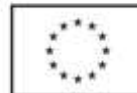
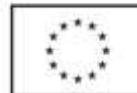


Program doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego w specjalnościach hotelarstwo i gastronomia



SPIS TREŚCI:

| | | |
|-------|---|----|
| I. | Wstęp – o projekcie | 4 |
| II. | Eksperti – przedstawienie | 5 |
| III. | Spotkania ekspertów | 7 |
| IV. | Programy praktyk | 9 |
| | 1. Plan praktyk doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności hotelarskiej | |
| | 2. Plan praktyk doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności gastronomicznej | |
| | 3. Wykaz hoteli, w których odbywały się praktyki. | |
| V. | Uczestnicy i Uczestniczki projektu | 16 |
| VI. | Szkolenia – potrzebne czy nie? | 19 |
| VII. | Wywiady z przedsiębiorcami | 24 |
| VIII. | Wywiady z Uczestnikami i Uczestniczkami projektu | 27 |
| IX. | Dane z ankiety internetowej | 55 |
| X. | Podsumowanie | 79 |



Projekt „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” zrealizowany przez Enbit Grzegorz Szwarc, 76-200 Słupsk, ul. Juliana Tuwima 23/23

III Priorytet – Wysoka Jakość Systemu Oświaty

Działanie 3.4 – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Okres realizacji projektu:

maj 2011 – marzec 2013 (po zmianach, pierwotny termin zakończenia projektu – 31 grudnia 2012 r.)

Instytucja Pośrednicząca:

Ministerstwo Edukacji Narodowej

Ośrodek Rozwoju Edukacji

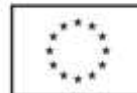
Budżet projektu:

1.737.105,60 zł

W całości finansowany z funduszy zewnętrznych (85 % - fundusze unijne, 15 % budżet państwa)

Patronat nad projektem objęła Polska Izba Hotelarstwa.





I. WSTĘP – o projekcie

Głównymi celami projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” było opracowanie programów praktyk dla nauczycieli/ek przedmiotów zawodowych i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu o specjalnościach hotelarstwo i gastronomia i ich pilotażowe wdrożenie w hotelach i restauracjach w całej Polsce. Efektem tych działań było podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli/ek przedmiotów zawodowych i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, którzy wzięli udział w projekcie.

Programy praktyk zawodowych opracowali nauczyciele przedmiotów zawodowych w branżach: hotelarstwo i gastronomia wspólnie z przedsiębiorcami, tj. dyrektorami i właścicielami hoteli/restauracji. Według tych autorskich programów 165 nauczycieli/ek przedmiotów zawodowych i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu ww. branż z całej Polski odbyło praktyki w wybranych przedsiębiorstwach. Ich udział w stażach w zakładach pracy przyczynił się do nawiązania i umocnienia więzi pomiędzy szkołami, w których uczyli Uczestnicy/Uczestniczki projektu a przedsiębiorstwami. Umożliwił Uczestnikom i Uczestniczkom projektu aktualizację fachowej wiedzy, poznanie najnowszych technologii oraz najnowszych rozwiązań organizacyjnych stosowanych w hotelarstwie i gastronomii.

Przed stażami Uczestnicy i Uczestniczki projektu odbyli szkolenia przygotowujące ich do praktyk w przedsiębiorstwach. Nauczyciele/ki hotelarstwa uczestniczyli w szkoleniu pn. „Organizacja i techniki pracy w hotelu” lub „Obsłudze konsumenta”, nauczyciele/ki przedmiotów związanych z gastronomią mieli do wyboru następujące szkolenia: kelnerskie, barmańskie, baristyczne lub z obsługi konsumenta. Szkolenia te uaktualniły i wzbogaciły wiedzę teoretyczną nauczycieli/ek i instruktorów/ek, którą następnie wykorzystali/ły praktycznie podczas staży. Powiązanie teorii z praktyką dało bardzo dobre efekty, gdyż najnowsze trendy w hotelarstwie i gastronomii, o których usłyszeli podczas szkoleń, prowadzonych przez trenerów/trenerki odnaleźli później w praktycznym wymiarze w zakładach pracy.

II. Eksperti – przedstawienie

Założyliśmy, że programy praktyk opracuje zespół ekspertów złożony z pięciu przedsiębiorców i pięciu nauczycieli przedmiotów zawodowych o specjalnościach: hotelarstwo i gastronomia. Z pozyskaniem tych ostatnich nie było problemu. Wszyscy, do których zwróciliśmy się za radą Prezesa Zarządu Polskiej Izby Hotelarstwa, która objęła patronat nad projektem, pana Krzysztofa Miłskiego, wyrazili chęć udziału w pracach. Natomiast duży problem mieliśmy z pozyskaniem przedsiębiorców. Odmawiali przede wszystkim z powodu braku czasu i nadmiaru obowiązków. Udało nam się jednak skłonić do współpracy kilkoro z nich. Natomiast wszyscy, z którymi rozmawialiśmy, jednomyślnie potwierdzili potrzebę uczestniczenia przedsiębiorców w opracowywaniu programów praktyk dla nauczycieli, gdyż uważają, że: „jesteśmy praktykami, widzimy, czego nie umieją absolwenci szkół hotelarskich i gastronomicznych przychodząc do nas do pracy. I to, że oni tego nie umieją, najczęściej wynika z faktu, że nauczyciele ich nie nauczyli, gdyż sami tego nie znają”.



Gorąca dyskusja podczas przerwy w pracach grupy eksperckiej. Od lewej: Michał Trzcіński, Maria Peć, Lucjan Źmijewski, Jadwiga Pietras i Małgorzata Tkaczyk.



W skład grupy eksperckiej ostatecznie weszli:

1. **Maria Peć** – nauczycielka z wieloletnim stażem, wicedyrektorka Zespołu Szkół Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznych Nr 1 w Warszawie.
2. **Małgorzata Tkaczyk** - nauczycielka przedmiotów hotelarskich z wieloletnim stażem; współautorka modułowego programu nauczania dla zawodu technik hotelarstwa zatwierdzonego przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, nr programu 341[04]/T,SP/MENiS/2004.05.05.
3. **Jadwiga Pietras** - nauczycielka przedmiotów hotelarskich z 28-letnim stażem, egzaminator egzaminu zawodowego w zawodzie technik hotelarstwa, rzecznik zarządu Polskiej Izby Hotelarstwa ds. Edukacji Zawodowej od 2002 r., członek Polskiego Zrzeszenia Hoteli.
4. **Danuta Witrykus** - nauczycielka dyplomowana teoretycznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół nr 7 im. KEN w Wałbrzychu, nauczycielka konsultantka w Dolnośląskim Centrum Informacji Zawodowej i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu.
5. **Zofia Żegleń** - wieloletnia nauczycielka i egzaminatorka w zawodzie sprzedawca, technik hotelarstwa, ekonomista, handlowiec, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej; wicedyrektorka Zespołu Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem.
6. **Michał Trzeciński** – operacyjny dyrektor Hotelu „Kuznia Napoleońska”, Teresin/Paprotnia, przed objęciem obecnego stanowiska pracował w Hotel de la Paix w Reims (Francja), Sofitel Jinan, Novotel Baiyun Airport Guangzhou, The Ritz-Carlton, Guangzhou (Chiny)
7. **Janina Śledziewska** – właścicielka hotelu Mistral w Markach pod Warszawą, który jako pierwszy w kraju otrzymał certyfikat Wzorcowego Przedsiębiorstwa Hotelowego w dowód uznania dla profesjonalizmu i wysokiej jakości usług hotelowych i gastronomicznych.
8. **Lucjan Żmijewski** – wieloletni dyrektor Hotelu Mazowiecki w Warszawie, członek Stowarzyszenia Hotelarzy i Restauratorów Niezależnych.
9. prof. dr hab. **Anatolij Afonin** – rzecznik ds. Systemów Zarządzania Jakością i Norm ISO w zarządzie Polskiej Izby Hotelarskiej
10. **Izabela Szlachetka-Lelek** – dyrektor ds. jakości grupy hotelowej Trip (Litwor, Belvedere, Czarny Potok w Zakopanem i Hotel Ossa koło Rawy Mazowieckiej)



III. Spotkania ekspertów

Ideą projektu była konfrontacja teorii - znanej i nauczanej przez nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu - z praktyką. W tym celu zespół ekspertów składający się z nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz przedsiębiorców branży hotelarskiej opracował programy staży dla nauczycieli przedmiotów hotelarskich i gastronomicznych. Staże odbywać się miały w renomowanych zakładach hotelarskich. Udział w stażach miał na celu podniesienie na wyższy poziom kształcenia zawodowego, podniesienie kwalifikacji zawodowych i wiedzy uczestników projektu.

W ciągu ostatnich kilkunastu lat nastąpił dynamiczny rozwój branży hotelarskiej, a co za tym idzie wzrosły standardy w zakresie jakości obsługi gości hotelowych, pojawiły się nowoczesne systemy informatyczne zarządzania hotelem i obsługi ruchu hotelowego oraz nowe technologie i sposoby zarządzania gastronomią, w tym cateringiem. W związku z tym zauważa się rozdźwięk pomiędzy branżą hotelarską a kształceniem na kierunkach z nią związanych w szkołach zawodowych. Absolwenci tych kierunków muszą przez pierwszy okres pracy nabywać umiejętności zawodowe u pracodawcy, zamiast w trakcie nauki w szkole. Nauczyciele pomimo dużych ambicji, nie mają szans w swoich placówkach na praktyczną styczność z najnowocześniejszymi rozwiązaniami, a sama lektura literatury fachowej stanowi jedynie namiastkę potrzebnego zakresu wiedzy.

W nauczaniu przyszłych pracowników branży hotelarskiej zauważa się następujące problemy:

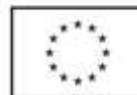
- nieznaną rzeczywistość pracy panującą w firmach branży hotelarsko-turystycznej wśród kadry dydaktycznej szkół zawodowych,
- zdezaktualizowane umiejętności zawodowe nauczycieli zawodu,
- nieznaną nowoczesnych rozwiązań, m.in. informatycznych systemów zarządzania hotelem i obsługi ruchu hotelowego oraz nowych tendencji w zakresie zarządzania gastronomią i cateringiem, a także nowych strategii marketingowych.

Problemy te skutkują brakiem wykwalifikowanej kadry nauczycieli i instruktorów zawodu, którzy kształcą przyszłych pracowników hoteli i agencji turystycznych według potrzeb i wymagań nowoczesnej gospodarki.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOLECZNY

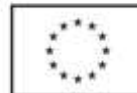


Przedsiębiorcy i nauczyciele wspólnie przygotowali programy praktyk dla hotelarzy i gastronomików. Na zdj. Michał Trzciniński, Danuta Witrykus, Maria Peć i Jadwiga Pietras.



Spotkanie grupy ekspertów w Ossie.

Projekt „**Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii**” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



IV. Programy praktyk

1. Plan praktyk doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności hotelarskiej

Czas trwania praktyk: 2 tygodnie (łącznie 80 godzin)

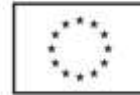
1. Organizacja pracy w zakładzie hotelarskim i w poszczególnych działach.
 - a. Poznanie struktury organizacyjnej hotelu.
 - b. Poznanie stanowisk pracy w poszczególnych działach, zapoznanie się z zakresami prac, regulamin pracy.
 - c. Poznanie zasad współpracy poszczególnych działów (obieg informacji).
 - d. Oferta usług hotelu.
 - e. Bhp i ppoż w hotelu.

2. Polityka rekrutacji pracowników
 - a. Zasady doboru pracowników.
 - b. Istotne części rozmowy rekrutacyjnej.
 - c. Proces selekcji.
 - d. Etyka zawodowa.

Pkt. 1 i 2 – 1 dzień

3. Praca w recepcji hotelowej: zadania, dokumentacja, programy komputerowe.
 - a. Zadania recepcji.
 - b. Stanowiska pracy.
 - c. Zakresy czynności pracowników.
 - d. Procedury obsługi gości.
 - e. Dokumentacja pracy recepcji.
 - f. Programy komputerowe.
 - g. Współpraca z innymi działami.

 - h. Sytuacje nadzwyczajne: pożar, kradzież, problemy zdrowotne, awaria, awantura.
 - i. Rodzaje gości.
 - j. Rozwiązywanie trudnych sytuacji.
 - k. Reklamacje.



Pkt 3 – 3 dni

4. Działania związane z rezerwacją w zakładzie hotelarskim.
 - a. Rodzaje rezerwacji: telefoniczna, internetowa, pisemna, indywidualna, grupowa.
 - b. Współpraca z portalami internetowymi.
 - c. Przebukowanie (overbooking).
 - d. Dokumentacja związana z rezerwacją.
 - e. Rozwiązywanie trudnych sytuacji.
 - f. Reklamacje.

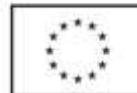
5. Dobieranie i stosowanie działań promocyjnych.
 - a. Analiza rynku.
 - b. Promocja.
 - c. Polityka cen.
 - d. Współpraca z biurami podróży i innymi hotelami.
 - e. Proces sprzedaży usług.

Pkt 4 i 5 – 2 dni

6. Dział utrzymania czystości i porządku w zakładzie hotelarskim.
 - a. Zadania.
 - b. System pracy pokojowych.
 - c. Stanowiska pracy.
 - d. Zakresy czynności pracowników.
 - e. Narzędzia i środki pracy.
 - f. Współpraca z firmami zewnętrznymi (outsourcing).
 - g. Standardy sprzątnia i porządkowania.
 - h. Aranżacja pomieszczeń.
 - i. Rozwiązywanie trudnych sytuacji.
 - j. Reklamacje.

Pkt 6 – 3 dni

7. Organizacja i obsługa konferencyjne.
 - a. Przyjęcie zlecenia na organizację konferencji.
 - b. Kalkulacja kosztów i umowa.
 - c. Obsługa konferencji.



8. Dodatkowe zadania nie ujęte w programie praktyk, a wynikające ze specyfiki obiektu hotelarskiego.

Pkt 7 i 8 – 1 dzień

Uwagi do realizacji:

Wszystkie możliwe do realizacji zadania muszą zostać wykonane praktycznie.

2. Plan praktyk doskonalących dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności gastronomicznej

Czas trwania praktyk: 2 tygodnie (łącznie 80 godzin)

1. Organizacja i struktura restauracji.
 - b. Struktura organizacyjna.
 - c. Stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników.
 - d. Harmonogramy pracy.
 - e. Planowanie menu.
 - f. Planowanie dnia i tygodnia pracy. *
 - g. Zaopatrzenie restauracji.
 - h. HACCP.
 - i. Ppoż w restauracji.
 - j. Reklamacje i rozwiązywanie trudnych sytuacji.

Pkt 1 – 1 dzień

2. Kuchnia.
 - a. Wykorzystanie sprzętu i urządzeń gastronomicznych.
 - b. Obróbka wstępna i organizacja pracy kuchni zimnej.
 - c. Obróbka wstępna i organizacja pracy kuchni gorącej.
 - d. Obróbka wstępna i organizacja pracy cukierni.
 - e. Wydawanie potraw.
 - f. Zmywalnia.

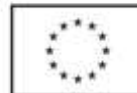
Pkt 2 – 4 dni

3. Serwis (obsługa konsumenta).
 - a. Przygotowanie restauracji do otwarcia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



- b. Przyjmowanie gości.
- c. Praca kelnera.
- d. Praca barmana.
- e. Praca baristy.
- f. Praca sommeliera.

Pkt 3 – 4 dni

- 4. Organizacja przyjęć okolicznościowych i catering. Obsługa gastronomiczna konferencji.
- 5. Dodatkowe zadania nie ujęte w programie praktyk, a wynikające ze specyfiki restauracji.

Pkt 4 i 5 – 1 dzień

Uwagi do realizacji:

- 1. Wszystkie możliwe do realizacji zadania muszą zostać wykonane praktycznie.

*Dotyczy praktyk w hotelowej restauracji.

3. Hotele, w których była możliwość odbywania praktyk przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności hotelarskiej i gastronomicznej:

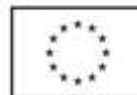
- 1. Aquarius Hotel Kołobrzeg (5* ,
- 2. Hotel Sheraton Poznań (5* ,
- 3. Grand Hotel Rzeszów (4* ,
- 4. Silverhotel Szczecin (4* ,
- 5. Hotel Amadeus Wodzisław Śląski (4* ,
- 6. Hotel Lubicz Ustka (4* ,
- 7. Hotel Faltom Rumia (4* ,

Projekt „**Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii**” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

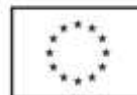


KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



8. Hotel Jawor Jaworze koło Bielska-Białej (4* ,
9. Hotel Andels Łódź (4* ,
10. Hotel Arka-Mega SA, Kołobrzeg (4* ,
11. Hotel Apollo Darłowo – (4* ,
12. Scanic Polen Gdańsk (4* ,
13. „Pod Orłem” Bydgoszcz – (4* ,
14. Holiday Inn Bydgoszcz – (4* ,
15. Dwór Kombornia Hotel & SPA Podkarpacie, blisko Krosna – (4* ,
16. Ruben Hotel Zielona Góra – (4* ,
17. Pietrak Hotel Gniezno (4* ,
18. Hotel Europa Lublin – (4* ,
19. Art Hotel Wrocław – (4* ,
20. Hotel Zawiercie Business & Leisure – (4* ,
21. Hotel Jawor Jaworze k. Bielska-Białej – (4* ,
22. Hotel “Warszawa” Augustów (3* ,
23. Bryza Hotel Jurata (3* ,
24. Centrum konferencji i rekreacji “Akwawit” Leszno (3* ,
25. Hotel BEST WESTERN CRISTAL, Białystok (3* ,
26. HOTEL Warszawa – (3* ,
27. Green Hotel Komorniki – (3* ,
28. Hotel Gromada Warszawa – (3* ,
29. “Pod orłem” Bydgoszcz – (4* ,
30. Hotel “Warszawa” Augustów (3* ,
31. Hotel Senator, Dźwirzyno/koło Kołobrzegu (4* ,
32. Hotel Zawiercie, Zawiercie (4* ,
33. Hotel Tęczowy Młyn, Kielce (3* ,
34. Hotel De Silva Victor Pruszków (4* ,
35. Hotel De Silva Warszawa (3* ,
36. Hotel De Silva Piaseczno (3* ,
37. Hotel De Silva Pyrzowice (3* ,
38. Hotel Dal Kielce (3* ,



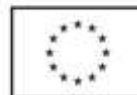
39. Hotel Kudowa Biznes Spa Kudowa Zdrój

■ - tylko dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności gastronomicznej

■ - tylko dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu o specjalności hotelarskiej

4. Jakie hotele wybierali Uczestnicy i Uczestniczki projektu, do odbycia praktyk:

| Lp. | Nazwa hotelu/miejscowość | Łączna liczba praktykantów | Praktyki hotelarskie (liczba osób) | Praktyki gastronomiczne (liczba osób) |
|-----|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Hotel Aquarius Kołobrzeg | 21 | 11 | 10 |
| 2. | Hotel Arka Mega Kołobrzeg | 18 | 7 | 11 |
| 3. | Hotel Lubicz Ustka | 16 | 6 | 10 |
| 4. | Hotel Zamek Ryn | 10 | 4 | 6 |
| 5. | Grand Hotel Rzeszów | 8 | 2 | 6 |
| 6. | Hotel Kudowa Biznes Spa Kudowa Zdrój | 8 | 2 | 6 |
| 7. | Silver Hotel Szczecin | 8 | 1 | 7 |
| 8. | Hotel Faltom Rumia | 7 | 2 | 5 |
| 9. | Art Hotel Wrocław | 6 | 6 | 0 |
| 10. | Dwór Kombornia Hotel Spa | 6 | 2 | 4 |
| 11. | Hotel Gromada Lotnisko Warszawa | 6 | 5 | 1 |
| 12. | Holiday Inn Bydgoszcz | 6 | 6 | 0 |
| 13. | Hotel De Silva Piaseczno | 5 | 2 | 3 |
| 14. | Hotel Jawor | 4 | 2 | 2 |



| | | | | |
|------------|---|---|---|---|
| | Jaworze k. Bielska-Białej | | | |
| 15. | Hotel Bryza Jurata | 4 | 1 | 3 |
| 16. | Hotel Victoria Bolszewo k. Wejherowa | 4 | 3 | 1 |
| 17. | Hotel Europa Sopot | 3 | 0 | 3 |
| 18. | Centrum konferencji i Rekreacji Akwawit Leszno | 2 | 1 | 1 |
| 19. | Hotel Apollo Darłowo | 2 | 0 | 2 |
| 20. | Tęczowy Młyn Kielce | 2 | 0 | 2 |
| 21. | Best Western Hotel Cristal Białystok | 1 | 1 | 0 |
| 22. | Ruben Hotel Zielona Góra | 1 | 1 | 0 |
| 23. | Hotel Zawiercie Business & Leisure Zawiercie | 1 | 0 | 1 |
| 24. | Hotel Warszawa Spa &Resort | 1 | 1 | 0 |
| 25. | Hotel Scandic Gdańsk | 1 | 0 | 1 |
| 26. | Hotel Perła Kraków | 1 | 0 | 1 |



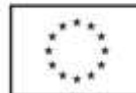
V. Uczestnicy i Uczestniczki projektu

Grupą docelową w projekcie „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” było 175 czynnych zawodowo nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu z branży hotelarstwa i gastronomii pochodzących z terenu całej Polski.

