PO KL 3.4.3 ***„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”***

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl
NIP: 6131428256 / REGON: 230913449

RAPORT ZE ZREALIZOWANYCH PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH W ZAKŁADACH PRACY

TECHNIK HOTELARSTWA

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

SPIS TREŚCI

I. WSTĘP 2

II. PREZENTACJA STRUKTURY SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO

NA TERENIE POWIATU LUBAŃSKIEGO 4

III. PRZEBIEG PRAKTYK NAUCZYCIELI 12

1. PREZENTACJA WYŁONIONEGO PRZEDSIĘBIORSTWA 15

2. PREZENTACJA ETAPU TWORZENIA PROGRAMU PRAKTYK 17

3. PRZEBIEG PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWIE 19

4. PREZENTACJA REZULTATÓW PRAKTYK 25

A) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA SZKÓŁ 25

B) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW 28

IV. WNIOSKI 34

V. DOKUMENTACJA 36

PRAKTYKI NAUCZYCIELI SZANSĄ NA POPRAWĘ JAKOŚCI EDUKACJI ZAWODOWEJ W POWIECIE LUBAŃSKIM

I. WSTĘP

Powiat lubański w okresie od 1 marca 2011 do 30 kwietnia 2013 r. realizował projekt konkursowy POKL, w ramach Priorytetu III. – Wysoka jakość systemu oświaty, Działania 3.4. – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałania 3.4.3 – Upowszechnienie uczenia się przez całe życie, pn. „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim", który stanowił odpowiedź na potrzeby lokalnych szkół, nauczycieli a w konsekwencji uczniów.

Realizowany projekt, związany z doskonaleniem zawodowym nauczycieli, wpisuje się w strategię Rozwoju Dolnego Śląska.

Celem głównym projektu było:

Podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych ze szkół ponadgimnazjalnych w powiecie lubańskim.

Celami szczegółowymi były:

1) Opracowanie i upowszechnienie 7 programów praktyk zawodowych w zawodach: technik informatyk, technik obsługi turystyki, technik hotelarstwa, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik mechanik, technik ekonomista, technik elektronik.
2) Zorganizowanie staży zawodowych dla 34 nauczycieli w 7 przedsiębiorstwach.
3) Wzrost motywacji nauczycieli do doskonalenia i samodoskonalenia.
4) Nawiązanie współpracy między nauczycielami, szkołami, samorządem powiatowym a przedsiębiorcami.
5) Wdrożenie nowoczesnych rozwiązań poznanych podczas praktyk w realizacji zajęć dydaktycznych.

Raport niniejszy opisuje organizację i przebieg zasadniczego zadania projektu, jakim była organizacja praktyk zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych techników ekonomicznych w zakładach pracy.

W pierwszej części opracowania omówiona została struktura kształcenia zawodowego w powiecie z podaniem ilości uczniów i nauczycieli uczących w omawianej branży. Kolejno omówiony został szczegółowo przebieg praktyk wraz z czynnościami logistycznymi tj. wyłanianie firm, tworzenie zespołów ekspertów ds. programów praktyk, tworzenie programów praktyk, szkoleniami nauczycieli umożliwiającymi realizację staży zgodnie z założeniami projektu. Materiał wykorzystany do opracowania tej części raportu wytworzony został w znacznej mierze przez Panów Pawła Śliwińskiego – konsultanta merytorycznego ds. praktyk oraz Pawła Masłowskiego – specjalisty ds. monitoringu i ewaluacji.

W trzeciej części raportu wymienione są korzyści, jakie odniosły szkoły objęte wsparciem oraz jakie korzyści odniosły przedsiębiorstwa.

II. PREZENTACJA STRUKTURY SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO NA TERENIE POWIATU LUBAŃSKIEGO

Powiat lubański znajduje się w południowo-zachodniej części województwa dolnośląskiego. Na zachodzie powiat graniczy z powiatem zgorzeleckim, na północy z powiatem bolesławieckim, na wschodzie i południu z powiatem lwóweckim.

Pozostałą część obszaru na południu zamyka granica z Republiką Czeską[1].

Powiat lubański składa się z siedmiu gmin:

- ✓ Miasta Lubań,
- ✓ Miasta i Gminy Świeradów Zdrój,
- ✓ Miasta i Gminy Leśna,
- ✓ Miasta i Gminy Olszyna,
- ✓ Gminy Lubań,
- ✓ Gminy Siekierczyn,
- ✓ Gminy Platerówka[2].

Od 1 stycznia 2005r. w powiecie znajdują się cztery miasta (Lubań, Leśna, Olszyna, Świeradów-Zdrój) i 53 wsie.

Powiat lubański (wg stanu na 31.12.2009 r.) zamieszkuje ogółem 56.085 mieszkańców [3]. Ponad jedną trzecią gospodarki w powiecie lubańskim stanowi przemysł wydobywczy (bazalt), lekki (bawełniany), mechaniczny oraz meblowy. Szybko rośnie znaczenie sektora trzeciego, czyli usług i obsługi instytucji rynkowych. Gminy wchodzące w skład powiatu stosują preferencje w zakresie ulg podatkowych i ułatwień w inwestowaniu.

Na terenie powiatu funkcjonuje około 4500 indywidualnych gospodarstw rolnych. Własność indywidualna rolników to ponad 16,7 tys. ha, czyli 60,3% powierzchni użytków rolnych. Na większości powierzchni gospodarstw uprawia się zboża, głównie pszenicę, żyto i jęczmień oraz ziemniaki. Produkcja zwierzęca nie odgrywa znaczącej roli w gminach Powiatu Lubańskiego.

[1] *http://bip.powiatluban.pl/#Z2V0Q29udGVudCg0MjksODcp.*

[2] *http://bip.powiatluban.pl.*

[3] *Źródło: Informacja uzyskana ze Starostwa Powiatowego w Lubaniu.*

Powiat charakteryzuje się korzystnymi warunkami bioklimatycznymi. Istnieją tu możliwości uprawiania różnych form turystyki: od kwalifikowanej po agroturystykę, a co za tym idzie - korzystne tendencje w rozwoju branży turystyczno-wypoczynkowej oraz potencjału i tradycji lecznictwa uzdrowiskowego. Wysoka dostępność komunikacyjna, bogate tradycje handlowe, bliskość chłonnych rynków zbytu, w tym czeskiego i niemieckiego sprawiają, że powiat lubański odznacza się wysoką aktywnością przedsiębiorczą lokalnej społeczności oraz wysokim stopniem prywatyzacji gospodarki. Gospodarka powiatu jest w wysokim stopniu oparta na wykorzystaniu lokalnych zasobów, zróżnicowaniu lokalnej działalności produkcyjnej oraz rozwiniętej infrastrukturze produkcyjnej i turystycznej.

Podmioty zarejestrowane w powiecie w 96,3% należą do sektora prywatnego w tym ponad 82% to podmioty prowadzone przez osoby fizyczne. Najliczniejszą grupę stanowią podmioty zakwalifikowane w dziale handel – 34,1 %, budownictwo – 10,1%, przemysł – 11,2%, obsługa nieruchomości – 12,9%. Najwięcej podmiotów występuje w Lubaniu – 49,2%, w miastach stanowią 67,1% ogółu podmiotów w powiecie. Miernikiem aktywności gospodarczej może być wskaźnik przedsiębiorczości mierzony liczbą podmiotów przypadających na 1000 mieszkańców.

W powiecie wynosi on 79 i jest niższy od wskaźnika przedsiębiorczości w Województwie Dolnośląskim o 23. Najwyższy wskaźnik przedsiębiorczości występuje w Świeradowie-Zdroju – 110 oraz w mieście Lubaniu – 99, najniższy w Platerówce – 49. Zatem w miastach Powiatu Lubańskiego wskaźnik przedsiębiorczości kształtuje się na poziomie - 95, natomiast na wsi – 58.

Struktura demograficzna i jej zmiany są istotnym czynnikiem rozwoju społeczno-gospodarczego danego obszaru. Zmiany stanu demograficznego Powiatu Lubańskiego ukazuje GUS w swoich biuletynach. Obecnie liczba mieszkańców powiatu wynosi: 56.085 osób. Zgodnie z prognozami GUS liczba mieszkańców powiatu będzie się zmieniać.

W okresie od powstania powiatu, tj. od końca 1998r. do końca roku 2003 ogólna liczba ludności w powiecie lubańskim zmniejszyła się o 4246 osób. Spadek zaludnienia dotyczył wszystkich gmin poza gminą wiejską Lubań. Największą pod względem zaludnienia wśród gmin powiatu lubańskiego jest gmina miejska

Lubań najmniejsza zaś gmina Platerówka. Stopa przyrostu naturalnego na terenie powiatu lubańskiego jest zmienna, ale ogólna tendencja jest negatywna.

Jeśli chodzi o zmiany w strukturze wiekowej ludności powiatu, to udział ludności w wieku produkcyjnym zwiększył się z 58% w 1995r. do 62,2% na koniec 2002r. Wiąże się to z jednoczesnym dużym spadkiem liczby młodych mieszkańców w wieku przedprodukcyjnym i niewielkim spadkiem osób w wieku poprodukcyjnym. Udział ludności w wieku poprodukcyjnym zwiększył się w latach 1995-2000 z 14,5% do 15%. Znaczny jest spadek liczby młodych ludzi (w wieku przedprodukcyjnym) – z 27,8% w 1995 r. do 23,5% w połowie roku 2001.

