



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt jest współfinansowany  
przez Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu Społecznego

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



---

**PROGRAM  
PILOTAŻOWEJ PRAKTYKI ZAWODOWEJ  
DLA  
NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW  
ZAWODOWYCH  
I INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ  
NAUKI ZAWODU**

**BRANŻA GASTRONOMICZNA**

**Dr Janusz Skwarek**

---

ADMINISTRATOR PROJEKTU

Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Zamościu, ul. Akademicka 4, 22-400 Zamość  
tel. 84 677 67 45, 84 677 67 28, 84 677 67 09, fax. 84 677 67 10, [www.wszia.edu.pl](http://www.wszia.edu.pl), [poczta@wszia.edu.pl](mailto:poczta@wszia.edu.pl)



## **SPIS TREŚCI**

<b>WSTĘP .....</b>	<b>3</b>
<b>I. EDUKACJA DOROSŁYCH – UWARUNKOWANIA, CELE, PERSPEKTYWY .....</b>	<b>5</b>
<b>II. EDUKACJA W ZAKRESIE GASTRONOMII, ASPEKTY METODYCZNO – DYDAKTYCZNE .....</b>	<b>11</b>
<b>III. CELE STAŻU .....</b>	<b>15</b>
<b>IV. ZAKRES PRZEDMIOTOWY .....</b>	<b>16</b>
<b>V. INNOWACYJNOŚĆ .....</b>	<b>20</b>
<b>VI. ORGANIZACJA .....</b>	<b>22</b>
<b>LITERATURA .....</b>	<b>24</b>



## WSTĘP

Edukacja dorosłych jest ważnym ogniwem w całym systemie oświaty, ponieważ od niej w dużej mierze zależy jakość życia zawodowego, publicznego i prywatnego każdego człowieka. Zmiany w warunkach pracy i bytu społeczeństwa wyłaniają nowe potrzeby kształcenia, na które nie może być obojętna także edukacja dorosłych. Postęp cywilizacyjny we wszystkich dziedzinach ludzkiej działalności stał się obecnie powszechny. Wpłynął na rozwój nowych gałęzi przemysłu, handlu i usług. Również szkoły uczą nowych umiejętności oraz upowszechniają nowe rodzaje wiedzy, najczęściej zgodnie z potrzebami rynku pracy lub wymaganiami gospodarki rynkowej.

W ostatnich latach dramatycznie wzrosło bezrobocie. Wynika ono między innymi z mechanizmów nowoczesnej gospodarki, zmiany systemu finansowania i zarządzania w przedsiębiorstwach, redukcji miejsc pracy ze względu na opłacalność lub kryteria kompetencji w doborze pracowników.

W sytuacji coraz większych wymagań kierowanych pod adresem dorosłych ludzi istnieje potrzeba polepszenia jakości przekazywanej wiedzy ogólnej i zawodowej. Ludzie pragną ukończenia atrakcyjnych form kształcenia oraz uczestnictwa w systemie edukacyjnym, po to by stworzyć możliwości powiększenia swoich kwalifikacji zawodowych, realizacji planów osobistych lub zawodowych.

W związku z integracją Polski ze strukturami Unii Europejskiej coraz ważniejszym zadaniem dla edukacji dorosłych jest tworzenie możliwie najszerszego wspólnego układu odniesienia, w postaci wiadomości, umiejętności i postaw. Szczególnie duża uwaga powinna zostać zwrócona na rozwój wiedzy z zakresu porozumiewania się, tak aby jak największa liczba ludzi posługiwała się tym samym językiem. Szkoła powinna kształtować podatność na zmiany, czyli zachęcać do dalszego zdobywania wykształcenia ogólnego oraz zawodowego, a także uświadamiać słuchaczom, że ich całe życie będzie nieustanną „szkołą dokształcającą”. Kolejnym



ważnym dążeniem jest rozwijanie umiejętności radzenia sobie ze wzrostem informacji, co również oznacza znajomość techniki komputerowej i korzystania z Internetu. Ponadto istotnym staje się zrozumienie, jak ogromne znaczenie ma utrzymanie równowagi pomiędzy systemem ekologicznym i techniką. We wszystkich krajach europejskich dąży się do określenia tzw. kompetencji kluczowych, czyli rozpoznawania kwalifikacji u osób dorosłych, w celu znalezienia najlepszych rozwiązań w zakresie ich oceny.

Ważne jest stworzenie systemu oceny umiejętności w każdej z dziedzin działalności zawodowej człowieka oraz wypracowanie bardziej elastycznych środków formalnego uznawania kwalifikacji. Również dopasowanie celowości edukacji do wymogów świata pracy jest niezbędnym elementem, który szkoła musi wziąć pod uwagę. Ponadto opanowanie języków obcych może pozwolić obywatelom na korzystanie z możliwości zawodowych, jakie otwiera przed nimi powstanie nowego międzynarodowego rynku pracy.

