



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences



Program praktyk i wykaz osiągnięć uczniów kształcących się zawodzie

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Projekt: Nowe perspektywy kształcenia zawodowego

Szkoła: Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Bohaterów Walk nad Bzurą 1939 r. (ZS RCKU)

Organizacja przyjmująca: OLYMPUS EDUCATION SERVICES Single Member P.C.

Firmy współpracujące: Hotel Poseidon Palace (Leptokaria), Sun Beach Platamon Hotel (Platamon)

Sochaczew, marzec 2021



W ramach projektu Szkoła wspólnie z partnerem OES zaprojektowała i przygotowała program praktyk, który jest odpowiedzią na potrzeby edukacyjne zidentyfikowane przez Szkołę (określonych na podstawie wyników egzaminów zawodowych, popularności kierunków i kwalifikacji), uczniów (duże zainteresowanie uczestnictwem w projektach mobilnościowych) i rynku pracy (w oparciu o analizę zgłaszanego przez firmy zapotrzebowania, ofert praktyk, analizę ofert pracy).

Przeprowadzona analiza potrzeb oraz możliwości organizacyjnych Instytucji Przyjmującej, wskazała, że w ramach zawodu **Technik żywienia i usług gastronomicznych**, możliwy do przygotowania i realizacji jest program praktyk odnoszący się do zakresu kwalifikacji **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**. W ramach mobilności brać udział będą uczniowie II i III klas technikum, którzy przygotowują się do zdawania tej kwalifikacji.

Działania Partnerów będą nakierowana na uzyskanie wysokiej jakości praktyk oraz uzyskanie efektów mobilności w postaci wzrostu wiedzy, kompetencji i umiejętności uczniów. Strony opracują wspólnie skuteczny system mierzenia u dokumentowania wzrostu kwalifikacji.

Zaplanowane na 10 dni zajęcia praktyczne pozwolą uczniom przejść proces edukacyjny, którego efektem będzie osiągnięcie dużej samodzielności w obszarze kształcenia związanym **przygotowywaniem dań kuchni śródziemnomorskiej, w tym szczególności greckiej**.

Uczestnicy praktyk przejdą kompletny proces gastronomiczny realizacji przygotowywania dań kuchni śródziemnomorskiej (od zakupu i oceny jakości surowców, przez ich przygotowanie i przetworzenia aż do konsumpcji przez klienta) oraz poznają zasady zarządzania przedsiębiorstwem z branży gastronomicznej (analiza marży na sprzedaży produktów, zaopatrzenie i magazynowanie surowców, pozwolenia i koncesję)

Każdy uczeń będzie odpowiedzialny za przygotowanie jednego wybranego dania kuchni greckiej, którego wykonanie zostanie ocenione przez Mentora.

Wytworzone dania, realizowane procedury gastronomiczne oraz proces kształcenia będzie oceniany przez Mentora delegowanego do pracy z uczniami przez Instytucję Przyjmującą.

Praktyka będzie zrealizowana z wykorzystaniem międzynarodowych standardów w zakresie gastronomii, w dobrze wyposażonych i dobrze zarządzanych kuchniach oraz restauracjach, co zapewni uczniom WKU poszukiwaną również w Polsce.

Poza wzmocnieniem lub nabyciem kwalifikacji zawodowych w ramach projektu wzrosną również **wiedza i kompetencje wspólne** dla kształcenia zawodowego każdego z uczestników:

- **Bezpieczeństwo i higiena pracy BHP** – w tym w obszarze: praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;



- **Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej** – w tym stosowania przepisów prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego; analizowania działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży; obsługi programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej; planowania i podejmowania działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej;
- **Język obcy ukierunkowany zawodowo** – w tym posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych; korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
- **Kompetencje personalne i społeczne** – w tym kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań; umiejętność planowania działania i zarządzania czasem, współpraca w zespole, budowania dobrych relacji w środowisku zawodowym poprzez przestrzeganie zasad i zwyczajów oraz łatwej
- **Organizacja pracy małych zespołów – planowanie** i organizowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań; wprowadzanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakość pracy; wzmocnienie kompetencji współpracy, związanej z pracą w grupach, podziałem obowiązków, wytworzeniem schematu wspólnych działań

Wykaz umiejętności uczestnika projektu

Obszar pomiaru efektów uczenia się	Opis efektów uczenia się:
Wiedza:	<ul style="list-style-type: none">• zna zasady planowania produkcji potraw i napojów• zna receptury tradycyjnych potraw greckich• charakteryzuje surowce, półprodukty i produkty i ich zastosowanie w gastronomii• zna i stosuje zasady BHP i ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym• zna role i zastosowanie składników do przygotowania potraw kuchni greckiej• wymienia narzędzia i przyrządy wykorzystywane w procesie gastronomicznym• zna zasady działalności gastronomicznej, pozwolenia i koncesję
Umiejętności:	<ul style="list-style-type: none">• oceny przydatności do spożycia surowców i produktów kuchni greckiej• przygotowywania i wydania potraw i napojów kuchni greckiej• obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych do



