

STAŻE ZAWODOWE DLA NAUCZYCIELI



Mistrzowie
Hotelarstwa

Informator doskonalenia zawodowego

*Doświadczenie pozwala nam kierować własnym
życiem wedle zasad sztuki, brak doświadczenia
rzuca nas na igraszkę losu.*

Platon



*To niesamowite, jak wielka jest różnica
pomiędzy czytaniem o czymś,
oglądaniem o tym filmów,
a doświadczeniem tego w prawdziwym życiu.*


Stephanie Meyer

O projekcie „Mistrzowie Hotelarstwa”

Celem głównym projektu jest podniesienie kompetencji nauczycieli w zakresie nowoczesnych technologii w procesie nauczania, umiejętności metodycznych, zwiększenia wiedzy i umiejętności, a także zastosowania najnowszych rozwiązań ICT w dydaktyce oraz zwiększenia umiejętności praktycznych w zakresie branży turystycznej, zgodnie z najnowszymi trendami branży.

Zaplanowano, że cel ten zostanie uzyskany poprzez osiągnięcie następujących celów szczegółowych:

1. Wypracowanie modelu wsparcia teoretycznego i praktycznego 120 nauczycieli z województw: małopolskiego, śląskiego i podkarpackiego w zakresie metod i sposobów nauczania młodzieży w celu przygotowania jej do oczekiwań rynku pracy.
2. Kompleksowe wsparcie teoretyczne i praktyczne 120 nauczycieli z województw małopolskiego, śląskiego i podkarpackiego w celu przygotowania ich do oczekiwań na rynku pracy ich absolwentów.
3. Podniesienie wiedzy na temat innowacyjnych rozwiązań w zakresie przygotowania absolwentów szkół branży turystycznej z województw małopolskiego, śląskiego i podkarpackiego, poprzez 120 nauczycieli szkół o profilu turystycznym.
4. Wypromowanie w środowisku branży turystycznej sposobu opracowania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań dotyczących przygotowania absolwentów szkół branży turystycznej.



Projekt „Mistrzowie Hotelarstwa” jest finansowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3. Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe.

Projekt jest skierowany do 120 nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu z branży turystycznej na terenie województwa małopolskiego, podkarpackiego oraz śląskiego.

W ramach projektu powstały programy doskonalenia zawodowego następujących zawodów:

- technik turystyki wiejskiej,
- technik organizacji usług gastronomicznych,
- technik obsługi ruchu turystycznego,
- technik hotelarstwa.

Programy te wdrażane były podczas 10-dniowych staży w przedsiębiorstwach.

Zdaniem specjalistów...

Jednocześnie eksperci/specjaliści podkreślają, że jednym z kluczowych elementów, wymagających zmiany w szkolnictwie zawodowym, jest brak praktyki wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych. Posiadaną wiedzę wynoszą oni z uczelni, ale w ramach pracy nie mają stałego kontaktu z przedsiębiorstwami, nie znają zasad ich funkcjonowania, nowych technologii i nowinek branżowych. A to nie pozwala im na praktyczne kształcenie uczniów.

Staże zawodowe w przedsiębiorstwach pozwalają nauczycielom zdobyć wiedzę operacyjną, własne doświadczenia w branży. Dzięki działaniom praktycznym doskonalą warsztat pracy, zdobywa nowe umiejętności i kompetencje pożądane przez pracodawców, a to pozwala mu wyposażyć w nie następnie uczniów i łatwiej realizować program nauczania.





Zdaniem przedsiębiorców...

Konieczność współpracy środowisk szkolnych i przedsiębiorstw branży turystycznej mocno podkreślają firmy turystyczne. W modernizacji kształcenia zawodowego widzą oni szansę na pozyskanie dobrze wyedukowanego i posiadającego niezbędne umiejętności pracownika.

W ramach staży w projekcie „Mistrzowie Hotelarstwa” 120 nauczycieli szkół kształcących w branży turystycznej wzięło udział w stażach w 16 przedsiębiorstwach.

Wypowiedzi przedsiębiorców

Podczas stażu zostały przekazane praktyczne aspekty pracy w hotelu, które z pewnością zwiększą skuteczność procesu nauczania przedmiotów zawodowych. Nauczyciele poznali realne funkcjonowanie hotelu i restauracji, pracowali na programach komputerowych, obsługiwali sprzęt, zajmowali się gośćmi. Wiedzę teoretyczną mogli zmierzyć z praktyką.