Na koniec 2003r. liczba ludności w wieku przedprodukcyjnym wynosiła 12.629 osób, w wieku produkcyjnym – 36.288, w wieku poprodukcyjnym 8.655 osób. Przeprowadzony w 2002r. spis powszechny wykazał, że z pracy utrzymuje się tylko około 27% mieszkańców powiatu, przy czym 91,5% tych osób wskazuje pracę poza rolnictwem. Na 1 zatrudnionego przypada około 3 osoby niepracujące[4].

Na koniec listopada 2009r. nastąpił wzrost stopy bezrobocia zarówno w kraju jak i województwie oraz powiecie lubańskim[5]. Analizując dane Powiatowego Urzędu Pracy w Lubaniu trzeba zauważyć, że od roku 2001 do 2008 bezrobocie na terenie powiatu lubańskiego systematycznie spadało. W 2001 roku wynosiło 31,6%, w 2002 roku 30,1%, w 2005 roku 29.0%, w 2008 roku 22,2%. Jednak w roku 2009 w listopadzie stopa bezrobocia wzrosła do 24,09%. Od roku 2001 do 2007 zmniejszała się również liczba bezrobotnych. W 2001 roku bezrobotnych na obszarze powiatu lubańskiego było 7145, w 2004 roku 6100, w 2006 roku 4753. W 2007 roku - 3985 osób. Niestety od 2008 roku liczba bezrobotnych zaczęła wzrastać do 4090 i do 4585 osób w 2009 roku.

Miasto i Gmina Leśna obejmuje obszar 10 448 ha, z czego 866 ha przypada na miasto Leśna, a pozostałe 9 582 ha na teren gminy. Liczba mieszkańców wynosi razem - 10 777 osób, z czego: liczba mieszkańców gminy - 6 006, liczba mieszkańców miasta Leśna - 4 771.

4 Źródło: http://bip.powiatluban.pl/#Z2V0Q29udGVudCgyMDg2LDg3KQ

5 Dane uzyskane z PUP w Lubaniu.

Na terenie gminy Leśna występuje nieznaczna ilość zakładów przemysłowych. Rolnictwo na terenie gminy stanowi zdecydowanie najważniejszy sektor działalności i jednocześnie źródło utrzymania znacznej części ludności wiejskiej. Indywidualna gospodarka rolna jest bardzo rozdrobniona. Przeważają gospodarstwa małe do 5 ha, spełniające w zasadzie funkcję gospodarstw socjalnych, gdzie produkcja towarowa zajmuje niewielki procent produkcji wytworzonej w tych gospodarstwach[6].

Gmina Olszyna to jednostka administracyjna o charakterze przemysłoworolniczo- turystycznym leżąca nad jeziorem Złotnicko-Leśniańskim. Olszyna znana jest z tradycji przemysłu meblarskiego. Duże obszary ziemi przeznaczono w planie zagospodarowania przestrzennego na działalność usługową i przemysłową. Gmina charakteryzuje się też bardzo dobrymi warunkami do rozwoju agroturystyki.

Obszar Gminy Platerówka zamieszkuje 1.707 mieszkańców. Podstawową funkcją gminy jest rolnictwo i mieszkalnictwo. Ponad połowę terenu gminy zajmują tereny rolne. Znaczna część powierzchni gminy (ok. 40%) to lasy, które niemal w całości skupione są w zwartym kompleksie Wielkiego Lasu Lubańskiego. Jedynym zakładem przemysłowym działającym w okolicy jest kopalnia bazaltu (jedno z największych złóż tego surowca w Europie). Większość mieszkańców pracuje jednak w sąsiedniej Kopalni i Elektrowni "Turów" oraz w handlu i oświacie.

W Gminie Siekierczyn według danych na dzień 31 grudnia 2005r. zamieszkiwało 4505 osób w tym: 2318 kobiet i 2186 mężczyzn. Nadwyżka kobiet na 100 mężczyzn wynosi 6 osób. W Gminie Siekierczyn (dane z 31.12.2005r.) zarejestrowanych było 224 podmioty gospodarcze. Na cele rolnicze wykorzystywana jest powierzchnia 3.612 ha, co stanowi 72,9% ogólnej powierzchni gminy. Pod gruntami ornymi zajęta jest powierzchnia 2.552 ha, sady stanowią 21 ha, a łąki i pastwiska 1.039 ha.

Gmina Lubań zajmuje powierzchnię 142,15 km2, na terenie której zamieszkuje 6600 mieszkańców. W skład gminy wchodzi 12 sołectw, w których skupionych jest 13 miejscowości - Jałowiec, Kościelniki Dolne, Kościelnik, Henryków Lubański, Mściszów, Nawojów Łużycki, Nawojów Śląski, Pisarzowice,

6 http://bip.umlesna.nv.pl/#Z2V0Q29udGVudHMoMTI1LDEsMCx0cnVlKQ

Radogoszcz, Radostów Dolny, Radostów Średni, Radostów Górny i Uniegoszcz. Gmina Lubań jest gminą wiejską o charakterze rolniczym. Obszar administracyjny gminy otacza pierścieniem Miasto Lubań oraz graniczy z następującymi gminami: Nowogrodziec, Pieńsk, Gryfów Śląski, Olszyna, Leśna, Platerówka, Siekierczyn i Zgorzelec.

Powierzchnia gminy wynosi 142,15 km^2. Według stanu na dzień 26 listopada 2006 roku gminę zamieszkiwały 6501 osoby.

Gmina Świeradów Zdrój zajmuje powierzchnię 20.77 km^2. Zamieszkuje ją 4534 osób. Gmina posiada walory turystyczne oraz uzdrowiskowe, co wywarło wpływ na jej rozwój. Obecnie stanowi centrum turystyczne oraz jest jednym z ważniejszych uzdrowisk na Dolnym Śląsku.

Powierzchnia Lubania wynosi 1.612 ha. Miasto zamieszkuje 22.685 osób, w tym:

- ✓ kobiet 11.958,
- ✓ mężczyzn 10.727.

Na terenie miasta Lubania są 132 gospodarstwa rolne, których powierzchnia zajmuje 375 ha użytków rolnych, w tym również lasy. Na koniec 2007 roku w Lubaniu działalność prowadziło 1831 przedsiębiorców.

Na obszarze powiatu lubańskiego działają cztery placówki prowadzące nauczanie na poziomie ponadgimnazjalnym. Są to:

- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. A. Mickiewicza w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Lubaniu,
- ✓ Zespół Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. A. Mickiewicza został utworzony w 2003 roku. Nowopowstała placówka została utworzona na bazie istniejących od 1945 roku Liceum Ogólnokształcącego im. A. Mickiewicza w Lubaniu i działającego od 1950 roku Zespołu Szkół Ekonomicznych w Lubaniu. Obecnie placówka koncentruje się na prowadzeniu liceum ogólnokształcącego oraz techników o kierunkach technik informatyk oraz technik ekonomista.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej powstał w 1946 roku. Funkcjonowanie rozpoczął jako Publiczna Średnia Szkoła Zawodowa.

Placówka pozostaje dalej szkołą kształcącą młodzież w wybranych specjalnościach zawodowych. Obecnie w szkole działają:

- ✓ liceum ogólnokształcące,
- ✓ liceum ogólnokształcące proobronne,
- ✓ technikum informatyczne,
- ✓ technikum gastronomiczne,
- ✓ technikum obsługi turystycznej,
- ✓ technikum hotelarskie,
- ✓ zasadnicza szkoła zawodowa.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Lubaniu rozpoczął swoją działalność w 1964 roku, jako szkoła przyzakładowa ZNTK. Od roku 1992 działa jako Zespół Szkół – Technikum, ZSZ, Liceum (ogólnokształcące i profilowane). W placówce działają:

- ✓ liceum ogólnokształcące (klasa policyjna),
- ✓ technikum elektroniczne,
- ✓ technikum elektryczne,
- ✓ zasadnicza szkoła zawodowa.

Zespół Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu działa od 1963 roku. Obecnie w szkole działają:

- ✓ 4 - letnie technikum,
- ✓ 3 - letnia zasadnicza szkoła zawodowa,
- ✓ technikum uzupełniające dla dorosłych.

Dodatkowo przy szkole, jako gospodarstwo pomocnicze, funkcjonują warsztaty szkolne.

Jak wynika z powyższych danych kształcenie w specjalności technik hotelarstwa prowadzone było na terenie powiatu jedynie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. KZL w Lubaniu. W roku 2012/2013 w specjalności technik hotelarstwa naukę pobierało 94 uczniów.

Tabela 1. Tabela 1. Liczba uczniów pobierających naukę w specjalności technik hotelarstwa wg stanu na dzień 1 października 2012

Zespół szkół	klasa	Zawód/profil/przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Liczba uczniów	Liczba dziewcząt	Liczba chłopców
KZL	1 th	technik hotelarstwa	30	24	6
KZL	2 th	technik hotelarstwa	22	19	3
KZL	3 th	technik hotelarstwa	23	14	9
KZL	4 th	technik hotelarstwa	19	14	5

W omawianej placówce w roku 2012/2013 było zatrudnionych 15 nauczycieli zawodu. W ostatnich latach zatrudnienie przedstawiało się następująco:

Tabela 2. Zestawienie liczby nauczycieli wszystkich przedmiotów zawodowych w ZSP im. KZL w Lubaniu

ROK SZKOLNY	LICZBA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
2009/2010	12
2010/2011	13
2011/2012	15

Wykształcenie oraz stopień awansu zawodowego przedstawia tabela poniżej:

Tabela 3. Zestawienie stopnia awansu zawodowego oraz wykształcenia nauczycieli uczących przedmiotów związanych z branżą hotelarską w ZSP im. KZL w Lubaniu w trzech ostatnich latach szkolnych

l.p.	ROK SZKOLNY	STOPIEŃ AWANSU	WYKSZTAŁCENIE	BRANŻA
1.	2009/2010	n-l kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
2.	2009/2010	n-l kontraktowy	MGR	TURYSTYCZNA HOTELARSKA
3.	2010/2011	n-l kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
4.	2010/2011	n-l kontraktowy	MGR	TURYSTYCZNA HOTELARSKA
5.	2011/2012	n-l kontraktowy	MGR	TURYSTYCZNA HOTELARSKA
6.	2011/2012	n-l kontraktowy	MGR INŻ.	HOTELARSKA GASTRONOMICZNA
7.	2011/2012	n-l kontraktowy	MGR	TURYSTYCZNA HOTELARSKA

Jednym ze wskaźników skuteczności szkoły są wyniki egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. W roku 2009/2010 wyniki zdawalności egzaminu zawodowego w specjalności technik ekonomista w ZSP im. Adama Mickiewicza w Lubaniu wynosiły 51,9% (tabela poniżej).

