



**PROGRAM/HARMONOGRAM PRAKTYK ZAGRANICZNYCH  
DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
ORAZ INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU  
DLA ZAWODU: TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

## Wstęp

Program opracowano po analizie badań ankietowych przeprowadzonych wśród nauczycieli biorących udział w projekcie przed rozpoczęciem praktyki zawodowej w przedsiębiorstwie. Program powstał na bazie oczekiwań zawodowych uczestników praktyk zagranicznych, dotyczących zagadnień związanych z zawodem technik żywienia i gospodarstwa domowego. W programie uwzględniono także wyniki samooceny posiadanych kompetencji oraz zapotrzebowanie na podnoszenie kompetencji związanych z wybranymi umiejętnościami praktykantów. Program zawiera również sugestie i możliwości partnera niemieckiego.

Program praktyk jest zgodny z wymogami Krajowego Standardu Kwalifikacji Zawodowych w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz podstawy programowej kształcenia w tym zawodzie .

Praktykanci, uczestnicy pilotażowego programu doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego poprzez praktyki w przedsiębiorstwach zainteresowani są uzyskaniem lub rozszerzeniem wiadomości dotyczących następujących zagadnień:

1. Nowoczesne technologie wykorzystywane w produkcji potraw
2. Sporządzanie wybranych potraw i napojów
3. Formy i techniki obsługi konsumenta
4. Planowanie i organizacja pracy w obiektach gastronomicznych
5. Programy komputerowe wykorzystywane w gastronomii
6. Planowanie i rozliczanie produkcji.

## Cele praktyk

Celem tych praktyk jest zapoznanie nauczycieli ze środowiskiem zawodowym w landzie Brandenburgii, zdobycie doświadczenia oraz nowych umiejętności.

1. Zapoznanie się i ocena warunków infrastruktury dydaktycznej kształcenia zawodowego w landzie Brandenburgii
2. Konfrontacja systemu kształcenia zawodowego w Polsce i w Niemczech
3. Zapoznanie z nowoczesnymi maszynami i urządzeniami w aspekcie wymogów higienicznych i ergonomicznych w miejscu pracy
4. Kreowanie i upowszechnianie oferty handlowej z wykorzystaniem technik ICT tworzenie, ocena jadłospisów codziennych i specjalnych
5. Zdobywanie doświadczenia w obsłudze klienta i organizowaniu, różnego rodzaju przyjęć w tym usług cateringowych
6. Weryfikacja wiedzy merytorycznej, umiejętności zawodowych dla poszczególnych stanowisk pracy związanych z prowadzeniem przedsiębiorstwa odpowiadającego współczesnym tendencjom.

Zdobyta praktyka pozwoli uczestnikom podnieść swoje kompetencje, a także przyczyni się do efektywniejszego kształcenia młodzieży. Doświadczenia uczestników programu oraz przekazane wiadomości mogą mieć znaczny wpływ na zwiększenie szans na zatrudnienie i konkurencyjność absolwentów na rynku pracy.





„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	Zapoznanie się z niemieckimi procedurami kształcenia i funkcjonowaniem macierzystych turystycznych zakładów pracy.	1x6godz
2	Planowanie i organizacja pracy w obiektach gastronomicznych w landzie Brandenburgii.	1x6godz
2a	Wprowadzenie i użytkowanie innowacyjnych sprzętów stosowanych w gastronomii z uwzględnieniem wymogów ergonomicznych i higienicznych w miejscu pracy.	
3	Nowoczesne technologie wykorzystywane w produkcji potraw. Sporządzanie wybranych potraw i napojów.	1x6godz
4	Nabywanie praktycznych umiejętności poza macierzystym turystycznym zakładem pracy.	1x6godz
5	Zwiedzanie Oberstufenzentrum Technik i Teltow. Podsumowanie praktyki.	1x6godz
<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. Zapoznanie się z niemieckimi procedurami kształcenia i funkcjonowaniem macierzystych turystycznych zakładów pracy (moduł 1)

1. Porównanie systemów kształcenia zawodowego Niemiec i Polski.
2. Kształcenie w szkołach zawodowych w Niemczech.
3. Dualne kształcenie zawodowe.
4. Treść i struktura ramowych planów nauczania.
5. Zasady oceniania wyników.
6. Zastosowanie praktycznych doświadczeń z zakresu HOGA.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Po przedstawieniu systemu 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. Planowanie i organizacja pracy w obiektach gastronomicznych w landzie Brandenburgii

1. Zapoznanie się z układem funkcjonalnym pomieszczeń w przedsiębiorstwie.
2. Obsługa gości własnych w zakresie serwowania potraw i dań z karty.
3. Organizacja przyjęć, spotkań okolicznościowych i cateringu.
4. Obserwacja i ocena wszystkich warunków pracy.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Zajęcia realizowane według potrzeb i zainteresowania praktykantów nie obowiązują realizacją wszystkich wymienionych tematów. Uczestnicy zapoznają się z układem pomieszczeń w zakładzie, następnie przystępują do pracy z technologiem, menadżerem - osobą odpowiedzialną za tworzenie oferty handlowej oraz promocję przedsiębiorstwa. Omawiane i przedstawiane są procedury stosowane w zakładzie oraz usługi dodatkowe. Następnie technolog/opiekun praktyki projektuje kalkulacje wykorzystując programy komputerowe stosowane w zakładzie gastronomicznym.

### 2a. Wprowadzenie i użytkowanie innowacyjnych sprzętów stosowanych w gastronomii z uwzględnieniem wymogów ergonomicznych i higienicznych w miejscu pracy

1. Wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego.
2. Zastosowanie, wykorzystanie i charakterystyka urządzeń znajdujących się w zakładzie.
3. Zasady ergonomiczne i higieniczne obowiązujące przy tworzeniu ciągów technologicznych.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Zajęcia realizowane według potrzeb i zainteresowania praktykantów nie obowiązują realizacją wszystkich wymienionych tematów. Praca z kucharzem lub szefem kuchni oparta na porównaniu zasadności wykorzystania danego urządzenia na bazie tego samego produktu. Analiza i ocena z uwzględnieniem wszystkich aspektów kulinarnych. Charakterystyka maszyn i urządzeń znajdujących się w zakładzie omówienie zasad ergonomicznych przy planowaniu ciągów technologicznych.

### 3. Nowoczesne technologie wykorzystywane w produkcji potraw. Sporządzanie wybranych potraw i napojów

1. Obsługa konsumenta
  - realizacja zamówień,
  - stosowanie różnych technik (stylów obsługi) podawania potraw i napojów.
2. Programy komputerowe wykorzystywane w gastronomii
3. Zasady ergonomiczne i higieniczne obowiązujące przy tworzeniu ciągów technologicznych





#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Zajęcia realizowane według potrzeb i zainteresowania praktykantów nie obowiązują realizacją wszystkich wymienionych tematów. Powinny odbywać się w grupach kilkuosobowych pod nadzorem opiekuna, który na bieżąco koordynowałby przebieg ćwiczeń i udzielał na bieżąco instruktażu podczas wykonywanych czynności. 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. Nabywanie praktycznych umiejętności poza macierzystym turystycznym zakładem pracy**

1. Zasady układania jadłospisów z wykorzystywaniem programów komputerowych.
2. Przygotowanie karty menu.
3. Programy komputerowe wykorzystywane w planowaniu i rozliczaniu produkcji
  - przygotowanie kalkulacji cenowych,
  - wdrażanie i wprowadzanie nowych receptur,
  - system zamówień i magazynowania produktów i surowców,
  - rozliczenie kosztów zużycia produktów.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Zajęcia realizowane według potrzeb i zainteresowania praktykantów nie obowiązują realizacją wszystkich wymienionych tematów. Praca z dietetykiem, technologiem, szefem kuchni - osobą tworzącą jadłospisy pracującą na programach komputerowych funkcjonujących w zakładzie.

#### **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.
5. Tematyczna ankieta ewaluacyjna.
6. Podsumowanie i ocena przebytych praktyk.

#### WSKAZÓWKI DO REALIZACJI TEMATU

Pierwsza część zajęć realizowana w formie wykładu, a następnie w formie dyskusji panelowej.

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

