potrawy kuchni francuskiej i włoskiej. Wykwalifikowany personel czuwa nad miłą atmosferą i służy pomocą przy doborze dań.



Śniadanie w Hotelu Kongresowym

W ramach odbytych praktyk uczestnicy mieli możliwość bezpośredniego obserwowania pracy restauracji i to we wszystkich jej aspektach. Efektem finalnym pracy lokali gastronomicznych zawsze powinien być zadowolony klient, który do niej wraca. Żeby to osiągnąć konieczne jest profesjonalne przygotowanie i to na wielu płaszczyznach. Sam przygotowany posiłek choćby najsmaczniejszy nie zagwarantuje sukcesu. W trakcie praktyk uczestnicy przekonali się m.in. jak ważna jest profesjonalna obsługa, stworzenie odpowiedniego klimatu i w jaki sposób się go osiąga. Dzięki bezpośredniej obserwacji, udziałowi w przygotowaniach i obsłudze mieli beczenną możliwość poznania wszelkich czynników składających się na profesjonalną obsługę klienta. Powyższe doświadczenia nie pozostały bez wpływu na jakość wiedzy przekazywanej podczas prowadzonych przez nauczycieli zajęć z uczniami.



Restauracja Patio w Hotelu Kongresowym

3. Relacja z wizyty studyjnej do Berlina

Program wizyty studyjnej został zaplanowany na siedem dni i zrealizowany został w terminie 15 – 21 sierpnia 2011r.

W wizycie uczestniczyło 50 nauczycieli zawodu z branż: gastronomicznej, turystycznej, budowlanej.

Po przybyciu do Berlina, uczestnicy zostali zakwaterowani w hotelu Best Western Hotel President, a w godzinach popołudniowych wzięli udział w spotkaniu wprowadzającym, podczas którego omówiono program pobytu i realizacji prezentacji tematycznych dla poszczególnych branż oraz rozdano materiały szkoleniowe i informacyjne.



W trakcie pobytu grupa gastronomiczna złożona z 23 osób odbyła wizytę połączoną z seminarium w Akademii Schmöckwitz w Berlinie. Jest to Prywatna Szkoła Zawodowa Hotelarsko-Gastronomiczna. Odwiedzający zostali zapoznani ze strukturą organizacyjną szkoły, zwiedzili pomieszczenia, gdzie odbywają się zajęcia edukacyjne oraz praktyczne.

Następnie odbyło się seminarium, podczas którego poruszono następujące tematy:

1. System kształcenia zawodowego w Niemczech.
2. Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli w zawodowym kształceniu.
3. Współpraca między światem szkoły, pracy i nauczyciela, a światem przedsiębiorcy.
4. Sprawdzone niemieckie techniki w obrębie kształcenia zawodowego powiązanego z rynkiem pracy.
5. Metody i trendy dalszego zawodowego kształcenia w Niemczech.

Kolejny dzień pobytu upłynął pod znakiem porównania, uzyskanej w dniu poprzednim na seminarium, wiedzy teoretycznej o szkolnictwie zawodowym w Niemczech z jej zastosowaniem praktycznym. Wizyta w restauracji Hackescher Hof potwierdziła teorię dualnego systemu kształcenia zawodowego, której przeznaczenie nauczyciele zobaczyli w praktyce. W kuchni restauracji i w sali konsumenckiej, pracowali uczniowie – pracownicy, którzy znaleźli w osobie właściciela zakładu - pracodawcę. Odbywali praktykę w zakładzie 3 – 4 dni w tygodniu, natomiast 1 lub 2 dni w tygodniu uczęszczali do szkoły, gdzie pogłębiali ogólną wiedzę zawodową.

Uczestnicy wyjazdu odwiedzili również Scandic Hotel przy Potsdamer Platz. Jest to największa sieć hotelowa w krajach skandynawskich, która proponuje swoim gościom komfort pobytu przy jednoczesnym zachowaniu wszelkich zasad ekologii. Nauczyciele zostali zapoznani z częścią gastronomiczną i hotelową przedsiębiorstwa. Mogli zobaczyć najnowsze rozwiązania technologiczne związane z urządzeniem kuchni jak i sal konsumenckich. Założenia ekologiczne znalazły tu wyraz nie tylko w wyposażeniu i aranżacji wnętrz, ale również w przedmiotach codziennego użytku (np. szklanki do napojów z barwionej stłuczki).

W ostatnim dniu pobytu odbyło się spotkanie uczestników projektu, podczas którego dokonano podsumowania pobytu, wymiany doświadczeń i spostrzeżeń poczynionych podczas prezentacji tematycznych. Nauczyciele otrzymali Certyfikaty uczestnictwa w wizycie studyjnej do Berlina.

Możliwość uczestnictwa w projekcie „Profesjonalny nauczyciel zawodu”, a głównie pobyt studyjny w Berlinie, stworzył beneficjentom niepowtarzalną okazję zapoznania się „u źródła” i porównania systemów edukacyjnych polskiego i niemieckiego szkolnictwa zawodowego. Przyczynił się do weryfikacji spojrzenia na rolę nauczyciela zawodu na współczesnym rynku pracy. Pomógł nauczycielom pozyskać nową wiedzę oraz umiejętności, które z pewnością przyczynią się do efektywniejszej pracy z uczniem.

4. Warsztaty metodyczne dla nauczycieli.

4.1. Sprawozdanie z warsztatów metodycznych.

W ramach projektu odbyły się warsztaty metodyczne, podczas których nauczyciele wypracowali przykładowe konspekty do realizacji zajęć praktycznych w szkole zawodowej branży gastronomicznej. Nauczyciele uczestniczący w projekcie wykazali się dużą aktywnością w planowaniu przebiegu zajęć i opracowywaniu poszczególnych konspektów.

4.2. Przykładowe konspekty zajęć praktycznej nauki zawodu.

Konspekt numer 1

Nauczyciel: mgr inż. Anna Sobczyk

Liczba godzin: 4

Temat: System schłodzenia potraw cook – chill.

Cel główny: Poznanie systemu schładzania potraw cook – chill.

Cele operacyjne:

- pojęcie systemu schładzania potraw cook – chill,
- pojęcia: konwekcja, konwekcja wymuszona, termo-obieg, obróbka kombinowana,
- systemy ogrzewania pieców konwekcyjno – parowych,
- dobranie odpowiedniego wyposażenia do prowadzonej technologii gotowania i schładzania,
- określenie prawidłowych parametrów przyrządów kontrolno-pomiarowych w technologii cook-chill.
- wyliczanie zalet i wad cook-chill,
- wyliczanie zalet pieców konwekcyjno-parowych,
- monitorowanie parametrów technologicznych (temperatura, wilgotność, czas),
- wykształcenie świadomości nowoczesnych technologii stosowanych w zakładach gastronomicznych,
- budowanie otwartości na nowości technologiczne w gastronomi,
- umiejętność pracy w zespole.

Metody nauczania: pogadanka, dyskusja, ćwiczenia, pokaz, wykład.

Środki dydaktyczne:

- rzutnik multimedialny,
- komputer,
- rzutnik tekstu,
- plansze,
- katalogi,
- wyposażona pracownia technologiczna,
- podręcznik do wyposażenia technicznego.

Struktura zajęć	Czynności nauczyciela	Czynności uczniów
Czynności wstępne	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdza obecność, - sprawdza i ocenia pracę domową i umiejętności kształcone na poprzednich lekcjach, - podaje temat, - podaje cele, - wyjaśnia sposób pracy, 	<ul style="list-style-type: none"> - potwierdzają obecność, - odpowiadają na pytania, - przygotowują podręczniki i notatniki.
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia: <i>cook - chill, piec konwekcyjno-parowy, termoobieg</i>, - wyjaśnia działanie pieca – prezentacja multimedialna, - z podręcznika poleca przygotowanie odpowiedzi na przydzielone zagadnienia (załącznik 1), 	<ul style="list-style-type: none"> - słuchają wykładu, oglądają prezentację, - uważnie śledzą przedstawiany materiał dydaktyczny, - pracują z podręcznikiem, wyszukując odpowiednie treści w podręczniku.
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"> - kieruje pracą uczniów, - prowadzi pogadankę, - koryguje wypowiedzi uczniów, - omawia piece konwekcyjno-parowe i inne urządzenia stosowane w technologii <i>cook – chill</i> (załączniki 2, 3), - stosuje wzmocnienia pozytywne w postaci motywującej pochwały słownej, 	<ul style="list-style-type: none"> - odpowiadają na zadane pytania, - biorą czynny udział w dyskusji.
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozdaje do uzupełnienia przygotowaną mapę mentalną, - kieruje pracą uczniów, 	<ul style="list-style-type: none"> - uzupełniają mapy mentalne.
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawia uczniom planszę na której szczegółowo przedstawiony jest schemat działania systemu schładzania potraw metodą <i>cook – chill</i>, 	<ul style="list-style-type: none"> - słuchają wykładu, - oglądają pokaz.
Ewaluacja	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoczyna dyskusję na temat zalet i wad technologii <i>cook-chill</i>, wymieniającą główne korzyści oraz krótkie zredagowanie zasad stosowanych przy schłodzeniu żywności podsumowujące całą lekcję (załącznik 4, 5,6,7), - ocenia pracę uczniów 	<ul style="list-style-type: none"> - rozwiązują zagadnienia.
Czynności końcowe:	<ul style="list-style-type: none"> - zadaje pracę domową (utrwalanie poznanych wiadomości), - koordynuje porządkowanie pracowni, 	<ul style="list-style-type: none"> - porządkują swoje stanowiska pracy.

Załącznik nr 1: Zagadnienia do lekcji.

Wyjaśnij znaczenie pojęć: konwekcja, konwekcja wymuszona, termo-obieg.

Wyjaśnij pojęcie systemu schładzania potraw COOK – CHILL.

Główne zalety i wady systemów schładzania potraw COOK - CHILL.

Załącznik nr 2: Prezentacja programu Microsoft Office PowerPoint 97–2003: piece konwekcyjno – parowe.

Załącznik nr 3: Prezentacja programu Microsoft Office PowerPoint 97–2003: technologia cook- chill.

Załącznik nr 4: Folia.

Zalety systemu szybkiego chłodzenia:

- skrócenie czasu obróbki technologicznej,
- unifikacja wymiarów - normy GN,
- utrzymanie parametrów technologicznych,
- możliwość monitoringu parametrów technologicznych (temperatury, wilgotności, czasu),
- wielofunkcyjność, przy jednoczesnym zoptymalizowaniu gabarytów urządzenia,
- łatwość i bezpieczeństwo obsługi,
- łatwość montażu i demontażu.