Tabela 4. Zestawienie zdawalności egzaminu zawodowego w roku 2009/2010

Nazwa szkoły	Technikum		
	przystąpiło	zdało	%
	technik hotelarstwa		
	25	19	76,0%
Ogółem :	**25**	**19**	**76,0%**

Zdawalność egzaminu zawodowego w latach 2010/2011 i 2011/2012 ilustruje tabela poniżej:

Tabela 5. Wyniki egzaminu zawodowego w latach 2010-2012

		2010/2011			2011/2012			
NR zawodu	Kierunek	Liczba zdających	Liczba wydanych dyplomów	Zdawalność [%]	Liczba zdających	Liczba wydanych dyplomów	Zdawalność [%]	Zdawalność w woj. dolnośląskim
341[04]	technik hotelarstwa	25	16	64,00%	19	15	78,95%	67,1%

Z analizy danych zawartych w tabelach od 1 do 6 wynika, że:

1. Kierunek kształcenia cieszy się zainteresowaniem ze strony uczniów.
2. W szkołach zatrudnionych jest kilkuosobowa grupa nauczycieli o zbliżonym wykształceniu i stopniu awansu zawodowego, a więc zbliżonym przygotowaniu do pracy oraz doświadczeniu zawodowym.
3. Wyniki egzaminu zawodowego potwierdzają skuteczność form przygotowywania uczniów do zawodu wyższą od przeciętnej. Jednak jeszcze nie najwyższą.

III. PRZEBIEG PRAKTYKI NAUCZYCIELI

1. PREZENTACJA WYŁONIONEGO PRZEDSIĘBIORSTWA

Głównym celem projektu było zwiększenie kompetencji nauczycieli przedmiotów zawodowych, dlatego też przedsiębiorstwo-miejsce praktyk musiało spełniać możliwie najwyższe standardy. Firma, w której organizowane miały być praktyki musiała stosować nowoczesne metody pracy administracyjnej oraz zarządzania. Projekt wyznaczał wysokie wymagania firmom. Musiały one spełnić następujące kryteria:

a) jakościowe:

- ✓ położenie – firma położona na Dolnym Śląsku,
- ✓ wyposażenie – najnowocześniejszy sprzęt służący do świadczenia usług,
- ✓ zasoby kadrowe – pracownicy posiadający wykształcenie wyższe kierunkowe o dużych osiągnięciach,
- ✓ doświadczenie, referencje – potwierdzona jakość usług,

b) formalne:

- ✓ wyrażenie zgody na organizację praktyk na terenie przedsiębiorstwa,
- ✓ wyznaczenie przedstawiciela do zespołu ds. opracowania programów praktyk,
- ✓ wyznaczenie pracownika/opiekuna.

W celu dokonania pewnej selekcji opracowana została procedura wyłaniania przedsiębiorstw – **załącznik 1**.

Następnie do przedsiębiorstw spełniających wymagania projektu skierowano pisemne propozycje współpracy – **załącznik 2** i rozpoczęto negocjacje.

W wyniku zastosowania określonych zasad wytypowano wrocławskie przedsiębiorstwo:

Aktualna nazwa:	„SANDRA" J. ZALEWSKI I SPÓŁKA JAWNA
Forma prawna:	SPÓŁKA JAWNA
REGON:	812442100
NIP:	8571008016
Województwo:	ZACHODNIOPOMORSKIE / DOLNOŚLĄSKIE
Powiat:	GRYFICKI / JELENIGÓRSKI
Gmina:	REWAL/KARPACZ
Miejscowość:	POGORZELICA/KARPACZ
Adres:	WOJSKA POLSKIEGO 3 72-350 POGORZELICA (POCZTA NIECHORZE) POLSKA ul. Obrońców Pokoju 3 58-540 Karpacz
Numer KRS:	0000085349
Sąd rejestrowy:	SĄD REJONOWY SZCZECIN-CENTRUM W SZCZECINIE, XIII WYDZIAŁ GOSPODARCZY KRAJOWEGO REJESTRU SĄDOWEGO
Numer ostatniego wpisu:	0015
Data wpisu do rejestru przedsiębiorców:	28 stycznia 2002

Po uzyskaniu zgody od osób uprawnionych do podejmowania decyzji w imieniu firmy podpisano niezbędne porozumienie pomiędzy Powiatem Lubańskim, a **„SANDRA" J. ZALEWSKI I SPÓŁKA JAWNA.**

Kompleks SANDRA SPA w Karpaczu położony w samym centrum miasta w dolinie Łomnicy i jej dopływów u podnóża Śnieżki stanowi doskonałą bazę pobytów rodzinnych, rehabilitacyjnych, dla odnowy i relaksu - SPA, a także konferencyjno - integracyjnych dla Firm. Doskonałe warunki terenowe oraz pogodowe

powodują, że KARPACZ jest znanym ośrodkiem sportów zimowych, a także idealnym punktem wyjściowym wielu szlaków turystycznych dla osób pragnących aktywnie spędzić czas zarówno latem jak i zimą.

Od 20 czerwca 2009 roku do dyspozycji Gości oddano obiekt SANDRA SPA" w KARPACZU. W samym centrum miasta na powierzchni 3 hektarów zapraszają do nowoczesnego Kompleks SPA, w którego wnętrzach znajduje się m.in.:

- ✓ 550 miejsc noclegowych,
- ✓ 260 komfortowych pokoi (2,3,4-osobowych, dwupomieszczeniowych zestawów typu Studio oraz Apartamentów),

- ✓ 2 komfortowe sale jadalne,
- ✓ kawiarnia, pub, kręgielnia, salon gier,
- ✓ 3 nowocześnie wyposażone sale konferencyjne,

- ✓ centrum odnowy biologicznej, a w nim m.in:
  - · sauna fińska,
  - · sauna sucha,
  - · łaźnia parowa i aromatyczna,
  - · grota wodna,
  - · grota solna,
  - · prysznic doznań,
  - · tepidarium,
  - · łaźnia błotna,
  - · sauna „Bania",
  - · łaźnia turecka typu Hamman,
  - · łaźnia parowa dla dzieci,
  - · gabinety kosmetyczne oferujące zabiegi z użyciem profesjonalnych kosmetyków,

- ✓ baza zabiegów rehabilitacyjnych (łącznie około 50 zabiegów), a w niej m.in.:
  - · masaże,
  - · wanny do hydromasażu i masażu podwodnego,
  - · lecznicza fizykoterapia,
  - · balneoterapia,
  - · laseroterapia,
  - · kinezyterapia,
  - · zabiegi oczyszczające organizm oraz relaksujące,
  - · medycyna naturalna,
  - · fluidoteriapia;

- ✓ kompleks basenowo – rekreacyjny o łącznej powierzchni lustra wody 1000 m^2:
  - · pełnowymiarowy basen pływacki 25 m,
  - · basen ze sztuczną falą,

· sztuczna rzeka do aquaaerobiku,
· 24 osobowy basen do hydromasażu,
· basen z zimną wodą,
· wanny solankowe,
· Wodna Dżungla dla dzieci sztuczna plaża z piaskiem morskim - tylko w sezonie letnim,
· 4 zakręcone zjeżdżalnie,
· basen zewnętrzny z plażą, zewnętrzne jacuzzi - tylko w sezonie letnim,

· squasch,
· mini golf,
· ogród zdrojowy,
· kącik zabaw dla dzieci, w okresie polskich wakacji letnich i ferii zimowych,
· programy animacyjne dla najmłodszych Gości,
· podziemny parking,
· dla amatorów białego szaleństwa – w najbliższej okolicy 2 wyciągi narciarskie.

2. PREZENTACJA ETAPU TWORZENIA PROGRAMU PRAKTYK

Założeniem projektowym było, aby praktyka nauczycielska oparta była na programie – dokumencie opracowanym przez zespół ekspertów, w którego skład wchodzić mieli:

- ✓ pracownik naukowy uczelni wyższej, kształcącej nauczycieli; osoba odpowiedzialna za zgodność programu z metodologią,
- ✓ przedstawiciel przedsiębiorstwa – miejsca praktyk; osoba odpowiedzialna za dostosowanie treści i zadań określonych w programie do możliwości zakładu pracy,
- ✓ nauczyciel przedmiotu – praktyk zawodowy; osoba odpowiedzialna za zgodność programu z potrzebami nauczycieli.

