



**PROGRAM/HARMONOGRAM PRAKTYK ZAGRANICZNYCH
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
DLA ZAWODU: TECHNIK HOTELARSTWA**

Wstęp

Program został opracowany w oparciu o aktualną podstawę programową kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa, programy nauczania opracowane dla tego zawodu, krajowe standardy kwalifikacji zawodowych: Recepcjonista, Prowadzący zakład hotelarski/gastronomiczny, Specjalista ds. organizacji usług hotelarskich, gastronomicznych i turystycznych, Pokojowa w hotelu, Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu technik hotelarstwa. W pracy uwzględniono również nowe tendencje kształcenia zawodowego uwzględniające współpracę szkoły zawodowej z pracodawcami.

Program praktyki zagranicznej dodatkowo uwzględnia wyniki badania oczekiwań uzyskania lub rozszerzenia informacji na temat zagadnień zawodowych mających związek z zawodem technika hotelarstwa przeprowadzonego wśród uczestników przed rozpoczęciem praktyki oraz ich samooceny posiadanych kompetencji zawodowych w początkowym okresie jej realizacji. W programie uwzględniono zatem tylko te umiejętności, które zostały wskazane jako pożądane/oczekiwane przez samych uczestników projektu.

Cele praktyk

Celem zagranicznej praktyki zawodowej jest poznanie przez uczestników specyfiki funkcjonowania branży hotelarskiej i systemu kształcenia zawodowego w Niemczech oraz doskonalenie praktycznych umiejętności zawodowych nauczycieli, a w szczególności:

1. Pokazanie nauczycielom specyfiki działania zakładów hotelarskich różnych rodzajów i kategorii działających na terenie Niemiec, co umożliwi im poznanie najnowszych rozwiązań i trendów, w szczególności w zakresie:
 - wyposażenia operacyjnych stanowisk pracy, w szczególności recepcji hotelowej,
 - technik i procedur pracy związanych z przyjęciem rezerwacji,
 - nowoczesnych systemów komputerowej rezerwacji miejsc,
 - dokumentów stosowanych w recepcji dotyczących kompleksowej obsługi gościa hotelowego,
 - aranżacji sal konsumenckich, przygotowania bufetu, nakrycia stołów,
2. Doskonalenie praktycznych umiejętności zawodowych oczekiwanych przez uczestników, a jednocześnie aktualnie wymaganych od absolwentów szkoły kształcącej w zawodzie technik hotelarstwa przez pracodawców działających na niemieckim rynku pracy, w szczególności:
 - kompleksowej obsługi gości hotelowych w recepcji w zakresie rezerwacji, przyjęcia do hotelu, opieki w trakcie pobytu oraz rozliczenia usług, z jakich korzystali w trakcie pobytu,
 - stosowanie technik i procedur pracy związanych z bezpośrednią obsługą gości w zakładzie gastronomicznym,
 - przygotowanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
 - organizowanie i obsługa imprez zbiorowych w hotelu,
 - doskonalenie umiejętności posługiwania się językiem obcym zawodowym,
 - obserwacja praktycznego stosowania technik i procedur pracy na różnych stanowiskach,
 - doskonalenie umiejętności interpersonalnych w bezpośrednim kontakcie z gośćmi hotelowymi i pracownikami hotelu,
 - porównanie polskich i niemieckich procedur zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w działalności zakładu hotelarskiego oraz bezpiecznego pobytu gościa i jego mienia,
 - nawiązanie nowych kontaktów zawodowych,
 - zdobycie nowych doświadczeń zawodowych w branży hotelarskiej.
3. Poznanie metodyki kształcenia zawodowego w Niemczech.





**„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

Lp.	Nazwa zadania/tematu	Liczba godzin
1.	Metodyka kształcenia w Niemczech w porównaniu do Polski. Zastosowanie doświadczenia praktycznego w zakresie HOGA.	1 x 6 godz.
2.	Hotelarstwo w landzie Brandenburgii.	1 x 6 godz.
3.	Zastosowanie praktycznych zadań kształcenia zawodowego według ramowego planu kształcenia	1 x 6 godz.
4.	Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii.	1 x 6 godz.
5.	Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technikum I Teltow. Podsumowanie praktyki.	1 x 6 godz.
RAZEM		30 godz.

* 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





Opis praktyki

1. Metodyka kształcenia w Niemczech w porównaniu do Polski

1. Porównanie systemów edukacyjnych Polski i Niemiec, w szczególności kształcenia zawodowego.
2. Analiza treści i struktury ramowych planów nauczania.
3. Dualne kształcenie zawodowe.
4. Prezentacja bazy noclegowej w landzie Brandenburgii.
5. Porównanie systemów kształcenia zawodowego Niemiec i Polski.
6. Zasady oceniania wyników.