Do projektu zgłosiły się niemal same kobiety, co potwierdza fakt, że zawód nauczyciela przedmiotów zawodowych oraz instruktora praktycznej nauki zawodu w specjalnościach: hotelarstwo i gastronomia jest mocno sfeminizowany.

Liczba formularzy zgłoszeniowych, jakie napłynęły do biura projektu:





Uczestnicy i Uczestniczki z podziałem na płeć:



Uczestnicy i Uczestniczki z podziałem na wiek:





Uczestnicy i Uczestniczki z podziałem na specjalność:



Uczestnicy i Uczestniczki z podziałem na obszar zamieszkania:





VI. Szkolenia – czy potrzebne?

Uczestnicy i Uczestniczki projektu zanim podjęli praktyki w przedsiębiorstwach przeszli w ramach projektu szkolenia specjalistyczne przygotowujące ich do tych staży. Do wyboru było sześć rodzajów szkoleń:

- organizacja i techniki pracy w hotelu
- obsługa konsumenta
- kelnerskie
- usługi turystyczne
- barmańskie
- baristyczne

Wszystkie szkolenia prowadzone były przez trenerów-praktyków z wieloletnim stażem.



Sylwia Bortniak (organizacja i techniki pracy w hotelu) – z wykształcenia jest socjolog, zawodowo związana z hotelarstwem. Pełniła funkcję kierownika działu Marketingu i Sprzedaży w jednym z luksusowych hoteli w Trójmieście. Obecnie trener i Dyrektor Zarządzająca w Concierge Polska, która realizuje program szkoleniowy poświęcony Concierge w oparciu o literaturę światowych standardów.



Jerzy Morawski - mistrz dyplomowany w zawodzie kelner, Maitre d'Restaurant w Hotelu Marriott, 32-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, w tym 21 lat pracy w Hotelu Marriott, ekspert - wykładowca w cyklu szkoleń Europejskiego Funduszu Społecznego i Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, realizowanych przez firmę F5 Konsulting z Poznania, były prezes Krajowego Stowarzyszenia Kelnerów uhonorowany dyplomem "Champion of the Year" w regionie Europy, Azji i

Projekt „**Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii**” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

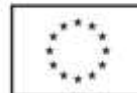
Afryki, training champion w hotelu Marriott, konsultant w zakresie profesjonalnej obsługi w kilkudziesięciu hotelach i restauracjach w Polsce.



Wojciech Łopaciński - dyrektor 154 pokojowego Hotelu Filmar**** - największego obiektu hotelowego w Toruniu. Pierwszą pracę w branży hotelarskiej podjął we Włoszech na stanowisku zmywania naczyń. Następnie, jako kelner uczestniczył w procesach organizacji nowych restauracji Pasta & Basta w Turynie, Mediolanie i Porto Cervo na Sardynii. Pracował też w jednym z najstarszych hoteli na Sardynii, Selis Hotel (selishotel.com). Po powrocie do kraju był odpowiedzialny za otwarcie kompleksu gastronomicznego w Koszalinie. Jako F&B Manager, zorganizował Dział Gastronomiczny w należącym do sieci Accor, Hotelu Novotel Szczecin***. Zarządzał Hotelem Lajkonik*** w Zawoi i otworzył Hotel Mosorny Groń** przy ośrodku narciarskim. Od września 2004 do stycznia 2005 zarządzał nowo otwartym Hotelem Łeba**** w Łebie. Od stycznia 2005 roku kieruje Hotelem Filmar. Jako ekspert branży hotelarskiej brał udział w wielu projektach szkoleniowych. Od 2007 roku odbył ponad tysiąc godzin szkoleń, wykładów i prezentacji.



Robert Węglarz - z hotelarstwem związany od ponad 20 lat. Niezależny konsultant, trener personelu hotelowego, właściciel firmy szkoleniowo-doradczej. Od kilku lat związany z branżą spa & wellness jako dyrektor hotelu Spa Malinowy Zdrój. Obecnie dyrektor Hotelu Malinowy Dwór w Świeradowie Zdroju. Doświadczenie zawodowe zdobył pracując niemal na wszystkich stanowiskach w pionie hotelowym, jak i gastronomii. Umiejętności zdobywał między innymi w hotelach sieci Intercontinental, Holiday Inn, Forum, Accor (Ibis i Sofitel) oraz obiektach prywatnych. Wykładowca w Bielskiej Szkole Wyższej im. J. Tyszkiewicza w Bielsku Białej, ekspert i trener - na podstawie uzyskanej akredytacji od Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (PARP).



Grzegorz Górnik - prezes Krajowego Stowarzyszenia Kelnerów, prezes Akademii Kelnerskiej, dyrektor Agencji Promocji Pracy i Reklamy "Wschód", menager restauracji "Jaśmin", twórca IMPROSTYLU, autor najnowszego podręcznika kelnerskiego – „Sztuka usługiwania”, organizator Mistrzostw Polski Kelnerów.

Szkolenia barmańskie i baristyczne Uczestniczki projektu przeszły w Galicyjskiej Szkole Smaku prowadzonej przez Jacka Kotulę i Ogólnopolskiej Szkole Barmanów.

Nauczyciele/ki oraz instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu uczący przedmiotów hotelarskich w znacznej większości wybierali szkolenie z organizacji i technik pracy w hotelu, pojedyncze osoby obsługę konsumenta i usługi turystyczne. Większym zainteresowaniem, niż założyliśmy cieszyły się wśród nauczycieli/ek i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu z branży gastronomicznej kursy: kelnerski, barmański i balistyczny.

W ankietach przeprowadzonych wśród Uczestników i Uczestniczek projektu po zakończonych szkoleniach z obsługi konsumenta podkreślano, że podczas zajęć **podobało im się** m.in.:

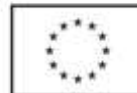
- to, że była możliwość wykonywania dużej liczby ćwiczeń,
- forma zajęć, ćwiczenia, sposób prowadzenia zajęć,
- ćwiczenia praktyczne,
- praktyczne wykorzystanie sprzętów i pomocy gastronomicznych,
- ćwiczenia z zaakcentowaniem pewnych elementów, wbrew pozorom bardzo ważnych.

W mojej pracy wykorzystam...

- zaprezentowane ćwiczenia, pokazy, materiały ze szkolenia,
- wiedzę nabytą – nowe doświadczenia,
- wszystkie informacje, które były przedstawione na zajęciach,
- doświadczenie i umiejętności, które nabyłam.

Najważniejsze korzyści z uczestnictwa w tym szkoleniu to...

- pomysły na ćwiczenia z uczniami,
- duża ilość informacji, wymiana doświadczeń,
- że poznałam wygląd sztućców specjalnych,
- inne spojrzenie na zawód kelnera,
- nowe umiejętności, które nabyłam,



- poszerzenie wiedzy na temat obsługi konsumenta oraz umiejętności.
- uaktualnienie (zgodność teorii i praktyki) wiadomości w zakresie obsługi konsumenta,
- praktyczne umiejętności, wiedzę.

Oceny szkolenia z organizacji i technik pracy hotelu:

Podczas zajęć podobało im się...

- podawanie przykładów praktycznych, wykorzystujących realia hotelowe,
- forma prowadzenia zajęć, przygotowanie prowadzącego,
- przekazywanie potrzebnej wiedzy,
- praktyczne podejście do omawianych zagadnień,
- przygotowanie do zajęć, wzajemna relacja z trenerem oraz to że trener jest praktykiem, a nie teoretykiem,
- sposób prowadzenia zajęć, przygotowane pomoce oraz profesjonalizm osoby prowadzącej,
- przykłady sytuacji, które zaistniały w hotelu,
- aktywne prowadzenie zajęć, różnorodność stosowanych form.

W mojej pracy wykorzystam...

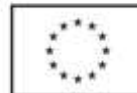
- otrzymane opracowanie, podawane przykłady,
- realne przykłady z życia w hotelu,
- nowości i ćwiczenia w grupach,
- techniki zastosowane podczas szkolenia w zakresie obsługi gości, w tym niestandardowe procedury,
- zarówno materiały, które otrzymałam, jak i wskazówki, spostrzeżenia przekazane przez trenerkę.

Najważniejsze korzyści z uczestnictwa w tym szkoleniu to...

- poszerzenie wiedzy zawodowej,
- możliwość poznania innych osób o różnym doświadczeniu, wymiana informacji,
- interpretacja przepisów prawnych,
- ugruntowanie wiedzy, poparcie jej przykładami z życia (z praktyki),
- potwierdzenie tych informacji i wiadomości, które posiadam jako nauczyciel i rozszerzenie ich przez realizację tematów, ćwiczeń i analizy przykładów,
- zdobyta wiedza, świetnie opracowane materiały, ćwiczenia praktyczne,
- prezentacje multimedialne, kontakty, wymiana doświadczeń,
- ugruntowanie wiedzy, możliwość wymiany doświadczeń z prowadzącą i innymi uczestnikami,
- uporządkowanie treści merytorycznych, szersze spojrzenie na hotel i zakres świadczonych usług.

Oceny szkolenia z kelnerstwa:

Podobało mi się...



- trener posiadał ogromną wiedzę i doświadczenie zawodowe,
- prowadzenie zajęć,
- zakres wiedzy i umiejętności trenera,
- duża fachowość prowadzącego,
- sposób przekazywania informacji.

W mojej pracy wykorzystam...

- umiejętności zdobyte na szkoleniu,
- wszystkie elementy,
- wiedzę z obsługi konsumenta,
- ćwiczenia praktyczne, wiedzę o serwowaniu i obsługi klienta,
- dużo przykładów i doświadczenie ze swojej pracy,
- wiedzę zdobytą na zajęciach,
- dużo ciekawych informacji, które nie są publikowane w podręcznikach,
- na pewno wiele informacji i praktycznej wiedzy którą przyswoiłam.

Najważniejsze korzyści z uczestnictwa w tym szkoleniu to...

- uzupełnienie posiadanej wiedzy,
- zdobycie szerokiej wiadomości z tematyki wina,
- wiedza praktyczna, przykłady pracy restauracji,
- prezentacje z obsługi konsumenta,
- wiedza z zakresu,
- uzupełnienie podstawowej wiedzy,
- ciekawostki praktyczne,
- duża ilość wiadomości praktycznych i teoretycznych.



VII. Przedsiębiorcy w sprawie praktyk nauczycieli

Podczas realizacji projektu współpracowaliśmy z kilkunastoma hotelami. Nawiązaliśmy kontakty z wieloma dyrektorami, na różnych szczeblach. Wszyscy jednogłośnie oświadczyli, że takie praktyki odbywane przez nauczycieli/ki kształcących ich potencjalnych pracowników są niezbędne. Tylko taki sposób dokształcania nauczycieli/ki i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu zapewni dobry kierunek kształcenia młodzieży.

Wyższe standardy



Rozmowa z Magdaleną Terpis – zastępcą dyrektora Art Hotelu we Wrocławiu, w którym Uczestniczki projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” odbywały praktyki o profilu hotelarskim.

- Jak ocenia Pani program praktyk przygotowany na potrzeby projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego”?

- Program jest bardzo wszechstronny i pozwala na poznanie szerokiego spektrum zagadnień związanych z pracą na wielu stanowiskach. Cennym byłoby umożliwienie praktykantom konfrontacji standardów pracy obowiązujących w hotelach sieciowych z hotelami niesieciowymi – takimi jak nasz.

- Czy tego typu praktyki są potrzebne? Czy mogą zmienić sposób kształcenia w szkołach zawodowych?

- Są potrzebne jak najbardziej. Dają możliwość porównania teorii z praktyką, poznania obowiązujących trendów, zmian, jakie zachodzą w branży hotelarskiej oraz sposobów na

dostosowanie się do nich. Myślę, że wszyscy nauczyciele powinni mieć możliwość odbycia takiego stażu. Pozwala on uzyskać wiedzę, jacy pracownicy są pożądanymi w hotelach, jakie są nowe wymagania, na co w szczególności należy zwrócić uwagę w trakcie kształcenia uczniów i uczennic.

- Czy na tego typu współpracy zyskują przedsiębiorcy?

- Oczywiście. Pośrednio kształcą sobie przyszłych pracowników.

- Jak ocenia Pani dotychczasową współpracę pomiędzy hotelem a szkołami kształcenia zawodowego?

- Jak do tej pory mamy w zasadzie same dobre doświadczenia. Uważam jednak, że szkoły powinny mocniej angażować się w organizację i nadzór nad przebiegiem praktyk. Miałyby wówczas większą pewność, że realizacja programu praktyk przebiega zgodnie z jej harmonogramem.

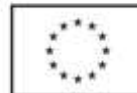
- Czy zmieniają się wymagania wobec przyszłych kandydatów do pracy w hotelarstwie?

- Obecne oczekiwania w stosunku do osób zatrudnionych w hotelarstwie nie są może wyższe niż w przeszłości, jednakże rosnące wymagania gości hotelowych wymuszają na pracownikach stałe kształcenie i doskonalenie swoich umiejętności. W zawodzie tym realizują się osoby lubiące kontakt z ludźmi, operatywne, potrafiące zajmować się wieloma rzeczami równolegle, których charakter i osobowość nie przeszkadzają w byciu miłym, usłużnym i nastawionym na współpracę. To bardzo ważne, aby cechy osobowości szły w parze z kierunkowym wykształceniem.

Rozmawiał: Marcin Kurantowicz

Swoisty transfer wiedzy





Rozmowa ze Sławomirą Domagałą, Human Resources Specialist w poznańskim Sheratonie, w którym Uczestniczki projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” odbywały praktyki o profilu gastronomicznym.

- Co Pani sądzi na temat praktyk dla nauczycieli przedmiotów zawodowych?

- Jestem bardzo zadowolona, że są organizowane takie praktyki. Patrząc na rozbieżności między nauczaną teorią a praktyką w gastronomii, uważam, że taka współpraca jest niezbędna. Nauczyciele mają szansę zobaczyć, jak szybko w gastronomii ewaluują pewne standardy, normy. A dla nas jest to nowa forma reklamy, PR.

- Jak ocenia Pani program praktyk przygotowany na potrzeby projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego”?

- Idealnie wpasował się w standardy i procedury obowiązujące akurat w naszej firmie. Uczestniczki nie zgłaszały żadnych uwag ani propozycji zmian w programie, w związku z czym wnioskujemy, iż spełnił oczekiwania uczestniczek.

- Co Pana zdaniem Uczestnicy/ki zyskują dzięki udziałowi w tego typu projektach?

- Przede wszystkim mają okazję zobaczyć, jak w praktyce wygląda obecność uczniów w firmie, współpraca między uczniem a pracodawcą, przekaz informacji w danym miejscu, koordynacja i nadzór grupy osób zaangażowanej w wyznaczone zadania, zaangażowanie pracodawców w nauczanie uczniów. Poza tym nauczyciele muszą być świadomi wciąż wzrastających wymogów stawianych przez klientów, zmian i ulepszeń wyposażenia w firmach.

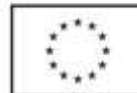
- Czy dzięki takim projektom można podnieść poziom absolwentów szkół zawodowych?

- Z pewnością. Tego typu projekty pozwalają na swoisty transfer wiedzy od praktyków przez nauczycieli do uczniów. Można powiedzieć, że taki system pozwoli wypracować wyższy poziom absolwentów, a więc naszych przyszłych pracowników. Takie rozwiązania w szerszej perspektywie są niezwykle korzystne dla całej branży.

- Jak ocenia Pani dotychczasową współpracę pomiędzy Waszym hotelem a szkołami kształcenia zawodowego?

- Dotychczasowa współpraca z różnymi szkołami przebiegała pomyślnie. Opiekunowie ze szkół interesowali się swoimi podopiecznymi, przyjeżdżali z wizytą w trakcie trwania praktyk, był kontakt z nimi. Miłym aspektem jest to, że uczniowie są zadowoleni z odbytej u nas praktyki, pomimo że nie są one lekkie. Zwracamy uwagę na komunikację między sobą, właściwy przekaz jest niezbędny we współpracy i tego też uczymy.

Rozmawiał: Marcin Kurantowicz



VIII. Wywiady z Uczestnikami i Uczestniczkami projektu

Po każdej zakończonej przez Uczestnika lub Uczestniczkę projektu praktyce zawodowej w przedsiębiorstwie w ramach monitoringu przeprowadzaliśmy z nim/ z nią wywiad mający na celu zbadanie, czy praktyki zawodowe spełniły ich oczekiwania, czy zwiększyły ich umiejętności i wiedzę, czy programy praktyk były wyczerpujące. Poniżej zamieszczamy wybrane wywiady.

Praktyka daje pewność

Rozmowa z Elżbietą Zakrzewską, nauczycielką zawodowych przedmiotów gastronomicznych w Zespole Szkół Gastronomicznych w Warszawie, która praktykę zawodową odbywała w hotelu Lubicz w Ustce:

- Jak ocenia Pani projekt, w którym kończy właśnie Pani swój udział?

- *Projekt spełnił moje marzenia. Był moim zdaniem bardzo dobrze przemyślany i zaprojektowany. Przebieg tego projektu był zgodny z moimi oczekiwaniami.*

- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego podczas praktyk?

- *Na pewno wielu rzeczy, ale w tej praktyce najcenniejsze jest to, że mogłam stać się członkiem zespołu, że zostałam zauważona, że byłam potrzebna w zespole, że mogłam poznać pracę każdej osoby. Doskonale teraz rozumiem, na czym polega praca zespołowa w gastronomii i hotelarstwie.*

- Czy wprowadzi Pani jakieś zmiany w nauczaniu w szkole?

- *Na pewno tak, ponieważ takie „zbliżenie się” do hotelu pozwoliło na zauważenie, co jest istotne w tej pracy. Doskonale widać, jak bardzo są potrzebne pracownikom umiejętności interpersonalne, oprócz oczywiście zawodowych. Położę większy nacisk na pracę zespołową, ponieważ jest to podstawa w hotelu. Wykorzystam również nowe procesy, które mogłam poznać, na przykład - pracę baru.*

- Co Pani sądzi na temat kontaktu nauczycieli z przedsiębiorcami?

- *Na szczęście w ostatnich latach ta współpraca troszeczkę się zmienia, w dobrym kierunku. Coraz częstsze są te kontakty. Pracodawcy nie są tacy roszczeniowi jak dawniej, zaczynają być odpowiedzialni za kształcenie młodego pracownika. Chętniej przyjmują nauczycieli i uczniów na tego typu praktyki.*



- Czy brała Pani wcześniej udział w praktykach zawodowych?

- *Nie, jest to moja pierwsza praktyka zawodowa nie licząc studenckiej. Było to bardzo dawno temu. Uważam, że taka praktyka jest bardzo potrzebna każdemu nauczycielowi i należy ją powtarzać co kilka lat, żeby być na bieżąco ze wszystkimi zmianami zachodzącymi na rynku.*

- Czy Pani zdaniem warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Oczywiście. Studia doskonale przygotowują nas teoretycznie do pracy nauczyciela, ale brakuje nam pewności w przekazywaniu tej wiedzy. Taką pewność nabywa się dopiero wtedy, kiedy zdobędzie się umiejętności praktyczne, które można nabyć pracując z ludźmi, tak jak my podczas praktyki.*

- Czy jest różnica między teorią, a praktyką, jeżeli tak to jaka?

- *Różnica jest olbrzymia. Teoria to przede wszystkim wiedza, przekaz werbalny, natomiast żeby ożywić ten przekaz musi być praktyka. Praktyka łączy w sobie elementy wiedzy poparte konkretnymi umiejętnościami i dopiero wtedy stanowi to spójną całość. Bez tego nie ma dobrego pracownika i dobrego gastronomo.*

Wiem, nie znaczy umiem

Rozmowa z Renatą Hołysz, nauczycielką przedmiotów hotelarskich w Zespole Szkół Ekonomicznych w Zielonej Górze, która praktykę w ramach projektu odbyła w hotelu Lubicz w Ustce:

- Odbyła Pani praktyki zawodowe w ramach projektu. Jakie są Pani pierwsze wrażenia?

- *Wrażenia rewelacyjne. Fantastyczny projekt, który pozwolił mi poznać hotel od „środka”. Do tej pory hotel był dla mnie takim obiektem, o którym dużo mówiłam teoretycznie. Natomiast praktyka pozwoliła mi ten hotel doskonale spenetrować i poznać od piwnicy po ostatnie piętro.*

- Czego nauczyła się Pani podczas praktyki?