Główne wady systemu szybkiego chłodzenia:

- wąski zakres temperatur, co pociąga za sobą wymóg wysokich standardów operacyjnych ze strony zarządzania i personelu;
- utrata witamin i składników mineralnych podczas przechowywania (głównie witaminy C);
- konieczne są specjalistyczne technologie produkcji półproduktów przez przemysł spożywczy, które spełniają rygorystyczne warunki systemu;
- nie przewiduje się procesu technologicznego schładzania zup.

Załącznik nr 5: Folia.

Główne korzyści stosowania technologii cook-chill polegają na:

- wyeliminowaniu procesu przetrzymywania gorącej żywności, tak jak wymaga tego system tradycyjny;
- eliminacji produkcji w okresach szczytowych (lepsza organizacja czasu pracy personelu);
- korzystaniu z mniejszej powierzchni niż przy systemie tradycyjnym (pod warunkiem zastosowania nowoczesnego wyposażenia technologicznego);
- szerokim zastosowaniu możliwości modyfikacji;
- możliwości stosowania zarówno do indywidualnych posiłków, jak i do hurtowej produkcji (w przypadku hurtowej produkcji, przy chłodzeniu większych porcji mięsa konieczne jest wychłodzenie produktu do głębokości chłodzenia nie mniejszej niż 5 mm);

- braku widocznych negatywnych efektów w smakowitości i wartości żywieniowej po 3 dniach (jednak cielęcina czy drób mogą ulec zepsuciu po 4 lub 5 dniach).

Źródło: www.gastro-projekt.pl, Grzezińska W., Technologia cook–chill – wyposażenia technologiczne. SGGW Warszawa.

Załącznik nr 6: Folia.

Zasady stosowane przy schładzaniu żywności są następujące:

Schłodzenie potrawy do temperatury 3°C następuje w ciągu 90 minut. W czasie ten powinny być również wliczone sumaryczne czasy, przypadające na czynności związane z krojeniem lub porcjowaniem potraw. Temperatura magazynowania schłodzonych potraw waha się od 0° do 3°C. Maksymalny czas magazynowania schłodzonej żywności wynosi 5 dni, wliczając czas produkcji i ekspedycji.

Żywność bezpośrednio przed konsumpcją musi być odgrzana do temperatury minimum 70°C. Żywność po odgrzaniu musi być dostarczona konsumentowi w ciągu maksymalnie 5 minut.

Źródło: www.gastro-projekt.pl, Grzezińska W., Technologia cook–chill – wyposażenia technologiczne. Warszawa SGGW.

Załącznik nr 7: adresy stron internetowych: www.poradnikrestauratora.com.pl, www.femarket.pl/sezam/192627.pdf, The Cook Chill Process - YouTube (pokaz 8 minut)

Konspekt numer 2

Nauczyciel: mgr inż. Anna Bitnerowska

Liczba godzin: 2

Temat: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Cel ogólny: Poznanie znaczenia układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.

Cele operacyjne.

Uczeń powinien umieć:

- podać definicję „układ funkcjonalny”,
- zdefiniować pojęcie „drogi technologiczne” (czyste, brudne),
- wskazać działy w zakładzie gastronomicznym,
- sklasyfikować pomieszczenia należące do poszczególnych działów,
- określić zasady, którymi należy się kierować przy projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych,
- sporządzać proste schematy,
- analizować schematy funkcjonalne zakładów gastronomicznych,

- lokalizować pomieszczenia w zależności od stron świata,
- projektować schematy funkcjonalne zakładów gastronomicznych.

W czasie lekcji kształtowane będą następujące umiejętności kluczowe:

planowania, organizowania i oceniania własnych działań. Skutecznego, efektywnego opartego na zaufaniu współdziałania w zespole. Korzystanie z różnorodnych źródeł wiedzy na temat układu funkcjonalnego. Samoocena i oceny innych.

Typ lekcji: wprowadzająco – ćwiczeniowa.

Metody pracy: pogadanka lub praca w grupach.

Środki i pomoce dydaktyczne:

- podręcznik,
- kserokopie,
- schematy,
- arkusze papieru,
- ołówki, linijki.

Przebieg lekcji:

Faza przygotowawcza:

sprawdzenie listy obecności, rekapitulacja wtórna, podanie tematu i celów lekcji.

Faza realizacji lekcji:

Nauczyciel przeprowadza krótki wykład na temat układu funkcjonalnego. Nauczyciel dzieli uczniów na 4 grupy. Każdy zespół otrzymuje przykładowy schemat układu funkcjonalnego. Uczniowie na podstawie schematu wypisują działy zakładu, a następnie pomieszczenia należące do każdego działu. Nauczyciel sprawdza poprawność wykonania zadania, grupa, która bezbłędnie wykonała zadanie otrzymuje ocenę bardzo dobrą. Nauczyciel dzieli uczniów na grupy do, których należą osoby odbywające zajęcia praktyczne w tym samym zakładzie. Uczniowie na dużych arkuszach rysują schemat działu handlowego swojego zakładu. Arkusze przyklejają do tablicy. Porównują i analizują schematy, wskazują drogi czyste i brudne.

Faza podsumowująca:

Nauczyciel sprawdza wiedzę uczniów przez zadawanie pytań. Omawia przebieg zajęć, wskazuje osiągnięcia i występujące trudności. Uczniowie formułują wnioski i notują w zeszytach. Zadanie pracy domowej: narysuj układ funkcjonalny stołówki szkolnej.

5. Wnioski wypracowane w projekcie.

Beneficjentami projektu dla branży gastronomicznej byli nauczyciele przedmiotów zawodowych ze szkół gastronomicznych. Udział w projekcie umożliwił nauczycielom doskonalenie warsztatu pracy, niezbędnego do prowadzenia lekcji zajęć praktycznych i przedmiotów zawodowych. Dostosowanie programu praktyki do standardów egzaminów zawodowych, umożliwiło nauczycielom przekazanie młodzieży wiadomości niezbędnych do uzyskania dyplomu zawodowego. Uczestnicy projektu brali udział w zaplanowanych zajęciach, które udoskonalily warsztat pracy, a także zwiększyły zakres posiadanej wiedzy.

Mieli możliwość bezpośredniego kontaktu z przedsiębiorcami prowadzącymi działalność w branży gastronomicznej. Poznanie oczekiwań przyszłych pracodawców co do zakresu przygotowania uczniów, było źródłem wiedzy do możliwie jak najlepszego dopasowania programu praktyk. Bez wątplenia bardzo wartościowa była także możliwość zapoznania się w ramach wyjazdu studyjnego do Berlina z funkcjonującym w Niemczech systemem kształcenia w branży gastronomicznej oraz wypracowanym modelem współpracy szkoła - pracodawca. Na gruncie doświadczeń zdobytych w trakcie uczestnictwa w projekcie nauczyciele wskazali konieczność zmian w polskim systemie kształcenia poprzez większy nacisk na współpracę z przedsiębiorcami oraz na wykorzystanie nabytych umiejętności teoretycznych w praktyce.

W toku prowadzonych zajęć uczestnikom przekazano także bogaty materiał wiedzy teoretycznej, opracowany przez profesjonalną kadrę dydaktyczną. Uczestnicy projektu zwrócili uwagę na przydatność dobrej znajomości języków obcych, a szczególnie języka angielskiego ze względu na jego częste użycie w materiałach służących doskonaleniu wiedzy i przy obsłudze gości zagranicznych.

Oceniając zakres i przekrój programu w ramach projektu uczestniczący w nim nauczyciele wskazali, że będzie on podstawą do wzbogacenia prowadzonych przez nich zajęć.

Ze względu na konieczność ciągłego doskonalenia zawodowego oraz nabywania wiedzy w zakresie nowoczesnych technologii realizowany przez ZDZ w Kielcach w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego projekt cieszył się dużym zainteresowaniem i w ocenie uczestników przyczynił się do rozwoju zawodowego nie tylko w sferze wiedzy o nowych technologiach, ale także w zakresie sposobu prowadzenia zajęć przy uwzględnieniu metod aktywizujących.

Załącznik nr 1

Potrawy eksponowane w Hotelu Kongresowym.



Załącznik nr 2

Potrawy eksponowane w restauracji hotelu „Pod Złotą Różą”



Potrawy eksponowane w Hotelu Dal



Poradnik
dla nauczycieli i instruktorów
praktycznej nauki zawodu

BRANŻA TURYSTYCZNA

*„Nauczycielem wszystkiego jest praktyka.”
Juliusz Cezar*

1. Wstęp

Województwo świętokrzyskie zaliczane jest do atrakcyjnych w skali kraju ze względu na walory przyrodnicze i kulturalne. Dlatego też w „Strategii rozwoju woj. Świętokrzyskiego do roku 2020” jednym z priorytetów jest tworzenie warunków rozwoju turystyki i rekreacji. Turystykę zalicza się do tych gałęzi gospodarki, których efektywne funkcjonowanie opiera się przede wszystkim na pracujących w niej ludziach. Rola zasobów ludzkich jest tym istotniejsza, im bardziej traktujemy szeroko pojętą turystykę, jako branżę opartą na usługach, w których z kolei sukces rynkowy jest w dużym stopniu uzależniony od jakości i standardu. Turystyka w Górach Świętokrzyskich ma odległą, mocno zakorzenioną tradycję. Z racji atrakcyjnych walorów turystycznych regionu, dominują tu wycieczki o charakterze poznawczym. Trwały dorobek mają również współcześnie wykształcone rodzaje turystyki: biznesowa i agroturystyczna. Pierwsza otrzymała istotny impuls rozwojowy dzięki intensywnej działalności Targów Kielce, druga, bazując na bogatej kulturze ludowej, rozwinęła się w oparciu o nieurbanizowane i czyste środowisko naturalne. Przewiduje się dalszy wzrost ruchu turystycznego w woj. świętokrzyskim, a jego efektywne funkcjonowanie opiera się przede wszystkim na pracujących w nim ludziach. Turystyka jest branżą, w której postawy, kompetencje, przedsiębiorczość, innowacyjność i gościnność stanowią integralną część jej rozwoju. Dlatego też możliwość uczestniczenia w bezpłatnych seminariach przygotowujących do praktyk zawodowych, praktyki, wyjazd studyjny do Niemiec i warsztaty były dla nauczycieli przedmiotów zawodowych okazją do poszerzenia wiedzy w zakresie funkcjonowania hoteli i biura podróży. Były szansą przetestowania w rzeczywistych warunkach pracy nabytych umiejętności, obserwacji i oceny podobieństw i różnic między polskim, a niemieckim systemem kształcenia zawodowego oraz wzbogacenia swojego warsztatu pracy o aktywizujące metody nauczania. Zawarte w poradniku materiały mogą być wykorzystane przez nauczycieli przedmiotów zawodowych branży turystycznej jako uzupełnienie stosowanych programów nauczania. Szczególnie pomocne mogą okazać się podczas praktycznych ćwiczeń z uczniami w rzeczywistych warunkach pracy, co jak podkreślali biorący udział w projekcie nauczyciele, jest warunkiem odpowiedniego przygotowania ucznia do zawodu, a nauczycielowi dają ogromną satysfakcję i poczucie spełnionej misji – idąc śladami Konfucjusza *„Kto nabytą wiedzę pielęgnuje, a nową bez ustanku zdobywa, ten może być nauczycielem innych.”*