Zastosowanie praktycznego doświadczenia w zakresie HOGA-praktyczna prezentacja wyposażenia recepcji hotelowej i umiejętności związanych z obsługą gościa hotelowego na wybranym stanowisku pracy oraz aranżacją stołu okolicznościowego tj.:

- „Model obsługi gościa hotelowego”,
- „Recepcja sercem hotelu”,
- „Aranżacja stołu okolicznościowego”.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik poznaje niemiecki system edukacyjny, w szczególności kształcenia zawodowego uczestnicząc w wykładzie, następnie w trakcie dyskusji porównuje go z polskim. Biorąc czynny udział w rozmowach naukowych poznaje i porównuje podstawy prawne funkcjonowania branży hotelarskiej w obu krajach. Uczestnik bierze udział w praktycznej prezentacji w celu poznania bazy noclegowej Brandenburgii, wyposażenia typowej recepcji hotelowej i modelu obsługi gościa hotelowego na wybranym stanowisku pracy oraz aranżację stołu okolicznościowego.

2. Hotelarstwo w landzie Brandenburgii

1. Poznanie obiektu noclegowego określonego rodzaju i kategorii tj.: układ funkcjonalny obiektu, wyposażenie, oferta usług podstawowych i uzupełniających, kultura obsługi gościa hotelowego.
2. Techniki i procedury pracy stosowane w procesie rezerwacji usług hotelarskich, przyjęcia gościa do hotelu, opieki w trakcie pobytu oraz rozliczenia pobytu gościa.
3. Techniki i procedury pracy stosowane w zakresie aranżacji sali konsumenckiej, przygotowania bufetu, nakrycia stołów, podawania potraw i napojów, realizacji usługi room service, rozliczeń kelnerskich.
4. Techniki i procedury pracy oraz środki czystości, narzędzia i sprzęty stosowane w procesie sprzątnięcia jednostek mieszkalnych.
5. Opracowanie standardu obsługi gościa hotelowego na wybranych stanowiskach pracy na podstawie obserwacji.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik w trakcie wycieczki zwiedza hotel, poznaje jego wyposażenie, ofertę usług podstawowych i uzupełniających, obserwuje kulturę obsługi gościa hotelowego. W trakcie wycieczki obserwuje postawy pracowników pracujących na różnych stanowiskach pracy. Uczestniczy w praktycznej prezentacji prac wykonywanych w recepcji, gastronomii hotelowej i służbie pięt, poznaje techniki i procedury pracy, następnie opracowuje standard obsługi gościa hotelowego na wybranym stanowisku pracy – praca projektowa.

3. Zadania praktyczne w kształceniu zawodowym według ramowego planu kształcenia

1. Poznanie komputerowych systemów rezerwacyjnych.
2. Wykonanie prac związanych z przyjęciem rezerwacji z wykorzystaniem nowoczesnych systemów komputerowej rezerwacji miejsc.





„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

3. Wykonanie określonych prac w gastronomii hotelowej w zakresie aranżacji sali konsumenckiej, przygotowania bufetu, nakrycia stołów.
4. Wykonywania prac na wybranych stanowiskach w recepcji np.: recepcjonisty - dysponenta, recepcjonisty – informatora.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik w sposób praktyczny kształtuje umiejętności zawodowe wykonując samodzielnie pracę na poszczególnych stanowiskach w recepcji i gastronomii hotelowej. Poznaje podczas demonstracji komputerowe systemy rezerwacyjne i wykonuje ćwiczenia tzn. przyjmuje rezerwację z wykorzystaniem nowoczesnych systemów komputerowej rezerwacji miejsc.

4. Praktyczne Kształcenie Zawodowe w landzie Brandenburgii

1. Poznanie zasad funkcjonowania hotelu, w którym odbywa się kształcenie zawodowe hotelarzy.
2. Obserwacja warunków w jakich przebiega kształcenie zawodowe hotelarzy.
3. Zapoznanie się ze stanowiskami w recepcji np.: recepcjonisty - dysponenta, recepcjonisty - kasjera, recepcjonisty – informatora.
4. Uczestniczenie w pokazie praktycznego kształcenia zawodowego na różnych stanowiskach pracy.
5. Analiza i ocena skuteczności stosowanych metod kształcenia zawodowego hotelarzy.
6. Nawiązanie współpracy, wymiana doświadczeń nauczycieli z Polski i Niemiec.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik w trakcie zwiedzania hotelu w którym odbywa się praktyczne kształcenie zawodowe przyszłych hotelarzy obserwuje stosowane metody kształcenia i warunki w jakich ono przebiega w odniesieniu do różnych obszarów kształcenia zawodowego tj. w recepcji, służbie pięt, gastronomii hotelowej. Uczestnicząc w rozmowach naukowych porównuje skuteczność kształcenia zawodowego polskich i niemieckich hotelarzy oraz nawiązuje współpracę z niemieckimi nauczycielami.

5. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik I Teltow. Podsumowanie praktyki

1. Spisanie wskazówek do kształcenia zawodowego hotelarzy nasuwających się po odbyciu praktyki zagranicznej.
2. Wymiana doświadczeń zdobytych podczas zagranicznej praktyki w ramach grupy zawodowej hotelarzy.
3. Samoanaliza własnych kompetencji zawodowych nauczyciela po odbyciu praktyki.
4. Wypełnienie tematycznej ankiety ewaluacyjnej.

WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnik dokonuje podsumowania udziału w zagranicznej praktyce zawodowej, następnie wymienia się swoimi doświadczeniami z innymi uczestnikami w ramach grupy zawodowej hotelarzy.

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