- *Zdobyłam wszelkie praktyczne umiejętności, które bardzo pomogą mi w nauce przedmiotów hotelarskich. Chyba największą dla mnie atrakcją było poznanie programu zarządzania hotelem CHART. Nauczyłam się go obsługiwać – potrafię zameldować gości, dokonać rezerwacji, naliczyć wszystkie usługi, rozliczyć gości. To jest chyba najcenniejsze dla mnie. Poza tym posiadałam szereg umiejętności praktycznych związanych z pracą w recepcji, poznałam obieg informacji – jak ważna jest współpraca pomiędzy pracownikami poszczególnych działów, procedury i standardy obowiązujące w housekeepingu. Sama osobiście posprzątałam pokój, co dało mi bardzo dużo satysfakcji, a i pochwałę od pani pokojowej otrzymałam. Oczywiście*



wcześniej zostałam poinstruowana, w jaki sposób w tymże hotelu te czynności się wykonuje. Poznałam też w jaki sposób przygotowuje się śniadania, uczestniczyłam w przygotowaniu i obsłudze śniadaniowej gościa.

- Czy wprowadzi Pani do swojego nauczania w szkole, coś z tych rzeczy, które poznała Pani podczas praktyk?

- Na pewno zaszczepię w swoich uczniach umiejętność obsługi programu hotelowego, ponieważ dzisiaj widzę, że programy zarządzania hotelem przede wszystkim ułatwiają i pomagają w obsłudze gości hotelowych.

- Co Pani sądzi na temat kontaktu nauczycieli z przedsiębiorcami?

- Kontakt z pracodawcami jest bardzo ważny. Myślę, że nauczając zawodu taki kontakt jest wręcz niezbędny. Powinniśmy rozwijać te kontakty, abyśmy mogli wszystko, co w praktyce się dzieje przenosić na realia szkolne.

- Chciałaby Pani wziąć jeszcze raz udział w takich praktykach zawodowych?

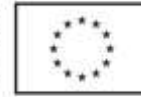
- Gdyby tylko była taka możliwość, oczywiście, że tak. Jest to niesamowite doświadczenie. Już bardzo długo pracuję w szkolnictwie i poza takimi prywatnymi kontaktami z przedsiębiorcami nie miałam możliwości udziału w stażach. Podczas dwutygodniowej praktyki można zgłębiać wszystkie tajniki funkcjonowania hotelu – a to jest najcenniejsze w pracy zawodowej.

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- Zdecydowanie tak. Żyjemy w takim otoczeniu, takim miejscu, gdzie zmiany przebiegają bardzo szybko i są bardzo duże, dlatego uważam, że takie praktyki powinny odbywać się cyklicznie np. raz do roku, dla wszystkich, którzy nauczają przedmiotów zawodowych. To znacznie wzmocniłoby nas, nauczycieli z punktu widzenia takiego praktycznego i jest niezbędne, by wykształcić odpowiednio absolwenta, tak, jak oczekuje tego pracodawca.

- Ostatnie, podsumowujące pytanie, czy jest różnica między teorią, a praktyką?

- Dla mnie teoria to wiedza, informacje, wiadomości, które znam, wiem. Natomiast praktyka to zastosowanie, czyli potrafię wykonać, potrafię zrobić, potrafię obsłużyć program – są to konkretne umiejętności niezbędne w każdym zawodzie. Jeżeli coś wiem, to nie znaczy, że potrafię wykonać, jeżeli takiej praktyki nie zrealizowałam.



Teoria niepraktyczna

Rozmowa z Panem Dariuszem Kozłowskim, nauczycielem przedmiotów hotelarskich z Zespołu Szkół nr 3 w Międzychodzie, który odbywał praktyki w dwóch hotelach: Arka Mega w Kołobrzegu i Grand Hotelu w Rzeszowie:

- Odbył Pan praktyki w dwóch hotelach, po jednym tygodniu w każdym z nich. Czego Pan się nauczył?

- *Przede wszystkim, jak praktycznie funkcjonuje hotel. W kołobrzesckim hotelu poznałem procedury check out, formy płatności gości za usługi podczas pobytu w hotelu - w teorii jest sześć procedur, a w praktyce jedna uniwersalna płatność. Arka-Mega ma bardzo szeroki wachlarz usług SPA, dzięki temu zobaczyłem, jak naprawdę wyglądają urządzenia i między innymi proces przygotowania borowiny. Poza tym poznałem świadczone w tym zakładzie usługi kulturalne, animacyjne dla dzieci, w tym szczegółowe przygotowanie pokoi i upominki dla najmłodszych gości. Stanowisko concierge w praktyce, miałem okazję porozmawiać z zatrudnionym przez hotel concierge i omówić z nim szczegóły jego pracy i poznać doświadczenie zawodowe. W Rzeszowie natomiast nauczyłem się praktycznie, jak przygotować pokój do sprzedaży, poznałem pracę recepcjonisty, obsługę gościa biznesowego i obcojęzycznego.*

- Czy odbyte praktyki wpłyną na sposób prowadzenia przez Pana zajęć w szkole?

- *Tak, podczas zajęć będę mógł odnieść się do przykładów i porównań z obydwu hoteli. Również z uwagi na przełożenie teorii na praktykę, poprzez poznane przykłady i materiał dydaktyczny wyniesiony podczas praktyk w hotelu Arka-Mega.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Na pewno jest. Teoria jest bardzo drobiazgową i często nie jest wykorzystywana w praktyce. Na przykład, jeśli chodzi o standardy obsługi gości, czy procedury. Praktyka zastępuje niektóre zagadnienia teoretyczne.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Myślę, że tak. Każdy nauczyciel jest inny, ale żeby przygotować dobrze ucznia do pracy należy dokształcać się.*

- Co Pan sądzi na temat współpracy pomiędzy nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Na pewno jest bardzo potrzebna. To, jaka jest w rzeczywistości, to zależy od samych przedsiębiorców i szkół, w zależności, jakie mają priorytety i cele. Ta współpraca przekłada się bezpośrednio na przygotowanie praktyczne uczniów do przyszłej pracy. Mam niestety negatywne doświadczenia w poszukiwaniu praktyk dla uczniów w Poznaniu. Tę współpracę pomiędzy nauczycielem a przedsiębiorcą opisałem w ubiegłorocznym listopadowym artykule www.hotelarze.pl.*



- Czy teraz, po praktykach, podczas których nawiązał Pan znajomości z przedsiębiorcami, łatwiej będzie znaleźć miejsca praktycznej nauki zawodu dla Pana uczniów?

- *Chyba tak. Jeśli przedsiębiorcy udostępnią hotele naszym uczniom, będzie to dobry krok w kierunku przygotowania ich do pracy w wyuczonym zawodzie. Mam już wstępną zgodę hotelu na to, żeby pokazać uczestnikom olimpiady z mojej szkoły hotel Arka Mega w Kołobrzegu. To dobry znak.*

- Podsumowując, proszę powiedzieć, co dał Panu udział w projekcie „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii”?

- *Poszerzyłem wiedzę praktyczną, miałem możliwość spojrzenia na hotelarstwo z perspektywy hotelowej. Nowe doświadczenia zdobyłem też na szkoleniach, z prowadzącymi do dziś utrzymuję kontakt. Udział w projekcie wpłynął dodatnio na mój własny rozwój, zwiększył praktyczne umiejętności i wiedzę.*

Plusy również dla życia osobistego

Rozmowa z Jolantą Zawadzką, nauczycielką przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Międzyborzu, która odbywała praktyki gastronomiczne w hotelu Lubicz w Ustce:

- Pani pierwsze wrażenie po udziale w projekcie „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii”...

- *Przyznam, że przystępując do tego projektu miałam mieszane uczucia, ponieważ nie wyobrażałam sobie, jak to będzie wyglądało w rzeczywistości. Najbardziej przerażał mnie ten staż na końcu. Jednak z perspektywy odbytych szkoleń i praktyk muszę stwierdzić, że tego typu projekty są bardzo potrzebne, zwłaszcza nauczycielom, którzy nie mają na co dzień styczności z przedsiębiorcami. Nauczyciele nie mają możliwości konfrontacji swojej wiedzy z praktyką w zakładzie, dlatego tak ważny jest staż. Cieszę się, że mogłam uczestniczyć w kursie barmańskim, ponieważ to, czego się nauczyłam mogę przekazać swoim uczniom. W tym roku zorganizowaliśmy dla uczniów pełnoletnich kurs barmański. Korzyść z tego kursu plus moja wiedza, którą im przekazałam jest dla nich wielkim plusem. Są uczniowie, którzy w tym roku skończyli szkołę i będą poszukiwali pracy w zawodzie, więc każda dodatkowa umiejętność jest ich atutem.*

- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego podczas praktyk?

- *Nie ujęłabym tego w ten sposób, że dowiedziałam się czegoś nowego. Raczej zobaczyłam pewne rzeczy z innej strony. Dotychczas wszystko było dla mnie teorią. Dzisiaj mogę powiedzieć, że teoria a praktyka to jednak duża różnica. Uczniowie na praktykach zdobywają taką wiedzę,*



której my w szkole nie możemy im przekazać, ponieważ brakuje na to czasu. Zajęcia praktyczne pokazują wszystko z innej strony.

- Co, jeśli w ogóle, wprowadzi Pani nowego w nauczaniu swojego przedmiotu?

- Na pewno poszerzę dział - owoce morza, ponieważ podczas praktyki dużo nauczyłam się na ten temat: w jaki sposób je przyrządzać, jak podawać. W książkach do nauczania przedmiotu jest bardzo mało, a jest to taki dział, który warto wprowadzać ze względu chociażby na wartości odżywcze.

- Co Pani sądzi na temat kontaktu nauczycieli z przedsiębiorcami, czy taki kontakt jest potrzebny, ważny?

- Przede wszystkim ważne jest, żeby przedsiębiorcy zrozumieli, że my kształcimy dla nich kadre, więc powinniśmy mieć możliwość zobaczenia, w jakich warunkach nasi uczniowie, a ich przyszli pracownicy będą pracować. Takie obopólne porozumienie dla dobra młodzieży jest potrzebne.

- Jak Pani sobie wyobraża taką współpracę, jakby to miało wyglądać?

- Więcej tego typu staży. Większa możliwość wyjeżdżania uczniów poza miejsca zamieszkania na praktyki, a to jest bardzo trudne ze względów finansowych. Może więcej spotkań z pracodawcami, żeby pracodawca przedstawił między innymi warunki zatrudnienia – ogólnie taka wspólna wymiana informacji.

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę z Pani uczniami, uczennicami?

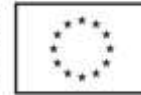
- O, na pewno tak, bo jeżeli kogoś znamy osobiście ten kontakt jest zupełnie inny. Łatwiej się rozmawia z kimś, kogo znamy. Chętnie bym przysłała do Lubicza swoich uczniów, ale ani szkoły na to nie stać, ani przedsiębiorca nie zablokuje czterech pokoi dla uczniów, bo to są koszty. Ktoś te koszty musi ponieść, a uczniów na to nie stać.

- Czy jeżeli będzie taka możliwość weźmie Pan/Pani udział kolejny raz w praktykach (poza tym projektem)?

- Na pewno, bardzo chętnie poszłabym na inny kurs, na przykład baristy. Chciałabym jeszcze popatrzeć na prace takiego prawdziwego kucharza – takiego z prawdziwego zdarzenia. Tylko w kuchni. W bardzo dobrym hotelu lub restauracji. Interesuje mnie również kurs carvingu.

- Co Pani dał udział w projekcie?

- Tak jak już wspomniałam, zupełnie inne spojrzenie na zagadnienia związane z gastronomią. Trendy w gastronomii tak szybko się zmieniają, że w szkołach nie nadąża się za tym. Tutaj bardzo dużą rolę odgrywa indywidualne doksztacanie nauczycieli. Udział w takim projekcie dał mi możliwość zobaczenia jak to wygląda, jak pracują kucharze, jak potrafią praktycznie z



niczego zrobić coś. Udział w projekcie dużo daje. Na przykład jedno ze szkoleń dotyczyło dyskryminacji kobiet, bardzo mnie to interesuje. Biorę udział w corocznych kongresach kobiet. Ten temat szkolenia był dla mnie niespodzianką, bo nie wiedziałam, że coś takiego będzie. Myślę, że taki temat szkolenia wielu kobietom pomaga w odnalezieniu się w życiu zawodowym i rodzinnym. Na tym szkoleniu było dużo młodych kobiet mających dzieci. Te kobiety mogą jeszcze wiele dokonać, odpowiednio wychować potomstwo – w odniesieniu do gender. Jak widać nie tylko praca zawodowa, ale też życie osobiste poprzez ten projekt wiele skorzystało.

Nauczanie „pod egzamin”

Rozmowa z Ksenią Luzar, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ekonomicznych w Legnicy, która odbywała praktyki hotelarskie w hotelu Lubicz w Ustce:

- Czego nowego dowiedziała się Pani podczas praktyki?

- Zobaczyłam, jak bardzo teoria różni się od praktyki. W szkole na przykład uczę uczniów odbierać telefon bez użycia zwrotu „w czym mogę pomóc?” – tak bowiem mówią podręczniki, że pomóc to można dzwoniąc pod numer alarmowy, dlatego hotelarz nie powinien stosować takiego zwrotu. Natomiast w hotelu Lubicz jest inaczej, dlatego będę o tym mówiła uczniom. Swoją drogą zainspirowana zwrotem używanym w tym hotelu, podzwoniłam do kilku innych pięciogwiazdkowych hoteli sprawdzając, czy jest to rzeczywiście przyjęty standard. Okazało się, że jedynie w Hotelu Piramida w Tychach inaczej odebrano telefon.

- Czy zmieni Pani swój sposób nauczania?

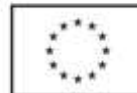
- Będę wspominać uczniom o różnicach praktycznych, ale jestem zobligowana egzaminem i nauczaniem teorii „pod egzamin”.

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- Każdy nauczyciel powinien odwiedzić swoich uczniów na praktykach, powinien zawrzeć dobre znajomości z pracodawcami, pomóc stworzyć nowe pokolenie, nową kadrę dobrych pracowników. W tej chwili przychodzą uczniowie tylko na praktykę i dalej najczęściej nic z tego nie wynika. Być może w przyszłości praktyki oferowane przez przedsiębiorców będą sposobem na pozyskanie dobrego pracownika.

- Czy Pani brała udział w praktykach zawodowych?

- Tak, nasza szkoła miała możliwość napisać projekt Leonardo da Vinci. Brałam udział w tym projekcie przez kilka miesięcy razem z uczniami. Miałam możliwość poznania hoteli zagranicznych, ich funkcjonowania, obsługi klienta. W związku z tym wiem, jak wyglądają standardy unijne, obsługa w Polsce trochę się różni.



- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Tak. Chętnie wezmę udział w kolejnym projekcie i szczerze polecę moim koleżankom udział w praktykach zawodowych.*

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Miałam możliwość aktywnego uczestniczenia w pracach recepcji, do tej pory nigdy takiej pracy nie wykonywałam. Bardzo ciekawe doświadczenie.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Uważam, że każdy nauczyciel powinien odbyć taką praktykę, aby wiedzieć, jak to się odbywa w polskim hotelu.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

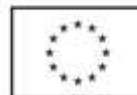
- *Naszą bolączką jest to, że my nauczyciele przedmiotów zawodowych musimy nauczać pod egzamin zawodowy – teoretyczny. Egzamin zawodowy jest finalną częścią technikum hotelarskiego. Jeżeli podczas egzaminu uczeń pomyli na przykład check in z check out, to straci bardzo dużo punktów, a w praktyce kolejność procedury jest do naprawienia. W praktyce, jeżeli pracownik źle wystawi fakturę, to ze swoich pieniędzy zapłaci za pomyłkę, natomiast źle wypełniając fakturę na egzaminie ostatecznie ma egzamin niezdany. Kiedyś egzamin zawodowy wyglądał zupełnie inaczej. Uważam, że podczas takiego egzaminu powinniśmy zobaczyć, jak uczeń się prezentuje, jak wygląda jego postawa, jak się porusza jako kelner, czy barman, czy pani na recepcji, jaką ma dykcję. To są bardzo ważne aspekty. A to czy on lub ona napiszą procedurę według kolejności czy nie, nie jest najważniejsze, ważniejsze jest, żeby mieć dobry kontakt z gościem hotelowym, żeby być uśmiechniętym, mieć tę otwartość. A czy procedury powinny być tak idealnie zachowane przy wymeldowywaniu, być może nie... Na zakończenie chciałam jeszcze powiedzieć, że projekt był bardzo dobrze przygotowany i zrealizowany. Bardzo dobre były szkolenia, a sama praktyka dała mi dużo!*

Z pożytkiem dla uczniów

Rozmowa z Małgorzatą Glanc, nauczycielką przedmiotów zawodowych z zakresu hotelarstwa z Technikum Hotelarsko-Gastronomicznego w Olsztynku, po dwutygodniowym stażu w hotelu Lubicz w Ustce:

- Czy nauczyła się Pani czegoś nowego podczas praktyki zawodowej?

- *Uczę typowych zajęć praktycznych, przygotowuję młodzież do egzaminu zawodowego i na pewno będzie mi prościej opowiadać o niektórych rzeczach. Między innymi o pracy w recepcji, procedurach, wykazie działań, jakie musi wykonać recepcjonistka począwszy od przyjęcia*



rezerwacji do rozliczenia. Duży nacisk będę kładła przede wszystkim na to, jaka powinna być recepcjonistka, jakimi cechami osobowości powinna się charakteryzować, że powinna być uśmiechnięta, otwarta, lubiąca ludzi. Takich właśnie ludzi potrzeba w hotelarstwie. Podczas praktyki poznałam wiele nowych rzeczy, między innymi program do fakturowania i program CHART. Dowiedziałam się również, w jaki sposób następuje obieg informacji między działami. O tym również opowiem młodzieży na zajęciach.

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w nauczaniu w szkole?

- Wykorzystam wiele rzeczy. Praktyka poszerzyła moją wiedzę, którą przekażę młodzieży. Obserwowałam technikę i obsługę gościa, dowiedziałam się, jak rozpatrywać reklamacje, zobaczyłam jak wygląda room serwis, na co należy zwrócić uwagę sprzątając pokój. W hotelu Lubicz stosuje się tzw. Kartę Frankfurcką*, o tym też wspomnę uczniom.

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- Taka współpraca jest bardzo ważna. Podczas mojego stażu w recepcji uczennice miały swoją praktykę. Przyglądałam się jej uważnie. Jestem mile zaskoczona, jak profesjonalnie hotel podchodzi do praktyk uczniów. Młodzież, którą nauczam wielokrotnie żaliła mi się, że podczas ich praktyk nie jest realizowany program. Będę buntować młodzież, żeby broniła swoich praw i wymagała realizacji programu praktyk. W przyszłym roku będę kontrolować praktyki uczniów i już wiem na co zwrócić uwagę.

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- Oczywiście. Im więcej doświadczeń, tym człowiek bogatszy. Dzięki praktyce jestem bardziej kompetentna, lepiej się czuję w tym, co robię. Jeżeli będzie taka możliwość na pewno skorzystam z kolejnego stażu, nawet nie będę się zastanawiała!

- Rozumiem, że uważa Pani, iż warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- WARTO! WARTO! WARTO! Zawsze można się czegoś nauczyć od strony praktycznej. Ja na przykład zobaczyłam, jak wygląda prawidłowa praktyka młodzieży.

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- Mam bardzo pozytywne wrażenie po udziale w projekcie. W szczególności młodzi ludzie, którzy pracują w Hotelu Lubicz są doświadczeni, kompetentni, posiadają ogromną wiedzę merytoryczną i praktyczną, zawsze udzielali wyczerpujących odpowiedzi na zadane pytania. Wiele skorzystałam.

- Czy jest różnica między teorią, jakiej Pani naucza a praktyką, z jaką zderzyła się Pani w hotelu?

- Teoria różni się od praktyki. W szkole przygotowujemy uczniów pod egzamin pisemny. Dlatego musimy się dostosować do zaleceń i programu ustalonego ogólnie przez ministerstwo.



Największe zastrzeżenia mam do egzaminu praktycznego, podczas którego uczniowie piszą projekt. Moim zdaniem egzamin praktyczny powinien polegać na przedstawieniu scenek ilustrujących konkretne sytuacje, jakie mogą zdarzyć się w hotelu. To powinno być zmienione. Jest różnica między teorią a praktyką. Różnica w procedurach nauczanych a stosowanych w praktyce jest nieznacząca, ale jest. Jest też różnica w stosowanych dokumentach. Udział w projekcie dał mi wiele. Dużo się nauczyłam ze strony praktycznej. Zobaczyłam jak hotel funkcjonuje, poznałam wielu ciekawych ludzi, wymieniałam się doświadczeniami z innymi nauczycielami podczas szkoleń i staży. Jestem bardzo zadowolona.

**Karta Frankfurcka - określa wysokość odszkodowania dla klientów w razie nienależytego wykonania umowy o świadczenie usług turystycznych przez biuro podróży. Dokument ten został opracowany przez Izbę Cywilną Sądu Krajowego w Niemczech*

Dobre praktyki

Rozmowa z Elżbietą Adamaszwili, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Ożarowie Mazowieckim, po praktykach zawodowych odbytych w hotelu Arka-Mega w Kołobrzegu.

- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego podczas praktyki?

- Tak. Wcześniej nie miałam okazji wzięcia udziału w takich stażach. W czasie tych dwóch tygodni zobaczyłam jak działa hotel jako instytucja, jak prowadzi promocję, aktywizuje sprzedaż swoich produktów, jak pracują poszczególne komórki organizacyjne i jaka jest specyfika poszczególnych stanowisk pracy, na przykład w recepcji, czy w dziale marketingu.