Teoria znacznie różni się od praktyki, więc trzeba łączyć obie te formy. Staże nauczycieli pozwoliły poznać wzajemne oczekiwania obu stron. Nauczyciele poznali pracę, nowe technologie, wymagania stawiane pracownikom. Pozwoli im to dostosować program nauczania do wymagań rynku pracy. Hotel zaś będzie miał szanse na pozyskanie kompetentnych pracowników.

Podsumowanie

Opiekunowie staży i dyrektorzy przedsiębiorstw turystycznych podkreślili, że realizacja projektu umożliwiła uczestnikom poszerzenie i uaktualnienie posiadanej wiedzy branżowej związanej z funkcjonowaniem firm branży turystycznej przy wykorzystaniu najnowszych technologii i rozwiązań. Podczas stażu nauczyciele poznali nowe technologie, a także struktury i sposób działania firm, w których odbywali staż.

Udział w stażach pozwolił im zaobserwować funkcjonowanie firmy oraz zdobyć wiedzę i umiejętności wymagane przez przedsiębiorców, u których w przyszłości potencjalnie mogą pracować ich uczniowie. To cenne źródło wiedzy, które wskazuje na jakie aspekty w procesie kształcenia należy szczególnie zwrócić uwagę, aby uczniowie mogli sprostać oczekiwaniom rynku pracy.

Zgodnie podkreślili oni, że staż w przedsiębiorstwie, jako dłuższa forma kształcenia zawodowego, jest cennym doświadczeniem dla obu stron.





Wywiad z przedsiębiorcą

1. Jakie możliwości dają staże zawodowe nauczycieli w przedsiębiorstwie?

Stáže umożliwiają praktyczne poznanie kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa. Dzisiejsze wymagania klienta stale się zmieniają. Żeby się do nich dostosować potrzebna jest analiza sytuacji rynkowej, wprowadzenie zmian i dostosowywanie przedsiębiorstw do nowych oczekiwań klienta. Staże zawodowe pomogą ugruntować wiedzę na temat konkretnych zachowań biznesowych, jakości oferowanych usług i oczekiwań jakie klient dyktuje przedsiębiorcom.

2. Czy przedsiębiorcom zależy na budowaniu relacji ze szkołami?

A jeśli tak to dlaczego?

Współpraca ze szkołami jest konieczna. Warto by uczniowie - przyszli pracownicy - byli w okresie kształcenia zapoznani z oczekiwaniami klienta i mogli osobiście uczestniczyć w procesie obsługi gościa. Im więcej okazji do wykonywania konkretnych zadań, tym łatwiej uczniowi doskonalili się, nabrać pewności w tym co robi i rozwijać w sobie pasję do profesjonalnej obsługi gościa. Seneka powiedział: „Umiejętność robienia czegoś, bierze się z robienia tego”. Warto więc mieć jak najwięcej okazji do robienia tego, w czym chcemy się doskonalić. Takie podejście ułatwi wspólne wypracowanie systemu ułatwiającego uczniom kontakt z emocjami i autentycznym klientem. Dzięki współpracy ze szkołami można dopracować zasady stażów w zakładach pracy dla uczniów. Współpraca przy przygotowaniu programu praktyk i dostosowaniu programu nauczania może pomóc dobrać odpowiedni poziom zagadnień i zasób wiedzy, jaki powinien osiąść uczeń, aby efektywniej wykorzystać czas praktyk w zakładzie pracy. Warto, żeby wiedza wspierała możliwość zdobywania konkretnych umiejętności w aktualnym otoczeniu biznesowym (infrastruktura, wyposażenie restauracji, recepcji i pokoi, a także środki i techniki komunikacji itp.). Uczeń uniknie wtedy szoku poznawczego w przyszłej pracy i łatwiej zrozumie swoją rolę przyszłego pracownika branży hotelowej.

3. Jakie korzyści daje przedsiębiorcy staż nauczyciela?

Doskonalenie mistrzów, pomaga doskonaleniu uczniów. Współpraca z nauczycielami podczas stażu umożliwi im poznanie oczekiwań klienta. Ważne jest by biznes turystyczny i szkolnictwo spoglądało w tą samą stronę. To co dzieje się na rynku dyktuje klient. Im lepiej te potrzeby pozna