Prezentowany program pilotażowej praktyki zawodowej dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu może być pomocny w lepszym zrozumieniu zadań dydaktyczno-wychowawczych szkoły w odniesieniu do realiów pracy zawodowej. Pozwoli również przybliżyć aktualne problemy kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej.



## I. EDUKACJA DOROSŁYCH – UWARUNKOWANIA, CELE, PERSPEKTYWY

Edukacja dorosłych zajmuje się szeroko pojętym procesem nauczania i uczenia się ludzi dorosłych. Samo kształcenie dorosłych obejmuje również doskonalenie zawodowe, a w tych ramach doszkalanie i przekwalifikowanie. W dzisiejszych czasach uczenie się przez całe życie, w dorosłym wieku, jest wymogiem mającym decydujący wpływ na jakość życia zawodowego, publicznego i prywatnego każdego człowieka. Przemiany społeczne oraz istotne przekształcenia w środkach komunikacji i informacji wyłaniają nowe potrzeby edukacyjne, na które nie może być obojętna oświata dorosłych.

T. Wujek (1998, s. 93-98) uważa, że w realiach przyspieszonego rozwoju wiedzy ludzkiej i przyrostu informacji programy szkolne muszą ulegać zmianom i eksponować te treści, które nie ulegają procesom szybkiej dezaktualizacji. Jednakże przemianom muszą podlegać nie tylko treści, lecz również stosowane dotychczas metody, co jest jednym z najtrudniejszych problemów do rozwiązania. Konsekwencją powinno stać się doprowadzenie do zasadniczych zmian w programach i organizacji kształcenia nauczycieli.

W związku z powyższym przed edukacją dorosłych można postawić następujące zadania (R. Gutowski, 1998):

- Zdobywanie wiedzy o człowieku jako podmiocie myślącym, uczuciowym i twórczym (z elementami współczesnej filozofii człowieka),
- Uczenie umiejętności „uczenia się”, opanowanie nowoczesnych technologii informacyjnych,
- Uczenie myślenia: niekonwencjonalnego, śmiałego, alternatywnego, twórczego oraz rozwiązywania problemów praktycznych,
- Opanowanie i rozwijanie umiejętności komunikowania, porozumiewania się i współpracy z ludźmi (w tym także umiejętności zachowywania się w sytuacjach konfliktowych - negocjowania),
- Uczenie jak być człowiekiem „autorskim”, wspomaganie pozytywnej



indywidualizacji życiowej człowieka,

- Przygotowanie do demokratycznego współdziałania w sterowaniu nowoczesną cywilizacją, kształtowanie poczucia współodpowiedzialności za sprawy społeczne i aktywnego uczestnictwa w tworzeniu opinii publicznej,
- Zdobycie umiejętności poszukiwania pracy i autoreklamy,
- Podtrzymywanie i rozwijanie polskiej tożsamości kulturowej.

Cz. Banach (1998) reprezentuje stanowisko, że zadaniem państwa i jego organów oraz samorządów terytorialnych powinno być: dostosowywanie edukacji dorosłych do potrzeb ludzi, wypróbowywanie rozwiązań innowacyjnych, wykorzystywanie wyników badań oraz praktycznych doświadczeń krajowych i zagranicznych. Autor nakreśla kierunki działań edukacji dorosłych na najbliższe lata. Jednym z nich powinno być dążenie do pełniejszego wykorzystania różnych form kształcenia, wiązania form szkolnych i pozaszkolnych, jak również rozwój centrów kształcenia ustawicznego. Ponadto istotna jest modernizacja programów kształcenia, uwzględniająca istotę i konsekwencje edukacyjne „polskich wyzwań cywilizacyjnych”.

„Wyzwania cywilizacyjne” – to szeroko ujęte problemy społeczne, polityczne, gospodarcze, kulturalne, edukacyjne, naukowe i międzynarodowe, ważne dla naszej egzystencji i samorealizacji. Stawiają one również przed edukacją wiele pytań i problemów do rozwiązania, których nie da się rozstrzygnąć dotychczasowymi metodami i środkami. Są one szansami, ale także zagrożeniami. Do najważniejszych wyzwań cywilizacyjnych Polski w latach 1995-2010 według Cz. Banacha (1998) należą zadania związane z ludnościowymi uwarunkowaniami sytuacji gospodarczej, zatrudnienia, edukacji, zdrowia i polityki socjalnej. Do 2010 roku wchodzi w życie dorosłe pokolenie wyżu demograficznego i jednocześnie będzie trwał proces przyrostu ludzi powyżej 60 lat.