2. Praktyki zawodowe dla nauczycieli.

2.1. Seminarium przygotowujące do praktyk zawodowych.

Celem seminarium było przygotowanie nauczycieli do uczestnictwa w praktykach zawodowych organizowanych w rzeczywistych warunkach pracy – w trzech hotelach zlokalizowanych na terenie Kielc. Seminarium pozwoliło uczestnikom na poszerzenie wiedzy z zakresu:

- struktury i organizacji przedsiębiorstwa turystycznego oraz rodzaju świadczonych usług,
- układów funkcjonalnych w obiektach hotelarskich i innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie,
- regulaminów, zarządzeń, instrukcji, przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i ochrony p.poż. funkcjonujących w obiektach hotelarskich,
- stanowisk pracy istniejących w obiektach hotelarskich,
- zakresu czynności i odpowiedzialności na poszczególnych stanowiskach pracy,
- wyposażenia technicznego operacyjnych stanowisk pracy w obiekcie hotelowym, zgodnie z wymogami kategoryzacyjnymi,
- wyposażenia jednostek mieszkalnych i ogólnego użytku,
- rodzajów usług gastronomicznych w hotelach,
- dokumentów związanych z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczeniem usług hotelarskich,
- metod aktywizacji sprzedaży,
- podstawowych aspektów prawnych związanych z kodeksem pracy i prawa cywilnego,
- kodeksu etyki hotelarza.

Udział w seminarium pozwolił uczestnikom także na zwiększenie swoich umiejętności praktycznych. Po jego zakończeniu uczestnik umiał:

- przygotować ofertę turystyczną,
- obliczać koszty usług turystycznych,
- wykorzystywać systemy rezerwacyjne w turystyce i hotelarstwie (krajowe, międzynarodowe, globalne systemy rezerwacyjne),
- posługiwać się sprzętem przeciwpożarowym,
- posługiwać się systemami zabezpieczeń stosowanymi w hotelach,
- stosować procedury postępowania w nagłych przypadkach w hotelu,
- stosować techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- udzielić informacji o usługach hotelowych, informacji turystycznej, kulturalnej, sportowej,
- stosować sposoby radzenia sobie w trudnych sytuacjach zawodowych,
- stosować standardy obsługi gości w recepcji,
- przygotować sale konsumenckie na przyjęcie gości,
- stosować procedury obsługi gości typu VIP i gości niepełnosprawnych,
- meldować i wymeldować gości indywidualnych oraz grupy zorganizowane, jak również rozliczyć koszty ich pobytu,
- stosować przepisy sanitarne, BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach hotelowych,
- przygotować oferty handlowe na potrzeby gości,
- stosować różne formy promocji,
- stosować techniki sprzątnia jednostek mieszkalnych.

Sprawdzanie osiągnięć słuchacza wykonywano w trakcie szkolenia. Uczestnicy rozwiązywali zadania, które pozwalały ocenić stopień opanowania umiejętności zawodowych i ich wykorzystanie w sytuacjach typowych i problemowych. Podczas ćwiczeń zwracano uwagę na postawę uczestników i ich zaangażowanie. Seminarium odbywało się według przedstawionego poniżej planu.

Lp. bloku	Bloki tematyczne	Czas realizacji (w godz.) Teoria
I BRANŻA TURYSTYCZNA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Historia hotelarstwa i turystyki na świecie i w Polsce. 2. Podstawowe pojęcia z zakresu turystyki i usług hotelarsko-turystycznych. 3. Prawo w turystyce i hotelarstwie. 4. Organizacja rynku hotelarskiego. 5. Organizacja pracy w hotelu. 6. Komunikacja interpersonalna w hotelarstwie. 7. Systemy rezerwacyjne w turystyce i hotelarstwie. 8. Funkcjonowanie biur podróży. 9. Impreza turystyczna jako produkt biura podróży. 10. Marketing w branży turystycznej. 11. Przepisy BHP i PPOŻ. 12. Podejmowanie działalności gospodarczej. 13. Organizacje i stowarzyszenia w branży hotelarskiej i turystycznej. 14. Usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich. 15. Żywnienie w turystyce. 16. Polityka personalna. 	19
II. SZKOLNICTWO ZAWODOWE	<ol style="list-style-type: none"> 17. Szkolnictwo zawodowe w Polsce. 18. Praktyczna nauka zawodu. 19. Nadzór pedagogiczny. 20. Kształcenie zawodowe-dobre praktyki. 21. Szkolnictwo zawodowe wobec problemów rynku pracy. 22. Praktyki uczniowskie. 23. Praktyki absolwenckie. 24. Bezpieczeństwo uczniów. 25. Problemy kształcenia zawodowego. 	10
III. NAUCZYCIEL ZAWODU	<ol style="list-style-type: none"> 26. Profesjonalny nauczyciel zawodu. 27. Dobry konspekt. 28. Pomoce multimedialne w nauczaniu zawodu. 	3
Razem:		32

Poszczególne bloki tematyczne obejmowały treści kształcenia pozwalające uczestnikom na zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie następujących zagadnień:

I. Baza turystyczna:

- historia turystyki i hotelarstwa w Polsce,
- wybrane zagadnienia organizacyjno-prawne z zakresu prowadzenia działalności turystycznej i hotelarskiej,
- baza i hotele w Polsce,
- organizacja pracy w hotelu,
- pomieszczenia w budynku hotelowym, ich układ przestrzenno-funkcjonalny,
- struktura organizacyjna hotelu,
- funkcjonowanie poszczególnych zespołów w hotelu,
- systemy rezerwacyjne w turystyce i hotelarstwie,
- funkcjonowanie biur podróży,
- elementy marketingu w usługach turystycznych,
- związki między turystyką a hotelarstwem i gastronomią,
- zasady podejmowania działalności gospodarczej na własny rachunek,
- organizacje i stowarzyszenia związane z działalnością turystyczną,
- usługi gastronomiczne świadczone w obiektach hotelarskich,
- zasady żywienia w turystyce,
- polityka personalna.

II. Szkolnictwo zawodowe:

- podstawy prawne szkolnictwa zawodowego w Polsce,
- reforma programowa dotycząca praktycznej nauki zawodu,
- problemy szkolnictwa zawodowego,
- funkcjonowanie nadzoru pedagogicznego,
- kształcenie zawodowe: kompetencje i motywacje nauczycieli,
- efektywne kształcenie nauczyciela,
- postawy uczniów w procesie uczenia się, kształtowanie umiejętności, nawyków oraz sprawności poprzez ćwiczenia praktyczne,
- wymagania odnośnie kwalifikacji zawodowych osób zatrudnionych w branży turystycznej,
- procedura praktyk uczniowskich i absolwenckich,
- przepisy dotyczące bezpieczeństwa uczniów,
- problemy kształcenia zawodowego w Polsce.

III. Nauczyciel zawodu:

- profesjonalizm w nauczaniu zawodu,
- sporządzanie konspektu zajęć praktycznych w wybranym zawodzie,
- stosowanie pomocy multimedialnych w nauczaniu praktycznym zawodu.

Poniżej zestawiono program seminarium z podziałem na poszczególne treści nauczania.

Szczegółowe treści nauczania	Czas realizacji (w godz.)
1. Historia hotelarstwa i turystyki na świecie i w Polsce	1
2. Podstawowe pojęcia z zakresu turystyki i usług hotelarsko-turystycznych: a) podział podróży według UNWTO b) produkt turystyczny c) podział usług turystycznych d) kryteria podziału obiektów hotelarskich e) powiązanie bazy noclegowej i gastronomicznej z turystyką f) przemysł turystyczny a gospodarka turystyczna	1
3. Prawo w turystyce i hotelarstwie: a) unormowania prawne regulujące działalność turystyczną i hotelarską b) ustawa o usługach turystycznych c) ustawa o swobodzie działalności gospodarczych d) regulaminy hotelowe e) odpowiedzialność cywilna hotelu f) umowa hotelowa g) prawa gościa hotelowego w prawie Unii Europejskiej	1
4. Organizacja rynku hotelarskiego: a) baza noclegowa i hotele w Polsce b) międzynarodowe systemy i łańcuchy hotelowe	1
5. Organizacja pracy w hotelu: a) misja hotelu b) pomieszczenia w obiektach hotelowych c) struktura organizacyjna hotelu d) dokumenty organizacyjne e) funkcjonowanie zespołu w hotelu; personel hotelowy	2
6. Komunikacja interpersonalna w hotelarstwie: a) oczekiwania gościa, oczekiwania hotelarza b) bariery w komunikacji c) konflikty w hotelu	1
7. Systemy rezerwacyjne w turystyce i hotelarstwie: a) krajowe, międzynarodowe i globalne (GDS) systemy rezerwacyjne	2
8. Funkcjonowanie biur podróży: a) założenie i funkcja biura podróży b) obowiązki biura podróży c) usługi świadczone przez biura podróży	1
9. Impreza turystyczna jako produkt biura podróży: a) rodzaj, charakter, cel i program imprezy b) świadczenia w ramach imprezy turystycznej c) kalkulacja imprezy d) pilotaż	1
10. Marketing w branży turystycznej: a) promocja w usługach turystycznych	2