przedsiębiorca, tym łatwiej będzie mu dostosować do tego organizację pracy i poziom obsługi odpowiadający oczekiwaniom klienta. Warto również, żeby nauczyciele mieli okazję do popatrzenia na swoje działania z perspektywy funkcjonującego przedsiębiorstwa. Podczas stażów łatwiej będzie wspólnie obserwować oczekiwania klienta, sposób konstruowania oferty i modyfikować potem pracę z uczniem po powrocie do szkoły. Autorytet nauczyciela potrzebuje wsparcia. Wsparciem może być dostęp do aktualnych badań, ankiet i ocen robionych wśród gości hotelowych. Dzięki tej wiedzy możliwe będzie prezentowanie poglądów, które na bieżąco płyną z rynku usług hotelowych. Aktualna oferta i cenniki mogą pomóc lepiej prezentować produkty i usługi turystyczne, a dostęp do rzeczywistej bazy hotelowej, SPA i Wellness umożliwi łatwiejsze pokazanie szczegółów merytorycznych zagadnień. Autorytet nauczyciela jest niezbędny do tego, by rozwijać w uczniach pasję, zainteresowania i odważnie prowadzić ich w szczegóły dotyczące konkretnych zawodów i specjalności. Pomoc biznesu ułatwi nauczycielom skuteczność w prezentowaniu zagadnień uczniom i ugruntuje ich pozycję jako ekspertów na rynku turystycznym.

4. Czy uważa Pan, że w systemie kształcenia zawodowego powinna być konieczność stałego doksztalcania nauczycieli w przedsiębiorstwach (poznanie współczesnych wymogów rynku pracy itp.)?

Przedsiębiorcy codziennie zdają egzamin przed klientem. Nieaktualna wiedza irytuje i obniża rangę szkoły. Warto cały czas odświeżać swoją wiedzę, żeby w swoim przekazie dla uczniów pozostać wiarygodnym nauczycielem i autentycznym ekspertem w danym temacie.

5. Co powinny zawierać takie programy kształcenia w przedsiębiorstwach branży turystycznej?

Najważniejsze elementy stażu, jakie warto zaproponować to: wywiad z szefem kadry, szefem spółki i specjalistami z poszczególnych obszarów realizujących proces obsługi gościa, a także spacer po stronie internetowej i analiza ofert sprzedawanych klientom. Ważne też będzie poznanie „od zaplecza” miejsc przygotowywania poszczególnych usług (kuchnia, zaplecze SPA & Wellness, pokoje gościnne). Warto też, aby podczas stażu nauczyciele zapoznali się z księgą jakości przedsiębiorstwa, lub innym dokumentem potwierdzającym dbałość przedsiębiorstwa o jakość oferowanych usług.

Odpowiedzi do wywiadu udzielił Andrzej Kowalczyk
Prezes Zarządu Uzdrowiska Rabka S.A.



Analiza SWOT - kształcenie zawodowe w oczach przedsiębiorców:

MOCNE STRONY	SŁABE STRONY
<ul style="list-style-type: none">• Podstawa programowa jest wszechstronna i obejmuje kształcenie w różnych zawodach branży turystycznej.• Treści zawarte w podstawie programowej systematyzują wiedzę teoretyczną z różnych dziedzin w blokach programowych, co ułatwia jej przyswojenie przez uczniów.• Treści nauczania mają charakter kompleksowy i nawiązują do oczekiwań przedsiębiorców.• Kryteria ocen i wymagań egzaminacyjnych są precyzyjnie określone.	<ul style="list-style-type: none">• Treści programowe są zbyt obszerne oraz cechuje je duża schematyczność i szczegółowość, a przekazywana wiedza ma charakter encyklopedyczny.• Brak nawiązania w podstawie programowej do zmian w dynamicznie przekształcającej się rzeczywistości rynku turystycznego.• Nierealne założenia dotyczące zajęć praktycznych realizowanych przez uczniów.• Sposób weryfikacji wiedzy i umiejętności odbiega od rzeczywistych wymagań spotykanych w praktyce gospodarczej.
SZANSE	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none">• Wdrożenie nowego programu nauczania zwiększa potencjalną możliwość znalezienia pracy w branży turystycznej w przedsiębiorstwach wiodących w regionie.• Zwiększenie możliwości zdobycia gwarancji zatrudnienia dla najlepszych uczniów w przedsiębiorstwach, w których realizowane są praktyki zawodowe.• Uniwersalność zdobywanej wiedzy daje możliwość jej zastosowania w różnych działach gospodarki narodowej.	<ul style="list-style-type: none">• Brak elastyczności w dostosowywaniu treści programowych do potrzeb przedsiębiorstw w zależności od uwarunkowań regionalnych.• Wysoce prawdopodobny brak możliwości opanowania podstawy programowej przez znaczną część uczniów.• Zbyt mały nacisk na kształtowanie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy w praktycznej obsłudze ruchu turystycznego.



Zdaniem nauczycieli...