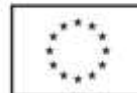
- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?

- Wzbogaci, gdyż będzie udokumentowana przykładami z moich hoteli, to znaczy z tych, w których odbyłam praktyki. Poznałam też programy komputerowe stosowane w recepcji. Tą wiedzę również podzielę się z moimi uczniami. Wykorzystam też prezentacje ze stron internetowych hoteli, na których można zrobić sobie wirtualny spacer.

- Patrząc przez pryzmat odbytych praktyk, co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- Taka współpraca jest ważna. Uczniowie jako przyszli pracownicy powinni bardzo dobrze poznać zasady pracy i funkcjonowania instytucji, w której będą w przyszłości pracować. Dlatego dobre relacje z przedsiębiorcami dają szansę na zorganizowanie uczniom dobrych praktyk.

- Podsumowując - co Pani dał udział w projekcie?



- *Praktyczną wiedzę, doświadczenie, pewność siebie podczas nauczania przedmiotów z hotelarstwa, ciekawsze lekcje dla uczniów. Teoria teorii, ale dopiero praktyka pokazuje jak szybko firma musi reagować na rynek – popyt, zmiany dochodów, technologie w każdej dziedzinie.*

Praktyka pędzi do przodu

Rozmowa z Heleną Badecką, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Nowej Soli, po odbytych praktykach w hotelu Sheraton w Poznaniu:

- Co dał Pani udział w projekcie?

- *Udoskonalenie i podwyższenie kwalifikacji zawodowych. Poznałam wiele nowych rzeczy: nowe surowce, wyposażenie, metody i organizację pracy w hotelu, sposoby nakrywania stołów, możliwości wykorzystania surowców i przypraw w gastronomii, nowy sposób odświeżenia bielizny.*

- Czy i jak wpłynie na nauczanie przez Panią przedmiotów zawodowych?

- *Na swoich lekcjach na pewno wprowadzę system HACCP, techniki szybkiego krojenia, instruktaże. Przekazę uczniom praktyczne informacje i umiejętności, które nabyłam podczas praktyki w hotelu.*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Współpraca jest bardzo ważna, wnosi podwyższenie kwalifikacji i rozwój zawodowy. My znając przedsiębiorcę i jego przedsiębiorstwo, możemy polecić to miejsce uczniom na praktyki.*

- Czy wcześniej odbywała Pani praktyki?

- *Nie*

- Ale teraz po odbytych stażach, uważa Pani że są potrzebne i że warto byłoby je powtórzyć?

- *Oczywiście, jestem za tym, żeby praktyki były cykliczne i na korzystnych warunkach.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Bardzo duża: inny sprzęt, technologia, rozwiązania sposobów obsługi, wykorzystywanie półproduktów gotowych. Podręcznik szybko traci na aktualności, w praktyce zmiany są częstsze. Praktyka pędzi do przodu.*



Inaczej niż w podręczniku

Rozmowa z Dorotą Banaszak, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Sióstr Urszulanek SJK w Pniewach, po odbytych praktykach w hotelu Arka-Mega:

- Skończyła Pani praktyki w dużym, czterogwiazdkowym hotelu. Dowiedziała się Pani czegoś nowego?

- *Tak, poznałam program do obsługi gości, sposób pracy w dziale marketingu, pracę na stanowisku concierge, strukturę i typ zameldowania gości. Jednym słowem organizację pracy w różnych działach.*

- Czy nowo nabyte umiejętności wykorzysta Pani na swoich lekcjach?

- *Na pewno, zmienię sposób nauczania przedmiotów praktycznych, będę podierać się przykładami i ćwiczeniami z hotelu.*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Taka współpraca jest bardzo ważna i potrzebna, wnosi bardzo dużo. Pracodawcy często nie zwracają uwagi na dokument, który uprawnia do pracy w zawodzie, nie przywiązują do tego wagi, a szkoda. Dzięki współpracy możemy im wykazać, że absolwenci szkół hotelarskich są przygotowani do pracy w hotelach. Szczególnie, jeśli ukończyli dobre praktyki. Ważne jest, aby na takich praktykach uczniowie byli angażowani do pracy, a nie pozostawali tylko obserwatorami.*

- Czy Pani brała udział w praktykach zawodowych?

- *Tak, w szkole średniej gastronomicznej w latach 1993-1994, cztery tygodnie w roku, w restauracji i kuchni. Bardzo dawno temu. To, jak funkcjonowała restauracja wówczas, a teraz to niebo i ziemia.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

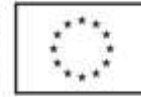
- *Oczywiście. To bardzo przydatne doświadczenie w kontekście mojej pracy, więc im więcej takich praktyk bym odbyła, tym lepiej. Większa wiedza i większe umiejętności podnoszą jakość mojej pracy.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Na pewno warto, bo teorię, której uczymy możemy poprzeć praktyką. Uważam, że dwa tygodnie stażu to za dużo, jeden tydzień jest wystarczający.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Sposób przedstawienia wielu rzeczy w podręcznikach jest zupełnie inny, niż faktyczne ich wykorzystanie w hotelu. Na przykład: kategoryzacja dokumentów związanych z pobytem gościa, procedury obsługi gościa.*



Strzał w dziesiątkę!

Rozmowa z Urszulą Bereźnicką, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Powiatowym Zespole Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie, po odbytych praktykach w hotelu Gromada Airport w Warszawie:

- Czego nowego dowiedziała się Pani podczas praktyki?

- Zobaczyłam jak wygląda współpraca pomiędzy poszczególnymi działami hotelu. Nie miałam świadomości, że jest ona aż tak ścisła. Uczę dzieci klasycznego podziału, a tymczasem wszystkie działy hotelu są ze sobą połączone. To jest symbioza, działa jak jeden organizm. Jest to moim największym odkryciem. Dowiedziałam się też znacznie więcej na temat współpracy hotelu z biurami podróży, platformami internetowymi. Wcześniej nie przypuszczałam, że ceny hotelowe mogą być aż tak zróżnicowane w zależności od klienta i że może być ich tak wiele. Poznałam zasady działania systemu rezerwacji komputerowej ProHOTT.

- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?

- W ogromnym procencie. Na swoim przykładzie mogę potwierdzić, iż w praktyce uczymy się szybciej, a uzyskana wiedza jest trwalsza. Utwierdziłam się w konieczności wprowadzenia większej liczby ćwiczeń na zajęciach. Jestem wdzięczna za udostępnienie materiałów.

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani na lekcjach w szkole?

- Dokumentację hotelową. Umiejętność obsługi programu komputerowego ProHOTT w zakresie rezerwacji. Procedurę check in/check out w recepcji hotelowej. Służbę pięter. Jak działa współpraca hotelu z firmami zewnętrznymi tzw. outsourcing.

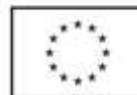
- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- Oczywiście jest bardzo ważna. Uważam, że powinno być więcej takich projektów.

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- Taki kontakt jest niezbędny i konieczny. Sprawia, że młodzi ludzie spędzając czas na praktyce nie tylko realizują zadania, ale przede wszystkim uczą się zawodu w sposób solidny, rzetelny. Mogą poczuć czym jest hotelarstwo. Uczą się szacunku dla klienta, odpowiedzialności, a także odporności na sytuacje trudne. Uczą się także zawodowej uprzejmości i asertywności. Praktyka jest również sprawdzianem znajomości języków obcych – brak komunikacji z klientem działa mobilizująco.

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?



- *TAK! Wielkie podziękowania dla zespołu. Projekt jest genialny. To strzał w 10. Jakość kształcenia jest związana z moją wiedzą i doświadczeniem, a dzięki udziałowi w projekcie poszerzyłam wiedzę, ale w znacznej części zmieniałam swoje postrzeganie pracy w hotelu. Teraz mam wyczucie czym jest hotelarstwo. Nie byłoby to możliwe do zrealizowania w ciągu kilku dni, dlatego dużym plusem jest długość praktyki. Dwa tygodnie to czas na to by poznać pracę hotelu.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *TAK. Takie praktyki są niezbędne i powinny być obowiązkowe.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Procedura check in/check out – w praktyce dzięki programom komputerowym realizowana jest szybciej. Brak kart meldunkowych w hotelu – te obowiązują w szkołach. Zadania egzaminacyjne są realizowane według starej formuły, na przykład uczeń musi sporządzić fakturę VAT przy pomocy kalkulatora. W hotelu służą do tego specjalne programy.*

Dał mi pewność siebie

Rozmowa z Joanną Bondarczyk, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół - Centrum Edukacyjnym w Więcborku, po odbytych praktykach w hotelu Holiday Inn w Bydgoszczy:

- Co Pani dały odbyte praktyki?

- *Dowiedziałam się, jak wygląda praca nocą w hotelu, o rozbieżnościach pomiędzy teorią a praktyką, o trudnych sytuacjach z klientami, o pracy w recepcji od strony praktycznej.*

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób nauczania w szkole?

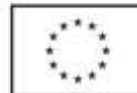
- *Tak, na pewno. Będę mogła odnieść się do praktycznych przykładów.*

- A jakie nowopoznane elementy, czy nabyte umiejętności wykorzysta Pani na swoich lekcjach?

- *Techniki sprzątnięcia pokoju hotelowego, ścielenia łóżek, wzorce dokumentów hotelowych.*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Jest bardzo potrzebna. Kontakt z przedsiębiorcami daje praktyczne podejście do nauczanego zawodu i gwarancję przygotowania ucznia do zawodu.*



- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- *Ułatwi, nawiązaliśmy już współpracę z hotelem Holiday Inn w Bydgoszczy - tu muszę zaznaczyć, że w okolicy naszej szkoły nie ma hoteli wysokostandardowych - chętnie przyjmą naszych uczniów na lekcje pokazowe.*

- Jakby Pani podsumowała swój udział w projekcie. Co Pani dał?

- *Większe doświadczenie zawodowe, praktyczne podejście w przekazywaniu informacji, pewność siebie jako nauczyciel. Szkolenie oraz udostępnione materiały przez trenerkę, panią Sylwią Bortniak, poszerzyły wiedzę teoretyczną. Miałam okazję obserwować pracę w hotelu podczas szkoleń jako gość, na praktykach od strony pracownika.*

- Czy Pani zdaniem warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Warto, spośród kilku szkoleń, w których uczestniczyłam, ten projekt był najlepszy. Szkolenie-zakwaterowanie-praktyki.*

Praktyki obowiązkowe

Rozmowa z Izabelą Cieszyńską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Rolniczych w Brodnicy, po odbytych praktykach w hotelu Kudowa Biznes Spa Kudowie Zdroju:

- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego na praktykach?

- *Zapoznałam się z rzeczywistym układem funkcjonalnym kuchni: wyposażeniem technicznym , półproduktami, na których bazuje kuchnia, systemem pracowniczym - zmianami porannymi i popołudniowymi, od zmywaka , wyparzarki do obsługi gościa. Dowiedziałam się, ile czasu zajmuje przygotowanie potraw, jakie jest zagospodarowanie produktów, organizacji pracy w kuchni.*

- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?

- *Nie zmieni, ale pozwoli na szersze omówienie i wykorzystanie linii technologicznej do różnych procesów technologicznych w gastronomii: synteza i różnicowanie.*

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w nauczaniu w szkole?

- *Wplatanie doświadczenia praktycznego w nauczaniu, omawianie elementów teoretycznych , opieranie się na praktycznych przykładach.*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Ja uważam, że bez takiej współpracy nie ma dobrego nauczania, bo powstają rozbieżności. Wszelkie zmiany najpierw następują w praktyce, więc nauczyciele muszą uaktualniać wiedzę.*

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- *Bezwzględnie. Zawsze w rozmowach z przedsiębiorcami podkreślamy ważność praktyk uczniowskich.*

- Czy Pani brała udział w praktykach zawodowych?

- *Tylko na studiach, w latach 80., w zakładach mleczarskich i mięsnych.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Tak, chętnie też z hotelarstwa.*

- Co Pani/Panu dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Bardzo dużo: dotknięcie na dziś, jak wygląda teoria i praktyka w gastronomii, od strony nowych informacji oraz zastosowań praktycznych.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

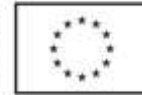
- *Nawet powinny być obowiązkowe, gdyż uaktualniają wiedzę nauczycieli, którą ci przekazują uczniom.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

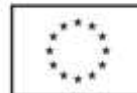
- *Nasze podręczniki od technologii są przestarzałe i pewne obszary są już nieaktualne, chociażby temat próbek dla Sanepidu. Na koniec chciałabym powiedzieć, że plan praktyk był dobrze przemyślany, odpowiednio dobrany, a hotel, w którym odbywałam praktykę – dobrze wyposażony.*

Szkoła uczy podstaw uniwersalnych

Rozmowa z Marią Dębowską-Brózdowską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Gastronomicznych w Warszawie, po odbytych praktykach w hotelu Sheraton w Poznaniu:



- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego podczas praktyk?
 - *Poznałam specyfikę działań obsługi klienta anglojęzycznego oraz sposoby zaspokajania upodobań kulinarnych obcokrajowców. Nowe urządzenia stosowane w gastronomii. Nawiązałam nowe kontakty.*
- Czy odbyta praktyka zmieni sposób prowadzenia przez Panią zajęć w szkole ?
 - *Niewiele zmieni, gdyż nie jest zgodna z teorią i nie zmieni się pod wpływem standardów Sheratona.*
- Jakie więc nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w nauczaniu w szkole?
 - *Na przykład elementy barmańskie, praktyka miary, nazwy alkoholów i drinków, kompozycja napojów mieszanych. Pracę sommeliera, baristy.*
- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?
 - *Jest oczywiście potrzebna, ale jest mało zakrojona. Przedsiębiorca nastawiony jest na zysk, a nie na kontakt z nauczycielami - uważa to za stratę czasu. Z moich obserwacji wynika, że przedsiębiorca woli ucznia od początku kształcić, szkoła uczy podstaw uniwersalnych.*
- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?
 - *Nie jestem przekonana.*
- Czy brała Pani wcześniej udział w praktykach zawodowych?
 - *Jestem czynnym nauczycielem nauczania praktycznego i doksztalam się cały czas. Na ostatnich praktykach byłam w ubiegłym roku w kilku restauracjach przez dwa tygodnie, dotyczyły tematyki zarządzania turystyką, gastronomii i żywienia.*
- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?
 - *Owszem, ale nie od razu.*
- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?
 - *Raczej tak, zawsze jest to plusem. Uważam jednak, że jest zbyt mało czasu. Proponowałabym praktyki po kilka dni, ale w różnych hotelach, żeby zobaczyć, jak funkcjonują.*
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?



- *Teoria jest dla praktyki, chociaż uczeń woli iść na skróty. Nauczyciel ma mieć rozeznanie w praktyce i umieć dostosować teorię do praktyki.*

Podnosić kwalifikacje

Rozmowa z Teresą Faryniarz, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Licealnych i Technicznych, po odbytych praktykach w hotelu Sheraton w Poznaniu:

Czy dowiedział się Pani czegoś nowego podczas praktyki, co przyda się Pani w pracy zawodowej?

- *Zobaczyłam: bardzo dobrą organizację pracy kucharzy, szefa kuchni, nowoczesne wyposażenie kuchni, wszystkich stanowisk pracy w gastronomii; dobraną kadrę, umiejętności kucharzy, szlifowanie umiejętności młodej kadry, obsługę nowoczesnego sprzętu, pokazy baristy - sama próbowałam robić kawę w ekspresie. Pracownicy hotelu umożliwili mi też zdobycie nowych umiejętności z obsługi konsumenta.*

- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?

- *Oczywiście, jak najbardziej. Zrobię uczniom pokaz nowoczesnego sporządzania posiłków z wyszukanych surowców i półfabrykatów, pokażę różne sposoby podawania posiłków.*

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w szkole?

- *Obsługę mechanicznej zmywarki, przygotowywanie i ozdabianie ciast, przygotowanie i podanie na inny sposób tatara, przygotowanie zupy PHO, sposoby zmywania naczyń.*

- Co sądzi Pani na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Taka współpraca jest bardzo ważna i potrzebna, wskazana dla całej kadry nauczycieli przedmiotów zawodowych w gastronomii. Dzięki kontaktom z przedsiębiorcami, mamy szanse na przekazywanie uczniom aktualnych zagadnień, których uczymy na podstawie przykładów.*

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- *Jak najbardziej. Uczeń zaczynając praktykę jest obiektem pośmiewiska, który umie tylko teorię.*

- Czy brała Pani już wcześniej udział w praktykach zawodowych?

- *Nie.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Tak, jeśli tylko nadarzy się taka okazja.*

- Co Pani dał udział w projekcie?



- *Podniosłam swoje dotychczasowe kwalifikacje zawodowe. Udział w projekcie umożliwił mi osiągnięcie poziomu mistrzowskiego w teorii i w pracy kulinarnej. Mogę korzystać z informacji i ćwiczeń zdobytych na szkoleniach i wdrożyć w proces kształcenia.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Jak najbardziej, żeby mogli podnosić swoje kwalifikacje zawodowe.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Jest, między innymi w nazewnictwie sprzętu, sposobów organizacji pracy, zastosowania zasmażek.*

Przedsiębiorstwa funkcjonują inaczej

Rozmowa z Agnieszka Gonet, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Krośnie, po odbytych praktykach w hotelu Dwór Kombornia Hotel & SPA w Kombornii:

- Czego nowego nauczyła się Pani podczas praktyki?

- *Zobaczyłam, jak wygląda obsługa konsumenta w restauracji. Jak prowadzi się dokumentację w kawiarni, dokumentację gości. Poznałam ciekawe przepisy kulinarne. Poznałam sposoby przygotowywania potraw.*

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób nauczania w szkole?

- *Nie do końca. Dla siebie zdobyłam ciekawe wiadomości, ale one nie będą przydatne dla uczniów, bo są oni przygotowywani do wymagań egzaminów. W szkole jest inny system.*

- A jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w pracy z uczniami?

- *Inny sposób gotowania. Nowe programy komputerowe. Zasady współpracy na przykład baru z kuchnią. Nie wypisuje się bliczków, ale zamówienia składane są komputerowo.*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Taka współpraca jest potrzebna, ale wszystko zależy od samego przedsiębiorstwa.*

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

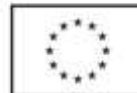
- *Kontakt nauczycieli z przedsiębiorcami ma duże znaczenie i zapewne ułatwi organizację praktyk dla uczniów.*

- Czy brała Pani wcześniej udział w praktykach zawodowych?

- *Nie.*

- A czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Bardzo chętnie.*

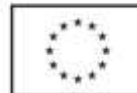


- Co dał Pani udział w projekcie?
- *Poszerzył moją wiedzę z obszaru gastronomii, obsługi konsumenta, nauczył współpracy.*
- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?
- *Tak, bez wątplenia są bardzo przydatne.*
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?
- *Nie ma powiązania między teorią a praktyką. Inaczej uczymy w szkole, a na innych zasadach funkcjonują przedsiębiorstwa.*

Zrozumieć ucznia

Rozmowa z Karoliną Mikołajczyk-Nieckarz, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, po odbytych praktykach w hotelu Perła w Krakowie:

- Czy poznała Pani coś nowego podczas praktyki?
- *Strukturę pracy hotelu, harmonogramy pracy, HACCP, jak rozwiązywać trudne sytuacje, konflikty; wykorzystanie sprzętu, drogi technologiczne, wydawanie potraw, konstruowanie arkuszy zamówień, wyposażenie magazynów, kontrolę sanepidu.*
- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania uczniów przez Panią?
- *Zmieni, na pewno wprowadzę przykłady wyniesione z praktyki. Niektóre elementy z teorii nie mają odzwierciedlenia w praktyce, konkretnie w kuchni, na przykład ekspozycje, struktura HACCP-u.*
- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w szkole?
- *Strukturę HACCP rozbudowaną o elementy praktyczne, harmonogramy, wypełnianie dokumentów; pomoce dydaktyczne w postaci tabel, przykłady szefa kuchni.*
- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?
- *Na pewno jest potrzebna. W rzeczywistości kuleje, gdyż przedsiębiorcy niechętnie pokazują, co jest „wewnątrz”. A jeśli współpracy nie ma, to teoria nie zawsze ma odzwierciedlenie w praktyce.*
- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?
- *Tak na pewno, jeśli jest kontakt to nauczyciel i przedsiębiorca uzupełniają się nawzajem, co w rezultacie spowoduje lepsze przygotowanie ucznia do egzaminu i do pracy.*
- Czy wcześniej brała już Pani udział w praktykach zawodowych?