O powodzeniu w edukacji pozaszkolnej dorosłych zdaniem Cz. Banacha (1998) w znacznym stopniu decydują motywacje podejmowania nauki w



zorganizowanych formach kształcenia i doskonalenia. Czynnikiem, które różnicują wybór motywów uczenia się są niewątpliwie: poziom wykształcenia, wiek uczestników, zawód wykonywany lub chęć zdobycia nowego zawodu, a także płeć. Motywy przede wszystkim wynikają z potrzeb zawodowych, chęci poszerzenia swoich horyzontów myślowych oraz zaspokojenia zainteresowań.

Warto zauważyć, że edukacja dorosłych jest integralną częścią „edukacji permanentnej”, realizowanej od najmłodszych lat do późnej starości. T. Aleksander (1992) uważa, że pozaszkolna edukacja ogólnokształcąca jest ważnym elementem w życiu współczesnego człowieka i pełni ona wiele istotnych funkcji:

- kompensacyjną, stwarzającą powtórne szanse kształcenia się,
- kompensacyjną wobec osób samotnych i zagubionych,
- integracyjną, zespalającą ludzi w różnych grupach społecznych,
- progresywną, stymulującą przeobrażenia społeczne i nowe sposoby postępowania,
- adaptacyjną, umożliwiającą dostosowanie się do nowej rzeczywistości,
- profilaktyczną, w celu uniknięcia zagrożeń cywilizacyjnych,
- akceleracyjną, napędzającą do nowego działania,
- terapeutyczną, będącą terapią społeczną dla zjawisk patologicznych,
- prestiżową, spełniającą ambicje uczestników kształcenia.

S. Kaczor (1993) wyróżnia dodatkowo równie ważne zadania stojące przed edukacją dorosłych. Jednym z nich jest udzielenie pomocy jednostkom potrzebującym informacji w celu zorientowania ich w nowych warunkach, a także pomoc w podejmowaniu decyzji w sprawach zatrudnienia oraz bezrobocia. Kolejnym obszernym zadaniem stojącym przed edukacją jest dostarczenie ludziom wiedzy z dziedziny nauk społecznych jak również pomoc w rozwiązywaniu problemów moralnych.

Cele i zadania edukacji dorosłych w sposób szczególny ujmuje Biała



Księga Komisji Europejskiej pod tytułem: „Nauczanie i uczenie się – na drodze do uczącego się społeczeństwa”. Autorzy tej publikacji podkreślają fakt, że sytuacja społeczna każdego człowieka będzie w coraz większym stopniu zależała od zdobytej przez niego wiedzy. Społeczeństwo przyszłości będzie inwestować w wiedzę i stanie się społeczeństwem uczącym się, w którym każdy będzie tworzył swoje kwalifikacje. Kluczowy problem zatrudnienia przy ciągle zmieniającej się ekonomii powoduje, że system kształcenia i doskonalenia musi podlegać ciągłym przeobrażeniom, głównie przez poszukiwanie dróg kształcenia, przystosowanych do perspektyw pracy i zatrudnienia.

Podnoszenie poziomu wiedzy u dorosłych, a więc zdobywanie umiejętności jednostki będzie podstawowym priorytetem związanym z rozwijaniem wszelkich form zachęty do uczenia się. We wszystkich krajach europejskich dąży się do określenia tzw. kompetencji kluczowych, czyli rozpoznawania kwalifikacji u osób dorosłych, w celu znalezienia najlepszych rozwiązań w zakresie ich oceny. Podstawową ideą jest wyznaczenie pewnej liczby odpowiednio zdefiniowanych umiejętności z takich dziedzin jak: matematyka, informatyka, języki obce, finanse, zarządzanie i t.p. Ważne jest stworzenie systemu oceny umiejętności w każdej z tych dziedzin oraz stworzenie bardziej elastycznych środków formalnego uznawania umiejętności. Istotnym celem dla edukacji dorosłych jest zbliżenie szkoły i przedsiębiorstwa.

Są to wzajemnie uzupełniające się miejsca zdobywania wiedzy. W niektórych krajach europejskich to zbliżenie ma miejsce od dawna, ponieważ szkoła powinna zapewnić wykształcenie jak najbardziej dostosowane do możliwości zatrudnienia. Dopasowanie celowości edukacji do wymogów świata pracy jest koniecznym elementem, który szkoła musi wziąć pod uwagę.