<ul style="list-style-type: none"> b) reklama c) strategię cenowe d) dystrybucja usług turystycznych 	
<p>11. Przepisy BHP i PPOŻ:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) obowiązki pracodawcy w zakresie BHP b) prawa i obowiązki pracowników c) procedury postępowania w nagłych wypadkach: pożar, awaria urządzeń technicznych d) pierwsza pomoc w sytuacjach zagrożeniach zdrowia i życia 	1
<p>12. Podejmowanie działalności gospodarczej:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zgłoszenie działalności gospodarczej b) uzyskanie koncesji c) uzyskanie numeru statystycznego d) założenie rachunku bankowego e) zawiadomienie właściwego urzędu skarbowego f) dokonanie ubezpieczeń społecznych i gospodarczych g) wymiar składek h) zawiadomienie urzędów i instytucji i) zakończenie prowadzenia działalności 	1
<p>13. Organizacje i stowarzyszenia w branży hotelarskiej i turystycznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) organizacje i stowarzyszenia w Polsce: PZH, PIH, IG PZH b) międzynarodowe organizacje: UMWTO, FAO, WHO, HOTREDS, IH&RA 	1
<p>14. Usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zespoły pomieszczeń w układzie funkcjonalnym b) pomieszczenia gastronomiczne w hotelu c) zaplecze gastronomii hotelowej d) dział produkcyjny, ekspedycyjny, handlowy e) wyposażenie, ubiór kelnera/kelnerki f) zakres czynności personelu 	1
<p>15. Żywnienie w turystyce:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) organizacja gastronomii hotelowej b) rola gastronomii w hotelu c) wyposażenie lokalu gastronomicznego d) room service e) zasady żywienia różnych grup turystów f) zasady układania jadłospisów g) obsługa konsumentów h) rozliczenia kelnerskie i) organizacja przyjęć okolicznościowych w hotelu 	1
<p>16. Polityka personalna:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zaopatrzenia, produkcji, sprzedaży, do zarządzania, prac obliczeniowych, utrzymywania sprawności sprzętu b) powierzanie mienia c) stosunek pracy i umowy o pracę d) prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy e) czas pracy f) urlopy pracownicze g) wynagradzanie 	1

<p>17. Szkolnictwo zawodowe w Polsce:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) rozporządzenie MENiS z dnia 1 lipca 2002 r w sprawie praktycznej nauki zawodu b) rozporządzenie MEN z dnia 24 marca 2010 r w sprawie praktycznej nauki zawodu c) zajęcia praktyczna d) praktyki zawodowe e) obowiązki szkoły kierującej uczniów na praktyczną naukę f) zawodu g) obowiązki podmiotów przyjmujących uczniów na praktyczną naukę zawodu h) obowiązki organów prowadzących szkoły, które organizują praktyczną naukę zawodu poza szkołą i) kto może prowadzić zajęcia praktyczne j) rola pracodawcy k) BHP praktykanta 	2
<p>18. Praktyczna nauka zawodu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) rozporządzenie MEN z 24 marca 2010 r. b) program zajęć praktycznych i praktyk zawodowych c) instruktorzy praktycznej nauki zawodu d) zwolnienia z praktycznej nauki zawodu 	1
<p>19. Nadzór pedagogiczny:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) nadzór kierownika szkolenia praktycznego nad praktyczną nauką zawodu b) nadzór dyrektora szkoły nad praktyczną nauką zawodu c) zadania kierownika szkolenia praktycznego w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu d) odpowiedzialność kierownika warsztatu e) warsztaty szkolne f) nadzór nad procesem dydaktyczno-wychowawczym w warsztatach g) cel nadzoru pedagogicznego h) hospitacja i) kryteria poprawności merytorycznej i metodycznej zajęć dydaktycznych 	1
<p>20. Kształcenie zawodowe – dobre praktyki:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kompetencje specjalistyczne, dydaktyczne, psychologiczne nauczycieli b) motywacja nauczyciela c) efektywne kształcenie nauczyciela: etapy planowania, realizacji, ewaluacji d) działania dydaktyczne nauczyciela podlegające ocenie uczniów e) postawa uczniów w procesie uczenia się f) etapy przeprowadzania ćwiczenia praktycznego g) ćwiczenia praktyczne a efektywne kształcenie /kształtowanie umiejętności poznawczo-manipulacyjnych, nawyków oraz sprawności poprzez ćwiczenia praktyczne/ 	1
<p>21. Szkolnictwo zawodowe wobec problemów rynku pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zmiany zachodzące w szkolnictwie zawodowym b) jakość kształcenia zawodowego c) kształcenie dualne 	1

d) rola pracodawcy w sanacji szkolnictwa zawodowego e) oferta edukacyjna a rynek pracy f) modernizacja szkolnictwa zawodowego	
22. Praktyki uczniowskie: a) rynek pracy a kształcenie zawodowe b) warunki jakie musi spełnić firma chcąc zatrudnić młodocianego c) składanie wniosku o refundację d) kształcenie zawodowe w krajach UE e) programy edukacyjne w Unii Europejskiej f) praktyki i staże zawodowe w Europie	1
23. Praktyki absolwenckie: a) Ustawa z dn. 17.07.2009 r. o praktykach absolwenckich (Dz. ust. z dn. 13.08.2009 r.)	1
24. Bezpieczeństwo uczniów: a) rozporządzenie MENiS z 31 grudnia 2002 r w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach	1
25. Problemy kształcenia zawodowego: a) problemy kadrowe b) poszerzaniem wiedzy i doskonaleniem umiejętności fachowych nauczycieli w obrębie nauczanego przedmiotu i zawodu c) zadania organizacyjno – programowe szkolnictwa zawodowego d) system egzaminów	1
26. Profesjonalny nauczyciel zawodu: a) rola nauczyciela praktycznej nauki zawodu b) osiągnięcie dobrych wyników przez nauczyciela praktycznej nauki zawodu c) zadania nauczyciela praktycznej nauki zawodu: zadania kształcenia, zadania wychowawcze, zadania opiekuńcze d) rola ucznia w procesie dydaktyczno – wychowawczym e) charakter pracy nauczyciela praktycznej nauki zawodu f) warsztaty szkolne a nauczyciel praktycznej nauki zawodu g) szkolenie praktyczne: wprowadzenie słuchacza do obiektu hotelowego, praktyka w części hotelarskiej , gastronomicznej, administracyjno-gospodarczej h) dzienniczek praktyk i) ocena końcowa z praktyki zawodowej	1
27. Dobry konspekt: a) zasady pisania konspektów b) cele lekcji a plan wynikowy c) cele ogólne i szczegółowe d) metody nauczania e) środki dydaktyczne f) forma nauczania	1
28. Pomoce multimedialne w nauczaniu zawodu: a) zastosowanie programów komputerowych b) rola Internetu c) stosowanie programu PowerPoint do prezentacji na lekcji – zasady przygotowywania slajdów do prezentacji	1
Razem	32

2.2. Program praktyk zawodowych.

Podczas praktyki zawodowej słuchacz/uczeń (nauczyciel przedmiotów zawodowych lub instruktor praktycznej nauki zawodu) - zapoznaje się z:

- ofertą turystyczno-rekreacyjną organizatora imprezy,
- etapami organizowania imprez,
- kalkulacją imprezy, rozliczaniem imprez turystyczno-rekreacyjnych,
- strukturą organizacyjną hotelu,
- regulaminami, zarządzeniami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w obiekcie hotelarskim,
- układem funkcjonalnym i wyposażeniem pomieszczeń,
- dokumentami związanymi z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczeniem usług hotelarskich oraz kompleksową obsługą klientów,
- ofertą usług żywieniowych,
- działaniami marketingowymi, a w szczególności metodami aktywizacji sprzedaży,
- miernikami stosowanymi w działalności hotelarskiej, interpretacją wyników i formułowaniem wniosków,
- mechanizmami rządzącymi ludzkim zachowaniem,
- wyposażeniem technicznym operacyjnych stanowisk pracy w obiekcie hotelowym, zgodnie z wymogami kategoryzacyjnymi,
- wyposażeniem technicznym w pomieszczeniach gastronomicznych,
- stanowiskami pracy istniejącymi w zakładzie i zakresem czynności, uprawnień i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy,
- stanowiskiem pracy concierge,
- stanowiskiem pracy sommeliera,
- technikami obsługi gości obiektu hotelarskiego w zależności od typu i rodzaju hotelu,
- asortymentem potraw oraz napojów serwowanych w zakładzie gastronomicznym,
- kartą menu dobieraną do zwyczajów i potrzeb gościa, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- rodzajem posiłków i przyjęć okolicznościowych organizowanych w zakładzie,
- potrawami kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz kuchni innych narodów,
- systemem rozliczeń kelnerskich istniejącym w zakładzie,
- przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązującymi w hotelu

- stosuje zasady obsługi ruchu turystycznego w zakresie:

- organizacji biura obsługi ruchu turystycznego,
- oferty turystycznej,
- obliczania kosztów usług turystycznych,
- dokumentowania usług turystycznych,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,

- organizuje usługi noclegowe:

- określa układ funkcjonalny i wyposażenie pomieszczeń mieszkalnych dla turystów,
- obsługa turystów,
- gospodarka bielizną, środkami czystości i sprzętem,
- dekorowanie pomieszczeń przeznaczonych dla turystów,
- prowadzenie dokumentacji usług noclegowych,
- obliczanie kosztów usług noclegowych,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas obsługi turystów,
- posługiwanie się sprzętem przeciwpożarowym,
- systemy zabezpieczeń stosowanych w hotelach,
- stosowanie procedur postępowania w nagłych wypadkach w hotelu: pożar, awaria urządzeń technicznych, napad, kradzież, zagrożenie terrorystyczne, zgon gościa hotelowego,
- udzielanie pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,

- komunikuje się z gośćmi hotelowymi:

- stosowanie zasad estetyki ubioru i kultury zachowania,
- stosuje techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- określa typy osobowości gości hotelowych,
- stosuje zwroty i formy grzecznościowe, witanie i żegnanie gości,
- przyjmuje i prowadzi rozmowy telefoniczne,
- udziela informacji o usługach hotelowych, informacji turystycznej, kulturalnej, sportowej,
- stosuje sposoby radzenia sobie w trudnych sytuacjach zawodowych,

- pracuje w recepcji:

- przywitanie i pożegnanie gościa,
- prowadzenie rozmowy również w języku obcym,
- stosuje zasady Kodeksu Etyki Hotelarza,
- obsługuje urządzenia biurowe,
- przyjmuje, potwierdza i anuluje rezerwacje,