- Nie
- A jeżeli będzie taka możliwość, to weźmie Pani udział kolejny raz w takich praktykach zawodowych?
- Oczywiście.
- Co dał Pani dotychczasowy udział w projekcie?
- *Uzupełnienie części teoretycznej i praktycznej. Poza tym, teraz będę już wiedziała, że jeśli uczeń zgłasza jakieś problemy lub uwagi odnośnie do swojej praktyki, to opisywana przez niego sytuacja mogła się zdarzyć, była możliwa.*
- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?
- *Oczywiście, że tak. Każdy nauczyciel przedmiotów zawodowych powinien przejść takie praktyki.*
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?
- *Jest różnica. Pewne elementy w teorii nie są zgodne z praktyką.*

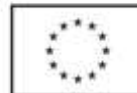
Zobaczyłem na własne oczy

Rozmowa z Arturem Mikołajczak, nauczycielem gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Inowrocławiu, po odbytych praktykach w hotelu Zamek Ryn w Rynie:

- Czego nowego się dowiedział się Pan podczas praktyki?
- *Dowiedziałem się, że w Zamku Ryn nie korzystają z gotowych produktów, tylko sami pieką chleb i ciasta w piecach, mają swoje wino, które sprowadzają z Włoch. Poznałem nowy sposób układania jadłospisu, specjały kuchni: wołowinę, przyprawy, degustatornię wina, swojskie jedzenie, oryginalne i najlepsze surowce.*
- Czy odbyta praktyka zmieni sposób prowadzenia przez Pana lekcji?
- *Każda praktyka wnosi coś nowego. To co zobaczyłem na własne oczy, różni się od pewnych elementów w książce i te różnice przekażę uczniom.*
- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pan w nauczaniu w szkole?
- *Elementy serwisu angielskiego, na pewno serwowanie potraw w obecności gościa, co było dla mnie zupełnie nową sprawą.*

Co Pan sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Taka współpraca raczej słabo wygląda, przedsiębiorca może sprawdzić ucznia, szkoła nie. Jest potrzebna, gdyż przedsiębiorcy mają inne oczekiwania wobec przygotowania ucznia do zawodu.*



- Jak Pan sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- *Tak, jak najbardziej, osobisty kontakt jest najlepszy. Jeśli nauczyciel zobaczy pracę w gastronomii „od kuchni” , inaczej spojrzy na ucznia.*

- Czy brał Pan udział w praktykach zawodowych?

- *Tak, w ubiegłym roku w Grecji – dwa tygodnie w gastronomii, konkretnie w kuchni.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pan udział kolejny raz w praktykach?

- *Na pewno.*

- Co Panu dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Na żywo zobaczyłem pracę w wysokostandardowym hotelu, udoskonalenie umiejętności kucharskich i obsługę konsumenta.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Na pewno. Jest to nowa rzecz i dobrze, że ktoś zaczął zwracać uwagę na problem.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Zdecydowanie tak. Chodzi o pewne szczegóły, na przykład obsługę konsumenta, nakrywanie stołów, układanie obrusów, budowanie i serwis bufetów. Łatwo powiedzieć, inaczej zrobić w praktyce.*

Uczymy o rzeczach, które wyszły z obiegu

Rozmowa z Renatą Lubas, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Handlowo-Ekonomicznych w Białymstoku, po odbytych praktykach w hotelu Best Western Cristal w Białymstoku:

- Czego nowego dowiedziała się Pani podczas praktyki?

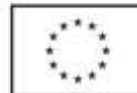
- *Jak wygląda obsługa gościa hotelowego, otrzymałam praktyczne wskazówki. Dopiero zaczynam nauczać przedmiotu „Obsługa konsumenta” i znałam to tylko od strony teoretycznej, książkowej.*

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób nauczania uczniów?

- *Tak, czuję się pewniej, wiem o czym mówię, mam zupełnie nowe podejście do nauczanego przedmiotu.*

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w nauczaniu w szkole?

- *Dokumenty hotelowe: na przykład z recepcji, te których nie ma w podręcznikach, a funkcjonują*



w przedsiębiorstwach. Mogę pokazać je uczniom. Jak wygląda przepływ informacji pomiędzy poszczególnymi działami, piętrami hotelu.

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?
- *Ta współpraca jest zbyt słaba, trzeba położyć na nią większy nacisk. Hotelarze nie bardzo chcą się włączać, są zamknięci, bo taka współpraca to dla nich obciążenie. Zamknięci na wycieczki, na wejście kogoś z zewnątrz.*

- Czy brała Pani udział w praktykach zawodowych?

- *Nie.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach ?

- *Tak, czekam z utęsknieniem.*

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Nabyłam nowe wiadomości. Wzbogaciłam warsztat pracy o elementy z hotelu jak np. nakładki. Poznałam obsługę programu ProHOTT. „Czuję przedmiot”, którego nauczam.*

- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?

- *Bez wątpienia, tak.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- *Są duże rozbieżności pomiędzy teorią a praktyką. Nauczamy o rzeczach, które nie funkcjonują w hotelach, wyszły z obiegu.*

Podziw dla szefa

Rozmowa z Beatą Jaczewską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Rolniczych w Brodnicy, po odbytych praktykach w Bryza Hotel Jurata w Juracie:

- Czy dowiedziała się Pani czegoś nowego podczas praktyki?

- *Poznałam nowe technologie gotowania w wysokich temperaturach. Zasady obsługi konsumenta. Pracę barmana. Przygotowywanie i wydawanie posiłków.*

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób prowadzenia lekcji?

- *Tak. Jesteśmy już po rozmowie z panią dyrektorką i zamierzamy wprowadzić nowe technologie do szkoły, poświęcić więcej uwagi obsłudze konsumenta, ale także jakości potraw i wydawaniu.*

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w szkole?

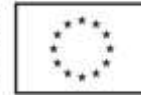
- *Przede wszystkim dekorowanie potraw. Sporządzanie deserów.*

- Czy Pani brała udział w praktykach zawodowych?

- *Nie, nigdy nie miałam okazji.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Tak, taka praktyka to świetna sprawa. Jestem pełna podziwu dla szefa kuchni i jego*



umiejętności. W trakcie praktyk można się wiele nauczyć. Warto zobaczyć jak wygląda rzeczywistość restauracyjna, bo my znamy ją tylko książkowo, a restauracje mają różnych gości i potrafią sprostać ich wymaganiom.

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Nowe doświadczenia. Nowe kompetencje. Kontakty.*

- Czy jest różnica między teorią a praktyką?

- *Tak, jest zauważalna – jeśli chodzi o gastronomię - głównie w sposobach przyrządzania potraw i obsłudze konsumenta, a wynika to z tego, że hotele mają własny serwis.*

Z perspektywy ucznia

Rozmowa z Elżbietą Świętoń, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Somoninie, po odbytych praktykach w hotelu Scandic w Gdańsku:

- Co nowego Pani dowiedziała się podczas praktyki?

- *Jak wygląda obsługa konsumenta w sieci Hoteli Scandic. Co dzieje się w kuchni restauracyjnej. Jak przygotowywane są potrawy. System rozliczeń . Jak wygląda współpraca restauracji i kuchni, wydawanie posiłków, serwowanie dań. Miałam możliwość poznania pracy recepcji.*

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób prowadzenia zajęć w szkole?

- *Tak. Po powrocie podzielę się zdobytą wiedzą z nauczycielami od obsługi konsumenta i gastronomii ze swojej szkoły. Do tej pory uważałam, że nauczyciel wykładający obsługę konsumenta powinien się kształcić tylko w tym kierunku, to był błąd.*

- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w szkole?

- *Między innymi jak serwować posiłki, ustawiać zastawę. Harmonogramy, procedury obowiązujące na poszczególnych stanowiskach*

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- *Taka współpraca jest potrzebna. W teorii często idealizujemy, uczymy w szkole pod kątem pracy w hotelach 5-gwiazdkowych, a w praktyce obsługa konsumenta jest bardzo prosta. Tutaj podkreśla się uprzejmość, uśmiech, życzliwość, powitanie gościa. To jest ważne dla obsługi.*

- Czy brała Pani udział w praktykach zawodowych?

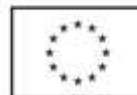
- *Nie, często wyjeżdżam za granicę i obserwuję praktyki uczniowskie, ale sama w nich nie uczestniczyłam.*

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- *Na pewno, jeśli tylko nadarzy mi się taka okazja.*

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- *Polubiłam gastronomię, do tej pory nie miałam z nią do czynienia. Dzięki praktykom wiem na co zwrócić uwagę. Dowiedziałam się jak ważny jest ubiór i przygotowanie stanowiska pracy, czystość – jest to bardzo podkreślane. Uczniowie muszą być twórczy. Powinny się uśmiechać, umieć przywitać i pożegnać gościa – a jest to dla nich bardzo stresujące. Zyskałam też spojrzenie od strony ucznia. Zmieniłam swoje nastawienie do praktyk i do samego projektu. Początkowo*



byłam nastawiona sceptycznie, ale teraz jestem bardzo zadowolona. Cały personel hotelu był życzliwy, starał się pokazać mi jak najwięcej. Dziękuję, że mogłam uczestniczyć w projekcie.

- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?

- Jest, ale nie taka duża. Teraz na pewne rzeczy spojrzę pod innym kątem. W realizacji scenek z „obsługi konsumenta” więcej uwagi poświęcę powitaniu i pożegnaniu gościa. Wiem, że dla uczniów problemem jest odpowiednie zachowanie się w tych sytuacjach.

Codzienne życie hotelu

Rozmowa z Anną Dymkowską, nauczycielką hotelarskich przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Ożarowie Mazowieckim, po odbytych praktykach w Art. Hotelu we Wrocławiu:

- Czy nauczyła się Pani, dowiedziała czegoś nowego podczas praktyki?

- Poznałam Globalny System Dystrybucji działający w branży turystycznej na całym świecie oraz wykorzystywanie go do rezerwacji usług. Zagadnienie to było dla mnie do tej pory nieznanne.

- Czy odbyta praktyka zmieni Pani sposób prowadzenia zajęć w szkole?

- Tak. Po zakończeniu praktyk mam bardzo dużo materiałów oraz przykładów, które posłużą mi do uatrakcyjnienia prowadzonych zajęć.

- Jakie nowo poznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w szkole?

- Jeszcze za wcześnie, żeby na ten temat się wypowiadać. Od pierwszego września 2012 roku wchodzi nowa podstawa programowa do kształcenia zawodowego, więc trzeba to sobie dobrze przemyśleć. Jednak bardzo polecam na praktyki Art Hotel Wrocław – pracują tu prawdziwi profesjonaliści.

- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?

- Oczywiście jest ona potrzebna. Standardy obsługi gości na przestrzeni kolejnych lat ulegają wielu zmianom. Warto, aby nauczyciele znali te standardy i potrafili je przekazać uczniom.

- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?

- Tak. Myślę, że pozwoli to kierownictwu szkoły na wybór hoteli dla uczniów w taki sposób, aby osiągnęli oni jak najlepsze rezultaty.

- Czy brała Pani udział w praktykach zawodowych?

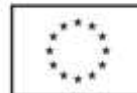
- Trzy-cztery lata temu brałam udział w praktykach dotyczących funkcjonowania hotelu.

- Czy - jeżeli będzie taka możliwość - weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?

- Bardzo chętnie, bo naprawdę jestem bardzo zadowolona z tych, które właśnie ukończyłam. Art Hotel Wrocław bardzo profesjonalnie podszedł do organizacji moich praktyk. Zarówno ze strony teoretycznej, jak i praktycznej.

- Co Pani dał dotychczasowy udział w projekcie?

- Staż dał mi możliwość udziału w codziennym życiu hotelu. Dzięki temu mogłam porównać oraz uaktualnić wiedzę zdobytą na studiach z rzeczywistością.



- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?
- *Oczywiście.*
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?
- *Przykro to stwierdzić, ale tak. Teoria odbiega od hotelowej praktyki, a to wszystko odbiega od wymagań na egzaminie zawodowym.*

Teoria podporą praktyki

Rozmowa z Małgorzata Węglewską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, po odbytych praktykach w Hotelu **Odyssey Club Hotel Wellness & SPA w Dąbrowie koło Kielc**:

- Nauczyła się Pani czegoś nowego podczas praktyki?
- Poznałam szeroki zakres usług świadczonych w obiektach hotelowo gastronomicznych, między innymi nowe trendy w sposobie układania potraw na talerzu oraz elementy i sposoby dekorowania.
- Czy wykorzysta Pani coś z tych rzeczy podczas prowadzenia lekcji w szkole?
- Tak, omawiając zagadnienia będę podawała ich zastosowanie w praktyce
- Jakie nowopoznane elementy, nabyte umiejętności wykorzysta Pani w nauczaniu w szkole?
- Poznałam wiele nowych surowców i półproduktów, z których ze względów ekonomicznych nie wykorzystuje się do ćwiczeń w szkole, np. świeże tygrysy krewetki. Poznałam, ale nie wprowadzę...
- Jak Pani ocenia współpracę między nauczycielami a przedsiębiorcami?
- Taka współpraca jest konieczna, ponieważ szkoła zawodowa ma przygotować do pracy u przedsiębiorców, więc nauczyciele muszą być na bieżąco z realiami tego zawodu, czyli urządzeniami gastronomicznymi, surowcami, trendami, wymogami gości, itp.
- Czy Pan/Pani brała udział w praktykach zawodowych?
- Tak przed rozpoczęciem pracy, przez miesiąc pracowałam w garmażerii i w kuchni gorącej w dobrej restauracji.
- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?
- Bardzo warto, ponieważ instytucja zatrudniająca nauczycieli przedmiotów zawodowych czyli ministerstwo oprócz coraz wyższych wymagań nie proponuje nam żadnych form doskonalenia wiedzy i umiejętności z danego zawodu.
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka? - Jest, praktyka opiera się na teorii.



Będę znała odpowiedzi

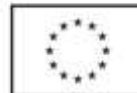
Rozmowa z Anną Kamińską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół w Szydłowcu, po odbytych praktykach w Hotelu Tęczowy Młyn w Kielcach:

- Nauczyła się Pani czegoś nowego podczas praktyki?
- Tak, nauczyłam się obsługiwać piec konwekcyjno- parowy i ekspres ciśnieniowy. Poznałam nowe sposoby ozdabiania i podawania potraw.
- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?
- Tak, wykorzystam wiadomości i umiejętności zdobyte na praktykach, między innymi dekorację potraw, obsługę ekspresu ciśnieniowego. Wzbogacę swoje zajęcia o przykłady praktyczne. Myślę, że teraz będę znała więcej odpowiedzi na pytania uczniów.
- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?
- Myślę, że gdyby współpraca i kontakt faktycznie był lepszy to i my moglibyśmy lepiej przygotować uczniów do praktyki czy pracy.
- Co Pani dał udział w projekcie?- *Poszerzył moją wiedzę teoretyczną o praktykę, zdobyłam nowe wiadomości.*
- Czy warto przeprowadzać tego typu praktyki dla nauczycieli?- *Tak, tak. Bez wątplenia.*

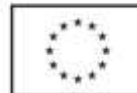
Praca zespołowa

Rozmowa z Małgorzatą Ługowską, nauczycielką gastronomicznych przedmiotów zawodowych w Centrum Kształcenia Praktycznego w Siedlcach, po odbytych praktykach w Odyssey Club Hotel Wellness & SPA koło Kielc:

- Ukończyła Pani dwutygodniowy staż w restauracji w pięciogwiazdkowym hotelu Odyssey. Co Pani dało to doświadczenie?
- Wzbogaciłam swój warsztat pracy. Poznałam jak funkcjonuje nowoczesny hotel. Jak wygląda proces zaopatrzenia w surowce – hotel sprowadza niektóre produkty z bardzo daleka, najważniejsza jest ich jakość. Zobaczyłam jak ważna jest praca zespołowa i odporność na stres, gdyż nigdy kucharz nie wie ile danego dnia przyjdzie gości i ile będzie musiał przygotować dań. Poznałam nowe, oryginalne, wyszukane receptury potraw, do których można zaliczyć m.in. sernik z białą czekoladą. Kolejna rzecz to obsługa systemu „NextPOS”. Jest to program służący do komunikacji kelnerów z kucharzami. Poprzez intuicyjny i przejrzysty sposób obsługi poprzez ekrany dotykowe można również wystawić rachunek. Wiele z rzeczy, które poznałam podczas praktyki wykorzystam do prowadzenia lekcji w mojej szkole. Receptury, dekoracje potraw – zupełnie inne podejście niż znałam do tej pory. W hotelu była piękna zastawa. W szkole takiej nie posiadamy ze względu na brak środków finansowych, ale będę sugerowała, żeby przy wymianie większą uwagę zwrócić na jej wygląd.



- Czy odbyta praktyka zmieni sposób nauczania przez Panią wykładanych przedmiotów?
- *Tak. Obserwując sytuację zmieniającą się na rynku pracy oraz oczekiwania przedsiębiorców, które poznałam podczas stażu położę większy nacisk na organizację pracy, pracę w grupie, odporność na stres, dyspozycyjność. Tego wszystkiego „na start” od absolwenta oczekuje przedsiębiorca. Absolwent musi być otwarty na ciągłe doksztalcanie, szkolenia podczas wykonywanej pracy zawodowej, bo tego oczekuje szybko rozwijający się rynek i coraz bardziej wymagający klient. My nauczyciele przygotowujemy ucznia pod egzamin zawodowy. Teraz wiem, że muszę większy nacisk położyć na to, o czym wcześniej wspomniałam.*
- Co Pani sądzi na temat współpracy między nauczycielami a przedsiębiorcami?
- *U nas w szkole – uczę w Centrum Kształcenia Zawodowego w Siedlcach – mamy kontakt z przedsiębiorcami. Firmy zamawiają u nas catering lub obsługę imprez. W ten sposób przedsiębiorcy obserwują uczniów i ich umiejętności. Dodatkowo nauczyciele mają kontakt z przedsiębiorcami podczas praktyk uczniów.*
- Jak Pani sądzi, czy kontakt z przedsiębiorcami ułatwi współpracę nauczycielom odnośnie do praktyk uczniowskich?
- *Tak. Jak się odpowiednio zaprezentujemy, to przedsiębiorcy chcą współpracować z uczniami, nawet dodatkowo poza zajęciami szkolnymi wynajmują uczniów do np. obsługi imprez typu wesela, przyjęcia.*
- Czy wcześniej brała Pani udział w praktykach zawodowych?
- *Tak, 1,5 roku temu. Był to podobny staż.*
- A - jeżeli będzie taka możliwość – weźmie Pani udział kolejny raz w praktykach?
- *Oczywiście. Każdy uczy się przez całe życie.*
- Czy jest różnica między teorią a praktyką? Jeżeli tak, to jaka?
- *Wielkiej różnicy nie ma. Merytorycznie i praktycznie różnicy nie ma. Szkoła ma ograniczone środki, nie mamy wyszukanych produktów, często uczniowie przynoszą swoje. W 5* hotelu, w którym odbywałam staż z najbardziej wyszukаныmi surowcami nie było problemu. Staram się na zajęciach zacierać te różnice, ale siłą rzeczy finanse nie do końca na to pozwalają.*



IX. Internetowa ankieta

Przez kilka miesięcy podczas realizacji projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii” na stronie www.webankieta.pl aktywna była anonimowa ankieta internetowa skierowana do Uczestników i Uczestniczek projektu, którzy odbyli praktyki zawodowe. Ankieta była naszym kolejnym narzędziem ewaluacyjnym.

Na pytania w ankiecie odpowiedziało nam 69 osób spośród 175, które odbyły staże zawodowe w przedsiębiorstwach, czyli 39,43 %.

62,32 % osób, które wypełniły ankietę to nauczyciele lub instruktorzy praktycznej nauki zawodu w branży gastronomicznej, 37,68 % - hotelarskiej.

- 1) Jedno z pytań dotyczyło programu praktyk opracowanego przez grupę ekspertów. Ważne dla nas było, czy program w kształcie zaproponowanym przez ekspertów odpowiada potrzebom nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Poza tym – ponieważ część Uczestników i Uczestniczek odbywała praktyki po tygodniu w dwóch różnych hotelach, interesowało nas, jak wpływa takie rozbieżności stażu na realizację programu praktyk. Pytanie brzmiało:

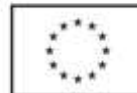
Jak ocenia Pani/Pan program praktyk (czy był adekwatny do Państwa potrzeb, czy zakres tematyki w programie był wyczerpujący, czy był jasno sformułowany i zrozumiały dla państwa i opiekunów, czy powinien być realizowany w jednym hotelu, czy z rozbięciem po tygodniu w dwóch różnych przedsiębiorstwach)?

Odpowiedzi:

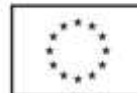
1. Przemyślany, dobrze dobrany, jasno sformułowany i zrozumiały dla mnie i opiekuna. Praktyka powinna odbywać się w jednym sprawdzonym hotelu przy małym obłożeniu.
2. Program praktyk był adekwatny do moim potrzeb, sformułowany i zrozumiały dla mnie. Zrealizowałam go w 50%, bo praktykę podzieliłam na dwie części w dwóch różnych przedsiębiorstwach. Na razie jestem po pierwszym etapie, drugi w sierpniu. Mam nadzieję, że takie rozwiązanie dostarczy więcej doświadczeń zawodowych, będzie ciekawsze i bardziej wartościowe.
3. Program praktyk oceniam pozytywnie, zakres tematyki był wyczerpujący i jasno sformułowany. Praktyki powinny być realizowane w co najmniej dwóch placówkach, co daje możliwość porównania pracy kuchni czy hotelu.
4. Program praktyk był jasno sformułowany. Rozbieżności praktyki po tygodniu w dwóch różnych hotelach byłoby ciekawe, ale jako kontynuacja praktyk, które odbyliśmy.



5. Program praktyk spełnił moje oczekiwania, hotel był na tyle dobry, że cały program mógł być realizowany w jednym miejscu. Tematyka programu była zrozumiała dla mnie i mojego opiekuna.
6. Zakres tematyki wyczerpujący, może być realizowany w jednym hotelu.
7. Myślę, że program jest dobry i może być realizowany w dwóch różnych hotelach, ponieważ każdy hotel ma swoje standardy i tak jeśli człowiek coś zobaczy w jednym, to myśli, że wszędzie tak jest, a jest inaczej.
8. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb, tematyka w programie była wyczerpująca, jasno sformułowana i zrozumiała. Powinna być realizowana w jednym hotelu.
9. Program praktyki był adekwatny do moich potrzeb. Zakres tematyki był wyczerpujący, jasno sformułowany i zrozumiały dla mnie, jak i moich opiekunów. Rozbicie praktyki na dwa tygodniowe szkolenia w różnych hotelach mogłoby pozwolić na dokonanie porównania organizacji i wyposażenia obiektów tak samo skategoryzowanych. Podział praktyki jednak mógłby skutkować stratą czasu na czynności organizacyjne, co stanowiłoby uszczerbek w czasie przeznaczonym na szkolenie.
10. Zakres tematyki na odbytych przeze mnie praktykach był szeroki i zrozumiały. Uważam, że odbywanie praktyk w jednym przedsiębiorstwie pozwala głębiej zapoznać się z działaniem hotelu/restauracji, natomiast pobyt w dwóch przedsiębiorstwach sprowadził by się do ich pobieżnego poznania.
11. Program był jasno sformułowany dla nas, dla opiekunów niekoniecznie, ale to prawdopodobnie tylko w tym hotelu.
12. Program był adekwatny do moich potrzeb, wyczerpujący.
13. Praktyki były bardzo dobrze przygotowane przez firmę Enbit. Zakres tematyki programu był jasno sformułowany i zrozumiały. Bardzo chętnie jeszcze kiedyś skorzystam z tego typu praktyk ,tylko nikomu nie polecam hotelu ,w którym ja odbywałam praktykę .
14. Program praktyk spełniał moje oczekiwania. Powinien być realizowany w różnych hotelach (przedsiębiorstwach) z rozbiciem po jednym tygodniu.
15. Moim zdaniem program był adekwatny do moich potrzeb i zakres tematyki był wyczerpujący. Rozbicie praktyki na dwa różne hotele jest ciekawym pomysłem, aczkolwiek dwutygodniowy pobyt w jednym hotelu sprawia, że jest czas by przyswoić wiele umiejętności praktycznie np. rezerwacja, recepcja, służba pięter.
16. Oceniam bardzo dobrze program praktyk, który był adekwatny, jasno sformułowany. Ja praktyki miałam w jednym hotelu, dzięki czemu mogłam przyjrzeć się pracy wszystkich działów. Był to bardzo duży hotel, więc struktura organizacyjna odpowiednio rozbudowana.
17. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb, chociaż brakowało mi poznania pracy działu gastronomii. Uważam, że kosztem po jednym dniu pracy w służbie pięter i recepcji można poszerzyć praktyki o gastronomię (głównie przygotowanie śniadań i



- room servis). Praktyki po jednym tygodniu w różnych hotelach nie dałyby możliwości dokładnego poznania struktury i organizacji hotelu (zwłaszcza dużego).
18. Program ok. Dla porównania z pewnością korzystniejsze dwa hotele.
 19. Program praktyk był adekwatny do potrzeb, zakres tematyki był wyczerpujący, może realizacja w różnych hotelach pozwoliłaby na poznanie specyfiki obu przedsiębiorstw.
 20. Jak najbardziej! program powinien być realizowany w jednym hotelu. Ja byłam zadowolona z ciągu dwutygodniowego. Zakres tematyki jak najbardziej odpowiadał moim oczekiwaniom, poza tym i tak, jeżeli czegoś brakowało bądź czuło się potrzebę, realizowało się zadania dodatkowe. To czego zabrakło w programie to element gastronomii w hotelu (w nowym programie będzie to przygotowanie śniadań w hotelu).
 21. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb. Praktyka powinna moim zdaniem obejmować także salę restauracyjną i obsługę gościa w restauracji. Program praktyk był jasno sformułowany i zrozumiały dla mnie, jak i dla mojego opiekuna praktyki. Praktyki powinny być realizowane w różnych hotelach np. tydzień w hotelu biznesowym i tydzień w hotelu turystycznym, daje to lepszą możliwość poznania branży hotelowej.
 22. Program praktyk był wyczerpujący i jasno sformułowany. Myślę, że jego realizacja mogłaby być prowadzona w dwóch miejscach, co stworzyłoby większą możliwość poznania nowych technologii, wyposażenia, organizacji pracy.
 23. Program praktyk był jasno sformułowany, zrozumiały. Zawierał tematykę z przedmiotów zawodowych, których uczę. Uważam, że program praktyk powinien być realizowany w dwóch różnych przedsiębiorstwach. Każda restauracja (przedsiębiorstwo) jest inne pod względem organizacji pracy, wielkości produkcji, asortymentu potraw.
 24. Adekwatny do potrzeb, zakres tematyki wyczerpujący i jasno sformułowany.
 25. Moim zdaniem program praktyk był adekwatny do naszych potrzeb, zakres tematyki był zrozumiały dla mnie, ale nie dla opiekuna. Uważam, że powinien być realizowany w dwóch hotelach z rozbięciem po tygodniu. Wówczas byłaby możliwość porównania, zauważenia różnic pomiędzy hotelami.
 26. Program praktyk odzwierciedlał moje osobiste potrzeby w zakresie doskonalenia kucharko-kelnerskiego, obejmował całość zagadnień związanych z funkcjonowaniem gastronomii hotelowej, nie było potrzeby bardziej precyzować programu praktyk, można było go dostosować do warunków konkretnego hotelu. Dla osób orientujących się w branży program był jasny i zrozumiały. Nie ma problemu z realizacją programu w jednym hotelu.
 27. Program praktyk był dostosowany do potrzeb, zakres praktyk wyczerpujący, jasno sformułowany dla wszystkich. Moim zdaniem powinien być realizowany z rozbięciem po tygodniu w dwóch różnych hotelach.
 28. Moim zdaniem program był w porządku... a zdobycie umiejętności jak zawsze zależy od nauczyciela (opiekuna), ale również od chęci ucznia (beneficjenta).



29. Program oceniam bardzo wysoko, idealnie dobrany do moich oczekiwań. Uważam, że powinien być realizowany w jednym miejscu, rozbięcie mogło spowodować małą liczbę godzin na danym stanowisku.
30. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb, a zakres tematyki zrozumiały i odpowiedni. Uważam jednak, że powinien on być realizowany z rozbięciem po tygodniu w dwóch różnych przedsiębiorstwach.
31. Pozytywnie, zakres praktyk był wyczerpujący, jasno sformułowany. W zależności od hotelu może być realizowany po dwa tygodnie w jednym hotelu (duży hotel z możliwością praktyk w różnych działach hotelu) lub po jednym tygodniu w dwóch hotelach (mały hotel, gdzie praktykant nie jest w stanie zobaczyć wszystkich działów w hotelu).
32. Program praktyk oceniam bardzo dobrze, spełnił on moje oczekiwania.
33. Bez zastrzeżeń.
34. Program adekwatny do potrzeb, wyczerpujący zakres tematyki, jasno sformułowany. Program powinien być realizowany w jednym hotelu.
35. Tematyka programowa łącząca zagadnienia z gastronomii i hotelarstwa w sposób spójny i logiczny ujęła potrzeby doksztalających się nauczycieli. Moja praktyka odbywała się w jednym hotelu, który w pełni spełnił moje oczekiwania pod względem bazy gastronomiczno- hotelowej oraz doświadczonego i serdecznego opiekuna stażu.
36. Praktyki powinny być realizowane po tygodniu w różnych hotelach. Nie byłoby wtedy sytuacji zapełniania czasu sprzątaniami pokoi.
37. Bardzo pozytywnie. Wszystkie ustalone tematy w programie przebiegały w sposób prawidłowy i adekwatny do rodzaju zajęć. Program był bardzo ciekawy i dawał dużo możliwości realizacji zadań praktycznych.
38. Moim zdaniem projekt był jasno sformułowany i zrozumiały dla odbiorcy. Myślę, że rozbięcie na dwa różne hotele to dobry pomysł.
39. Program oceniam bardzo dobrze, zakres tematyki był wyczerpujący, jasno sformułowany i zrozumiały. Można rozbić na dwa różne przedsiębiorstwa.
40. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb. Zakres praktyk i tematyka wyczerpujące, jasno sformułowane i zrozumiałe. Nie było problemów z interpretacją, zarówno z mojej strony, jak i ze strony opiekuna praktyk. W moim przypadku (Hotel Jawor w Jaworzu k. Bielsko-Białej) nie było potrzeby rozdzielania praktyki na dwa różne obiekty.
41. Program praktyki był bardzo dobry pod każdym względem, zarówno atrakcyjności i różnorodności tematyki zajęć, jak i adekwatności do moich potrzeb. Ponadto był jasno sformułowany i zrozumiały dla mnie i opiekunów. Uważam, że jeżeli w danym hotelu jest możliwość zrealizowania całego programu, to nie ma potrzeby zmieniać miejsca. Dwutygodniowy termin realizacji stażu, w jednym przedsiębiorstwie, jest idealny, gdyż daje on możliwość dobrego poznania nie tylko samego hotelu, ale i miejscowości, w której go się odbywa.



42. Był adekwatny do moich potrzeb, zakres tematyki w programie był wyczerpujący, był jasno sformułowany i zrozumiały dla mnie i opiekunów, uważam, że powinien być realizowany w jednym hotelu! Oceniam bardzo dobrze program praktyk.
43. Program praktyk w całości wyczerpał moje potrzeby, był jasno sformułowany, przejrzysty. Hotelu, w którym ja odbywałam praktyki nie zamieniłabym na żaden inny, choć nie ukrywam, że jeśli zaistniałaby taka możliwość skorzystałabym z praktyk w innych hotelach o tak profesjonalnym podejściu. Pozdrawiam.
44. Program ciekawy, może nieco przeładowany jak na tak krótki okres praktyk. Realizacja w jednym hotelu ma sens, bo poznanie miejsca ma spore znaczenie. Przy stażach dłuższych niż dwa tygodnie można byłoby dzielić na kilka placówek.
45. Adekwatne do oczekiwań, zakres tematyki był wyczerpujący.
46. W programie praktyki zmieniałabym liczbę dni przypadających na realizację pkt 7: Dział utrzymania czystości i porządku z 3 dni do np. 1 dnia, natomiast zwiększyłabym liczbę dni w pkt 8 i 9: Organizacja i obsługa konferencji. Natomiast odnośnie realizacji praktyki w jednym, czy w dwóch hotelach - jestem za pobytem w jednym hotelu, gdyż potrzeba czasu, żeby nawiązać kontakt z personelem.
47. Program był jasno sformułowany, nawet jeżeli nie zawierał wszystkich treści interesujących dla uczestników można było to ustalić w trakcie stażu – praktyka po tygodniu w dwóch różnych hotelach pozwoli na pozyskanie większej wiedzy i doświadczenia.
48. Sposób realizacji praktyk podobał mi się.
49. Praktyki były realizowane w jednym hotelu, program był jasno sformułowany, ale powinien być w dwóch różnych hotelach.
50. Program praktyki był jasno sformułowany. Jego struktura jest prawidłowa, jednak proporcje czasowe nie do końca spełniły moje oczekiwanie - zbyt dużo czasu przeznaczone na realizację treści z zakresu służby pięter, a za mało w recepcji. Cały program powinien być realizowany w jednym hotelu.
51. Program praktyk był jasno sformułowany i adekwatny do potrzeb. Uważam, że powinien być realizowany w dwóch różnych przedsiębiorstwach po tygodniu.
52. Uważam, że program praktyk był wyczerpujący, jestem bardzo zadowolona. Moim zdaniem, dwutygodniowa praktyka w jednym hotelu jest najbardziej korzystna.
53. Ja odbywałam staż w hotelu Aquarius w Kołobrzegu. Warunki hotelu 5-gwiazdkowego, zatem szanse na podejrzenie pracy restauracji hotelowej dla mnie pierwszy raz w mojej długiej pracy zawodowej. Uważam, że dobrze jest rozbić pobyt na pobyty jednodniowe.
54. Bardzo dobrze oceniam program praktyk, zakres wyczerpujący, powinien być rozbity na dwie placówki.
55. W programie praktyk brakowało mi zajęć z języka angielskiego i więcej info o rozliczeniach finansowych hoteli, poza tym program satysfakcjonował mnie.

56. Program praktyk był adekwatny do moich potrzeb, zakres tematyki w programie był jasno sformułowany i zrozumiały. Moim zdaniem zakres tematyki mógł być realizowany zarówno w jednym hotelu jak i w dwóch różnych, ja odbywałam praktykę w jednym hotelu i jestem zadowolona.
57. OK
58. Program praktyk adekwatny do moich potrzeb. Powinien być realizowany w dwóch przedsiębiorstwach.
59. Powinien być realizowany w rozbiciu na dwa różne przedsiębiorstwa, co do programu był jasno sformułowany.
60. Oceniam praktyki bardzo wysoko i pozytywnie. Osobiście miałam praktykę rozbitą na dwa hotele i było to rozwiązanie znacznie lepsze, bo każdy hotel i restauracja mają własne standardy obsługi, a to przekłada się na większe doświadczenie i różnorodność.
61. Program był bardzo ciekawy, obejmował wszystkie interesujące mnie zagadnienia. Praktyka w dwóch różnych hotelach byłaby jeszcze ciekawsza, gdyż każdy hotel ma swoje specyficzne rozwiązania organizacyjne. Myślę, że poznanie dwóch hoteli byłoby wzbogaceniem tej wiedzy organizacyjnej.
62. Program praktyk był ułożony w sposób szczegółowy i bardzo dokładny, jednocześnie czytelny- zarówno dla nas odbywających praktykę, jak również opiekunów. Forma praktyk, w jakiej ja brałam udział tzn. w jednym hotelu- była dla mnie doskonałym doświadczeniem zawodowym pozwalającym poznać funkcjonowanie hotelu.
63. Program praktyk był zgodny z moimi oczekiwaniami. Treści w nim zawarte ciekawe. Uważam, że staż powinien być realizowany w jednym hotelu.
64. Program praktyk był zrozumiały, wyczerpujący, adekwatny do moich potrzeb i dobrze że był realizowany w jednym obiekcie.
65. Myślę, że dobrym rozwiązaniem byłoby rozbitcie praktyk po tygodniu w dwóch przedsiębiorstwach. Można by porównać warunki ,sposoby i standardy obsługi...
66. Program praktyki uważam, że był wyczerpujący. W zależności od specyfiki hotelu pewne zagadnienia są rozszerzane. Realizacja praktyk w jednym hotelu ma swoje plusy i minusy. Zaletą jest możliwość dokładniejszego poznania działalności poszczególnych komórek organizacyjnych hotelu. Praktyki w dwóch różnych przedsiębiorstwach stworzyłyby szansę poznania specyfiki różnych hoteli i byłyby ciekawsze.
67. Program praktyk był zrozumiały dla mnie i opiekunów. Może być realizowany w jednym hotelu.

WNIOSKI:

Programy praktyk opracowane przez grupę ekspertów zostały ocenione pozytywnie, określono je jako „zrozumiałe, jasno sformułowane, wyczerpujące, adekwatne do potrzeb”. Uwagi, jakie zgłoszono to:



- a) „W programie praktyki zmieniłabym liczbę dni przypadających na realizację pkt 7: Dział utrzymania czystości i porządku z 3 dni do np. 1 dnia, natomiast zwiększyłabym liczbę dni w pkt 8 i 9: Organizacja i obsługa konferencji.”
- b) „...zbyt dużo czasu przeznaczony na realizację treści z zakresu służby pięter, a za mało w recepcji.”
- c) „...brakowało mi zajęć z języka angielskiego i więcej info o rozliczeniach finansowych hoteli.”
- d) „Program ciekawy, może nieco przeładowany, jak na tak krótki okres praktyk”

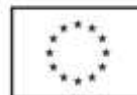
Czas praktyk w jednym obiekcie. Program praktyk został przez ekspertów ułożony w sposób zakładający dwutygodniowe staże w jednym obiekcie. Zmiana przedsiębiorstwa wiąże się bowiem ze stratą jednego, dwóch dni na zapoznanie się z nowym obiektem, personelem, zasadami funkcjonowania. Cześć Uczestników uważała jednak, że praktyki w dwóch różnych obiektach dają więcej – każdy obiekt jest inny, ma swoje standardy, zwyczaje, które warto poznać.

Wśród wyżej przytoczonych odpowiedzi wyraźnie za dwutygodniowymi praktykami w jednym hotelu opowiedziały się 24 osoby. Natomiast 22 były zdania, że korzystniejsze są tygodniowe praktyki w dwóch różnych obiektach. Były też wypowiedzi, z których wynikało, że najlepiej byłoby odbyć dwie, dwutygodniowe praktyki w dwóch różnych przedsiębiorstwach.

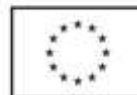
- 2) Drugą ważną sprawą, jeśli chodzi o praktyki zawodowe dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu, były same przedsiębiorstwa, czyli miejsca, w których te staże się odbywały. Od nich wiele zależało – to ludzie w nich pracujący, którzy mieli wziąć pod swoją kuratelę Uczestników/i projektu, mieli przekazać im swoją wiedzę i umiejętności, zaprezentować hotel lub restaurację „od kuchni”, zdradzić tajemnice zawodu.

Jak ocenia Pani/Pan organizację praktyk w hotelu? (czy hotel był do nich dobrze przygotowany, czy zajęć praktycznych było wystarczająco dużo, czy były one przydatne)

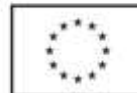
1. Praktyka w okresie ferii zimowych w hotelu, który ma największe obłożenie w okresie wakacji letnich było najlepszym wyborem. Pracownicy hotelu wraz z opiekunem mają czas na realizację planu praktyk. Hotel Ryn był dobrze przygotowany do przyjęcia praktykantów, zajęć było wystarczająco dużo i bardzo przydatnych dla teoretyków, czyli dla mnie.



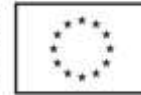
2. Moim zdaniem hotel był dobrze przygotowany do przyjęcia praktykantów, zajęcia były zorganizowane w okresach, kiedy coś się działo np. organizacja i przebieg przyjęcia. Zajęcia były przydatne w ograniczonym zakresie.
3. Niestety część hoteli wzięło udział w projekcie tylko dla celów finansowych zupełnie nie przygotowując się do zajęć!!! Dlatego praktyki powinny być realizowane w co najmniej dwóch placówkach. Ja byłam w hotelu Perła, gdzie dyrekcja była nastawiona tylko na zysk, zajęcia odbywały się „po łebkach”, hotel świecił pustkami, a kuchnia była prowadzona na mrożonkach!!! Cóż można się nauczyć w takiej kuchni! Gdyby nie współpraca z szefem kuchni, który chętnie pokazał mi zagadnienia, które mnie interesowały, to nie nauczyłabym się niczego!!!
4. Sposób, w jaki hotel organizował praktykę przerósł moje oczekiwania. Zajęć praktycznych było wystarczająco i były przydatne.
5. Hotel był dobrze przygotowany, zajęcia praktyczne były przemyślane, przydatne i ciekawe.
6. Organizacja kiepska, szczegółowych informacji o organizacji dowiedziano się od nas, czyli stażystek.
7. Oceniam bardzo dobrze, przynajmniej tam gdzie ja miałem okazję być.
8. Hotel był przygotowany bardzo dobrze. Zajęcia były przydatne i było ich dużo.
9. Organizację praktyki oceniam jako bardzo dobrą. Przydatnych zajęć praktycznych była wystarczająca ilość.
10. Hotel, w którym odbyłam praktykę, był do tego zadania dobrze przygotowany. Mój opiekun przygotował dla mnie grafik zajęć, a osoby z którymi pracowałam chętnie i rzeczowo odpowiadały na moje pytania.
11. Hotel nie był przygotowany do przyjęcia stażystów. Miałyśmy wrażenie, że nikt nie wie, po co tam jesteśmy. Nikt nas nie przedstawił, nie wiedziałyśmy kto jest naszym opiekunem, właściwie nikt nie wiedział co z nami zrobić. Dopiero po naszej interwencji pewne sprawy się wyjaśniły, ale też nie do końca, np. kwestia wyżywienia. Praktyki na pewno były przydatne. Mogłam pracować wykorzystując urządzenia, których nie posiadamy w pracowni gastronomicznej. No i tak bardzo życiowo, przekonałam się jaka atmosfera może panować w pracy. Jaka jest konkurencja, „kopanie dołków”, jak daleko praktyce do teorii, itd.
12. Bardzo dobrze
13. Hotel był w miarę do nich przygotowany. Zdobyte wiadomości wykorzystam podczas swojej pracy zawodowej. Bardzo mili i sympatyczni pracownicy, którzy chętnie z nami współpracowali.
14. Hotel był bardzo dobrze przygotowany, a pracownicy hotelu przychylnie nastawieni do osób odbywających praktyki.
15. Hotel był dobrze przygotowany do praktyk, było dużo zajęć praktycznych, dzięki którym zdobyłam nowe umiejętności przydatne w pracy z młodzieżą.



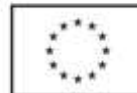
16. Organizacja praktyk poprawna, hotel był przygotowany, zajęć praktycznych wystarczająca ilość i były one przydatne.
17. Dyrekcja i personel hotelu, w którym odbywałam praktyki był bardzo uprzejmy. Wyczerpująco odpowiadano na moje pytania, przekazano mi wiele materiałów i wskazówek pomocnych w mojej pracy z uczniami. Praktyki były bardzo przydatne, ukazały pracę hotelu „od środka”. Na przykładzie hotelu mogę wyjaśnić mechanizm pracy hotelarza.
18. W moim przypadku pełna współpraca, spełniano moje życzenia odnośnie godzin realizacji praktyk, np. w godzinach popołudniowych i wieczornych; przygotowanie i obsługę przyjęcia zasiadanego, dodatkowy indywidualny instruktaż z doświadczonym kelnerem.
19. Organizacja praktyki w hotelu była perfekcyjna. Praktyka pozwoliła mi poznać pracę poszczególnych komórek hotelu, zdobyłam praktyczne umiejętności związane z obsługą gościa i organizacją imprez towarzyszących.
20. Praktyki w hotelu przebiegały sprawnie i bezproblemowo. Każde nowe zagadnienie omawiane było przez osobę z odpowiedniego działu i ćwiczono w formie zajęć praktycznych (dwutygodniowe praktyki pozwalały na dokładnie przećwiczenie zagadnień zawartych w programie).
21. Hotel do odbycia praktyk był dobrze przygotowany. Zajęć praktycznych było dużo i były one przydatne.
22. Hotel był dobrze przygotowany do realizacji praktyk.
23. Organizacja praktyk w restauracji hotelowej przygotowana prawidłowo. Personel bardzo życzliwy, chętnie dzielił się swoją wiedzą. Brałam udział w produkcji potraw, jakie przygotowywane były dla gości hotelowych (restauracja dziennie wydawała 800 posiłków). Zapoznałam się z organizacją pracy w dużym przedsiębiorstwie (od działu zaopatrzenia i magazynowego przez produkcję do ekspedycji) oraz wyposażeniem i obsługą urządzeń.
24. Hotel był bardzo dobrze przygotowany, a zajęcia były prowadzone na bardzo wysokim poziomie i w wyjątkowo przychylnej atmosferze.
25. Organizację praktyk w hotelu oceniam na ocenę dostateczną. Uważam, że hotel nie był przygotowany do takiego odbywania praktyk. Zajęcia praktyczne, moim zdaniem, byłyby bardzo przydatne i tego oczekiwałam. Jednak było ich bardzo mało. Pokaz drinków składający się z dwóch drinków, odbył się na zepsutych sokach i wodzie. Nie było więc możliwości degustacji wykonanych drinków. Menu dla praktykantów ustalał opiekun praktyk serwując m.in. fasolkę po bretońsku. Uważam, że będąc w hotelu czterogwiazdkowym powinnam poznać nowe „inne” potrawy, sposoby ich wykonania i mieć możliwość degustacji. Wtedy można by było mówić o zdobyciu nowych wiadomości i umiejętności w sporządzaniu tychże potraw. Po drugie praktykanci traktowani byli jako ludzie niższej sfery, którym nie wolno było spożyć posiłków na sali restauracyjnej, podczas gdy inne koleżanki odbywające praktyki w innych hotelach, były



- traktowane jako goście. Nie polecam nikomu tego hotelu, ponieważ (nie jestem osobą wymagającą), ale nie spełnił moich oczekiwań.
26. Poza drobnymi kłopotami z zameldowaniem się w hotelu w dniu przyjazdu, oceniam bardzo dobrze organizację praktyk, szef i jego zastępcę, będący opiekunami praktyk znajdują się na dobrej organizacji. Program praktyk wyczerpujący i przydatny, poznaliśmy dużo nowych potraw oraz nowoczesną organizację pracy w gastronomii hotelowej.
 27. Hotel w Jaworze był przygotowany do przeprowadzenia praktyki. Personel - bardzo pomocny i życzliwy. Starał się na każdym kroku spełniać oczekiwania praktykantów. Zajęcia praktyczne były przydatne dla nauczyciela w pracy w szkole, w wystarczającej ilości. W hotelu w Rynie tylko kelnerki zasługują na uznanie. Pomocne i życzliwe, mimo nawału pracy. Reszta. Nie ma o czym mówić.
 28. Hotel , w którym ja miałam praktykę był dobrze przygotowany... a przydatność zajęć - ja miałam możliwość, aby regulować sobie czas na mniej lub bardziej interesujące mnie zajęcia. Dlatego uważam, że czas wykorzystałam maksymalnie.
 29. Hotel Arka Medical Spa, w którym miałam szansę odbywać staż był bardzo dobrze przygotowany do podjęcia stażystów, w większej części zajęcia stanowiły część praktyczną. Uważam je za bardzo przydatne i z pewnością wykorzystam zdobytą wiedzę i umiejętności w pracy z uczniem.
 30. Hotel był bardzo dobrze przygotowany, a zajęcia praktyczne były przydatne i dobrze przygotowane.
 31. Hotel był dobrze przygotowany do praktyk, zajęcia w czasie stażu były przydatne.
 32. Bardzo dobrze przygotowane.
 33. Bardzo dobrze.
 34. Hotel dobrze przygotowany do praktyk, zajęcia w odpowiedniej ilości, przydatne.
 35. Organizacja na pełne 100 %.
 36. Praktyki w hotelu to znakomita myśl dla nauczycieli. Za każdym razem na zajęciach lekcyjnych wspominam zachowania pracowników czy zdarzenia z życia wzięte. Przydatne doświadczenia.
 37. Każdy aspekt programu praktyk mógł odbyć się w hotelu, a wszystkie zajęcia miały miejsce na dobrze do tego przygotowanych stanowiskach pracy.
 38. Organizacja praktyki była na właściwym poziomie. Niestety okres, w którym odbywały się zajęcia był czasem urlopowym. Było bardzo mało gości w tym okresie.
 39. Hotel był dobrze przygotowany, zajęć było wystarczająco, były bardzo potrzebne.
 40. Hotel był dobrze przygotowany do odbywania praktyki przez stażystów. Zajęcia były realizowane w każdym z działów, personel życzliwie podchodził do mnie i nie było żadnych problemów z uzyskaniem potrzebnych informacji i wykorzystaniem ich w praktyce.
 41. Organizację praktyk w hotelu oceniam bardzo wysoko. Ilość zajęć była wystarczająca i dla mnie bardzo przydatna. Natomiast profesjonalizm pracowników, chęć dzielenia się



- nim ze mną, pozwolił mi maksymalnie te umiejętności wykorzystać, podczas realizacji stażu.
42. Hotel był do nich dobrze przygotowany, zajęć praktycznych było wystarczająco dużo, były bardzo kształcące i są przydatne w mojej pracy. Oceniam bardzo dobrze organizację praktyk w hotelu.
 43. Hotel oceniam na 5+ w każdym obszarze działań. Praktyki wzbogaciły mój warsztat pracy, miałam możliwość połączenia teorii z praktyką.
 44. Hotel nie miał doświadczenia w prowadzeniu tego typu praktyk. Traktowano nas trochę jak pomoc do wszystkiego, a dla pracowników byliśmy raczej kłopotliwym balastem.
 45. Były dostosowane do moich oczekiwań.
 46. Organizacja praktyki w hotelu była bardzo dobrze przygotowana. Otrzymywałam wyczerpujące informacje.
 47. Hotel był przygotowany, zajęć było dużo, nawet wykraczające poza moją wiedzę - kuchnia regionalna.
 48. Na 6.
 49. Słabe przygotowanie hotelu, zajęcia mało przydatne.
 50. Hotel był przygotowany dobrze, pracownicy z dużym zaangażowaniem wprowadzali w zagadnienia dotyczące realizacji treści programu. Zajęcia praktyczne były bardzo przydatne.
 51. Organizację praktyk w hotelu oceniam dobrze. Hotel był do nich przygotowany. Gdy były zamówienia to asortyment potraw był szeroki i można było dużo się nauczyć np. obróbka wstępna owoców morza, sposoby dekorowania potraw. Poszerzyć wiadomości na temat organizacji pracy w hotelu, przygotowanie śniadań, asortyment potraw, sporządzanie deserów, sposoby parzenia kawy. Praktykę odbywałam w hotelu ODYSSEY w Dąbrowie/Kielc i nie można go umieścić w formularzu.
 52. Hotel przygotował się do tego „wyzwania” znakomicie. Zadania były i są przydatne w pracy z uczniami.
 53. Hotel miał doświadczenie w przyjęciu nauczycieli. Mogłam pracować i angażować się w wybrane prace. Sama decydowałam, czego się chcę nauczyć. Ja skorzystałam bardzo, bo sama się angażowałam w prace.
 54. Hotel dobrze przygotowany na przyjęcie stażystek, zajęcia praktyczne przydatne w pracy.
 55. Zajęcia bardzo przydatne, ale przebywanie w hotelu przy wysokim obłożeniu - w sezonie, powodowało, że personel był czasami zajęty nieprzewidzianymi, pilnymi sprawami bieżącymi.
 56. Dla mnie osobiście zajęcia praktyczne w hotelu okazały się bardzo przydatne.
 57. OK.
 58. Hotel przygotowany na stażystki, dyrekcja bardzo otwarta na spotkania z nami, wyjaśnienia, rozmowy i polecenie kadrze, by nam służyła.
 59. Częściowo tak.

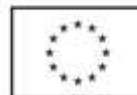


60. Jak najbardziej: kompetentnie, rzetelnie i fachowo.
61. Cały mój pobyt na kuchni i rozdzielni był szkoleniem, brałam udział w normalnym cyklu produkcyjnym, jak i obsłudze konsumenta. Hotel był dobrze przygotowany, program nie był przeładowany.
62. Tak, opiekunowie dbali o to, aby praktyki było dużo, jednocześnie mogliśmy skonfrontować naszą wiedzę przekazywaną uczniom z doświadczeniami i wiedzą zdobytymi w hotelu.
63. Hotel jest bardzo nowoczesny, a zatrudnione tam osoby profesjonalnie wykonują swoją pracę, chętnie dzielą się swoją wiedzą. Poza ramowym programem miałam możliwość tworzenia agend (oferty pobytowe, specjalne). Zdobyte umiejętności z pewnością wykorzystam w kształceniu uczniów.
64. Hotel był dobrze przygotowany, zajęć praktycznych było wystarczająco dużo i były one przydatne.
65. Hotel nie jest przygotowany na przyjmowanie tak dużej liczby praktykantów - było jeszcze dodatkowo 4 studentów. Niewielka liczba gości hotelowych nie sprzyjała możliwości zaobserwowania ich obsługi, rozwiązywania problemów itp.
66. Organizację praktyk w Hotelu Holiday Inn oceniam bardzo dobrze. Panowała przyjazna atmosfera. Hotel był dobrze przygotowany do praktyk. Istniała możliwość praktycznego wykonywania określonych zajęć.
67. Oceniam celująco. Hotel był bardzo dobrze przygotowany, zajęcia bardzo dobrze zorganizowane i przydatne.

WNIOSKI:

Dobrze przeprowadzone praktyki w ogromnej mierze zależą od przygotowania i nastawienia dyrekcji i pracowników danego przedsiębiorstwa. W większości Uczestnicy i Uczestniczki były zadowolone z odbytych praktyk, programy praktyk były realizowane, a otoczenie przyjaźnie nastawione, chętne służyć pomocą. Jednak zdarzyły się przedsiębiorstwa, które nie przygotowały się do ich realizacji w należyty sposób.

Przy wyborze miejsca praktyk należy się kierować – o ile to możliwe – opiniami praktykantów. W przypadku realizacji projektu „Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii”, nauczeni doświadczeniem pierwszych praktyk, które odbyły się podczas zimowych ferii w 2012 r., zrezygnowaliśmy z przedsiębiorstw, z których Uczestniczki lub/i Uczestnicy projektu byli niezadowoleni.



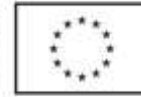
- 3) Kolejnym, bardzo ważnym elementem przy realizacji praktyk w przedsiębiorstwach, jest opiekun praktyk, czyli osoba, która była zobowiązana do pilnowania przeprowadzenia praktyk zgodnie z programem. Opiekun też codziennie wypełniał karty stażu, wypisując czynności, jakie wykonał/wykonała praktykant/ka.

Jak ocenia Pani/Pan opiekuna praktyk? (czy prowadził praktykę zgodnie z programem, czy jego wyjaśnienia były zrozumiałe)

1. Opiekun - super fachowiec, rzetelny, pracowity, chętnie dzielący się swoją praktyczną wiedzą i umiejętnościami.
2. Z opiekunem praktyk nie miałam żadnych problemów. Podczas praktyki zrealizowałam zaplanowany program. Jego wyjaśnienia były zrozumiałe, był elastyczny, reagował na sugestie, uwagi. Był dobrym, wymagającym i uszczypliwym szefem.
3. Bardzo źle!!! Pani pozostawiła mnie samej sobie, gdyby nie zaangażowanie pracowników hotelu, to niczego bym się nie nauczyła!!! Pani była nieprzygotowana do zajęć, a to co robiłam było bardziej podyktowane jej potrzebą w danym momencie niż zaplanowanym harmonogramem!!! To ja bardziej pilnowałam, aby program został zrealizowany, obserwowałam pracę szefa kuchni, kelnerów, dopytywałam o interesujące mnie zagadnienia!!!
4. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem.
5. Bardzo kompetentna i życzliwa osoba prowadząca praktykę zgodnie z programem.
6. Oceniam średnio raczej potraktowano nas, jak „piąte koło u wozu”.
7. Bardzo dobrze, zawsze mogłem na niego liczyć.
8. Opiekunowie prowadzili praktykę zgodnie z programem, a ich wyjaśnienia były zrozumiałe.
9. Opiekuna praktyk oceniam dobrze. Praktykę prowadził zgodnie z programem. Jego wyjaśnienia były zrozumiałe.
10. Osoba kompetentna i odpowiedzialna, prowadząca praktykę wedle przygotowanego programu.
11. Jak wyżej napisałam po naszej interwencji było już lepiej. Nie mam zastrzeżeń do opiekuna w drugim tygodniu na sali i za barem. Ale pan, po co jesteśmy, dowiedział się od nas, na wstępie ustaliliśmy jak będzie wyglądała praktyka, czego od nas oczekuje, czego brakowało na kuchni.
12. Bardzo dobrze, zajęcia były prowadzone zgodnie z programem. Wyjaśnienia opiekuna były zrozumiałe.
13. Opiekun w ogóle nie nadawał się do tej roli. Był taki moment, kiedy nasz opiekun wyjechał i zostałyśmy same lub nie wykazywał w ogóle zainteresowania nami (nie wiedziałyśmy, na którą godzinę mamy przyjść na praktykę). W programie były zajęcia z barmaństwa i zostały one tylko trochę omówione teoretycznie, natomiast praktycznie

został wykonany tylko jeden drink na wodzie i zepsutym soku. Tego, co nauczyłyśmy się na praktyce, to od pracowników, a nie opiekuna.

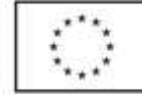
14. Opiekun prowadził praktyki zgodnie z programem. Wprowadził wiele elementów rozszerzających jego zakres zgodnie z moimi oczekiwaniami.
15. Dobrze oceniam pracę opiekuna praktyk, który prowadził praktykę zgodnie z programem - jedyna zamiana to najpierw rezerwacja, a potem recepcja, co osobiście uważam za korzystniejsze rozwiązanie. Doświadczylaam życzliwości ze strony opiekuna praktyk, ale również ze strony pracowników poszczególnych działów, którzy chętnie dzielili się swoją wiedzą i naprawdę chcieli mnie nauczyć swojego rzemiosła, za co jestem ogromnie wdzięczna.
16. Opiekun praktyk, to bardzo miła, sympatyczna, profesjonalna osoba. Z uśmiechem i zaangażowaniem tłumaczyła wszystkie wątpliwości.
17. Opiekun praktyk jest osobą kompetentną, doskonale znającą pracę hotelu. Praktyki prowadzone były zgodnie z programem. Wszelkie wątpliwości i problemy były rozwiązywane na bieżąco.
18. Ocena bardzo dobra, pełna kompetencja.
19. Współpraca z opiekunem była bardzo dobra. Po przybyciu do hotelu ustaliła ze mną wszystkie szczegóły, zawsze udzielała mi informacji na zadawane pytania. Atmosfera była przyjazna, nie traktowano mnie, jak intruza tylko osobę, która chce zdobyć umiejętności potrzebne w pracy z młodzieżą.
20. Mój opiekun był nieobecny ciałem, zastępca opiekuna nieobecny duchem. Jeżeli chodzi o realizację, to program praktyk był omawiany zgodnie z założeniami. Członkowie personelu (odpowiednich działów) bardzo profesjonalnie omawiali zagadnienia zawarte w programie - co do tego nie mam żadnych zastrzeżeń.
21. Opiekun praktyk posiadał ogromną wiedzę teoretyczną i praktyczną. Prowadził praktykę zgodnie z programem praktyk, jego wyjaśnienia były zrozumiałe.
22. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem.
23. Opiekun praktyk bardzo kompetentny, życzliwy, żywo interesujący się nie tylko przebiegiem praktyk, ale całym pobytem (np. podpowiadał, wskazywał możliwości wykorzystania wolnego czasu). Omawiał poszczególne zagadnienia przewidziane programem lub zapraszał kompetentną osobę (np. dietetyka). Dzięki niemu dodatkowo zostałam zapoznana z organizacją pracy w części hotelowej oraz obiektach towarzyszących.
24. Opiekun - rewelacyjny.
25. Jeżeli mam ocenić opiekuna praktyk, to powiem tak: ta osoba nie nadaje się na opiekuna. Ponieważ nie wykazywała zainteresowania osobami odbywającymi praktyki w hotelu. Było kilka dni, w których nie było w ogóle opiekuna, a osoby pracujące nie umiały podać informacji nawet takiej np. na którą mam przyjść następnego dnia. A jeżeli się pojawiała, to widziana była tylko w „przelocie”.



26. Opiekun jest fachowcem z wieloletnim stażem, bardzo dobrze przygotowany od strony merytorycznej i organizacyjnej.
27. W hotelu Jawor praktyka odbywała się zgodnie z harmonogramem, pod okiem bardzo życzliwej i zaangażowanej opiekunki.
28. Opiekunów... bo było ich kilku (na różnych etapach) oceniam ogólnie pozytywnie - ale jak zawsze jedni mają pasję... inni tylko wiedzę.
29. Bardzo wysoko oceniam opiekuna praktyk. Osoba kompetentna, profesjonalna, rzeczowa, sympatyczna. Staż został zrealizowany zgodnie z programem.
30. Opiekun praktyk był właściwie przygotowany do swojej roli.
31. Opiekun praktyk wywiązywał się ze swoich obowiązków dobrze. Wyjaśnienia i jego pomoc były przydatne.
32. Tak ,opiekun prowadził praktykę bardzo merytorycznie
33. Wszystko w jak najlepszym porządku.
34. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem, pracę opiekuna oceniam dobrze.
35. Opiekun był merytorycznie przygotowany w 100 % do realizacji zagadnień programowych, jednocześnie stwarzał miłą i przyjazną atmosferę sprzyjającą pracy.
36. Opiekun ocena - dobry.
37. Tak, praktyka była wspomagana przez bardzo wyrozumiałego i kompetentnego opiekuna praktyk.
38. Menager hotelu dbał o każdy szczegół. Opiekowała się mną znakomicie. Udzielała wyczerpujących odpowiedzi. Była bardzo profesjonalna i miała świetny kontakt z podopiecznym.
39. Praktykę prowadził ściśle z programem, wyjaśniał wszystko o co zapytałam.
40. Moja opiekunka praktyk była bardzo kompetentną osobą. Dobrze zorganizowana, kierownik recepcji, była cennym źródłem wszelkich informacji o pracy hotelu. Z życzliwością i otwartością odpowiadała na wszystkie pytania, udzielała informacji i przekazywała niezbędne materiały.
41. Bardzo wysoko. Sumienny , cierpliwy, zawsze znalazł czas na rozmowę. Skrupulatnie prowadził praktykę zgodnie z programem. Jego wyjaśnienia były rzeczowe i zrozumiałe.
42. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem, jego wyjaśnienia były zrozumiałe, bardzo wyczerpujące i profesjonalne. Opiekun praktyk zasługuje na wyjątkowo pozytywną opinię i ocenę.
43. Nie spotkałam nigdzie tak profesjonalnych opiekunów, wszystkie zapytania dotyczące zagadnień zawartych w programie były natychmiast komentowane w sposób przystępny i zrozumiały.
44. Opiekun skupiał się głównie na wypełnianiu odpowiednio dokumentacji i kontrolowaniu naszego czasu pracy.
45. Prowadził praktykę zgodnie z harmonogramem, rozumiał i przystępny sposób wyjaśniał i omawiał.
46. Pracę opiekuna oceniam bardzo pozytywnie, zachowanie taktowne i profesjonalne.



47. Opiekunów było dwóch, osobno w kuchni i w sali restauracyjnej- obydwaj Panowie starali się wywiązywać jak najlepiej ze swoich obowiązków
48. Dobrze.
49. Opiekun był dobrze przygotowany i oceniam go pozytywnie.
50. Tak, opiekun monitorował realizację programu. Wszystkie zagadnienia zawarte w programie zostały zrealizowane.
51. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem, był kompetentny, jego wyjaśnienia były zrozumiałe, chętnie dzielił się wiedzą, dekorował potrawy- nowe trendy, był cierpliwy.
52. Moja opiekunka, p. Jolanta, prowadziła praktykę zgodnie z programem. Jej doświadczenie zawodowe sprawiło, że wiele się nauczyłam.
53. Tak, zgodnie z programem. Ja osobiście więcej korzystałam z opieki innych pracowników restauracji, opiekun, kierownik sali nie był tak dostępny dla mnie jak inne osoby, bardzo otwarte.
54. oceniam dobrze, choć widziałabym na jego miejscu lepiej pana Krakowiaka, szefa kuchni.
55. Opiekunowie praktyk rzetelnie wypełniali swoje obowiązki i odczuwało się z ich strony zaangażowanie.
56. Opiekun praktyk prowadził praktykę zgodnie z programem, zawsze służył pomocą.
57. OK.
58. Opiekun prowadził praktykę zgodnie z programem, choć w nawale pracy miał dla mnie niewiele czasu, ale polecał mnie innym pracownikom i koordynował praktykę.
59. Panią prowadzącą praktyki oceniam bardzo dobrze, zawsze można było liczyć na jej pomoc.
60. Mój opiekun stwarzał możliwości odbywania zajęć praktycznych w ilości wystarczającej. Wszystko było dla mnie zrozumiałe.
61. Opiekun moich praktyk był bardzo komunikatywny, zawsze chętny do pomocy i wyjaśnień, dostosowywał szkolenie do moich potrzeb - więc współpraca była wspaniała.
62. Opiekunowie byli osobami cechującymi się dużą kulturą osobistą popartą ogromną wiedzą praktyczną i merytoryczną .
63. Opiekun praktyk - to osoba komunikatywna, kompetentna, otwarta, dbająca o to, aby ćwiczenia praktyczne odbywały się zgodnie z programem.
64. Prowadził praktykę zgodnie z programem a jego wyjaśnienia były zrozumiałe.
65. Realizacja praktyk odbyła się zgodnie z programem.
66. Opiekun praktyk, Pan Alan Narożny realizował praktykę zgodnie z programem. Jest osobą komunikatywną, niezwykle pomocną, zawsze dyspozycyjną, chętną do wyjaśnienia wszelkich wątpliwości.
67. Opiekuna praktyk oceniam bardzo dobrze, prowadził praktykę zgodnie z programem dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem.



WNIOSKI:

Opiekun praktyk koordynujący staż zgodnie z programem praktyk jest kluczową osobą, od której w dużej mierze zależy powodzenie całego przedsięwzięcia. Znaczna większość Uczestników i Uczestniczek, którzy wypełnili ankietę trafiła na osoby otwarte, merytorycznie przygotowane do wykonania zleconego zadania.

Bardzo ważne jest, aby opiekun praktyk umiał logistycznie przygotować realizację takiego stażu. Na każdym etapie wyznaczyć osobę odpowiedzialną za dany segment programu.

4) Kolejne pytanie w ankiecie brzmiało:

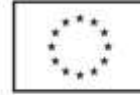
Czy jest Pan/Pani zadowolona z odbytych praktyk?

Tak, dowiedziałam/łem się i nauczyłam/łem wielu nowych rzeczy, zdobyłam/łem nowe umiejętności takie jak:

1. nowe rozwiązania organizacyjne techniczne i technologiczne.
2. nie powinno wyglądać prowadzenie dobrego hotelu.
3. poznałam organizację pracy, przepływ informacji, procedury stosowane przez hotel, obsługę programu recepcyjnego "Opera",
4. praktyczna obsługa gości w recepcji, przygotowanie jednostek mieszkalnych na przyjazd gości, planowanie i organizowanie konferencji, umiejętność aranżacji pomieszczeń na różne okazje, umiejętne rozwiązywanie trudnych sytuacji, itd.
5. obsługa urządzeń.
6. jak łączyć teorię z praktyką.
7. sporządzania nowych ciekawych potraw, dobrej organizacji pracy.
8. zdobyłam wiedzę w zakresie działania programów Prores, Progas i Prohot.
9. serwowanie metodą francuską potraw, serwowanie win.
10. obsługa specjalistycznych urządzeń, umiejętności barmańskie.
11. tak, serwis specjalny.
12. obsługa programów komputerowych do rozliczania zakładu. Nabyłam praktycznych umiejętności w obsłudze gości.
13. organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym, aktualne trendy dekorowania potraw
14. obsługa programu ProHot, umiejętność dokonywania rezerwacji z różnych platform internetowych, dokonywanie preautoryzacji, obsługa gości w recepcji, działalność marketingu - sporządzanie ankiety badającej jakość pracy hotelu, sporządzanie kosztorysu dla konferencji, praca służby pięter.
15. program komputerowy do rezerwacji miejsc.



16. organizacja pracy służby pięter, metody i techniki sprzątanania j.m., praktycznej pracy w recepcji - procedury na zmianie nocnej, przyjmowanie rezerwacji, meldowanie gościa, zasady współpracy hotelu z biurami podróży i portalami rezerwacyjnymi.
17. organizacja obsługi kelnerskiej gości w połączeniu z przygotowaniem i obsługą bankietów, kilku równolegle.
18. dotyczące pracy recepcji i programów w niej używanych, poznałam zadania i pracę działu marketingu i innych służb. Zdobytą wiedzę i umiejętności wykorzystuję w pracy , opowiadam o konkretnych sytuacjach .
19. np. współpraca poszczególnych działów hotelu z recepcją (np. jakie dokumenty przepływają codziennie do/z tych działów)
20. obsługa programu rezerwacyjnego, organizacja konferencji.
21. obsługa pieca konwekcyjno-parowego.
22. poznałam organizację pracy w dużej restauracji, poszerzyłam wiadomości z zakresu HACCP, nabyłam nowe umiejętności sporządzania różnych potraw np. terrin.
23. obsługi gości hotelowych, przygotowania posiłków na śniadania, lunchy i kolacje, organizowania bankietów zasiadanych, przygotowanie konferencji, przygotowanie posiłków w kuchni gorącej , zakąsek, deserów.
24. xxx
25. organizacja bankietów, sommelierstwo.
26. w hotelu Jawor - tak nauczyłam się wielu nowych rzeczy z zakresu obsługi konsumenta oraz technik przygotowania i dekorowania potraw.
27. poznałam zasady pracy poszczególnych działów, a przede wszystkim logistykę poczynać.
28. room service, serwis a la carte, potwierdzenie teorii w praktyce.
29. obsługa gościa.
30. organizacja pracy w hotelu 5-gwiazdkowym, we wszystkich działach.
31. wykorzystanie nowego sprzętu do produkcji potraw, nowe ciekawe potrawy.
32. poszerzyłam swoją wiedzę o praktykę.
33. przygotowanie i obsługa imprez, śniadań.
34. gastronomia - dekoracja potraw, przyrządzanie drinków, umiejętności baristyczne, zagadnienia marketingowe, hotelarstwo- pozyskiwanie gości hotelowych.
35. nazewnictwo w recepcji, praktyczne działania w recepcji.
36. obsługa gościa bezpośrednio przy ladzie recepcyjnej, obsługa gościa na sali, przygotowywanie ofert i kosztorysów usług dodatkowych.
37. obsługa ekspresu ciśnieniowego wysokiej klasy, barisyki.
38. praktyczną umiejętność dokonywania rozliczeń przy płatności kartą, dokonywania raportów kasowych na koniec dnia.
39. obsługa programu recepcyjnego.
40. organizacja i przebieg pracy w kuchni, w restauracji, barze; poznałam pracę baristy, barmana i sommeliera; nauczyłam się przygotowywać różne, nowe potrawy i je dekorować .



41. organizacja produkcji potraw dla dużych grup gości, ustawianie stołu bufetowego, obsługa barów różnego typu, układanie jadłospisów, przechowywanie surowców, zasady planowania pracy w kuchni i na sali obsługi, techniki sporządzania potraw śniadaniowych, obiadowych, kolacji, sposoby rozwiązywania zaistniałych sytuacji konfliktowych, zasady bhp w kuchni na sali obsługi i w hotelu, sposoby sprzedaży związanej w barach.
42. tak, organizacja stanowisk pracy(struktura) w poszczególnych działach i ich współpraca w praktyce.
43. polerowanie sztućców.
44. organizacji, współpracy pracy pod presją czasu.
45. poznanie programu komputerowego w recepcji.
46. tak, znajomość kuchni regionalnej.
47. tak, np. grillowe biesiady z szefem kuchni.
48. nie.
49. obsługa programu recepcji - rezerwacja, zameldowanie, udzielanie informacji gościom w hotelu, bieżące naliczanie kwot za świadczone usługi, wymeldowanie gości, rozliczenie pobytu, pobieranie należności, wystawianie dokumentów rozliczeniowych, zamknięcie zmiany, praktyczne czynności związane z pracą pokojowych, przygotowywanie śniadań, organizacja Spa i oferowanie usług.
50. organizacji pracy w hotelu, sporządzania potraw charakterystycznych dla hotelu.
51. współpraca w zespole, organizacja pracy w restauracji „od strony kuchni”.
52. TAK, miałam kontakt z surowcami dla mnie niedostępnym, takimi jak owoce morza, trufle, egzotyczne przyprawy, możliwość przygotowywania potraw wyszukanych, kontakt z profesjonalistami barmanami, szefami kuchni, szefem cukierni, możliwość pracy z nimi, w przemiłej atmosferze. Kadra przyjazna, wyrozumiała, chętna w wyjaśnianiu zawichości pracy.
53. bardzo, nauczyłam się pracy dla 500 gości, tempa, organizacji pracy, pracy w zespole.
54. jestem zadowolona, ponieważ praktyka pozwoliła mi obserwować pracę hotelu.
55. tak, dowiedziałam się i nauczyłam wielu nowych rzeczy, zdobyłam nowe umiejętności takie, jak obsługa systemu komputerowego rezerwacji, wypełnianie dokumentacji służby pięter, przestrzegania procedur sprzątnięcia pokoi.
56. ok.
57. bardzo jestem zadowolona, miałam szansę pracować z fachowcami na ekskluzywnych surowcach, przygotowywać nakrycia w restauracji, poziom 5 gwiazdek dał spojrzenie na pracę w restauracji.
58. średnio.
59. obsługa programów /progass/, obsługa imprez okolicznościowych, nakrywanie stołów, obróbka wstępna różnych gatunków ryb.
60. zajęcia z umiejętności parzenia kawy- balistyczne, umiejętności sommeliarskie, obsługa pieca konwekcyjno- parowego, procedury HACCP -u w zakładzie gastronomicznym.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



61. umiejętność sporządzania potraw z regionalnych i dekoracji potraw,
62. obsługa systemu Next POS, doskonalenie umiejętności dekoracyjnych, komponowanie potraw z zastosowaniem różnych smaków, sporządzanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych.
63. obsługa maszyn i urządzeń, obróbka owoców morza.
64. dowiedziałam się, jak wprowadzać promocyjne pakiety, poznałam program komputerowy do obsługi hotelu.
65. praktyczne funkcjonowanie poszczególnych komórek organizacyjnych hotelu, program rezerwacyjny Opera.
66. obsługa konsumenta, dekoracja potraw.

Tak, chociaż niewiele rzeczy się dowiedziałam. Zabrakło mi:

1. niczego, wszystko było zrealizowane.
2. profesjonalnej kadry.
3. -
4. -
5. -
6. -
7. -
8. -
9. -
10. -
11. -
12. -
13. -
14. -
15. -
16. -
17. -

Projekt „**Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii**” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



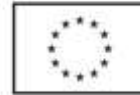
18. bardzo dużo rzeczy się dowiedziałam.
19. brak odpowiedzi.
20. brak uwag.
21. czasu na obsługę, mama nadzieję że zrealizuję w drugim tygodniu i w drugim zakładzie.
22. części gastronomicznej.
23. Dowiedziałam się jak adoptuje się obiekty zabytkowe na działalność hotelarską, jakie trzeba spełniać wymogi budowlane itp.. Zabrakło miłego podejścia do osoby odbywającej praktyki, traktowanie w niektórych sytuacjach jak intruza.
24. dowiedziałam się wszystkich rzeczy, o które pytałam.
25. fachowości i profesjonalizmu.
26. gości, dla których można by przygotować posiłki, niekoniecznie z mrożonek!
27. imprez okolicznościowych, niestety był to okres urlopów.
28. jestem zadowolona z praktyk.
29. kalkulacji kosztów konferencji.
30. kalkulacji kosztów konferencji.
31. kolejnych dwóch tygodni stażu, za krótko trwa staż.
32. mi przydałoby się więcej zajęć z zakresu pracy sommeliera i barmana.
33. możliwości obsługi konsumenta, wykonywania drinków czy obsługi ekspresu ciśnieniowego.
34. niczego nie brakowało.
35. niczego.
36. niczego.
37. niczego.
38. niczego.
39. niczego mi nie brakowało.
40. niczego mi nie zabrakło.
41. niczego mi nie zabrakło.



42. Niczego mi nie zabrakło. Czas stażu wykorzystałam w sposób efektywny.
43. nie.
44. nie.
45. nie dotyczy.
46. obsługi konsumenta i tematów związanych z gastronomią.
47. obsługi konsumenta w sali restauracyjnej.
48. organizacji przyjęć okolicznościowych.
49. organizacji, wytycznych na wstępie.
50. poznania pracy w części gastronomicznej.
51. praktycznych zajęć z barmaństwa.
52. praktyk w księgowości hotelowej.
53. praktyka była wyczerpująca.
54. przede wszystkim normalnego traktowania praktykantów (nauczycieli), jak również pokazów od strony praktycznej.
55. samodzielnego wykonywania czynności baristy i someliera.
56. wszystkie moje oczekiwania zostały spełnione.
57. wszystko było.
58. wszystko było dobrze.
59. wszystko było zrealizowane.
60. wykwalifikowanego personelu.
61. -
62. -
63. kontaktu z poszczególnymi działami hotelu, w którym realizowana była praktyka.

Nie, uważam, że to była strata czasu ponieważ:

1. brakowało mi profesjonalnej kadry z doświadczeniem.



2. -
3. -
4. -
5. -
6. -
7. -
8. -
9. -
10. -
11. -
12. -
13. -
14. -
15. -
16. –
17. absolutnie nie.
18. absolutnie nie była to strata czasu.
19. absolutnie nie była to strata czasu.
20. absolutnie to nie była strata czasu, mimo, że był to czas wakacji - mojego odpoczynku.
21. brak odpowiedzi.
22. brak uwag.
23. była to praktyka dobrze zorganizowana.
24. dla mnie to nie był czas stracony.
25. jestem zadowolona z praktyk.
26. każde doświadczenie jest przydatne.



27. -

28. mogłam doskonalić swoje umiejętności oraz zdobyć nowe.

29. nie.

30. nie.

31. nie.

32. nie była.

33. nie była to strata czasu.

34. nie była to strata czasu.

35. nie była to strata czasu.

36. nie była to strata czasu!

37. Nie była to strata czasu, ja naprawdę pracowałam.

38. nie była to strata czasu. Organizacja pracy w hotelu prywatnym znacznie różni się od hoteli sieciowych.

39. nie było straty czasu.

40. nie dotyczy.

41. nie dotyczy.

42. nie uważam tak.

43. nie uważam tak.

44. nie uważam, że to była strata czasu.

45. opiekun nie był specjalnie zainteresowany, żeby cegokolwiek mnie nauczyć!

46. powiązałam rzeczy pożyteczne z przyjemnymi.

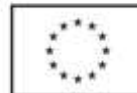
47. praktyki nie były stratą czasu, były najciekawszym projektem w jakim brałam udział.

48. sam pobyt dużo znaczy, życie hotelu na co dzień.

49. tak nie uważam.

50. to nie był czas stracony.

51. to nie była strata czasu.



52. to niebyła strata czasu.
53. uważam, że staż był przydatny, wartościowy, nie była to strata czasu.
54. w hotelu Zamek Ryn, ze względu na kompletny brak organizacji praktyki, nieustanne problemy począwszy od zakwaterowania, wyżywienie jak i realizację praktyki.
55. w żadnym wypadku!
56. wielu ciekawych rzeczy się nauczyłam.
57. wszystkie moje oczekiwania zostały spełnione.
58. wszystko było zrealizowane.
59. wykorzystam zdobyte umiejętności w pracy zawodowej.
60. -
61. -
62. -
63. zrozumiałam, jak bardzo poszczególne działy hotelu są ze sobą połączone i wzajemnie od siebie zależne! To jeden żywy organizm!

X. PODSUMOWANIE

Po przeprowadzeniu praktyk dla 175 Uczestników/Uczestniczek projektu można stwierdzić, że – co wynika z wywiadów, ankiet i rozmów z Uczestnikami/czkami – praktyki w przedsiębiorstwach są bardzo ważnym elementem kształcenia nauczycieli/ek przedmiotów zawodowych i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, szczególnie w tak dynamicznie rozwijających się i stale zmieniających gałęziach gospodarki, jakimi są hotelarstwo i gastronomia. Osoby uczestniczące w projekcie w ogromnej większości wcześniej nie brały udziału w takich praktykach, mało tego - wiele z nich nigdy nie było w hotelu cztero- lub pięciogwiazdkowym. Wielu nauczycieli/ek i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży gastronomicznej po raz pierwszy podczas praktyk odbytych w ramach projektu zetknęła się ze stosowanymi zasadami organizacji pracy, nowymi technologiami np. programami do obsługi hotelu czy z wykwintnymi potrawami i fantazyjnymi dekoracjami. Zdecydowanie brakuje im umiejętności praktycznych m.in. baristycznych i sommelierskich.

Inną bardzo ważną kwestią, na którą zwracali uwagę nauczyciele/ki przedmiotów zawodowych i instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu uczący hotelarstwa i gastronomii to duży rozdźwięk

Projekt „**Nowoczesne kadry kształcenia zawodowego w hotelarstwie i gastronomii**” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

pomiędzy wymaganiami, jakie stawiane są przed uczniami na egzaminach zawodowych, a tym, czego wymagają przedsiębiorcy od swoich przyszłych pracowników. Wiedza, którą nauczyciele przekazują uczniom – mając na względzie egzamin zawodowy, uprawniający do otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe i często podjęcia pracy w zawodzie - w wielu punktach nie pokrywa się z tym, co obecnie dzieje się w hotelarstwie czy gastronomii.

Pozostaje jeszcze kwestia współpracy pomiędzy szkołami zawodowymi a przedsiębiorcami. Na tej linii – o czym mówią nauczyciele przedmiotów zawodowych – nie ma porozumienia i wspólnego działania. Przedsiębiorcy nie są zainteresowani, aby umożliwić nieodpłatnie praktyki zawodowe nauczycielom, gdyż musieliby do właściwej organizacji takiej praktyki oddelegować swojego pracownika (koszty), nierzadko też zapewnić stażystom zakwaterowanie i wyżywienie (kolejne koszty). Natomiast nauczycieli nie stać na opłacenie takich praktyk. Dlatego ich realizacja możliwa jest tylko w ramach projektów współfinansowanych np. przez Unię Europejską lub/i budżet państwa.

Wszyscy uczestnicy projektu podkreślali ogromne znaczenie kształcenia praktycznego w kształtowaniu przyszłych adeptów hotelarstwa i gastronomii. Teorię należy oprzeć na praktyce w różnych formach, a jedną z nich jest właściwa realizacja praktyk zawodowych odbywanych w różnych zakładach hotelarskich i gastronomicznych. W trakcie odbywania praktyk zawodowych uczniowie mogą zdobywać nowe doświadczenia, mają okazję wykorzystać swoje umiejętności w bezpośrednim kontakcie z gośćmi, a także mogą obserwować pracę profesjonalnych hotelarzy. Nie ma wątpliwości, że związki z branżą stanowią jeden z istotniejszych elementów dobrego systemu szkolnictwa zawodowego, a co za tym idzie – przygotowanie absolwenta zgodnie z aktualnymi wymaganiami pracodawców. Aby szkoły mogły wdrożyć nowoczesne metody i treści nauczania, nauczyciele powinni być zaznajamiani nie tylko z aspektem dydaktycznym, lecz także z aktualnymi, korzystnymi rozwiązaniami w branży. Jednym ze sposobów przekazywania tej wiedzy i umiejętności, a także nawiązywania silnych i efektywnych związków między szkolnictwem a branżą są właśnie tego typu projekty.