Analiza zjawiska marginalizacji społecznej, zaprezentowana w pierwszej części Białej Księgi dotycząca takich grup jak: młodzi ludzie bez





dyplomu, pracownicy w starszym wieku, ludzie od długiego czasu bezrobotni, czy też kobiety powracające po przerwie na rynek pracy ukazują, że przydatność do zatrudnienia tych grup jest szczególnie narażona na odrzucenie. Państwa członkowskie Unii Europejskiej posługują się całym asortymentem środków w celu zahamowania procesu marginalizacji. Opierają się one na zwiększeniu staży edukacyjnych dla pracowników, pomocy w powrocie do zawodu oraz włączeniu osób będących w trudnej sytuacji do akcji zatrudnienia miejscowego. Bardzo ważnym celem dla edukacji pozaszkolnej dorosłych jest według autorów Białej Księgi opanowanie trzech języków Wspólnoty. Jest to warunek konieczny pozwalający obywatelom Unii na korzystanie z możliwości zawodowych i osobistych, jakie otwiera przed nimi powstanie wielkiego rynku pracy bez granic.

Umiejętnościom lingwistycznym muszą towarzyszyć zdolności dostosowania się do środowisk pracy i życia wyznaczonych przez odrębne kultury. Znajomość języków obcych jest nieodzowna, do poznania innych ludzi, z całym bogactwem różnorodności kulturowej, w celu lepszego porozumienia pomiędzy obywatelami Unii Europejskiej. Autorzy Białej Księgi podkreślają również konieczność zrównoważenia inwestycji materialnych i edukacyjnych. Inwestowanie w kompetencje jest tu postrzegane jako główny czynnik w procesie konkurencyjności i przydatności do zatrudnienia. Niektóre państwa członkowskie wypróbowują nowe formy finansowania kształcenia i doskonalenia, polegające na współfinansowaniu kształcenia ustawicznego.

Część kosztów biorą na siebie sami zainteresowani, a część pokrywają budżety publiczne przeznaczone na kształcenie i doskonalenie zawodowe. W Białej Księdze zawarte jest stwierdzenie, że rozwój Europy będzie miał miejsce wówczas gdy stworzy się jak najszybciej europejskie społeczeństwo uczące się. Autorzy tej pozycji podkreślają fakt, że „Różnicowanie kulturowe Europy, jej przyszłość, mobilność pomiędzy różnymi kulturami



---

są poważnym atutem w przystosowaniu do nowego świata, który rysuje się na horyzoncie” (Biała Księga, 1997, por. J. Skwarek 2006).



## II. EDUKACJA W ZAKRESIE GASTRONOMII, ASPEKTY METODYCZNO – DYDAKTYCZNE

Mimo, że gastronomia należy do jednej z najstarszych i najbardziej rozpowszechnionych form działalności usługowej, jej pojęcie, funkcje i zakres nie mają w literaturze i praktyce jednolitego ujęcia. Studiując literaturę dotyczącą gastronomii, można zauważyć duży chaos w obrębie podstawowych pojęć dotyczących tego działu gospodarki. Termin „gastronomia” ma przy tym wiele synonimów: żywienie zbiorowe (catering), rzemiosło gastronomiczne, usługi żywieniowe (food service industry). Często gastronomia jest traktowana jako ogniwo większych systemów ekonomicznych: gospodarki żywieniowej lub hotelarstwa. Obecnie działalność gastronomiczna obejmuje szerokie spektrum różnorodnych czynności.

Ogólnie rzecz biorąc, polegają one na:

- przygotowaniu i oferowaniu gotowych do konsumpcji potraw i napojów we własnych zakładach i na wynos,
- sprzedaży towarów handlowych,
- tworzeniu warunków umożliwiających konsumpcję w miejscu sprzedaży,
- świadczeniu różnorodnych usług.

Chociaż działalność gastronomiczna nie podlega wielu klasycznym definicjom usługi, to usługowy charakter gastronomii jest bezdyskusyjny. Charakteryzuje ją wiele cech typowych dla usług, a mianowicie:

- **nierozdzielność - usługi gastronomiczne są świadczone przez usługodawcę i na ogół jednocześnie konsumowane przez klienta, proces usługowy jest realizowany w toku bezpośredniego czasowo-przestrzennego kontaktu między oferentem a konsumentem, uczestnictwo konsumenta w**



**procesie sprzedaży usług jest w zasadzie konieczne,**

- **niematerialność - również w usługach gastronomicznych ważną rolę odgrywają elementy niematerialne, obsługa konsumentów, serwowanie potraw, usługi rozrywkowe, gotowość do oferowania świadczeń mają charakter niematerialny,**
- **nietrwałość - usługi gastronomiczne nie mogą być magazynowane,**
- **różnorodność - usługi gastronomiczne są niejednolite, tylko pewna ich część nadaje się do standaryzacji, w procesie historycznego rozwoju różnorodność się nasila,**
- **lokalny zasięg działalności gastronomicznej - ta cecha sprawia, że zakłady gastronomiczne, podobnie jak inne rodzaje usług konsumpcyjnych, muszą być rozmieszczane na podstawie orientacji komunikacyjnej.**