Pierwszym zrealizowanym zadaniem było wyłonienie zespołu ds. praktyk. Zgodnie z przyjętą procedurą zostało ogłoszone zapytanie ofertowe, w wyniku którego wyłoniono grupę:

- ✓ dr Bogna Bartosz - pracownik naukowy Instytutu Psychologii Uniwersytetu Wrocławskiego.
- ✓ Aleksandra Nalberczyńska – zastępca dyrektora hotelu „Sandra",
- ✓ Maria Cybulska - nauczyciel przedmiotów zawodowych w Technikum Hotelarsko-Turystycznym w ZSL-G w Mirsku,

tworzącą zespół ds. programu praktyk nauczycieli uczących w specjalności „technik hotelarstwa".

Tak ukonstytuowany zespół ds. programów praktyk rozpoczął pracę. Pierwszym etapem tworzenia programów było zebranie informacji na temat przedsiębiorstwa, w którym będą się odbywały praktyki oraz rozpoznanie potrzeb nauczycieli związanych z ich rozwojem zawodowym. Opracowano ankietę dla przedsiębiorcy oraz ramowy program praktyk.
W wyniku prac zespołu i konsultacji z pracownikami biura projektu powstały propozycje programów praktyk. Ostateczna wersja omawianego dokumentu powstała w sierpniu 2011r. na zaplanowanym seminarium podsumowującym. Treść programu w szczególności uwzględnia współczesne wymagania, jakim musi sprostać kadra przedsiębiorstwa, aby właściwie organizować pracę i zaspokajać potrzeby konsumenta.

Program praktyk określał doskonalenie nauczycieli w czterech modułach:

- ✓ **Organizowanie pracy w obiektach hotelarskich,**
- ✓ **Praca w recepcji,**
- ✓ **Praca w gastronomii hotelowej,**
- ✓ **Obsługa informatyczna w hotelu.**

Tak zorganizowane doskonalenie miało umożliwić nauczycielom zapoznanie się z nowościami na współczesnym rynku, pogłębienie umiejętności praktycznych, które w szkolnym procesie dydaktycznym przełożą się na skuteczniejsze kształcenie ucznia.

3. PRZEBIEG PRAKTYK W PRZEDSIĘBIORSTWIE

Szkołami objętymi wsparciem w postaci doskonalenia zawodowego nauczycieli w ramach projektu PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim", która kształci w zawodzie technik hotelarstwa było:

- ✓ **Technikum Hotelarskie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Kombatantów Ziemi Lubańskiej**
  ul. Kopernika 31
  59-800 Lubań.

Przed rozpoczęciem praktyk w zakładach pracy zaplanowano i zrealizowano szereg działań logistycznych:

- ✓ wyłoniono w każdej ze szkół, w drodze postępowania ofertowego, szkolnego konsultanta,
- ✓ wyłoniono w drodze postępowania ofertowego opiekuna praktyk,
- ✓ wyłoniono w drodze przetargowej dostawców usług hotelarskich,
- ✓ określono listę nauczycieli wytypowanych do odbywania praktyk nauczycielskich.

We wrześniu 2011r. został opracowany harmonogram praktyk nauczycielskich uwzględniający możliwości przedsiębiorstwa, szkoły oraz nauczycieli. Zgłoszeni nauczyciele otrzymali skierowanie od dyrektorów szkół na doskonalenie zawodowe - **załącznik 3**.

Nauczyciele przeszli szkolenie związane z realizacją praktyk podczas, którego:

- ✓ wysłuchali wykładu nt. „Współczesne przedsiębiorstwo i zarządzanie nim",
- ✓ zapoznali się z regulaminem praktyk - **załącznik 4**,
- ✓ zapoznali się z prawami i obowiązkami nauczyciela-praktykanta określonymi w umowie – **załącznik 5**,
- ✓ zapoznali się z dokumentacją praktyk:
  - · dziennikiem praktyk - **załącznik 6,**
  - · arkuszem charakterystyki przedsiębiorstwa - **załącznik 7**,
  - · ankietą dla przedsiębiorcy - **załącznik 8**,
  - · programem praktyk - **załącznik 9**.

Po zakończeniu wszystkich niezbędnych ustaleń rozpoczęto realizację praktyk wg. ustalonego planu podanego w tabeli 6.

Tabela 6. Plan realizacji praktyki

Termin Dzień/dni praktyka	**Działy, w których odbędzie się praktyka**	**Ilość godzin**
I.	Dział kadr Szkolenie bhp i p/poż Sekretariat i zapoznanie ze strukturą organizacyjną hotelu	2 1 5
II.	Praca w recepcji	8
III.	Praca w recepcji	8
IV.	Praca w recepcji basenowej	8
V.	Praca w wydziale rezerwacji	8
VI.	Praca w gastronomii hotelowej – jadalnia	8
VII.	Praca w gastronomii hotelowej – pub	8
VIII.	Praca w gastronomii hotelowej – kawiarnia	8
IX.	Dział rezerwacji – zapoznanie z programem	8
X.	Dział rezerwacji – praca z programem Podsumowanie praktyki	8

oraz zgodnie z terminami określonymi w tabeli 7.

Tabela 7. Zestawienie terminów oraz dokumentacji praktyk

Termin praktyk		Ilość nauczycieli	Ilość opiekunów	Ilość wypełnionych dzienników praktyk	Ilość ankiet dla przedsiębiorcy	Ilość charakterystyk przedsiębiorstwa
2012-05-07	2012-05-18	1	1	1	1	1
2011-11-28	2011-12-09	1	1	1	1	1

Podczas praktyki nauczyciele zrealizowali zadania wynikające z programu. Wykonanie tych zadań ilustruje tabela 8.

Tabela 8. Zestawienie zrealizowanych zadań

	Praktykant 1	**Praktykant 2**
zad. 1. Zapoznaje się z organizacją pracy w obiekcie hotelarskim.	✓	✓
zad. 2. Zapoznaje się z organizacją stanowisk pracy w recepcji oraz zakresem usług świadczonych przez hotel	✓	✓
zad. 3. Wykonywanie czynności obowiązujących w recepcji z zastosowaniem współczesnych technik obsługi gości w hotelu.	✓	✓
zad. 4. Zapoznanie się ze specyfiką pracy w recepcji basenowej.	✓	✓
zad. 5. Praca w dziale rezerwacji.	✓	✓
zad. 6. Praca w gastronomii hotelowej – jadalnia, pub, kawiarnia.	✓	✓
zad. 7. Zapoznanie z programem komputerowym do obsługi działu rezerwacji.	✓	✓

✓ - zrealizowano

☒ - nie zrealizowano

Praktyki każdego z nauczycieli były monitorowane i ewaluowane. Narzędziami wykorzystywanymi podczas tych procesów były wywiady oraz ankiety - **załącznik 10**.

Celami ewaluacji i monitoringu przebiegu praktyk była ocena:

1) Zgodności podejmowanych działań w projekcie z dokumentacją aplikacyjną,
2) Stopnia osiągnięcia rezultatów projektu.

Dokonywana była również analiza dokumentacji nauczycielskiej. Wizyty w zakładzie pracy, w którym nauczyciele odbywali praktyki, stanowiły każdorazowo ważny aspekt monitorowania realizacji projektu. Dostarczały odpowiedzi na pytania kluczowe odnośnie zadania polegającego na odbyciu przez nauczycieli praktyk.

Wyodrębniono następujące grupy pytań:

1) Dotyczących sfery organizacyjnej:

Czy wyłoniony w przetargu nieograniczonym Wykonawca zapewnił noclegi i wyżywienie zgodnie z wymaganiami Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu zawartymi z SIWZ?

2) Dotyczących oceny opracowanych Programów praktyk zawodowych:

- ✓ Czy opracowany Program praktyk zawodowych w wybranej specjalności jest realizowany?
- ✓ Czy opiekun praktyk lub nauczyciel dostrzegają konieczność zmiany w opracowanych Programach praktyk zawodowych?
- ✓ Czy opracowany Program praktyk zawodowych w sposób optymalny i atrakcyjny pomaga przekazać wiedzę odnośnie praktycznej strony funkcjonowania przedsiębiorstwa w danej branży zawodowej?

3) Dotyczących oceny kompetencji i zaangażowania nauczyciela w realizację *Programu praktyk zawodowych:*

- ✓ Czy nauczyciel bierze udział w pracach przedsiębiorstwa (sumienność, rzetelność)?
- ✓ Czy wiedza nauczyciela, w opinii opiekuna praktyk jest zadowalająca?

4) Dotyczących oceny przebiegu praktyki przez nauczyciela:

- ✓ Czy nauczyciel uważa, że jego udział w praktyce powiększył jego zasób wiedzy?
- ✓ Czy warunki odbywania praktyki były satysfakcjonujące?
- ✓ Jak nauczyciel ocenia zaangażowanie opiekuna praktyk w realizację Programu praktyk zawodowych?

Z nauczycielami oraz opiekunami praktyk były przeprowadzone wywiady i ankiety. Nauczyciel na pytania dotyczące zakładu pracy i opiekuna praktyk odpowiadał bez udziału osób związanych z przedsiębiorstwem. Podobnie opiekun praktyk udzielał informacji o zaangażowaniu nauczyciela w realizację programu praktyk zawodowych.

Zarówno nauczyciel, jak i opiekun praktyk odpowiadali wspólne na pytania dotyczące uwag do Programu praktyk zawodowych.

Z wizyt w zakładach powstał stosowny raport.

RAPORT Z EWALUACJI I MONITORINGU

Praktyka w przedsiębiorstwie:

Kompleks Wczasowo-Sanatoryjny
SANDRA SPA w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 3
58-540 Karpacz

Odbywający praktykę:

- ✓ Monika Połetek,
- ✓ Anna Matoga.

Opiekun praktyki:

Aleksandra Nalberczyńska.

Ad. 1)

Nauczyciele podkreślali dogodną lokalizację miejsca zakwaterowania – łatwość dojazdu komunikacją miejscową.