Nauczyciele dostrzegają potrzebę współpracy z przedsiębiorstwami. Jednocześnie podkreślają konieczność obustronnego przygotowania w zakresie działań jak np. praktyki w przedsiębiorstwach. Jednocześnie podkreślają, że wzajemna współpraca mogłaby pomóc w wypracowaniu profilu absolwenta szkoły turystycznej, dostosowanego do wymagań regionalnego rynku pracy.

Wymiana poglądów pomiędzy przedsiębiorcami a nauczycielami zaowocowała wspólnymi wnioskami dotyczącymi dalszych działań na rzecz kształcenia przyszłych pracowników branży turystycznej.



Wypowiedzi nauczycieli

Poszedłem na staż, by poznać specyfikę pracy, nauczyć się nowych technologii, dowiedzieć, jakie wymagania mają pracodawcy wobec absolwentów szkół. Ważne było też dla mnie pozyskanie nowych kontaktów.

Praktyczna strona wiedzy, możliwość pobytu w 5-gwiazdkowym hotelu, niedostępna na co dzień, nowe technologie – wszystkie działania na stażu były przydatne. Dzięki otrzymanym materiałom szkoleniowym, możliwości poznania nowych technologii znacznie zmodyfikowałam swój warsztat pracy.

Cały czas się doksztalałam, ale jest to wiedza teoretyczna. Staż pozwolił mi zweryfikować ją praktycznie. Na co dzień nauczyciel nie ma styczności z firmami, więc takie staże przynoszą dużo dobrego. Tylko powiązanie wiedzy teoretycznej z praktyką daje możliwość efektywnego nauczania. Podczas swojej pracy stale odwołuję się do doświadczeń zdobytych w hotelu.

Program staży był bardzo kompleksowy, bogaty, jestem bardzo zadowolona. Korzystam z wiedzy praktycznej, którą zdobyłam i nie mam poczucia, że mogłabym się nauczyć czegoś więcej. Materiały szkoleniowe, dokumenty przywiezione z hoteli, podpatrzone w hotelach rozwiązania – to wiedza, którą dzielę się nie tylko z uczniami, ale także z koleżankami z innych szkół.

W branży gastronomicznej co chwilę są zmiany. Zapisując się do projektu, byłam przekonana, że posiadam aktualną wiedzę. Staż jednak pokazał, jak bardzo się myliłam. Bardzo dużo zyskałam: miałam możliwość poznania nowych technologii, maszyn, m.in. urządzenia chłodnicze, magazynowe. Pracowałam z klientem, układałam menu okolicznościowe, aranżowałam salę... Teraz w szkole uczę inaczej, więcej opowiadam, uzupełniam wiedzę przykładami. Tę możliwość dał mi staż.

Staż odbył się na bardzo wysokim poziomie i znacznie wpłynął na poszerzenie mojej wiedzy z zakresu hotelarstwa i cateringu. (...) Staż odbył się w części handlowo-usługowej i produkcyjnej. Szkolenie BHP, zapoznanie z zasadami obsługi konsumenta i standardami obowiązującymi w restauracji, poznanie działania kuchni znacznie wzbogaciło moje zajęcia z uczniami.



Kształcenie zawodowe w oczach nauczycieli:

1. Poświęcenie uwagi przekazywaniu wiedzy ogólnej i zawodowej, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności jej dostosowania do specyfiki wykonywania zawodu.
2. Dbałość o wysoki poziom kultury ogólnej i kształtowanie odpowiedniej postawy społecznej przyszłych absolwentów.
3. Zwrócenie szczególnej uwagi na weryfikację w praktyce wiedzy i umiejętności zdobywanych przez uczniów w toku nauczania poprzez podniesienie poziomu praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach.
4. Wzmocnienie merytorycznych i praktycznych kompetencji nauczyciela poprzez bieżący kontakt z działalnością przedsiębiorstw na dynamicznie zmieniającym się rynku usług turystycznych.
5. Konieczność nawiązania systematycznej współpracy pomiędzy szkołami a przedsiębiorstwami w regionie w celu optymalizacji procesu kształcenia i dostosowania do potrzeb regionalnego rynku turystycznego.
6. Dostosowanie liczby uczących się w zawodach związanych z branżą turystyczną do rzeczywistych możliwości absorpcji absolwentów na regionalnym rynku pracy.
7. Konieczność kontynuowania pracy w zespołach eksperckich złożonych z nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu oraz przedsiębiorców z branży turystycznej w celu bieżącego monitorowania zmian w zakresie potrzeb kadrowych branży turystycznej.