Sposób przekazywania wiedzy, czyli wykorzystywane metody dydaktyczne wpływają nie tylko na trwałość i wartość wiedzy, ale przede wszystkim na społeczne funkcjonowanie uczennic i uczniów. Sposób przekazywania umiejętności i wiedzy, nazywany przez np. G. Batesona wtórnym uczeniem się, służy jako pas transmisyjny wartości, postaw, norm społecznych, warunkuje zachowanie uczniów nie tylko w klasie szkolnej, ale także poza nią. Autor przypisuje mu większą wagę niż treściom nauczania (za Bauman, 2000, ss. 151–152). Zatem zgodnie z tą prawidłowością, ważniejszy od instrukcji na temat przygotowywania pierogów jest sposób, w jaki instrukcja ta zostanie przekazana uczniom. W zależności od tego czy przepis zostanie podyktowany przez nauczyciela, czy też grupowo zrekonstruowany w wyniku dyskusji – dochodzi do przekazania lub konstruowania wiedzy służącej nie tylko prawidłowemu wykonaniu określonej potrawy, ale nade wszystko wiedzy niezbędnej do społecznej adaptacji (lub emancypacji) jednostek:

- podyktowanie przepisu skutkuje tym, że uczeń oprócz poznania



przepisu doświadczy np. lekceważenia własnej wiedzy i aktywności, uzmysłowi sobie własną niewiedzę i niemożność jej samodzielnego zniwelowania, uzna władzę i mądrość nauczyciela oraz rozpozna w nim (jedyne) źródło wartościowej wiedzy,

- re/konstrukcja przepisu, np. podczas grupowej dyskusji, uzmysławia uczniowi, że on, jego koledzy i nauczyciel dysponują wiedzą, wiedza ta jest wartościowa, można uczestniczyć w jej poszukiwaniu i tworzeniu, jest wiele źródeł wiedzy.

W obu przypadkach materialnym produktem zajęć lekcyjnych dotyczących przygotowywania potrawy jest określona liczba prawidłowo ulepionych pierogów, natomiast mentalnym produktem jest swoisty sposób funkcjonowania uczniów w szkole i w społeczeństwie. W odniesieniu do użytego tu przykładu albo mamy do czynienia z człowiekiem nastawionym na recepcję gotowej wiedzy, niezdolnym do jej szukania i tworzenia, albo z człowiekiem autonomicznym, poszukującym, konstruującym wiedzę w oparciu o różne źródła informacji.

Opisany powyżej mechanizm wtórnego uczenia się odnajdziemy w koncepcji ukrytego programu, który jest definiowany jako „to wszystko, co zostaje przyswojone podczas nauki w szkole obok oficjalnego programu” (Meighan, 1993, s. 91). Uczęszczanie do szkoły, uczestnictwo na zajęciach szkolnych, lektura podręczników, rodzaj relacji interpersonalnych pomiędzy uczniami, nauczycielami i pozostałymi pracownikami szkoły skutkują tym, że uczniowie przyswajają sobie określone postawy i zachowania, opracowują specyficzne strategie przetrwania w warunkach szkoły

Z rozwojem kompetencji nauczycielskich jest podobnie jak z rozwojem uczniowskich kompetencji. Trudno wskazać skończony zakres niezbędnej wiedzy metodycznej oraz sformułować niezawodne, jednoznaczne algorytmy zachowań gwarantujących określone skutki w osobowości czy aktywności uczniów. Wydaje się, że pozostaje poszukiwanie i sprawdzanie bogactwa metod i zasad dydaktycznych sformułowanych przez dydaktyków, w tym



---

zwłaszcza dydaktyków twórczości. Trudno wskazywać na uniwersalia w tym zakresie, warto jednak zawsze myśleć o przestrzeganiu przynajmniej czterech zasad uczenia się i motywacji: zasady aktywnego wiązania teorii z praktyką, zasady doniosłości, zasady nowości oraz zasady przyjemności (Pankowska, 2008, s. 257).