Nauczyciele podkreślali, że hotel i wyżywienie spełnia ich oczekiwania. Wizyta w hotelu potwierdziła zebrane wcześniej o obiekcie informacje (m. in. strona www i rozmowa z Wykonawcą) i pozwala stwierdzić, że Wykonawca wywiązał się z warunków umowy.

Ad. 2)

W trakcie kontroli nauczyciele odbywali praktykę w dziale przewidzianym w *Planie praktyk zawartym w Programie praktyk zawodowych w specjalności technik hotelarstwa.*

W opinii nauczycieli oraz opiekuna praktyki nie ma potrzebny dokonania korekt opracowanego Programu. Jest on w opinii pytanych dostosowany optymalnie do wykształcenia nauczycieli przedmiotów zawodowych o specjalności technik hotelarstwa oraz organizacją pracy w przedsiębiorstwie Kompleks Wczasowo-Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu.

Konstrukcja Planu praktyk, według nauczycieli, daje możliwość w miarę kompleksowego zapoznania się ze specyfiką pracy przedsiębiorstwa w branży hotelarskiej.

Ad. 3)
Opiekun praktyk, pani Aleksandra Nalberczyńska, podkreślała wysoką motywację nauczycieli do zapoznania się z pracą przedsiębiorstwa, które przejawiało się w ich sumienności (punktualne przychodzenie do siedziby przedsiębiorstwa), rzetelności, chęci uczestnictwa w pracy konkretnych działówm.
W opinii opiekuna praktyk wiedza posiadana przez nauczycieli jest wystarczająca do zapoznania się z pracą przedsiębiorstwa i pozwalała im na udział w wielu czynnościach praktycznych.
Ad. 4)
Nauczyciele odbywali praktykę w warunkach normalnie funkcjonującego hotelu – mieli kontakt z gośćmi hotelowymi, przy czym ich głównym zadaniem była obsługa i organizacja imprez turystycznych dla gości.
Nauczyciele podkreślali miłą atmosferę w trakcie praktyk zawodowych. Zarówno opiekun praktyk jak i wskazany przez niego pracownik pozwalali im brać udział w wykonywanych przez nich obowiązkach, odpowiadali na szczegółowe pytania, ewentualnie dla lepszego poinformowania, wskazywali pracownika, który omawiał dany aspekt pracy przedsiębiorstwa.
Według nauczycieli, udział w praktykach podniósł ich kompetencje, ponieważ pozwolił poznać rzeczywiste środowisko pracy współczesnego przedsiębiorstwa. Nauczyciele podkreślali również chęć udziału w podobnych praktykach, gdyby były organizowane.

4. PREZENTACJA REZULTATÓW PRAKTYK

A) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA SZKÓŁ

Jednym z wymaganych rezultatów projektu było opracowanie przez każdego nauczyciela planu wdrażania rezultatów odbytych praktyk zawodowych. Wszyscy nauczyciele kształcący w zawodzie technik hotelarstwa, odbywający praktyki w firmie, opracowali takie dokumenty.

W każdym z elementów planu wdrożeń nauczyciele wymienili: korzyści odbytych praktyk, wpływ na poprawę kształcenia w zawodzie, możliwości szkoły do wprowadzenia zmiany oraz określili obszary, w których wpływ ich doskonalenia będzie największy.
A w szczególności:
REZULTATY - co zmienił projekt w kompetencjach zawodowych:

- ✓ konfrontacja teorii z praktyką,
- ✓ poszerzenie wiedzy i nabycie nowych umiejętności niezbędnych w pracy z uczniem,
- ✓ bieżąca weryfikacja trendów w branży hotelarskiej,
- ✓ zwiększenie potrzeby ciągłego zdobywania nowych doświadczeń,
- ✓ wykorzystanie rozwiązań interaktywnych podczas lekcji,
- ✓ kompetencje zawodowe wzbogacone zostały o praktyczne wykorzystanie wiedzy przekazywanej uczniom.

OPIS ZMIANY- w jaki sposób rezultaty projektu mogą wpłynąć na poprawę kształcenia zawodowego w szkole:

- ✓ możliwość przekazania uczniom rzeczywistych faktów i przykładów dotyczących pracy w hotelarstwie,
- ✓ praktyczne zastosowanie teorii zdobywanej podczas zajęć,
- ✓ kształcenie pracowników o wysokim poziomie kultury osobistej i etyki zawodowej,
- ✓ wyrównanie szans edukacyjnych uczniów szkół zawodowych,
- ✓ rozwój umiejętności kluczowych uczniów kształcących się w szkołach zawodowych,
- ✓ zwiększenie nacisku na rozwój umiejętności praktycznych uczniów,
- ✓ realna ocena umiejętności oczekiwanych na rynku pracy,
- ✓ wzrost świadomości o konieczności ciągłego rozwoju oraz poszerzania

swojej wiedzy i umiejętności.

MOŻLIWOŚCI WPROWADZENIA ZMIANY:

- ✓ MATERIALNE (wyposażenie, baza lokalowa i techniczna):
  - · pracownia hotelarska wyposażona jest w stację roboczą oraz tablicę interaktywną umożliwiającą wykorzystanie najnowocześniejszych metod i środków dydaktycznych,
  - · internet bezprzewodowy umożliwiający korzystanie z zasobów sieci i bieżące odwoływanie się do informacji zawartych na portalach branżowych,
  - · programy i filmy edukacyjne,
  - · testy interaktywne,
  - · podręczniki i literatura popularnonaukowa,
  - · czasopisma branżowe,
  - · materiały z targów branżowych,
- ✓ KADROWE (uczniowie):
  - · technikum w zawodzie technik hotelarstwa,
  - · technikum w zawodzie technik obsługi turystycznej.

OBSZARY ZMIANY - co zmieni się w poszczególnych obszarach:

- ✓ KOMPETENCJE UCZNIÓW:
  - · zwiększenie zaangażowania w zdobywaniu umiejętności praktycznych, niezbędnych podczas egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz oczekiwanych na rynku pracy, wzrost świadomości o potrzebie ciągłego zdobywania nowych umiejętności i kształcenia się przez całe życie,
  - · praktyczne wykorzystanie wiedzy, kształcenie kompetencji kluczowych niezbędnych do opracowania projektów na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe,
- ✓ PLAN PRACY DYDAKTYCZNEJ:
  - · wzbogacony o tematy odwołujące się do praktycznych umiejętności uczniów,
  - · wzbogacenie zajęć o metody aktywizujące z wykorzystanie materiałów dydaktycznych z hotelu, organizacja wycieczek dydaktycznych, prowadzenie zajęć z wykorzystaniem praktyki,
- ✓ WSPOMAGANIE DYDAKTYKI:
  - · wykorzystanie w nauczaniu technik interaktywnych, wycieczki zawodoznawcze (zwiedzanie hoteli, targi branżowe),
  - · wykorzystanie tablicy interaktywnej, materiałów branżowych z hoteli, zdobywanie materiałów na wycieczkach dydaktycznych, opracowywanie prezentacji multimedialnych, wykorzystanie filmów dydaktycznych,
- ✓ BUDOWANIE SYSTEMU MOTYWACJI:
  - · stworzenie możliwości podejmowania przez pełnoletnich uczniów sezonowej pracy (umowa-zlecenie) w ośrodkach wypoczynkowych nadmorskich i górskich,
  - · zdobywanie nowych doświadczeń zawodowych powoduje samomotywację uczniów do ubiegania się o miejsca pracy adekwatne do ich przygotowania zawodowego i ambicji,
  - · ocenianie uczniów na podstawie ich zaangażowania w zajęcia praktyczne, docenianie pracy uczniów w tworzeniu prezentacji I zdobywaniu materiałów branżowych, organizowanie wycieczek zawodoznawczych,
- ✓ WSPÓŁPRACA Z RYNKIEM PRACY:
  - · współpraca z Kierownikiem Szkolenia Praktycznego podczas organizowania praktyk zawodowych oraz staży w ramach projektu „MKZ na Dolnym Śląsku II", organizowanie spotkań z lokalnymi przedstawicielami branży (forum zawodowe), zapraszanie pracodawców na wybrane lekcje w celu umożliwienia uczniom lepszego poznania branży od strony praktycznej,
  - · organizowanie wyjść do hoteli znajdujących się na terenie Lubania – Hotel Tęczowa, Motel Łużycki, Hotel Zaułek, organizowanie wycieczek zawodoznawczych do hoteli – Hotel Las, Sandra Spa, Kryształ, Stacja nad Kwisą.

Niewątpliwą korzyścią odniesioną przez szkoły jest sfinansowanie przez Projekt doskonalenia zawodowego, w którym wzięli udział wszyscy nauczyciele przedmiotów zawodowych, w ciągu tylko jednego roku szkolnego.

Tabela 9. Zestawienie kosztów organizacji praktyk branży ekonomicznej:

	Jednostkowy [zł]	Całościowy [zł]
koszt noclegów i wyżywienia	2690	5380
średni koszt dojazdu na praktyki	234,02	468,04
koszt opiekuna praktyk	1000	2000
	3924,02	**7848,04**

Szkoły posiadają środki finansowe przeznaczone na doskonalenie zawodowe. W ustawie z dnia 26 stycznia 1982 roku Karta Nauczyciela art. 70a ust. 1. stanowi, że w budżetach organów prowadzących szkoły wyodrębnia się środki na dofinansowanie doskonalenia zawodowego nauczycieli z uwzględnieniem doradztwa metodycznego w wysokości 1% planowanych rocznych środków przeznaczonych na wynagrodzenia osobowe nauczycieli. Jednak te środki są daleko niższe od tych wymienionych w tabeli 9.

Wypracowana dokumentacja praktyk, zdobyte doświadczenie, nawiązana współpraca z przedsiębiorstwem SANDRA SPA może umożliwić w przyszłości wymianę doświadczeń podczas np. wizyt studyjnych czy wycieczek przedmiotowych do zakładów pracy.

B) OMÓWIENIE KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

Zgodnie z założeniami projektu zrealizowano zadania polegające na promocji i upowszechnianiu rezultatów projektu. Opublikowano artykuły w lokalnej prasie i sieci internet. W każdym z nich opisana została działalność firm oraz rezultaty praktyk.

Biuro projektu prowadzi stronę internetową praktykipce.prv.pl, na której zamieszczone zostały m.in. następujące informacje:

- ✓ **„Dwóch nauczycieli z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Lubaniu odbywało praktyki w firmie SOWAR sp. z o.o. Wrocław.**
  W trakcie dwutygodniowej praktyki nauczyciele z branży elektronicznej zapoznali się z wdrożonymi w firmie standardami, systemem ISO 2001:2008 oraz z firmowymi patentami. Odpowiednio przygotowane przez opiekuna praktyk zadania pozwoliły na pogłębienie i poszerzenie umiejętności oraz wiedzy dotyczącej organizacji pracy w firmie elektronicznej. Praktyki umożliwiły także zapoznanie się z najnowocześniejszymi technologiami oraz logistyką. Dodatkowo zadania wykonane w dziale konstrukcyjnym poszerzyły wiedzę i umiejętności o konstrukcję narzędzi elektronicznych. Nabycie praktycznych umiejętności podniesie bez wątpienia jakość realizowanych zajęć dydaktycznych.
  Wszyscy nauczyciele po powrocie z praktyk podkreślali ogromne zaangażowanie opiekunów praktyk, którzy okazali się prawdziwymi fachowcami i pomogli praktykantom poznać funkcjonowanie współczesnego przedsiębiorstwa. Zadbali także o stworzenie przyjaznej, wręcz serdecznej atmosfery, dzięki czemu nauczyciele wspominają pobyt w zakładach pracy jako nie tylko znakomitą formę doskonalenia zawodowego, ale także ciekawe doświadczenie osobiste. Przedsiębiorstwa były znakomicie przygotowane do przyjęcia nauczycieli, dzięki czemu cały czas praktyki był doskonale wykorzystany. Wszyscy wyrażają nadzieję na dalszą współpracę z Firmami, w których odbyli praktyki."
- ✓ **„Nauczycielka z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. KZL w Lubaniu odbyła praktykę w Womak Gamma we Wrocławiu.**
  Dzięki praktyce nauczycielka z branży ekonomicznej zdobyła cenną wiedzę praktyczną, dzięki której proces nauczania przedmiotów zawodowych stanie się bardziej skuteczny i dostosowany do wymogów współczesnego rynku pracy. W trakcie praktyki miała możliwość zaobserwowania jak wygląda proces nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwem w warunkach rosnących procesów inflacyjnych. Zdobytą wiedzę przekaże uczniom i nauczycielom pokrewnych przedmiotów."
- ✓ **„Dwóch nauczycieli z Zespołu Szkół Gimnazjalnych i Ponadgimnazjalnych we Włosieniu odbyło praktyki w Domu Samochodowym GERMAZ we Wrocławiu.**
  Nauczyciele z branży mechanicznej zapoznali się ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa, z obiegiem dokumentów i zasad BHP i p poż. Zadania, które wykonywali, polegały na: obsłudze biura

klienta, wypełnianiu zleceń serwisowych, poznaniu procedur realizacji napraw serwisowanych aut, badań technicznych i diagnostycznych. Nauczyciele bardzo wysoko ocenili jakość zrealizowanych praktyk, podkreślając przede wszystkim, że wiedza zdobyta podczas odbywania praktyk znajdzie przełożenie w ich codziennej pracy. Wyrazili również nadzieję na utrzymanie i rozszerzanie współpracy z przedsiębiorstwem, co korzystnie wpłynęłoby na podniesienie jakości pracy szkoły."

✓ **„Wszyscy nauczyciele ukończyli już praktyki zawodowe w przedsiębiorstwach.**

Zakończył się okres realizacji praktyk w przedsiębiorstwach przez nauczycieli w ramach projektu POKL 3.4.3 "**Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim".**

Z początkiem czerwca staże zakończyli ostatni z 34 nauczycieli przedmiotów zawodowych z lubańskich techników. Tak więc jest to dobry moment na pewne wnioski ale i na dostrzeżenie już osiągniętych rezultatów. Projekt rozpoczął się w marcu 2011r. Jego celem głównym jest pomoc szkołom z powiatu lubańskiego poprzez inwestycję w doskonalenie ich kadr oraz umożliwienie realizacji zajęć dydaktycznych w nowatorski sposób oraz wyposażenie szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w projekcie w nowoczesny sprzęt edukacyjny. Realizacja projektu umożliwiła doskonalenie zawodowe nauczycieli przedmiotów zawodowych w przedsiębiorstwach dysponujących najnowszymi technologiami, nowatorskimi rozwiązaniami organizacyjnymi, kadrą menedżerską o najwyższych kwalifikacjach. Biorący udział w praktykach nauczycieli niezwykle wysoko ocenili poziom realizowanych praktyk, co potwierdziły prowadzone w ramach projektu badania ewaluacyjne. Na podkreślenie - i szczególne podziękowania - zasługuje zaangażowanie przedsiębiorstw w efektywną realizację praktyk przez nauczycieli. Udostępniono im miejsca pracy, odpowiedni sprzęt, umożliwiono poznanie najistotniejszych aspektów działalności, mimo iż zakłócało to bieżący tok pracy firmy. Podkreślić należy, iż przedsiębiorstwa robiły to zupełnie bezpłatnie, wykazując się szczególnym zrozumieniem niezbędności zapewnienia szkolnictwu zawodowemu merytorycznego

wsparcia. Należy podkreślić, iż są to firmy o bardzo wysokich notowaniach na mapie przedsiębiorstw Dolnego Śląska.

Tak więc umożliwiono nauczycielom doskonalenie warsztatu zawodowego w 6 firmach. Są nimi:

Wrocławski WOMAK GAMMA. Jest to prężna grupa inwestorska działająca w sektorze nieruchomości komercyjnych. Specjalizuje się w budowie, zarządzaniu i komercjalizacji centrów handlowych. *W przedsiębiorstwie tym realizowali praktyki nauczyciele branży ekonomicznej kształcący w zawodzie technik ekonomista.*

Firma Dom Samochodowy GERMAZ Sp. z o.o., której działalność skupia się na branży motoryzacyjnej, a w szczególności produkcji zabudów specjalistycznych oraz modyfikacji samochodów różnych marek i typów. W 1997r. firma GERMAZ uzyskała autoryzację FORDA i status Autoryzowanego Dealera Forda. *W tym przedsiębiorstwie odbywali praktyki nauczyciele z Technikum Mechanicznego z Włosienia.*

Firma SOWAR produkuje wyroby w oparciu o własne nowatorskie projekty oraz świadczy usługi montażu elektronicznego i produkcji na zlecenie. Zespół doświadczonych inżynierów jest w stanie rozwiązać każdy problem z dziedziny elektroniki. *Znakomita firma, w której odbywali praktyki nauczyciele lubańskiego Technikum Elektronicznego.*

Oferta ZETO-ŚWIDNICA jest kierowana do instytucji, firm i klientów indywidualnych. Spośród szerokiej gamy usług świadczonych przez firmę wymienić należy przede wszystkim outsourcing w zakresie przetwarzania danych na komputerach typu mainframe, projektowanie i programowanie systemów informatycznych dostosowanych do specyficznych wymagań klienta, a także kompleksową informatyzację przedsiębiorstw. *W przedsiębiorstwie tym doskonalili i uzupełniali własną wiedzę i umiejętności nauczyciele techników informatycznych.*

Kompleks SANDRA SPA w Karpaczu stanowi doskonałą bazę pobytów rodzinnych, rehabilitacyjnych, dla odnowy i relaksu - SPA, a także konferencyjno - integracyjnych dla Firm. Doskonałe warunki terenowe oraz pogodowe powodują, że KARPACZ jest znanym ośrodkiem sportów zimowych, a także idealnym punktem wyjściowym wielu

szlaków turystycznych dla osób pragnących aktywnie spędzić czas zarówno latem jak i zimą. *W tym urokliwym miejscu praktyki odbywali nauczyciele kształcący w branżach hotelarskiej i turystycznej.*

Hotel Gołębiewski w Karpaczu oferuje bogatą ofertę atrakcji zarówno w sezonie letnim jak i zimowym. Dzięki temu stanowi doskonałe miejsce wypoczynku zarówno dla gości indywidualnych jak i konferencyjno - biznesowych. *Chyba największa baza gastronomiczna i restauracyjna sprzyjała praktykom nauczycieli branży gastronomicznej.*

Nauczyciele podkreślali także ogromną rolę wyznaczonych przez przedsiębiorstwa opiekunów praktyk, którzy byli prawdziwymi mentorami, pozwalającymi poznać tajniki stosowanych w firmach nowoczesnych technologii.

Ale realizacja praktyk to zaledwie połowa drogi. Po ich odbyciu nauczyciele rozpoczęli wdrażanie rezultatów praktyk w procesie dydaktycznym, co bezpośrednio powinno się przełożyć na podniesienie jakości kształcenia w szkołach ponadgimnazjalnych powiatu, a co za tym idzie zwiększyć kompetencje uczniów, ułatwiając im lepszy start w życie zawodowe.