Opisy wybranych miejsc, w których odbywały się staże zawodowe nauczycieli



Hotel i Restauracja Nowy Dwór w Zaczerniu

Trzygwiazdkowy Hotel „Nowy Dwór” w Zaczerniu położony jest na pograniczu Rzeszowa i Zaczernia. Dysponuje on 49 pokojami 1- i 2-osobowymi oraz apartamentami. Zaplecze gastronomiczne hotelu składa się z dwóch restauracji: Restauracja Wiedeńska i Restauracja Atlantyda, słyną z kuchni międzynarodowej. Hotel specjalizuje się w organizacji kongresów, konferencji, bankietów oraz innych imprez okolicznościowych.



Hotel Crocus w Zakopanem

Nowoczesny, 4-gwiazdkowy hotel znajduje się w jednym z najpiękniejszych miejsc Polski - w scenerii Tatrzańskiego Parku Narodowego. Oferuje miejsca noclegowe w 49 luksusowych pokojach (1-, 2-osobowych, apartamenty, ekskluzywny domek regionalny). Obiekt posiada zaplecze biznesowe: w pełni wyposażone sale konferencyjne oraz zaplecze gastronomiczne, a także relaksacyjne: Centrum SPA, basen i bogatą ofertę relaksacyjno-sportową.



Hotel Perła Południa, PBM Południe Tour Sp. z o.o. w Rytrze

Hotel Perła Południa ma kategoryzację 3-gwiazdkową i położony jest na wys. 420 m n.p.m. w Rytrze, w Beskidzie Sądeckim. Obiekt dysponuje 190 miejscami noclegowymi w pokojach 1-, 2- i 3-osobowych oraz studio. Hotel świadczy również usługi w zakresie organizacji: targów i giełd wystawienniczych, zjazdów i konferencji, kongresów i sympozjów naukowych, imprez kulturalnych i szkoleń oraz zajęć incentive. Posiada 7 sal konferencyjnych, wyposażonych w nowe multimedia.



Hotel OLYMPIC, Centrum Sportowo-Rekreacyjne „ZAWODZIE” Sp. z o.o. w Ustroniu

Hotel Olympic jest obiektem o standardzie 4-gwiazdkowym. Usytuowany jest w samym centrum Ustronia, miejscowości położonej w Górach Beskidu Śląskiego, o wspaniałych walorach turystycznych.

Hotel dysponuje 59 komfortowo wyposażonymi pokojami (pokoje 2-osobowe, rodzinne, apartamenty, pokoje przystosowane dla osób niepełnosprawnych). W obiekcie znajdują się także 4 sale konferencyjne, wyposażone w nowoczesny sprzęt multimedialny. W hotelu jest także sala bankietowo-konferencyjna oraz zaplecze gastronomiczne: restauracja, bar i pub.



Hotel Diament w Zabrze

Obiekt należy do sieci hoteli Diament, która posiada swoje oddziały w największych miastach województwa Śląskiego – Katowice, Zabrze, Ustroń, Gliwice, Wrocław. To obiekt 3-gwiazdkowy, posiadający 38 pokoi oraz zaplecze gastronomiczne – restauracja Atmosfera w stylu japońskim. W hotelu znajduje się również sala bankietowa, sala konferencyjna. Obiekt posiada także strefę Wellnes, gabinety SPA, basen hotelowy i liczne atrakcje dla dzieci.



Małopolska Organizacja Turystyczna działa od 2002 r. na podstawie ustawy Prawo o Stowarzyszeniach oraz ustawy o Polskiej Organizacji Turystycznej. MOT realizuje zadania związane z rozwojem i promocją turystyki w Małopolsce. To organizacja współpracy samorządu terytorialnego i branży turystycznej, a został powołany dla osiągnięcia optymalnych efektów gospodarczych i społecznych.

Praktyka stażowa okazała się cennym doświadczeniem, zarówno dla nauczycieli, dla których wymiar praktyczny jest niezwykle cenny, ale także z perspektywy samych przedsiębiorców, którzy mają świadomość potrzeby kształcenia na rynku przyszłego pracownika. Dodatkowo przedsiębiorcy mieli okazję przekonać się, że współpraca ze szkołą jest dla nich także cennym doświadczeniem, a nauczyciele są aktywni, otwarci na wiedzę i świadomi potrzeby tej współpracy.



*Dziękujemy wszystkim uczestnikom
Projektu za owocną współpracę!*

Zespół projektowy
Mistrzowie Hotelarstwa



LIDER PROJEKTU

FUNDACJA  *im. Hetmana Jana*
TARNOWSKIEGO

Materiały przygotowane przez Partnera projektu, **Eurokreator s.c.**



Egzemplarz bezpłatny



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego