



„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

**PROGRAM/ HARMONOGRAM PRAKTYKI ZAGRANICZNEJ  
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU  
DLA ZAWODU: KUCHARZ**

## WSTĘP

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

Ważnym aspektem w przygotowaniu odpowiedniego programu praktyk był kwestionariusz umiejętności praktycznych związanych z zawodem kucharz, 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.

Przy tworzeniu programu brane były również sugestie partnera niemieckiego, który przedstawił propozycję tematyki modułów programu dokształcania 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 kucharz .

## CELE PRAKTYKI

1. Zapoznanie z warunkami kształcenia zawodowego w Brandenburgii.
2. Porównanie systemu kształcenia zawodowego w Niemczech i Polsce.
3. Zapoznanie z nowoczesnymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w gastronomii.
4. Zapoznanie z wybranym asortymentem potraw kuchni niemieckiej oraz techniką ich wykonania.
5. Zapoznanie się z nowoczesnymi procesami technologicznymi stosowanymi w gastronomii.

Ww. zagadnienia nie są sprawdzane na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. Zdobyte przez nauczycieli, w czasie praktyk, wiadomości i umiejętności, przyczynią się do efektywniejszego kształcenia uczniów w zawodzie kucharz i zwiększą szanse absolwentów na zatrudnienie.

Podczas praktyk nauczyciele uaktualnią oraz poszerzą wiadomości i umiejętności, niezbędne do kształcenia kucharzy na poziomie europejskim.





„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	Liczba godzin
1.	Metodyka kształcenia w Niemczech i w Polsce	1x6 godz.
2.	Doświadczenia gastronomiczne w landzie Brandenburgii	1x6 godz.
3.	Zastosowanie praktycznych zadań kształcenia zawodowego według ramowego planu kształcenia	1x6 godz.
4.	Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii	1x6 godz.
5.	Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik i Teltow. Podsumowanie praktyki	1x6 godz.
<b>Razem</b>		<b>30 godz.</b>

\* 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



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## OPIS PRAKTYKI

### 1. Metodyka kształcenia w Niemczech i w Polsce

1. Porównanie systemów edukacyjnych w Niemczech i w Polsce
2. Treść i struktura ramowych planów kształcenia zawodowego w Polsce i w Niemczech
3. Dziedziny/obszary nauki w kształceniu zawodowym
4. Ocenianie wewnętrzne i zewnętrzne – potwierdzanie kwalifikacji zawodowych
5. Zastosowanie praktycznych doświadczeń z zakresu HOGA.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Proponowane metody przeprowadzenia punktów 1-4 to: wykład, dyskusja.

Dyskusję przeprowadza specjalista do spraw kształcenia zawodowego/opiekun grupy w Niemczech. Proponowane metody przeprowadzenia punktu 5 to prezentacja, pokaz - np.: „Świąteczne nakrycie stołu”, „Specjalne sztuczce”, „Rzeźbienie owoców i warzyw” lub inne.

### 2. Doświadczenia gastronomiczne w landzie Brandenburgii

1. 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.
2. Systemy jakości i bezpieczeństwa żywności.
3. Zwyczaje żywieniowe ludności niemieckiej:
  - rodzaje i rozkład posiłków,
  - charakterystyczne potrawy kuchni niemieckiej oraz regionalnej.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Metoda realizacji: wycieczka, obserwacja, dyskusja.

Oprowadzenie i zwiedzanie niemieckich przedsiębiorstw gastronomiczno – hotelarskich.

### 3. Zastosowanie praktycznych zadań kształcenia zawodowego według ramowego planu kształcenia

1. Zawartość treści egzaminów gastronomicznych przeprowadzanych w Niemczech.
2. Charakterystyka maszyn i urządzeń znajdujących się w zakładzie.
3. Programy komputerowe wykorzystywane w gastronomii.

#### 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 zasadami oraz zawartością treści egzaminów branży gastronomicznej.

W drugiej części zajęć uczestnicy zapoznają się z urządzeniami wykorzystywanymi w zakładzie gastronomicznym oraz z programami komputerowymi (np. w zakresie systemu rozrachunkowego - kalkulacji cenowej lub gospodarowanie zasobami materiałowymi, zarządzanie personelem itp.).

### 4. Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii

1. Zastosowanie nowoczesnych maszyn, urządzeń i sprzętu w gastronomii z uwzględnieniem wymogów higienicznych, ergonomicznych oraz ekonomicznych:
  - urządzenia chłodnicze,
  - urządzenia do obróbki cieplnej,





„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

- urządzenia rozdrabniające,
  - urządzenia i sprzęt do sporządzania napojów,
  - maszyny i sprzęt do utrzymania higieny.
2. Wykorzystanie nowych procesów technologicznych w produkcji potraw.
  3. Metody i techniki obsługi gości.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Metoda realizacji: obserwacja, prezentacja praktyczna, demonstracja.

Zwiedzanie hotelu. Uczestnicy zapoznają się z maszynami i urządzeniami hotelowej gastronomii, z zasadami działania oraz ich wykorzystaniem w produkcji ze szczególnym zwróceniem uwagi na aspekt higieniczny, ergonomiczny i ekonomiczny. W drugiej części zajęć uczestnicy zapoznawani są z wybranymi nowymi procesami technologicznymi wykorzystywanymi w produkcji potraw.

#### **5. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik i Teltow. Podsumowanie praktyki**

1. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik i Teltow.
2. Prezentacja zaplecza technicznego miejsca 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 ustosunkować się do oczekiwań jakie mieli w stosunku do praktyk, wypełniając ankietę ewaluacyjną.

#### 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”.**