Realizatorzy projektu składają serdeczne podziękowania wymienionym przedsiębiorstwom, które w sposób bezpośredni przyczyniły się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego w powiecie lubańskim."

Na wcześniej wymienionej stronie internetowej znajduje się dokumentacja fotograficzna przedstawiająca nauczycieli podczas realizacji zadań w czasie praktyk w zakładach pracy.

Ponadto podczas zorganizowanych seminariów, w gronie 34 nauczycieli, dyrektorów szkół oraz przedstawicieli władz samorządowych powiatu lubańskiego prezentowane zostały m.in.:

- ✓ działalność,
- ✓ wyposażenie,
- ✓ organizacja pracy,
- ✓ sposoby zarządzania informacjami oraz zasobami ludzkimi we wszystkich przedsiębiorstwach, w których odbywały się praktyki.

Korzyści dla przedsiębiorstwa SANDRA SPA płynące z faktu organizowania praktyk w ramach projektu POKL 3.4.3 **„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim"** to:

- ✓ rozwój zawodowy podczas tworzenia programów praktyk,
- ✓ promocja w prasie i na stronie internetowej,
- ✓ dostęp do grup potencjalnych klientów - wartym podkreślenia jest fakt, że nauczyciele realizując opracowane przez siebie plany wdrożeń rezultatów projektu będą jeszcze w przyszłości promować zakłady pracy biorące udział w projekcie,
- ✓ budowanie wizerunku przedsiębiorstwa inwestującego w rozwój kadr,
- ✓ wymiana doświadczeń.

Jednak najważniejszą wartością dodaną projektu i największą korzyścią dla firmy SANDRA SPA jest ***wpływ na kreowanie zawodowej rzeczywistości poprzez kształcenie młodzieży – potencjalnych przyszłych pracowników lub klientów.***

IV. WNIOSKI

1) Każdy z wytypowanych do realizacji praktyk nauczyciel odbył je zgodnie z harmonogramem.
2) Każdy z nauczycieli odbywających praktyki realizował, pod nadzorem opiekuna, zadania określone w programie praktyk.
3) Z analizy dokumentacji praktyk tj.: dziennik praktyk, charakterystyka przedsiębiorstwa, ankieta dla przedsiębiorcy wynika, że każdy z nauczycieli odbywających praktyki zrealizował program praktyk zgodnie z założeniami projektu, a w szczególności:
    a) czas odbywania praktyk przez każdego nauczyciela to 10 dni, łącznie 80 godzin,
    b) średni dzienny czas pracy każdego nauczyciela podczas odbywania praktyk to 8 godzin,
    c) każdy z nauczycieli zrealizował wszystkie zadania określone w programie.
4) Każdy z nauczycieli objętych doskonaleniem opracował plan wdrożeń rezultatów projektu.
5) Nauczyciele odbyli jakościową praktykę zaznajamiając się z rozwiązaniami technologicznymi stosowanymi w nowoczesnym przedsiębiorstwie, w szczególności poznali:
    - ✓ strukturę organizacyjno – prawną obiektu hotelarskiego,
    - ✓ układ funkcjonalno – komunikacyjny całego zakładu,
    - ✓ zarządzenia, regulaminy, instrukcje i przepisy bhp i ppoż., poszczególnych działów,
    - ✓ dokumentację, zakres czynności, uprawnienia i odpowiedzialność na poszczególnych stanowiskach pracy,
    - ✓ zasady współpracy w zespole,
    - ✓ czynności związane z kompleksową obsługą gości,
    - ✓ usługi dodatkowe zgodnie z zapotrzebowaniem gości,
    - ✓ obsługę urządzeń technicznych,
    - ✓ sposoby nowoczesnego zarządzania gastronomią hotelową,
    - ✓ wyposażenie części produkcyjnej,
    - ✓ formy i techniki obsługi konsumenta,
    - ✓ sposoby organizacji stanowiska pracy,
    - ✓ sposoby komunikowania i kontaktowania się z gośćmi,
    - ✓ sposoby promocji usług hotelarskich,
    - ✓ procedury check- in,
    - ✓ procedury check- out,
    - ✓ kodeks etyki zawodowej,
    - ✓ sposoby opracowywania menu,
    - ✓ sposoby przygotowania sali konsumenckiej na określoną imprezę,
    - ✓ sposoby przyjmowania zamówienia od gości hotelowych,
    - ✓ obsługę grupy turystycznej,
    - ✓ obsługę konferencji i imprez okolicznościowych,
    - ✓ sposoby opracowywania scenariuszy i kalkulacji różnych form usług gastronomicznych,
    - ✓ informatyczny system rezerwacji hotelu,
    - ✓ techniki komputerowe w komunikacji z nabywcami usług i w kontaktach ze współpracownikami oraz w negocjacjach handlowych,
    - ✓ możliwości wykorzystania technologii informatycznej w problemowych sytuacjach.
6) Biorąc pod uwagę wysokość środków przeznaczonych na doskonalenie zawodowe nauczycieli w każdej ze szkół oraz to, że rezultatami projektu jest dokumentacja praktyk wymieniona w załącznikach 1-10 należy stwierdzić, że wypracowane w projekcie rozwiązania umożliwiają współpracę pomiędzy samorządem powiatu lubańskiego, szkołami a przedsiębiorstwem „SANDRA" J. ZALEWSKI I SPÓŁKA JAWNA. po zakończeniu finansowania ze środków EFS.
7) Koniecznym do kontynuowania praktyk zawodowych po zakończeniu finansowania ze środków EFS jest zaplanowanie omawianego doskonalenia w dłuższym, np. kilkuletnim okresie.

V. DOKUMENTACJA

załącznik 1 Procedura wyłania przedsiębiorstw
załącznik 2 Propozycje współpracy
załącznik 3 Skierowanie od dyrektorów szkół na doskonalenie zawodowe
załącznik 4 Regulamin praktyk
załącznik 5 Umowa z nauczycielem
załącznik 6 Dziennik praktyk
załącznik 7 Charakterystyka przedsiębiorstwa
załącznik 8 Ankieta dla przedsiębiorcy
załącznik 9 Program praktyk
załącznik 10 Protokół audytu z realizacji praktyki nauczycielskiej

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 1

PROCEDURA WYŁANIANIA PRZEDSIĘBIORSTW

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

PROCEDURA WYŁANIANIA PRZEDSIEBIORSTW DP REALIZACJI PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH

CEL: wyłonienie przedsiębiorstw, w których możliwe jest zorganizowanie efektywnych praktyk nauczycielskich.

ZADANIE		ODPOWIEDZIALNY	TERMIN
1. Zebranie informacji o istniejących Zakładach pracy spełniających kryteria jakościowe i formalne.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
2. Przygotowanie propozycji Zakładów pracy/ miejsc odbywania praktyk.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
3. Przedstawienie propozycji Koordynatorowi Projektu.		Konsultant merytoryczny	Maj 2011
4. Analiza atrakcyjności zakładów pracy w kontekście możliwości osiągniecia rezultatów Projektu:	a) wizyta w zakładach pracy,	Konsultant merytoryczny	Czerwiec 2011
	b) zebranie rekomendacji.	Konsultant merytoryczny	Czerwiec 2011
5. Ostateczny wybór wg kryteriów:		Koordynator Projektu	Czerwiec 2011

a) Kryteria jakościowe:
- ✓ położenie,
- ✓ wyposażenie,
- ✓ zasoby sprzętowe,
- ✓ zasoby kadrowe,
- ✓ doświadczenie referencje.

b) Kryteria formalne:
- ✓ wyrażenie zgody na organizację praktyk na terenie przedsiębiorstwa,
- ✓ wyznaczenie przedstawiciela do zespołu ds. opracowania programów praktyk,
- ✓ wyznaczenie pracownika/opiekuna.

W wyniku zastosowania w/w procedury została określona lista przedsiębiorstw spełniających kryteria jakościowe.

I. BRANŻA INFORMATYCZNA

1. ZETO Świdnica Sp. z o.o.
ul. Grodzka 15
58-100 Świdnica

2. VULCAN sp. z o.o.
ul. Wołowska 6
51-116 Wrocław

II. BRANŻA HOTELARSKA

1. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 3
58-540 Karpacz

2. Hotel Gołębiewski w Karpaczu
ul. Karkonoska 14,
58-540 Karpacz

III. BRANŻA TURYSTYCZNA

1. Fundusz Wczasów Pracowniczych Sp. z o.o. w Warszawie Oddział w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 1
54-580 Karpacz

2. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 3
58-540 Karpacz

IV. BRANŻA GASTRONOMICZNA

1. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 3
58-540 Karpacz

2. Gołębiewski w Karpaczu
ul. Karkonoska 14
58-540 Karpacz

V. BRANŻA MECHANICZNA

1. Toyota Motor Manufacturing Poland Sp. z o.o.
ul. Uczniowska 26 58-306 Wałbrzych
2. "Opel Polska" Sp. Z O.O.
ul. Opla 1
44-121 Gliwice
3. DOM SAMOCHODOWY GERMAZ SP. Z O.O.
ul. Strzegomska 139,
54-428 Wrocław

VI. BRANŻA EKONOMICZNA

1. KGHM Polska Miedź S.A.
ul. M. Skłodowskiej-Curie 48
59-301 Lubin
tel. +48 076 74 78 200
fax + 48 076 74 78 500
www.kghm.pl
2. LUKAS Bank SA
pl. Orląt Lwowskich 1
53-605 Wrocław
www.lukasbank.pl
3. WOMAK GAMMA SP. Z O.O.
ul. Rzeźnicza 32-33
50-130 Wrocław