### **III. CELE STAŻU**

**W oparciu o zaprezentowane wyżej poglądy i stanowiska w sprawie edukacji dorosłych proponuję się przyjęcie następujących celów staży zawodowych nauczycieli praktycznej nauki zawodu w zakresie gastronomii:**

- zapoznanie się z urządzeniami, narzędziami i innym sprzętem technicznym stosowanym w procesach produkcyjnych lub usługach gastronomicznych,
- poznanie specyfiki pracy na rzeczywistych stanowiskach pracy w branży gastronomicznej,
- doskonalenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce,
- zdobycie nowych doświadczeń zawodowych w nowoczesnie zarządzanych przedsiębiorstwach branżowych,
- nawiązanie kontaktów zawodowych/branżowych, umożliwiających ich wykorzystanie w procesie kształcenia zawodowego,
- doskonalenie umiejętności właściwej komunikacji interpersonalnej w bezpośrednim kontakcie z pracownikami,
- analiza zasad zapewniania jakości produkcji i usług w przedsiębiorstwie,
- analiza zasad zapewniania bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie,
- kształtowanie wizerunku firmy w środowisku lokalnym i regionalnym.



#### **IV. ZAKRES PRZEDMIOTOWY**

Nauczyciele zawodów branży gastronomicznej powinni znać podstawowe wymogi rynku pracy w tej dziedzinie, a w szczególności funkcjonowanie i uwarunkowania rozwoju placówek gastronomicznych, w różnych formach ich organizacji.

Wobec tego edukacja w zakresie gastronomii powinna uwzględniać różne **obszary umiejętności zawodowych** związanych z pracą zawodową w branży.

##### **Obsługa gastronomiczna (kelner/barman):**

- sprzątanie i przygotowanie stolików,
- witanie Gości w części gastronomicznej placówki (umiejętność nawiązywania kontaktu wzrokowego, zapraszanie do zajmowania miejsc),
- znajomość karty menu, (umiejętność podawania karty rozłożoną do czytania, umiejętne doradzanie, zachęcanie do konsumpcji dodatkowej, proponowanie gościom napojów i deserów),
- przyjmowanie zamówień w sposób bezbłędny z zapamiętaniem indywidualnych życzeń gości przy jednym stoliku,
- odpowiedzialność za tempo obsługi oraz estetykę podawanych dań, podawanie dania zgodnie ze sztuką kelnerską,
- pytanie gościa o sposób zapłaty przed zamknięciem rachunku,
- rozliczanie usługi stosownie do szczegółowych procedur (gotówka, karta, na fakturę, itp.),
- dbałość o regularne opróżnianie popielniczek w sposób higieniczny,
- nie wyrażanie oczekiwań na napiwki,
- żegnanie gości zaproszeniem do ponownej wizyty,
- zgłaszanie przełożonym faktu pozostawienia przez Gości rzeczy osobistych,
- utrzymywanie w ciągłej czystości i gruntowne sprzątanie części





gastronomicznej w strefie obsługi gościa,

- sprawowanie opieki nad czystością i kompletnością wózków i stojaków pomocniczych,
- utrzymywanie w stałej sprawności przydzielonego do pracy sprzętu mechanicznego i wyposażenia,
- informowanie przełożonych o dostrzeżonych nieprawidłowościach i zagrożeniach w zakresie funkcjonowania placówki gastronomicznej,
- zastępowanie innych pracowników placówki w ramach posiadanych kwalifikacji,
- wykonywanie innych poleceń przełożonych w ramach potrzeb placówki gastronomicznej.

#### **Produkcja gastronomiczna:**

- praktyczne wykorzystanie poznanych zasad produkcji gastronomicznej,
- obróbka wstępna surowców,
- stosowanie różnych metod obróbki cieplnej produktów i półproduktów,
- sporządzanie różnych potraw,
- wykonywanie prac porządkowych oraz organizowanie zmywania naczyń,
- posługiwanie się podstawowym sprzętem stołowym i naczyniami,
- poznanie zasad nakrywania stołów na różne okoliczności,
- stosowanie i przestrzeganie przepisów BHP i ppoż.,
- prowadzenie dokumentacji obowiązującej w zakładzie gastronomicznym.

#### **Stąd pilotażowy staż zawodowy powinien uwzględniać**

##### **następujące obszary gastronomii:**

##### **Kuchnia zimna**

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni zimnej,
- przygotowanie stanowiska pracy w kuchni zimnej w tym:
  - zapoznanie się z recepturami potraw i menu,
  - przygotowanie narzędzi pracy od podstaw,



- pobranie surowców,
  - przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie,
  - przygotowanie baz do sosów zimnych,
  - Zapoznanie się i przygotowanie sałatek i surówek
- udział w przygotowywaniu zakąsek i sosów zimnych (wspólna praca z szefem kuchni, działu i kucharzami),
- udział w pracy nad zabezpieczeniem surowców przed zepsuciem, sprawdzaniem stanu magazynu na następny dzień, przygotowaniem zamówień na kolejny dzień,
- sprzątnięciu stanowiska pracy, przygotowaniu propozycji do menu dnia

### **Kuchnia gorąca**

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni gorącej
- przygotowanie stanowiska pracy w kuchni gorącej w tym:
  - zapoznanie się z recepturami potraw i menu
  - przygotowanie narzędzi pracy od podstaw,
  - pobranie surowców,
  - przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie
  - przygotowanie bazy do zup i sosów gorących (3dni)
- zapoznanie się z realizacją zamówienia kuchni gorącej zgodnie z kartą menu (zupy, makarony, zakąski gorące, potraw z ryb, potrawy z mięsa i inne dania)
- zabezpieczenie surowców, sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień, przygotowanie zamówień na kolejny dzień, sprzątnięcie stanowiska, przygotowywanie propozycji do menu dnia

### **Kuchnia bankietowa lub/i cateringowa**

- poznanie harmonogramu usługi i sposobu jego przygotowania,
- analizę zamówienia na bankiet,
- przygotowanie stanowiska pracy i przygotowywanie surowców,
- przygotowywanie potraw z mięsa i ryb,
- przygotowywanie zup i sosów,



- 
- przygotowywanie dodatków skrobiowych i warzywnych,
  - przygotowywanie deserów,
  - w przypadku cateringu planowanie i przygotowywanie transportu sprzętu i potraw do miejsca wykonania usługi,
  - sprzątanie po wykonanej usłudze.



## V. INNOWACYJNOŚĆ

**Do nauk ekonomicznych teoria innowacji została wprowadzona przez już J. A. Schumpetera (Mikosik 1993). Do światowej literatury ekonomicznej wprowadził on pojęcie innowacji oraz sformułował tezę, że innowacyjność przedsiębiorstw stanowi o rozwoju gospodarczym w większym stopniu niż kapitał, natomiast przedsiębiorcą jest każdy, kto wprowadza nowe kombinacje.**

Schumpeter jest również autorem koncepcji tzw. twórczej destrukcji (creative destruction) polegającej na nieustannym niszczeniu starych struktur i nieprzerwanym procesie tworzenia nowych, bardziej efektywnych. Według Schumpetera równowaga w gospodarce występuje wtedy, gdy mamy do czynienia z jednym z pięciu przypadków, jakimi są: wytwarzanie nowego produktu, wykorzystanie nowej metody produkcyjnej, znalezienie nowego rynku zbytu, zdobycie nowych źródeł surowców, wprowadzenie nowej organizacji.

Innowacje dzielimy na:

- funkcyjne – zaspokajają nowe, dotychczas nieujawnione potrzeby społeczne, służąc nowym funkcjom,
- przedmiotowe – wprowadzenie nowych przedmiotów w miejsce dotychczas użytkowanych, które znacznie lepiej spełniają zadania, dla których zostały wytworzone,
- procesowe – wprowadzenie nowych metod wytwarzania, które usprawniają produkcję i czynią ją tańszą oraz przynoszą poprawę warunków pracy i środowiska,
- organizacyjne – usprawniają organizację pracy i produkcji, poprawiają stan bezpieczeństwa i higieny pracy.



---

**Innowacyjność stażu polegać będzie na:**

- **poznaniu nowych funkcji gastronomii w nowoczesnych przedsiębiorstwach sektora usług gastronomicznych,**
- **poznaniu nowoczesnych procesów technologicznych i zarządczych, wykorzystujących narzędzia ICT,**
- **poznaniu i przeanalizowaniu zintegrowanych narzędzi zarządzania relacjami z klientami (CRM) oraz przedsiębiorstwem,**
- **zaznajomieniu się z nowoczesnymi, zintegrowanymi technologiami dostaw i obsługi klientów,**
- **organizacji staży w wielu zróżnicowanych pod względem procedur i koncepcji działania firmach, co umożliwi nabycie wielu nowych kompetencji (komunikacja interpersonalna, zróżnicowanie procedur HACCP itp.)**



## VI. ORGANIZACJA

Nauczyciel w trakcie praktyki powinien posiadać opiekuna merytorycznego ze strony zakładu pracy, który stale współpracował będzie z nim w trakcie realizacji zadań. Po zakończeniu stażu zakład pracy powinien przekazać informacje o przebiegu stażu do Administratora Projektu.

Nauczyciel w trakcie praktyki powinien prowadzić dziennik praktyk, według wzoru zaproponowanego przez organizatora. Dodatkowo warto wykorzystać narzędzia informatyczne posiadane przez WSZiA w Zamościu, a służące do komunikacji i ewaluacji praktyk (uczelniany CRM).

