



„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZECZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

**PROGRAM PRAKTYKI ZAGRANICZNEJ W PRZEDSIĘBIORSTWIE
DLA GRUPY NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
DLA ZAWODU: KELNER**

WSTĘP

Program praktyk powstał w wyniku analizy wyników formularzy wypełnianych przez uczestników praktyk (nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu) dla zawodu: kelner, standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu kelner oraz krajowego standardu kwalifikacji zawodowych dla ww. zawodu.

Ważnym aspektem w przygotowaniu odpowiedniego programu praktyk był kwestionariusz umiejętności praktycznych związanych z zawodem kelner, w którym osobami badanymi byli praktykanci, uczestnicy pilotażowego programu doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego poprzez praktyki w przedsiębiorstwach. Badani dokonywali samooceny posiadanych kompetencji i określali jednocześnie poziom zapotrzebowania na podnoszenie kompetencji związanych z wybranymi umiejętnościami.

W analizowanych kwestionariuszach powtarzają się następujące umiejętności:

1. Przyjmowanie i rejestrowanie zamówienia klientów przy użyciu specjalistycznego i nowoczesnego sprzętu: kasy fiskalne, kasy elektroniczne (systemy komputerowe), przenośne kasy (portale terminali).
2. Sporządzanie i wykańczanie potraw w obecności gości.

Respondenci wykazali również zainteresowanie poznawaniem i rozwijaniem umiejętności, których nie obejmuje standard wymagań egzaminacyjnych lecz są one niezbędne w pracy kelnera na poziomie europejskim:

1. Rozliczanie się z utargu.
2. Rozliczanie gotówkowe i bezgotówkowe.

W planowaniu programu praktyk należy uwzględnić również elementy, które znajdują się zarówno w standardach egzaminacyjnych oraz w kwalifikacjach zawodowych, lecz ze względu na dynamiczny rozwój rynku gastronomicznego należy je ustawicznie uzupełniać i aktualizować:

1. Dobór dodatków do potraw
2. Terminologia obowiązująca aktualnie w gastronomii.

Z uwagi na fakt, że praktyki będą odbywać się za granicą należy także uwzględnić zwyczaje żywieniowe, techniki obsługi oraz sposób kształcenia kelnerów w państwie/regionie, w którym te zajęcia będą się odbywały.

Przy tworzeniu programu brane były również sugestie partnera niemieckiego, który przedstawił propozycję tematyki modułów programu doksztalcania nauczycieli kształcenia zawodowego.

Biorąc pod uwagę wszystkie wyżej wymienione aspekty został opracowany program, który obejmuje oczekiwania uczestników projektu, możliwości techniczne i metodyczne partnerów niemieckich oraz jest zgodny z Krajowymi Standardami Kwalifikacji Zawodowych w zawodzie kelner.

CELE PRAKTYKI

Celem tych praktyk jest rozszerzenie i zaktualizowanie umiejętności i wiadomości nauczycieli, które są niezbędne w ich pracy do kształcenia przyszłych adeptów sztuki kelnerskiej na poziomie europejskim poprzez zapoznanie się z warunkami kształcenia zawodowego w Brandenburgii oraz porównanie systemu kształcenia zawodowego w Niemczech i Polsce.





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

Lp.	Nazwa zadania / tematu	Proponowana liczba godzin
1.	Porównanie metod kształcenia w Niemczech i w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej.	1x6 godzin
2.	Doświadczenia gastronomiczne w landzie Brandenburgii.	1x6 godzin
3.	Zastosowanie praktycznych zadań kształcenia zawodowego według ramowego planu nauczania.	1x6 godzin
4.	Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii.	1x6 godzin
5.	Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik i Teltow. Podsumowanie praktyki.	1x6 godzin
Razem		30 godzin

HARMONOGRAM PRAKTYK

Lp.	Harmonogram zajęć	Liczba godzin praktyk
Dzień 1	7.30-8.30 – śniadanie 9.00-15.00 - zajęcia (w tym 15 minut przerwy po 90 minutach zajęć) Obiad	średnio 6 godzin lekcyjnych każdego dnia praktyki
Dzień 2	7.30-8.30 – śniadanie 9.00-15.00 - zajęcia (w tym 15 minut przerwy po 90 minutach zajęć) Obiad	
Dzień 3	7.30-8.30 – śniadanie 9.00-15.00 - zajęcia (w tym 15 minut przerwy po 90 minutach zajęć) Obiad	
Dzień 4	7.30-8.30 – śniadanie 9.00-15.00 - zajęcia (w tym 15 minut przerwy po 90 minutach zajęć) Obiad	
Dzień 5	7.30-8.30 – śniadanie 9.00-12.00 - zajęcia (w tym 15 minut przerwy po 90 minutach zajęć) Wyjazd do Polski	
Razem		30 godzin

* Przyjazd do Niemiec nastąpi w przeddzień rozpoczęcia się praktyk po godzinie 22.00

* mając na uwadze zapoznanie się uczestników praktyk z rzeczywistymi warunkami pracy w danym przedsiębiorstwie, dopuszcza się przesunięcia godzin oraz realizacji programu poszczególnych zajęć z uwagi na obowiązujący rozkład wykonywania prac w danym przedsiębiorstwie





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZEZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

OPIS PRAKTYKI

1. Porównanie metod kształcenia w Niemczech i w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej

1. Porównanie systemów kształcenia w Polsce i Niemczech.
2. Dualne kształcenie zawodowe.
3. Dziedziny/obszary nauki w kształceniu zawodowym.
4. Aktualna terminologia obowiązująca w gastronomii z uwzględnieniem cech wspólnych dla gastronomii Międzynarodowej.
5. Zastosowanie praktycznych doświadczeń z zakresu HOGA.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Proponowane metody przeprowadzenia punktów 1-3 to: wykład, dyskusja.

Dyskusję przeprowadza specjalista do spraw kształcenia zawodowego/opiekun grupy w Niemczech. Punkt 5 omawia specjalista ds. gastronomii, zapoznaje uczestników szkolenia z terminologią gastronomiczną obowiązującą w Niemczech. Proponowane metody przeprowadzenia punktu 5 to praktyczna prezentacja, pokaz - np.: „Świąteczne nakrycie stołu”, „Specjalne sztuczce”, „Rzeźbienie owoców i warzyw” lub inne.

2. Doświadczenia gastronomiczne w landzie Brandenburgii

1. Zwiedzanie ogrodu owocowo-warzywnego oraz zakładu Sanddornhof w Werder.
2. Organizacja pracy w zakładach gastronomicznych - układ funkcjonalny zakładu:
 - warunki lokalowe,
 - organizacja procesu produkcyjnego,
 - organizacja pracy w różnych działach,
 - ergonomia stanowisk,
 - zaplecze techniczne,
 - zaplecze magazynowe,
 - wystrój sali konsumenckiej.
3. Orowadzenie i zwiedzanie poczdamskiego Hotelu Mercure.
 - wystrój sali ,
 - restauracji hotelowej,
 - organizacja pracy kelnerów w restauracji.
4. Zwyczaje żywieniowe w Niemczech.
 - rodzaje i rozkład posiłków w ciągu dnia, w kuchni Niemieckiej,
 - typowe potrawy kuchni niemieckiej i kuchni regionalnych.
5. Dobór dodatków do potraw.
 - w kuchni niemieckiej,
 - w kuchniach regionalnych.
6. Zmiany żywieniowe w obliczu chorób cywilizacyjnych.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Orowadzenie po ogrodzie warzyw i owoców. Zapoznanie z ofertą prowadzonych upraw oraz wykorzystaniem ich we własnym przedsiębiorstwie gastronomicznym. Zwiedzanie zakładu gastronomicznego ze szczególnym zwróceniem uwagi na produkcję, przetwarzanie i wprowadzenie produktu na rynek. Orowadzenie i zwiedzanie poczdamskiego Hotelu Mercure ze szczególnym uwzględnieniem miejsc pracy kelnerów. Następnie w grupach poprzez rozmowy/diskusje uczestnicy omawiają organizację pracy w restauracji i hotelu oraz zwyczaje żywieniowe ludności niemieckiej.





„PRAXIS - PILOTAŻOWY PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO POPRZECZ PRAKTYKI W PRZEDSIĘBIORSTWACH”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Projekt realizowany pod patronatem Polskiej Izby Hotelarstwa

3. Zastosowanie praktycznych zadań kształcenia zawodowego według ramowego planu nauczania

1. Zawartość treści egzaminów gastronomicznych przeprowadzanych w Niemczech.
2. Programy komputerowe wykorzystywane w gastronomii.
3. Przyjmowania i rejestrowanie zamówień klientów przy użyciu specjalistycznego i nowoczesnego sprzętu w zakładzie gastronomicznym.
4. Rozliczanie gotówkowe i bezgotówkowe. Rozliczanie się z utargu.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Metoda realizacji: obserwacja, praca w grupie, praktyczna prezentacja.

Pierwszą część zajęć przeprowadza specjalista do spraw kształcenia zawodowego/opiekun grupy w Niemczech. Uczestnicy zapoznają się z warunkami i zasadami oraz zawartością treści egzaminów branży gastronomicznej.

W drugiej części zajęć uczestnicy zapoznają się z programami komputerowymi wykorzystywanymi w zakładzie gastronomicznym (np. w zakresie systemu rozrachunkowego - kalkulacji cenowej itp.)

Punkty 3-4 realizuje specjalista od rozliczeń kelnerskich w restauracji.

4. Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii

1. Zwiedzanie hotelu
 - Zapoznanie z zasadami kształcenia zawodowego w zakresie: serwisu, kuchni, zarządzania itd.
2. Charakterystyka serwisów i technik obsługi gości stosowanych w zakładach różnych kategorii w Niemczech.
3. Zapoznanie z różnymi kategoriami zakładów gastronomicznych w Niemczech:
 - kryteria podziału,
 - podział zakładów,
 - charakterystyka zakładów.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Metoda realizacji: wycieczka, obserwacja, praktyczna prezentacja.

Zwiedzanie hotelu. Uczestnicy zapoznają się z organizacją pracy w hotelu i zasadami obsługi gości. Zajęcia z zakresu: charakterystyki serwisów i technik obsługi gości w Niemczech powinny odbywać się ze specjalistą kształcenia zawodowego w Niemczech.

5. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik I Teltow. Podsumowanie praktyki

1. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik I Teltow.
2. Zapoznanie z miejscem kształcenia zawodowego w Teltow.
3. Wymiana doświadczeń.
4. Podsumowanie i ocena przebytych praktyk.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Metoda realizacji: wycieczka, dyskusja

W ramach podsumowania uczestnicy powinni wypełnić ankietę ewaluacyjną oraz określić, czy przebyte praktyki spełniły ich oczekiwania.

Uwaga końcowa:

Program można dostosować do oczekiwań grupy, w zależności od potrzeb elementy programu można rozszerzyć lub pominąć.

Obowiązkiem uczestnika praktyk jest dokumentowanie przebiegu praktyki w specjalnie przygotowanym do tego celu „Indywidualnym Dzienniku Praktyk”.