	<p>przygotowania potraw</p> <ul style="list-style-type: none">• przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców• posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych• korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji• monitoruje i ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań• przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
--	---

Ramowy program mobilności

Dzień mobilności	Program
Dzień 1	<ul style="list-style-type: none">• Omówienie warunków praktyk, zapoznanie się z przedstawicielami instytucji przyjmującej, przedstawicielami i pracownikami pozostałych firm w których odbywać będą się praktyki;• Instruktaż BHP, instruktaż stanowiskowy, omówienie zasady bezpieczeństwa podczas pracy, zapoznanie się z układem przestrzeni gastronomicznej, posiadanego wyposażenia• Poznanie organizacji pracy funkcjonującej w firmie• Przedstawienie szczegółowego programu praktyk, realizowanych działań, planowanych do użycia narzędzi informatycznych, miejsca realizacji prac, celów prac, metod ewaluacji oraz oczekiwanych efektów realizowanych działań
Dzień 2	<ul style="list-style-type: none">• Poznanie surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowywanie potraw i napojów kuchni greckiej• Przygotowanie zamówienia na surowce, poznanie wartości odżywczych, prozdrowotnych oraz niepożądanych wybranych surowców• Pozyskanie surowców do produkcji, ocena jakości, świeżości surowców• Wybór i przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej• Kalkulacja zamówienia oraz opłacalności przygotowywania wybranych potraw• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności
Dzień 3	<ul style="list-style-type: none">• Poznanie rodzajów kaw przygotowywanych w Grecji• Omówienie właściwości kawy, rodzajów, sposobów przygotowywania



	<ul style="list-style-type: none">• Omówienie sposobu przygotowywania wybranych rodzajów kawy, niezbędnego wyposażenia, narzędzi do jej przygotowania i podania klientowi• Przygotowywanie równego rodzaju kaw przez uczniów• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności
Dzień 4	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań• Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych,• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego,• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej,• Kalkulacja kosztów prowadzenia działalności gastronomicznej,• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności.
Dzień 5	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów• Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych,• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego,• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej,• Obsługa Sali, wydawanie potraw, porządkowanie Sali po zakończonym posiłku,• Wykonanie testu oceny WKU oraz ankiety ewaluacyjnej,• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności.
Dzień 6	<ul style="list-style-type: none">• Realizacja programu kulturowego:• Całodniowa wycieczka krajoznawcza do jednej z atrakcji regionu Riwiery Olimpijskiej (Klasztor Meteory, Wyspa Sqiatos, Masyw Olimpu, Saloniki)• Czas wolny uczestników• Wieczór grecki• Gry i zabawy animacyjne



Dzień 7	<ul style="list-style-type: none">• Realizacja programu kulturowego:• Całodniowa wycieczka krajoznawcza do jednej z atrakcji regionu Riwieri Olimpijskiej (Klasztor Meteory, Wyspa Sqiatos, Masyw Olimpu, Saloniki)• Czas wolny uczestników• Zajęcia kulturowe• Czas wolny uczestników
Dzień 8	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie kolacji• Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności
Dzień 9	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań• Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności
Dzień 10	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów• Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności



Dzień 11	<ul style="list-style-type: none">• Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie kolacji• Przygotowanie stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,• Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych• Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego• Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej• Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności
Dzień 12	<ul style="list-style-type: none">• Przygotowywanie wybranych potraw oraz napojów• Ocena sporządzonych przez uczniów potraw i napojów zrealizowana przez mentorów oraz opiekunów, nagrodzenie najlepszych uczniów• Zajęcia podsumowujące wiedzę zdobytą podczas praktyk zagranicznych;• Ocena osiągniętych efektów kształcenia przez każdego uczestnika• Panele dyskusyjne;• Podsumowanie, wręczenie certyfikatów, pożegnanie z uczestnikami;

Program praktyk realizowany będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku w wymiarze 6-8 h dziennie w zależności od poziomu wiedzy i zaangażowania uczestników. Działania będą realizowane w konkretnych działach greckich przedsiębiorstw oferujących swoje zasoby ludzkie i materialne w projekcie, pod nadzorem mentorów, pracowników firm oraz opiekunów.

Ze względu na odległy termin realizacji projektu program może ulec modyfikacją nie wpływających negatywnie na cele i rezultaty przedsięwzięcia. Zmiany mogą dotyczyć zarówno samego programu jak i instytucji, w których uczestnicy odbywać będą praktyki.