Organizator stażu powinien na bieżąco monitorować przebieg stażu, w szczególności zwracając uwagę na jego merytoryczną jakość, terminowość, zaangażowanie uczestników (w tym bezpośrednio firm) oraz rzeczywistą możliwość nabycia nowych kompetencji.

Szczególną wartością dodaną może być:

- stworzenie przez firmę możliwości wykorzystywania w trakcie stażu nowoczesnych narzędzi pracy dydaktycznej,
- przybliżenie i zapoznanie stażysty z nowoczesnymi branżowymi narzędziami ICT,
- włączenie stażystów w bieżące działania w sferze badań i rozwoju nowych produktów i usług.

**Za istotne dla innowacyjnego charakteru stażu uznać należy możliwość jego realizacji u więcej niż jednego pracodawcy. Uczestnik, dzięki możliwości realizacji programu u kilku partnerów, pozna specyfikę i zróżnicowanie zasad i procedur funkcjonowania podmiotów gospodarczych, a co za tym idzie przyswoi szerszy zakres wiedzy, jak również nabędzie większy zakres nowych kompetencji.**

Po zakończeniu stażu powinna zostać dokonana ewaluacja kompetencji



---

nauczyciela praktycznej nauki zawodu (metoda ankietowa lub prezentacja nabytych nowych kompetencji). **Praktyka powinna uwzględniać także zasady godzenia życia zawodowego i rodzinnego. Może się to odbywać poprzez:**

- **ustalenie elastycznych terminów praktyk,**
- **ustalenie elastycznego czasu odbywania praktyk,**
- **podział praktyk na części, pomiędzy którymi występują przerwy czasowe.**



## LITERATURA

1. Aleksander T., Pozaszkolna edukacja ogólnokształcąca dorosłych. UJ, Kraków 1992.
2. Banach Cz., Teoretyczne aspekty pozaszkolnej edukacji dorosłych [w] B. Dylak, G. Raj (red.) Przyszłość pozaszkolnej edukacji dorosłych. SOP, LELIWA, Warszawa 1998, s. 67-79.
3. Bauman Z. Ponowoczesna szkoła życia, w: Alternatywy myślenia o edukacji, red. Z. Kwieciński, Warszawa, 2000.
4. Biała Księga Kształcenia i Doskonalenia. Nauczanie i uczenie się. Na drodze do uczącego się społeczeństwa. Komisja Europejska. WSP, TWP, ITE, Warszawa 1997.
5. Brzezińska A.I. Nauczyciel jako organizator społecznego środowiska uczenia się, w: Rozwijanie zdolności uczenia się. Wybrane konteksty i problemy, red. E. Filipiak, Bydgoszcz 2008.
6. Gutowski R., Edukacja dorosłych w Polsce wobec bezrobocia kryzysu i przemian [w] B. Dylak, G. Raj (red.) Edukacja dorosłych wobec przemian społeczno-gospodarczych i kulturalno-oświatowych kraju. SOP, LELIWA, Warszawa 1998, s. 49-58.
7. Kaczor S., Kształcenie i doskonalenie zawodowe w okresie przemian. MCNEMT, Radom 1993.
8. Kwiatkowski S. M., Perspektywy oświaty dorosłych w Polsce. Edukacja ustawiczna dorosłych 1999, 2, s.17-20.
9. Kwaśnica R. Wprowadzenie do myślenia. O wspomaganiu nauczycieli w rozwoju, w: Z zagadnień pedeutologii i kształcenia nauczycieli, Studia Pedagogiczne, LXI, Warszawa 1995.
10. Meighan R. Socjologia edukacji, Toruń, 1993
11. Mikosik S. Teoria rozwoju gospodarczego Josepha A. Schumpetera Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1993
12. Pankowska D. Pedagogika dla nauczycieli w praktyce. Materiały metodyczne, Kraków 2008





- 
13. Skwarek J., *Kształcenie dorosłych w świetle wymagań współczesnego życia*. Wydawnictwo WSZiA w Zamościu, Zamość 2006.
  14. Wujek T., *Oświata dorosłych w Polsce w latach 1918-1996* [w] S. Kaczor, W. Gieseke, W. Höhn (red.) *Problemy pedagogiki dorosłych w Polsce i w Niemczech*. ITE, Radom 1997, s. 43-66.
  15. Wujek T., *Rola oświaty dorosłych w dobie transformacji ustrojowej* [w] B. Dylak, G. Raj (red.) *Edukacja dorosłych wobec przemian społeczno-gospodarczych i kulturalno-oświatowych kraju*. SOP, LELIWA, Warszawa 1998, s. 93-99.