



„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 PRAKTYK ZAGRANICZNYCH  
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU  
DLA ZAWODU: TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH (TOUG)**

## WSTĘP

Program praktyk opracowano po analizie Krajowego Standardu Kwalifikacji Zawodowych w zawodzie organizator usług gastronomicznych (zawód szkolny: technik organizacji usług gastronomicznych) oraz podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych.

Ważnym aspektem w przygotowaniu odpowiedniego programu praktyk był kwestionariusz umiejętności praktycznych związanych z zawodem technik organizacji usług gastronomicznych, 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.

Kolejnym istotnym czynnikiem nadającym kształt programowi praktyk zagranicznych w przedsiębiorstwach były sugestie partnera niemieckiego, który przedstawił własny potencjał i zaproponował tematykę modułów.

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 technik organizacji usług gastronomicznych.

## CELE PRAKTYK

1. Obserwacja i ocena warunków kształcenia zawodowego w landzie Brandenburgii.
2. Porównanie systemu kształcenia zawodowego w Polsce i w Niemczech.
3. Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych.
4. Tworzenie wizerunku firmy, porównywanie ofert, marketing gastronomiczny.
5. Zapoznanie z nowoczesnymi maszynami i urządzeniami w aspekcie wymogów higienicznych i ergonomicznych w miejscu pracy.
6. Przeprowadzenie procesów technologicznych z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń gastronomicznych.
7. Tworzenie i upowszechnianie oferty handlowej z wykorzystaniem technik ICT (sporządzanie menu).
8. Organizacja i zarządzanie obszarem usług.
9. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych i pracy w grupie.





„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.	Różnice i podobieństwa w systemie kształcenia zawodowego w Niemczech i w Polsce.	1x6 godz.
2.	Zakłady gastronomiczne w landzie Brandenburgii z uwzględnieniem warunków lokalowych, zaplecza technicznego i metod pracy.	1x6 godz.
3.	Zapoznanie się z nowoczesnymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w gastronomii z uwzględnieniem wymogów ergonomicznych i higienicznych w miejscu pracy.	1x6 godz.
4.	Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii.	1x6 godz.
5.	Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik I w Teltow (Prezentacja zaplecza technicznego miejsca kształcenia zawodowego). 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





## OPIS PRAKTYKI

### 1. Różnice i podobieństwa w systemie kształcenia zawodowego w Niemczech i w Polsce

1. Wskazanie różnic i podobieństw systemów kształcenia zawodowego w Niemczech i w Polsce (wykład, dyskusja).
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. Wykorzystanie doświadczeń (HOGA) przy:
  - świątecznym nakryciu stołów,
  - nakrywaniu stołów na przyjęcia okolicznościowe,
  - profesjonalne rzeźbienie w warzywach i owocach,
  - wykorzystanie carvingu w dekoracji potraw.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Po przedstawieniu założeń kształcenia zawodowego w Niemczech w formie wykładu, proponuję przejść do dyskusji nad różnicami i podobieństwami w kształceniu zawodowym w obu państwach. W drugiej części zajęć praktykanci po krótkim omówieniu nowych trendów w aranżacji stołów na różne okazje przystępują do ćwiczeń praktycznych, które odbywają się w grupach.

### 2. Zakłady gastronomiczne w landzie Brandenburgii z uwzględnieniem warunków lokalowych, zaplecza technicznego i metod pracy

1. Zapoznanie się z układem pomieszczeń w zakładzie.
2. Aranżacja sali konsumpcyjnej w restauracji.
3. Zasady tworzenia i upowszechniania oferty handlowej – promocja.
4. Budowanie wizerunku firmy – marketing w gastronomii.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnicy zapoznają się z układem pomieszczeń w zakładzie oraz z czynnikami wpływającymi na aranżację sali restauracyjnej. W drugiej części zajęć osoba odpowiedzialna za tworzenie oferty handlowej i promocję w formie wykładu prezentuje założenia towarzyszące powstawaniu ofert. Następnie w grupach poprzez rozmowy naukowe uczestnicy tworzą własne oferty oparte na przedstawionych wcześniej założeniach.

### 3. Zapoznanie się z nowoczesnymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w gastronomii z uwzględnieniem wymogów ergonomicznych i higienicznych w miejscu pracy

1. Charakterystyka maszyn i urządzeń znajdujących się w zakładzie.
2. Zasady higieniczne i ergonomiczne przy planowaniu ciągów technologicznych.
3. Programy komputerowe wykorzystywane w organizacji usług gastronomicznych.
4. Organizowanie i obsługa różnego typu imprez okolicznościowych w restauracji u klienta.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnicy zapoznają się ze wszystkimi urządzeniami i maszynami usprawniającymi pracę w gastronomii oraz z ich obsługą i możliwościami wykorzystania. W drugiej części zajęć uczestnicy zapoznawani są z organizacją i zarządzaniem usług gastronomicznych (wykład) następnie wykorzystują programy komputerowe stosowane w zakładzie oraz przystępują w grupach do ćwiczeń związanych z organizacją przyjęć.





„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

---

#### 4. Praktyczne kształcenie zawodowe w landzie Brandenburgii

1. Zastosowanie nowoczesnych maszyn, urządzeń i sprzętu w gastronomii.
2. Specyfika pracy z klientem (obserwacja pracy technologa lub menagera) – negocjacje w biznesie.
3. Analiza i ocena aspektu psychologicznego.

##### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Uczestnicy pracują z technologiem /osobą przyjmującą zamówienia/, przy tworzeniu oferty handlowej, zapoznają się z procedurami stosowanymi w zakładzie przy przyjmowaniu zamówienia.

#### 5. Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik I w Teltow (Prezentacja zaplecza technicznego miejsca kształcenia zawodowego). 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.
5. Tematyczna ankieta ewaluacyjna.

##### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

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 rozszerzać lub pomijać.

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