- przedstawia aktualną ofertę handlową hotelu,
 - stosuje standardy obsługi gości w recepcji,
 - realizuje bieżące potrzeby gościa,
 - stosuje procedury obsługi gości typu VIP i gości niepełnosprawnych,
 - melduje gości (check in) indywidualnych i zorganizowane grupy gości,
 - przyjmuje i przechowuje depozyty,
 - przyjmuje i przechowuje bagaże gości,
 - przyjmuje i załatwia reklamacje zgłaszane przez gości,
 - rozlicza koszty pobytu i wymeldowania (check out) gości,
 - przygotowuje grafik pokoi do sprzątnięcia,
 - współpracuje z pokojowymi w zakresie stanu zwalnianych pokoi,
 - prowadzi dziennik korespondencji recepcji i księgę dyżuru,
 - powiadamia odpowiednie służby o stwierdzonych awariach,
- służby parterowe:
- przywitanie i pożegnanie gościa,
 - zapewnia obsługę bagażową,
 - utrzymuje porządek w holu recepcyjnym oraz przed wejściem głównym,
- pracuje w dziale administracyjno-gospodarczym:
- prowadzi rejestr spraw terminowych,
 - sporządza dokumentację finansowo-księgową,
 - ewidencjonuje i rozlicza składniki majątku obiektu,
 - sporządza oferty handlowe na potrzeby gości,
 - prowadzi akta osobowe pracownika,
 - stosuje różne formy promocji,
 - organizuje i rozlicza zlecone imprezy,
- pracuje w dziale utrzymania czystości i porządku
- przygotowuje wózek obsługowy używany przez pokojowe,
 - stosuje techniki sprzątnięcia jednostek mieszkalnych,
 - przygotowuje jednostki mieszkalne dla gości typu VIP,
 - utrzymuje jednostki mieszkalne w gotowości eksploatacyjnej zgodnie ze standardami,
 - przestrzega przepisy bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska dotyczące utrzymania czystości w obiekcie hotelarskim,
 - rozdziela rewiry pokoi do posprzątnięcia,
 - zgłasza stwierdzone w pokojach braki lub uszkodzenia w wyposażeniu,
 - zdaje do pralni brudną i przyjmuje czystą pościel,
 - utrzymuje w czystości magazyny pościeli czystej,
 - dba o powierzony sprzęt do utrzymania czystości,

- pracuje w usługach specjalnych:

- room service – przyjmuje, realizuje i rozlicza zamówienia,
- mini bar – zaopatruje, rozlicza mini bar,
- centrum usług konferencyjnych – przyjmuje zlecenie gościa, zleca realizację oraz rozlicza koszty zlecenia,
- centrum odnowy biologicznej – przedstawia ofertę usług,

- utrzymuje warunki sanitarno-higieniczne:

- wypożyczalnia sprzętu – oferuje, przyjmuje do realizacji oraz rozlicza zlecenie,
- garaż – przyjmuje i realizuje zlecenia gości,
- pralnia – realizuje zlecenia gości,
- dokonuje segregowania prania według asortymentu,

- pracuje w dziale gastronomicznym

- przygotowuje salę konsumencką do przyjęcia gości,
- dobiera kartę menu do potrzeb gości,
- przyjmuje i realizuje zamówienia gości,
- stosuje różne techniki obsługi gości oraz zasady podawania potraw i napojów,
- porządkuje stoły po konsumpcji,
- rozlicza koszty konsumpcji z zastosowaniem różnych systemów rozliczeń kelnerskich,
- podaje posiłki gościom do pokoju hotelowego (room service), zgodnie z zamówieniem,
- przygotowuje salę i obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, konferencji, kongresów,
- stosuje przepisy bhp, sanitarne, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska dotyczące pracy w dziale gastronomicznym,
- wita i żegna gości,
- zna i prezentuje aktualną ofertę restauracji i kartę alkoholi,
- dba o zastawę stołową i sztucce,
- współpracuje z szefem kuchni w przypadku reklamacji jakości potraw.

Materiał nauczania

1. Organizacja pracy w biurze turystycznym: Struktura i organizacja przedsiębiorstwa turystycznego. Rodzaje usług świadczonych przez przedsiębiorstwo turystyczne. Organizowanie stanowisk pracy. Obieg dokumentów w przedsiębiorstwie. Obsługa urządzeń biurowych. Gromadzenie informacji turystycznych. Przygotowywanie ofert turystycznych. Komunikowanie się z klientami w biurze turystycznym. Korzystanie z systemów rezerwacji biletów. Organizacja imprez turystycznych. Koszty usług turystycznych. Przygotowanie

ofert last- i first minute. Stosowanie marż w usługach turystycznych. Rozliczenie imprezy wycieczkowej.

2. Organizacja pracy w obiekcie hotelarskim: Struktura organizacyjno-prawna. Zarządzenia, regulaminy, instrukcje. Przepisy sanitarno – epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Procedury postępowania w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia gości, ataku terrorystycznego. Czynności, uprawnienia i odpowiedzialność na poszczególnych stanowiskach pracy. Zasady współpracy w zespole.

3. Recepcja: Organizacja stanowiska pracy. Komunikowanie się i nawiązywanie kontaktów z gośćmi. Kompleksowa obsługa gości. Usługi dodatkowe. Obsługa urządzeń technicznych. Procedury postępowania w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia. Kodeks etyki zawodowej. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej. Stosowanie określonych procedur w obsłudze gości hotelowych. Zapoznanie się z najnowszymi systemami rezerwacji miejsc hotelowych i zasadami potwierdzeń przyjęcia rezerwacji.

4. Dział administracyjno-gospodarczy: Obieg dokumentów finansowo – księgowych. Przepisy Kodeksu Pracy. Zarządzanie majątkiem obiektu. Oferta handlowa i formy jej promocji. Nadzór nad stanem technicznym wyposażenia w obiekcie. Bieżące dokonywanie przeglądów urządzeń. Prowadzenie dokumentacji o stanie technicznym i sanitarnym budynku.

5. Czystość i porządek w jednostkach mieszkalnych: Wymagania kategoryzacyjne dla obiektu świadczącego usługi hotelarskie. Usługi świadczone w zakładzie hotelarskim. Obsługa urządzeń stanowiących wyposażenie jednostki mieszkalnej. Nowoczesne urządzenia w obiekcie hotelarskim. Rodzaje sprzątanania i systemy pracy. Stosowane środki czystości i środki dezynfekcyjne. Obsługa gości w części mieszkalnej. Dbanie o rzeczy gości. Przyjmowanie uwag, skarg i opinii gości dotyczących porządku i czystości jednostek mieszkalnych. Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

6. Dział usług specjalnych: Zakres realizacji oraz rodzaj usług specjalnych świadczonych w obiekcie.

7. Dział gastronomiczny: Przygotowywanie sali konsumenckiej na przyjęcie gości. Nowoczesne zdobycze techniki w wyposażeniu działu gastronomicznego. Systemy produkcji potraw. Przyjmowanie i realizowanie zamówień gości. Techniki obsługi. Porządkowanie stołów po posiłku. Rozliczanie kosztów konsumpcji. Podawanie posiłków gościom do pokoi. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy sanitarne, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w dziale gastronomicznym.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w obiektach hotelarskich wyposażonych w nowoczesne urządzenia techniczne. Nauczyciele w trakcie realizowanej praktyki zawodowej zapoznają się ze współczesnymi zdobyczami techniki i zasadami ich stosowania. Współuczestniczą w procesie obsługi gości hotelowych. Plan i organizacja zajęć dostosowana ma być do możliwości i potrzeb zakładu hotelarskiego. Praktyka ma stworzyć możliwość poznania praktycznych zastosowań maszyn i urządzeń najnowszej generacji.

Przed przystąpieniem do zajęć praktycznych nauczyciele powinni poznać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w obiekcie.

2.3. Sprawozdanie z realizacji praktyk.

Przeprowadzone w lipcu 2011 r. w Kielcach praktyki obejmowały:

- 3 dni w Hotelu Dal,
- 3 dni w Hotelu Pod Żłotą Różą,
- 3 dni w Hotelu Magnolia,
- 1 dzień w Biurze Podróży Simba.

Trzygwiazdkowy Hotel Dal zlokalizowany jest w centrum Kielc przy ul. Piotrkowskiej w nowoczesnym 11-kondygnacyjnym budynku, w którym poza hotelem znajdują się także pomieszczenia biurowe i usługowe. W bezpośrednim sąsiedztwie hotelu znajdują się Urząd Miasta Kielce oraz Urząd Wojewódzki i Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego. W pobliżu hotelu usytuowane są dworzec kolejowy i autobusowy oraz przystanki wielu linii autobusowych, co umożliwia dogodną komunikację m.in. z centrum wystawienniczym Targów Kielce. Na stronie internetowej hotelu znajdują się informacje o atrakcjach miasta i regionu, co zachęca do odwiedzenia Kielc w celach biznesowych i turystycznych.

Hotel oferuje 46 pokoi dwuosobowych, 4 jednoosobowe i 2 apartamenty; pokoje wyposażone są w łazienki, telewizję, telefon i łącze internetowe. Do dyspozycji są także trzy klimatyzowane sale konferencyjne wyposażone w sprzęt multimedialny, monitorowany parking, restauracja z drinkbarem i salon fryzjersko-kosmetyczny.





Hotel Pod Złotą Różą (również trzygwiazdkowy) usytuowany jest przy pl. Moniuszki w Kielcach, w zabytkowej kamienicy. Na wprost hotelu znajduje się Kieleckie Centrum Kultury z siedzibą Filharmonii. Z placu odchodzi ul. Sienkiewicza – centralna oś starej zabudowy miasta. Do dyspozycji gości są jedno- i dwuosobowe pokoje oraz apartamenty, urządzone w klasycznym stylu, wyposażone w łazienki, TV, telefon i łącze internetowe. W hotelu znajdują się także sale konferencyjne, restauracja i patio. Jako jedyny z kieleckich hoteli posiada wewnętrzną pralnię hotelową.





Hotel Magnolia usytuowany jest na obrzeżach miasta przy trasie wylotowej z Kielc na Kraków. W obszernym budynku znajduje się 11 pokoi 2-osobowych, w tym jeden przystosowany dla osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim, 11 pokoi 1-osobowych i jeden pokój o podwyższonym standardzie. Poza tym hotel dysponuje własnym monitorowanym parkingiem, restauracją na 150 miejsc, kawiarnią, zadaszonym ogródkiem grillowym i dwoma salami konferencyjnymi (na 80 i 200 osób).





Uczestnikami praktyk byli nauczyciele (10 os.) ze szkół ponadgimnazjalnych z Kielc i innych miast województwa świętokrzyskiego. Podczas praktyk zapoznawali się z różnymi aspektami funkcjonowania hoteli, od kwestii administracyjnych i marketingowych, poprzez układ przestrzenno-funkcjonalny, organizację pracy poszczególnych służb, po gastronomię i imprezy specjalne. Praktyki w kieleckich hotelach umożliwiły uczestnikom nawiązanie współpracy z prowadzącymi obiekty hotelarskie. Nauczyciele podkreślali znaczenie ścisłej współpracy między szkołami a hotelami w zakresie praktycznego przygotowywania uczniów do zawodu i podnoszenia kwalifikacji nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Kolejnym etapem były praktyki w Biurze Podróży „SIMBA”. Praktyki odbywały się w systemie stacjonarnym w lokalu Biura przy ul. Paderewskiego 40 w Kielcach, w rzeczywistych warunkach funkcjonowania biura podróży w sezonie letnim (lipiec 2011).

Przedstawione zdjęcia udostępnił mgr Czarnuszewicz.



Praktykanci mieli okazję zapoznać się ze sposobem prezentacji oferty katalogowej dużych biur turoperatorskich (Neckermann, Thomas Cook, Itaka, Sigma Travel, Logos Tour i in.), a także sposobem prezentacji i sprzedaży wycieczek, wczasów i biletów. Poza informacją o sprzedaży na zasadach agencyjnych, zapoznano praktykantów z częścią własnej oferty wycieczkowej na przykładzie

współpracy i korespondencji B.P. „Simba” z kontrahentem w Chinach. Uczestnicy pracowali z komputerem przy wyszukiwaniu ofert turystycznych, przelotów i połączeń autobusowych. Przy pomocy pracowników merytorycznych zapoznawali się z systemami rezerwacyjnymi funkcjonującymi w branży turystycznej takimi jak: Merlin, SART, system rez. Neckermann'a i kilku innych biur podróży, a także systemem EUROTICKET obsługującym międzynarodowe przewozy autokarowe. Zaprezentowano także możliwości sprawdzania połączeń lotniczych i kalkulacji cen biletów oraz sposób automatycznej kalkulacji i wystawiania polis ubezpieczeniowych (SignalIduna, AXA).

Każdy z uczestników praktyk mógł samodzielnie przećwiczyć działanie systemów na poszczególnych stanowiskach pracy przy komputerze. Ćwiczenia były zadawane przez opiekuna praktyk lub pracownika biura, ale często praktykanci z własnej inicjatywy i ciekawości starali się sprawdzać oferty turystyczne w systemach rezerwacyjnych. Nauczyciele mieli okazję przekonać się, że systemy rezerwacyjne to nie to samo co popularne wyszukiwarki internetowe.



Biuro Podróży „Simba” przyjmuje na praktyki także uczniów i studentów różnych szkół i uczelni o profilu turystycznym. Są to 2-, 3- lub nawet 4-ro tygodniowe praktyki pozwalające jeszcze dokładniej poznać pracę biura i systemów rezerwacyjnych. Z dotychczasowych doświadczeń i obserwacji pracowników biura wynika, że praktykanci mają zbyt małą wiedzę z geografii ogólnej, geografii turystycznej Polski i świata. Trudności sprawia im także posługiwanie się mapą czy atlasem samochodowym. Opiekun praktyk podkreślał znaczenie dobrego wykształcenia pracowników, którzy muszą nadążać za rosnącymi wymaganiami klientów. Pracownik biura powinien dokładnie i rzetelnie informować klienta zarówno o atrakcjach danej wycieczki, wczasów, hotelu, jak i o ewentualnych mankamentach (np. większa odległość od plaży, bliskość ruchliwej szosy czy lotniska). Musi być dobrym doradcą w wyborze najlepszej oferty uwzględniającej życzenia klienta, a także w razie potrzeby sprawnie wskazać cel podróży na mapie, odległość, czy też obliczyć faktyczny czas przelotu w różnych strefach czasowych. Doświadczenia w pracy z praktykantami zawodu przedstawione przez opiekuna praktyk i pracowników biura wskazały nauczycielom biorącym udział w projekcie aktualne potrzeby w zakresie nauczania przedmiotów zawodowych.

3. Relacja z wizyty studyjnej do Berlina.

Kolejnym etapem projektu „Profesjonalny nauczyciel zawodu” była wizyta studyjna w Niemczech, zorganizowana przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w dniach 15-21 sierpnia 2011 r. Brało w niej udział łącznie 50 nauczycieli zawodu branży gastronomicznej, turystycznej oraz budowlanej.

Pobyt w Berlinie zapoczątkowało spotkanie w Akademii Schmöckwitz – prywatnej szkole zawodowej o profilu hotelarsko-gastronomicznym. Nauczyciele podczas seminarium zapoznali się z systemem kształcenia zawodowego w Niemczech, obejrzeli sale lekcyjne, w których uczniowie zdobywają wiedzę teoretyczną i zwiedzili miejsca, w których odbywa się kształcenie praktyczne – sale



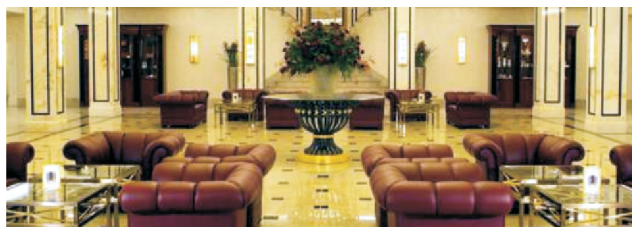
Akademie Berlin-Schmöckwitz GmbH, źródło: www.akademie-schmockwitz.de

restauracyjne należące do szkoły. Uczniowie w ramach praktyk pracowali na kuchni i obsługiwali sale konsumenckie. Niemiecki system kształcenia zawodowego różni się od naszego, lepiej przygotowuje do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. W kształcenie zaangażowana jest szkoła, zakład pracy oraz cech. Ponadto egzamin zdawany jest w cechu i polega na praktycznym wykonaniu zadania egzaminacyjnego.

W trakcie pobytu uczestnicy zwiedzali trzy hotele. Zakwaterowani byli w trzygwiazdkowym Hotel President w Berlinie. Standard hotelu był porównywalny z polskimi hotelami trzygwiazdkowymi. Drugi oglądany przez nauczycieli hotel to ekskluzywny Hotel Maritim, który w kategoryzacji odpowiada naszym hotelom pięciogwiazdkowym. Trzeci zwiedzany hotel to Sandic Hotel, w którym bardzo przywiązuje się uwagę do ekologii i stosuje wszelkie rozwiązania mające wpływ na ochronę środowiska.



Best Western President Berlin , źródło: www.hotel-president-berlin.de



Maritim Hotel Berlin, źródło: www.maritim.de



Scandic Berlin Potsdamer Platz, źródło: www.scandichotels.com

Wyjazd studyjny był również okazją do zwiedzenia Berlina. Wolny czas po wizytach tematycznych nauczyciele przeznaczali na zwiedzanie miasta, zabytków i nowoczesnych form użytkowych, które powstały w przeciągu ostatnich lat. Wyjazd do Poczdamu był okazją do zwiedzenia miejsca, w którym zdecydowano o powojennych granicach Polski.

W ostatnim dniu pobytu nauczyciele podsumowywali swoje doświadczenia, wymieniali się uwagami i spostrzeżeniami. Wizyta studyjna w Niemczech była dla uczestników okazją do poznania wielu ciekawych ludzi i wymiany doświadczeń zawodowych, które będą wykorzystywali w dalszej pracy dydaktycznej.

Biorąc pod uwagę oferowane usługi uczestnicy szkolenia uznali, że polskie hotele nie odbiegają standardem od niemieckich. Nauczyciele podkreślali, że niemiecki system kształcenia zawodowego, angażujący w proces praktycznej nauki zawodu przyszłych pracodawców, jest rozwiązaniem korzystnym, zarówno z punktu widzenia uczniów, jak i rynku pracy. W odwiedzanych hotelach znaczną część personelu stanowią praktykanci, którzy mają okazję w rzeczywistych warunkach przygotowywać się do pracy na wielu stanowiskach.

4. Warsztaty metodyczne dla nauczycieli.

4.1. Sprawozdanie z warsztatów metodycznych.

Ponadto w ramach projektu odbyły się warsztaty metodyczne, podczas których nauczyciele wykorzystali dotychczasowe doświadczenia zebrane w trakcie realizacji poszczególnych działań projektowych. W efekcie wypracowali konspekty do realizacji zajęć praktycznych w szkole zawodowej branży turystycznej.

4.2. Przykładowe konspekty zajęć praktycznej nauki zawodu.

Konspekt numer 1

Temat: Obowiązki pracowników związane z utrzymywaniem czystości i porządku.

Nauczyciel: mgr Beata Wawrzyńczyk

Cele operacyjne:

Pozakończeniu lekcji uczeń potrafi:

- wymienić stanowiska pracy i zależności służbowe sł. pięter
- wymienić obowiązki pracowników sł. pięter
- przedstawić cechy fizyczne, psychiczne oraz umiejętności kierownika, inspektora, pokojowej
- różnicować zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy

Metody i techniki pracy:

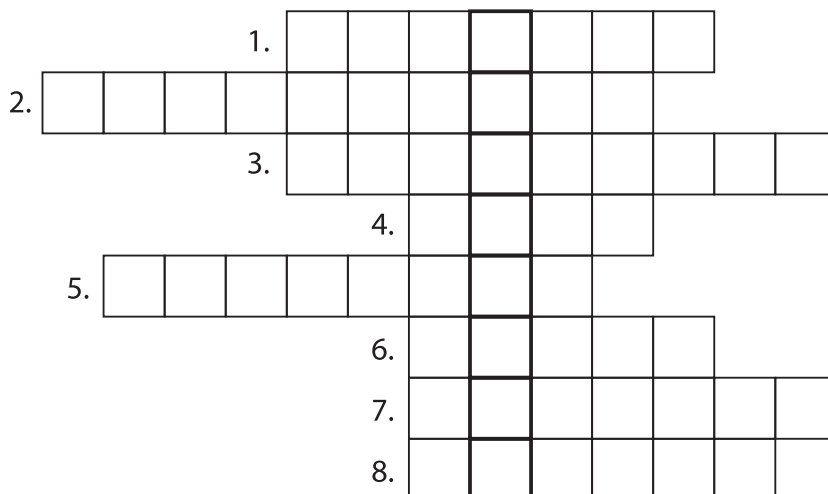
- miniwykład
- pogadanka
- praca z tekstem krzyżówki
- wypełnianie tabel

Środki dydaktyczne:

- krzyżówka
- plansze
- podręcznik

Przebieg lekcji:

1. Wstęp - rozwiązywanie krzyżówki:



1. Np. „Pod Dębami” – funkcjonowały w średniowieczu.
 2. Obowiązkowa cecha każdego hotelarza, atmosfera w hotelu.
 3. Przeciwnieństwo plotkarstwa.
 4. Hotelowy klient.
 5. Powierzchność.
 6. Jednostka mieszkalna w hotelu.
 7. Elementy dekoracyjne pokoju.
 8. Np. recepcyjna.
2. Odczytanie hasła:

Pokojowa – jest to jedno ze stanowisk pracy działu utrzymania czystości i porządku w hotelu.

3. Zapis zagadnień i tematu do zeszytu.
4. Miniwykład
 - pokaz schematu przedstawiającego organizację służby pięt
 - rozdanie tabel i uzupełnianie ich (ćwiczenia do indywidualnego wykonania)
5. Praca z podręcznikiem.
6. Podsumowanie.

Konspekt numer 2

Temat: Czynności związane z obsługą gościa podczas pobytu w hotelu.

Nauczyciel: mgr Beata Wawrzyńczyk

Cele operacyjne:

Po zakończonej lekcji uczeń potrafi:

- scharakteryzować podstawowe zadania recepcji w zakresie obsługi gościa
- wymienić elementy procedury check in i check out
- wymienić zadania recepcji podczas pobytu gościa w hotelu
- wymienić i scharakteryzować rodzaje druków hotelowych stosowanych podczas obsługi gościa
- zastosować zdobytą wiedzę w praktyce

Metody i techniki pracy:

- dyskusja z elementami burzy mózgów
- odgrywanie ról
- praca z tekstem źródłowym
- ćwiczenia

Środki dydaktyczne:

- podręcznik
- druki kart meldunkowych i kart pobytu z różnych hoteli

Jednostka lekcyjna: 45min.

Przebieg zajęć

Czynności związane z obsługą gościa w części recepcyjnej, tzn. procedury check in i check out oraz obsługa gościa w trakcie pobytu w hotelu, to jeden z kluczowych tematów, dlatego ważne jest dokładne jego omówienie i przećwiczenie w praktyce.

Umiejętności, jakie należy przede wszystkim przećwiczyć, to:

- wykonywanie czynności związanych z procedurą check in i check out w odpowiedniej kolejności
- stosowanie zwrotów i form grzecznościowych odpowiednich do określonej sytuacji

Ważne jest pokazanie uczniom przykładowych druków z różnych hoteli (powinny znajdować się na wyposażeniu każdej pracowni hotelarskiej). Jeśli w szkole jest system rezerwacyjny, należy go wykorzystać.

Ćwiczenie 1

Sformułuj zdania i zwroty grzecznościowe, jakich powinien używać recepcjonista w Hotelu Twoich Marzeń:

- a) witając się z gościem podchodzącym do lady recepcyjnej,
- b) pytając gościa o to, czy ma jakieś życzenia dodatkowe,
- c) wręczając gościowi klucz i kartę pobytu,
- d) składając gościowi życzenia miłego pobytu.

Ćwiczenie 2

Opisz procedurę check in i check out dla państwa Kowalskich, którzy przyjechali do Hotelu Twoich Marzeń na weekend. Pan Kowalski dokonał wcześniej rezerwacji pokoju dwuosobowego. Zamówił także posiłki.

check in

check out

Najważniejsze miejsce w hotelu? Recepcja

Ćwiczenie 3

1. Do hotelu zgłasza się mężczyzna, który twierdzi, że dokonał rezerwacji telefonicznej pokoju jednoosobowego na trzy najbliższe dni. W hotelu nie ma wolnych miejsc, a w grafiku rezerwacji nie figuruje podane przez niego nazwisko. Jak rozwiążesz ten problem?

2. Jest późny wieczór, do recepcji przychodzi kobieta z małym dzieckiem na rękach, dziecko ma bardzo wysoką temperaturę, kobieta prosi o pomoc. Jak zareagujesz?

3. Do hotelu przyjeżdża grupa 20 turystów z pilotem. Jest już po 23.00. Okazuje się, że błędzili szukając hotelu, są głodni, zmęczeni i bardzo źli. Nie zwracają uwagi na to, co mówi pilot i żądają natychmiast kluczy do pokoi. Jak w takiej sytuacji powinien zachować się pracownik recepcji?

Praca domowa

Zaprojektuj kartę pobytu Hotelu Twoich Marzeń.

Konspekt numer 3

Temat: Niekonwencjonalne obiekty noclegowe (2 x 45 min)

Nauczyciel: mgr Milena Jarek-Kwiecień

Cele lekcji:

- zna pojęcia: lodge, campy, jurty, wigwamy
- potrafi wskazać ciekawe budowle hotelarskie znajdujące się na świecie
- potrafi podać nazwy tych obiektów i wskazać ich lokalizację na mapie
- potrafi wskazać ciekawe obiekty noclegowe znajdujące się w Polsce
- zna pojęcie hotelu butikowego
- wie jakie rodzaje usług świadczy hotel butikowy i dla jakiego grona gości

Metody i techniki pracy:

- filmy
- indywidualne wypowiedzi uczniów
- praca w grupie

Forma pracy:

- indywidualna
- grupowa

Materiały i środki dydaktyczne:

- komputer
- film dotyczący hotelu Burj Al. Arab w Dubaju, hotelu Posejdon (zbudowany pod wodą) na Fidżi
- mapa świata
- ulotki
- zdjęcia

Przebieg zajęć:

1. Sprawy organizacyjno porządkowe
2. Mini-wykład wprowadzający uczniów w tematykę zajęć
3. Prezentacja filmu ,ulotek i zdjęć hoteli o nietypowej formie
4. Omówienie filmu z udziałem uczniów
5. Uczniowie w parach wyszukują w Internecie odpowiedzi na pytanie: Jakie kształty budynków hotelowych występują w twojej okolicy? Wymieniają je i wypisują z jakich usług gość może skorzystać w tych hotelach. Prezentują efekty swojej pracy.
6. Uczniowie szukają w Internecie ofert dwóch hoteli butikowych. Wypisują z jakich usług gość może skorzystać w tych hotelach.
7. Podsumowanie zajęć. Uczniowie odpowiadają na pytanie: Co na dzisiejszych zajęciach było dla mnie ważne? Co mi się najbardziej podobało? Który z prezentowanych obiektów noclegowych najbardziej utkwił mi w pamięci i dlaczego?

Konspekt numer 4

Temat: Służby parterowe i pracownicy recepcji hotelu.

Nauczyciel: mgr Ewa Dygoń, Stanisław Kędzierski

Cele lekcji:

- kształtowanie u uczniów umiejętności korzystania z różnych źródeł wiedzy
- doskonalenie umiejętności pracy w zespole problemowym
- uczeń zna stanowiska pracy w komórkach : służba parterowa i recepcja
- uczeń potrafi charakteryzować zakres obowiązków przynależny do poszczególnych stanowisk pracy w obydwu komórkach organizacyjnych hotelu
- uczeń umie wymienić, którzy pracownicy tych służb mają bezpośredni kontakt z gośćmi hotelowymi
- uczeń potrafi opisać jak powinni być ubrani poszczególni pracownicy tych jednostek organizacyjnych w hotelu
- uczeń wie jak powinno wyglądać wejście do hotelu, hall hotelowy i recepcja

Metody i formy pracy:

- praca w grupach problemowych,
- seminarium,
- przygotowanie posterów.

Środki dydaktyczne:

- podręczniki do przedmiotu hotelarstwo lub obsługa ruchu turystycznego
- karty pracy uczniów
- flamastry
- zasoby Internetu
- przedmiotowe zeszyty ćwiczeń
- branżowe czasopisma np. „Świat Hoteli”

Czas: 45 min

Przebieg lekcji:

Część wstępna:

1. Przypomnienie z poprzednich lekcji tematyki struktura organizacyjna hoteli,
2. Zapisanie tematyki i problematyki zajęć,
3. Podział klasy na grupy seminaryjne,
4. Przydział tematyki do opracowania i materiałów pomocniczych.

Część główna:

1. Uczniowie opracowują tematykę w grupach (praca w ok. 15-20 min.):

Grupa A

Służby parterowe i ich zadania

(podział pracowników i krótka charakterystyka ich zadań w hotelu – poster 1)

Grupa B

Pracownicy recepcji i ich zadania

(podział pracowników i krótka charakterystyka ich zadań w hotelu – poster 2)

Grupa C

Wejście do hotelu, hall hotelowy i recepcja – jak powinny właściwie wyglądać?

(poster 3 lub krótka prezentacja multimedialna)

Grupa D

Ubiór, wygląd i umiejętności pracowników służb parterowych i recepcji

(poster 4 lub krótka prezentacja multimedialna)

2. Liderzy grup A, B, C, D prezentują postery lub prezentacje multimedialne

Część końcowa (rekapitulacja):

mini test znajomości problematyki lekcji (w załączniku 2)

Praca domowa:

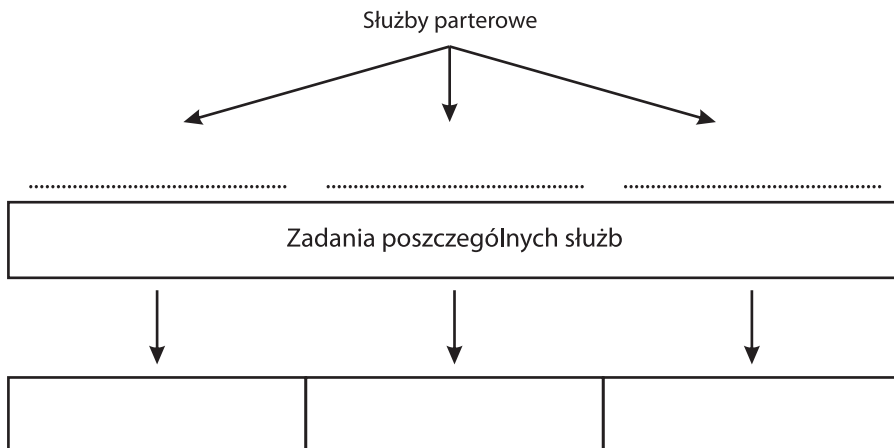
- odwiedź osobiście lub wirtualnie dowolne hotele w Polsce i wybranym kraju świata (podaj ich standard kategoryzacyjny) i oceń czy zauważasz tam zachowanie podstawowych stanowisk pracy służb parterowych i recepcji?
- jeśli istnieją jakieś różnice to podaj jakie one są i spróbuj przedstawić, dlaczego wystąpiły?

Literatura:

1. Adamowicz J., Wołak G., Jak być hotelarzem, Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków, 2004
2. Kruczek Z., Obsługa ruchu turystycznego, Wydawnictwo Proksenia, Kraków 2009
3. Meyer B., Obsługa ruchu turystycznego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006
4. Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo usługi-eksploatacja-zarządzanie, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
5. Organizacja pracy w hotelarstwie, Płader D (red.) Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków, 2006
6. Peć M., Michniewicz I., Obsługa ruchu turystycznego część I, Wydawnictwo REA, Warszawa 2010

Załącznik 1

Karta Pracy Grupy A:



Karta Pracy Grupy B:

Analogicznie do Karty Pracy Grupy A - dla pracowników recepcji.

Karta Pracy Grupy C:

Jak powinny właściwie wyglądać?

wejście do hotelu	hall hotelowy	recepcja

Karta Pracy Grupy D:

Ubiór, wygląd i umiejętności pracowników służb parterowych	Ubiór, wygląd i umiejętności pracowników recepcji

Mini test:

grupa A

Służby parterowe i pracownicy recepcji hotelowej:

1. Wpisz w brakujące miejsca jak nazywają się te stanowiska pracy? [5 pkt.]
..... – pełni służbę przy wejściu hotelowym, wita i żegna gości, otwiera i zamyka drzwi, pomaga w transporcie bagażu, wskazuje miejsce parkingowe.
..... – obsługuje prośby i zażalenia gości, organizuje im czas wolny, wskazuje drogę do restauracji hotelowej, pokoju, załatwia bilety do kina, na samolot, zamawia taksówkę dla gości.
.....- odbiera telefony w recepcji hotelu, łączy rozmowy z gośćmi hotelowymi, zapisuje informacje telefoniczne dla gości, którzy są nieobecni w pokoju.
.....- wydaje i odbiera klucze lub karty wejściowe do pokoi hotelowych.
..... – przenosi bagaż gości hotelowych, przejmuje opiekę nad gościem po jego odejściu od recepcji, wprowadza gości do pokoi.
2. Podaj pięć „złotych rad” dla dowolnego pracownika recepcji: [5 pkt.]
3. Podaj podstawowe zasady funkcjonowania recepcji hotelowej: [5 pkt.]

Mini test:

grupa B

Służby parterowe i pracownicy recepcji hotelowej:

1. Wpisz w brakujące miejsca jak nazywają się te stanowiska pracy? [5 pkt.]
..... – przyjmuje pojazdy na terenie parkingu, chroni samochody przed ich uszkodzeniem i kradzieżą.
..... – zajmuje się obsadzaniem stanowisk pracy w recepcji i współpracuje z innymi działami w hotelu. Zajmuje się realizacją reklamacji gości hotelowych.
.....- zajmuje się przyjmowaniem od gości należności za pobyt w hotelu, mogą zajmować się wymianą waluty zgodnie z prawem dewizowym, realizują czeki podróżne.
.....- udziela odpowiedzi na zapytania ofertowe, ustala ile pokoi można udostępnić gościom hotelowym w danym momencie, współpracuje z pracownikami recepcji w kwestii obłożenia pokoi hotelowych.
..... – zajmuje się dbaniem o bezpieczeństwo gości hotelowych, z reguły nie ma kontaktu z gośćmi hotelowymi, nadzoruje monitoring wizyjny hotelu.

2. Podaj procedury dotyczące wyglądu zewnętrznego pracownika recepcji hotelowej: [5 pkt.]
3. Opisz wygląd klasycznej recepcji hotelowej: [5 pkt.]

Konspekt numer 5

Temat: Rodzaje obiektów noclegowych.

Nauczyciel: Wojciech Faryś

Zakres materiału: turystyczna baza noclegowa

Cel ogólny: Charakterystyka obiektów bazy noclegowej.

Metody:

- wykład konwersatoryjny
- praca w grupach
- ćwiczenia
- prezentacja PPT lub prezentacja odpowiednich witryn i portali sieci Internet

Po zakończeniu zajęć uczeń potrafi:

- podać definicję obiektów noclegowych wg ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r.
- wymienić obiekty nieobjęte klasyfikacją i kategoryzacją
- omówić rodzaje obiektów, biorąc pod uwagę ich przeznaczenie i profil gości
- sklasyfikować bazę noclegową ogólnodostępną i środowiskową

Czas: 4x45 minut

Przebieg zajęć:

1. Sprawy organizacyjne.
2. Nawiązanie do tematu, omówienie celu zajęć.
3. Realizacja tematu.

Nauczyciel omawia rodzaje obiektów hotelarskich w świetle polskiego prawa. Korzystając z prezentacji multimedialnej lub wybranych adresów internetowych prezentuje obiekty reprezentujące omawiane typy obiektów.

Ćwiczenie

Podsumowując część wykładową, nauczyciel rozdaje zadanie do wykonania, przy czym dzieli klasę na dowolne grupy, rozdaje zadanie i prosi o uzupełnienie tabeli. Po skończonej pracy wybrani uczniowie odczytują uzupełnioną przez siebie tabelę, przy czym nauczyciel koryguje i porządkuje podawane informacje. Na zakończenie pracy uczniowie sporządzają podsumowującą notatkę.

Zadanie do wykonania przez uczniów:

Uzupełnij tabelę wpisując nazwę obiektu hotelarskiego, wykorzystując informacje przekazane podczas lekcji:

RODZAJ OBIEKTU	CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU
	Obiekty strzeżone, umożliwiające nocleg w namiotach, samochodach mieszkalnych i przyczepach samochodowych, przyrządzenie posiłków, parkowanie samochodów, a także świadczące usługi związane z pobytem klientów; obiekty te mogą dodatkowo umożliwiać nocleg w domkach turystycznych lub innych obiektach stałych.
	Hotele położone przy drogach, zapewniające możliwość korzystania z usług motoryzacyjnych i dysponujące parkingiem
	Obiekty posiadające co najmniej 10 pokoi, w tym większość miejsc w pokojach jedno- i dwuosobowych, świadczące szeroki zakres usług związanych z pobytem klientów
	Obiekty niestrzeżone, umożliwiające nocleg w namiotach
	Obiekty zlokalizowane poza obszarami zabudowanymi, przy szlakach turystycznych, świadczące minimalny zakres usług związanych z pobytem klientów
	Obiekty posiadające co najmniej 30 miejsc noclegowych, dostosowane do samoobsługi klientów oraz świadczące minimalny zakres usług związanych z pobytem klientów
	Obiekty posiadające co najmniej 7 pokoi, świadczące dla swoich klientów całodzienne wyżywienie

Nauczyciel omawia rodzaje obiektów, biorąc pod uwagę ich wielkość oraz typ klientów korzystających z ich usług – klasyfikacja wg Z. Błądka i A. Kowaczyka.

Ćwiczenie:

Uczniowie dzielą się na grupy, nauczyciel rozdaje do wykonania kolejne zadanie. Uczniowie mają przyporządkować rozrzucone zdania do podanych typów hoteli. Po skończonym zadaniu prezentują efekty swoich prac, nauczyciel sprawdza ich poprawność koryguje ewentualne błędy. Na zakończenie uczniowie zapisują podsumowującą notatkę.

Treść polecenia:

Przyporządkuj określone zdania do poszczególnych typów obiektów noclegowych:

1. Hotele tranzytowe, **2.** Hotele apartamentowe, **3.** Hotele miejskie **4.** Hotele uzdrowskowe **5.** Hotele kongresowe **6.** Hotele kasyna **7.** Hotele wypoczynkowe

- a) Hotele te znajdują się przede wszystkim w dużych i średnich miastach.
- b) Hotele te są odwiedzane przez osoby podróżujące w celach służbowo-handlowych, zatrzymujące się na krótko.
- c) Hotele te posiadają większość pokoi jednoosobowych i liczne łącza telekomunikacyjne, zaplecze gastronomiczne.
- d) Hotele zlokalizowane głównie przy drogach, dworcach kolejowych i lotniczych.
- e) Hotele te są przygotowane do przyjmowania turystów zmotoryzowanych.
- f) Hotele te są najbardziej rozpowszechnione w USA, Kanadzie i Australii.
- g) Hotele te to obiekty małe, liczące po kilkanaście miejsc noclegowych.
- h) Hotele położone głównie w miejscach o wysokich walorach turystycznych.
- i) Hotele te są odwiedzane przez gości spędzających w nich od kilku do kilkunastu dni.
- j) Posiadają dobrze rozbudowane zaplecze gastronomiczne.
- k) Hotele te oprócz odpowiedniego standardu posiadają dobrze wyposażone sale konferencyjne oraz bazę gastronomiczno - rozrywkową.
- l) Hotele te znajdują się z reguły w miejscowościach o wysokich walorach turystycznych.
- m) Personel tych hoteli składa się w dużej części z pracowników o przygotowaniu medycznym.
- n) Hotele te posiadają zaplecze sanatoryjne, biblioteki i świetlice.
- o) Hotele te charakteryzuje obecność salonów gier.
- p) Głównymi ośrodkami lokalizacji tych hoteli jest np. Las Vegas.
- q) Od tradycyjnych hoteli odróżnia je duża powierzchnia jednostek mieszkalnych.
- r) Hotele te oferują umeblowane pomieszczenia mieszkalne wraz z urządzeniami do gotowania bez obsługi, ale oferują też do wyboru obsługę przez pokojowe, restaurację itd.

5. Wnioski wypracowane w projekcie.

Udział w projekcie „Profesjonalny nauczyciel zawodu” zorganizowanym przez ZDZ w Kielcach pozwolił nauczycielom zawodu na poszerzenie swojej wiedzy merytorycznej i kompetencji do nauczania w zawodach z branży turystycznej. Jak podkreślają nauczyciele program był przygotowany wzorcowo, obejmował zajęcia dydaktyczne, prowadzone na wysokim poziomie, oraz zajęcia praktyczne w hotelach i biurze podróży, co pozwoliło na nieco inne spojrzenie na proces teoretycznego nauczania zawodu. Nauczyciele zwrócili uwagę na znaczenie korelacji wiedza teoretyczna – zajęcia praktyczne w procesie kształcenia młodzieży dla sektora turystycznego. Cennym doświadczeniem był również wyjazd studyjny do Niemiec i poznanie niemieckiego systemu kształcenia młodzieży w różnych zawodach z branży turystycznej (od strony teoretycznej i praktycznej). Uczestnicy projektu zauważyli w tamtejszym systemie edukacyjnym ściślejszy związek pomiędzy szkołą a przedsiębiorcami funkcjonującymi na rynku pracy. System jest bardziej mobilny (dostosowuje się bardzo szybko do potrzeb rynku pracy) oraz cechuje go partnerstwo publiczno-prywatne (szkoły ściśle współpracują z pracodawcami).

W ocenie nauczycieli zdobyte doświadczenia przyczynią się do prowadzenia przez nich zajęć w sposób innowacyjny i z wykorzystaniem większej ilości metod aktywizujących oraz dostępnej literatury fachowej i pomogą w poszukiwaniu pracodawców, którzy mogliby nawiązać współpracę ze szkołą.