VII. BRANŻA ELEKTRONICZNA

1. ELMES Elektronik
ul. Avicenny 2
54-611 Wrocław
2. LG.Philips LCD Poland Sp. z o.o.
ul. LG 1 Biskupice Podgórne
50-040 Kobierzyce

3. Sowar Sp. z o.o.
52-127 Wrocław,
ul. Ziemniaczana 15

Kolejnym etapem w wyłanianiu zakładów pracy były negocjacje prowadzone przez konsultanta ds. programów praktyk z przedstawicielami tychże przedsiębiorstw. Wyniku rozmów wyłoniona została lista firm:

1. ZETO Świdnica Sp. z o.o.
ul. Grodzka 15
58-100 Świdnica
2. Sowar Sp. z o.o.
52-127 Wrocław
ul. Ziemniaczana 15
3. WOMAK GAMMA SP. Z O.O.
ul. Rzeźnicza 32-33
50-130 Wrocław
4. DOM SAMOCHODOWY GERMAZ SP. Z O.O.
ul. Strzegomska 139
54-428 Wrocław
5. Gołębiewski w Karpaczu
ul. Karkonoska 14
58-540 Karpacz
6. Kompleks Wczasowo - Sanatoryjny SANDRA SPA w Karpaczu
ul. Obrońców Pokoju 3
58-540 Karpacz

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 2

PROPOZYCJE WSPÓŁPRACY

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Szanowni Państwo,

W imieniu Starosty Powiatu Lubańskiego, Pana Walerego Czarneckiego, chciałbym zainteresować Państwa możliwością współpracy przy realizacji Projektu, którego głównym celem jest podniesienie kompetencji nauczycielskich, nauczycieli przedmiotów zawodowych branży elektronicznej. Projekt jest współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa.

Rezultatem tego działania, mamy nadzieję, będzie zbiór programów praktyk nauczycieli opracowany przez zespół ekspertów, wśród których znajdzie się przedstawiciel Państwa firmy. Natomiast o osiągnięciu zamierzeń zadecyduje jakość odbytej przez nauczyciela, na terenie Państwa Firmy, dwutygodniowej praktyki. Wartością dodaną wspólnego działania będzie promocja państwa firmy.

Z Państwa strony oczekiwalibyśmy jedynie wyznaczenia spośród własnych pracowników dwóch osób posiadających niezbędną wiedzę i doświadczenie, z których jedna opracuje program praktyki nauczyciela, a druga będzie opiekunem nauczyciela podczas realizacji praktyki.

Z naszej strony gwarantujemy zapewnienie wynagrodzenia za realizację zadań Państwa pracowników oraz pokrywamy koszty zakwaterowania i wyżywienia nauczyciela realizującego staż a przede wszystkim bierzemy na siebie odpowiedzialność za właściwą organizację praktyk oraz osiągnięcie celów. W przypadku zainteresowania Naszym pomysłem proszę o kontakt telefoniczny lub mailowy.

Paweł Śliwiński
Konsultant merytoryczny ds. praktyk nauczycielskich
tel.:691434562
e-mail: praktykipce.sliwinski@interia.pl

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 3

SKIEROWANIE OD DYREKTORÓW SZKÓŁ NA DOSKONALENIE ZAWODOWE

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

SKIEROWANIE OD DYREKTORÓW SZKÓŁ NA DOSKONALENIE ZAWODOWE

....

(nazwa, adres, telefon/pieczątka szkoły) (data, miejscowość)

SKIEROWANIE ZE SZKOŁY DO UDZIAŁU W PROJEKCIE

W związku z ofertą Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu (PCE), z siedzibą w Lubaniu przy Alei Kombatantów 2 dotyczącą projektu - „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim", kieruję pracownika Pana/ Panią ..... nauczyciela branży (proszę wybrać jedną)

☐ INFORMATYCZNEJ
☐ HOTELARSKIEJ
☐ TURYSTYCZNEJ
☐ GASTRONOMICZNEJ
☐ MECHANICZNEJ
☐ EKONOMICZNEJ
☐ ELEKTRONICZNEJ

do udziału w niniejszym projekcie współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa.

Niniejszym zaświadcza się, że:
Pan/ Pani .....
.....Zamieszkały/a w .....
.....jest zatrudniony/a w.....
.....
na stanowisku .....
Został/a przyjęty/a do pracy z dniem .....r. i prowadzi zajęcia z przedmiotów:
1) .....
2) .....
3) .....

4) .....

Forma zatrudnienia i wymiar czasu pracy .....

Zaświadczenie wydaje się w celu przedłożenia w Biurze Projektu „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim"

....

(data, miejscowość) (pieczęć i podpis dyrektora szkoły)

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 4

REGULAMIN PRAKTYK

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

REGULAMIN PRAKTYK NAUCZYCIELSKICH W ZAKŁADACH PRACY

§1.	UCZESTNICTWO W PROJEKCIE	2
§2.	CEL PRAKTYKI	2
§3.	OBOWIĄZKI NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ	3
§4.	PRAWA NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ	3
§5.	OBOWIĄZKI PRACODAWCY/OPIEKUNA PRAKTYK	4

§1. UCZESTNICTWO W PROJEKCIE

Uczestnikami projektu będą czynni zawodowo nauczyciele przedmiotów zawodowych w branżach mechanicznej, ekonomicznej, elektronicznej, informatycznej, hotelarskiej, turystycznej, gastronomicznej; zatrudnieni w szkołach ponadgimnazjalnych, dla których organem prowadzącym jest powiat lubański, którzy dostarczą do Biura Projektu w wyznaczonym terminie odpowiednie dokumenty rekrutacyjne.

§2. CEL PRAKTYKI

Podstawowe cele praktyki:

- ✓ poznanie działalności przedsiębiorstwa i jego funkcjonowania w warunkach gospodarki rynkowej;
- ✓ zdobycie umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych;
- ✓ przygotowanie do efektywnej pracy z uczniami;
- ✓ zapoznanie się z zakresem i rodzajem usług, ich jakością i sprzedażą w danym przedsiębiorstwie;
- ✓ zapoznanie się ze stosowną dokumentacją i poprawnym jej prowadzeniem;
- ✓ zdobycie umiejętności prawidłowej nowoczesnej organizacji pracy, poprawnego wykonywania czynności na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ opanowanie umiejętności wykorzystywania nowoczesnych technologii.;

Działania: nauczyciel realizujący praktykę powinien pod opieką przedstawiciela przedsiębiorstwa zrealizować program praktyk, a w szczególności:

- ✓ poznać zasady funkcjonowania poszczególnych działów zakładu;
- ✓ zapoznać się z obsługą podstawowych urządzeń stanowiących wyposażenie techniczne zakładu;
- ✓ dostosować się do wymogów organizacji pracy w zespole;
- ✓ dostosować się do dyscypliny obowiązującej w przedsiębiorstwie;
- ✓ przestrzegać zasad BHP, przepisów p.poż. i ochrony środowiska.

Szczegółowe cele kształcenia dla poszczególnych zawodów określają programy praktyk w przedsiębiorstwach.

§3. OBOWIĄZKI NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ

Przygotowanie do praktyki.

Nauczyciel odbywający praktykę ma obowiązek odpowiednio przygotować się do niej poprzez:

- ✓ udział w warsztatach przygotowujących do realizacji praktyk;
- ✓ zapoznanie się z ramowym programem oraz organizacją praktyki danego zawodu;
- ✓ odbycie w miejscu odbywania praktyk, w wyznaczonym terminie, szkolenia BHP;
- ✓ uaktualnienie pracowniczej książeczki zdrowia (w razie potrzeb)

Dyscyplina w czasie odbywania praktyki.

Nauczyciel odbywający praktykę ma obowiązek do zachowania dyscypliny, przez co rozumie się:

- ✓ ścisłe przestrzeganie przepisów BHP i ppoż.;
- ✓ dostosowanie się do ustalonego w przedsiębiorstwie harmonogramu dnia, punktualne rozpoczynanie i kończenie praktyki;
- ✓ rzetelne wykonywanie zadań powierzonych przez opiekuna;
- ✓ systematyczne, rzetelne i codzienne opisywanie w dzienniku praktyki wykonanych zadań;
- ✓ rzetelne wypełnienie ankiety dla przedsiębiorcy, charakterystykę przedsiębiorstwa oraz ankiet ewaluacyjnych.

§4. PRAWA NAUCZYCIELA ODBYWAJĄCEGO PRAKTYKĘ

W czasie odbywania praktyki nauczyciel ma prawo do:
zwrotu kosztów dojazdu;

- ✓ bezpłatnego zapewnienia noclegów i wyżywienia w miejscu odbywania praktyki;

- ✓ zapoznania z obowiązującym w zakładzie regulaminem i zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ zapoznania z wymaganiami i oczekiwaniami pracodawcy;
- ✓ wykonywania zadań wynikających z programu praktyki;
- ✓ korzystania z zaplecza socjalnego przedsiębiorstwa;

§5. OBOWIĄZKI PRACODAWCY/OPIEKUNA PRAKTYK

Pracodawca ma obowiązek wyznaczyć z grona własnych pracowników opiekuna praktyk.

Opiekun praktyk:

- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z obowiązującym w zakładzie regulaminem;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z wymaganiami i oczekiwaniami;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- ✓ zapozna nauczyciela realizującego praktykę z przepisami bhp i p.poż.;
- ✓ przeszkoli w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie;
- ✓ skieruje nauczyciela realizującego praktykę na odpowiednie stanowisko pracy;
- ✓ przydzieli nauczycielowi realizującemu praktykę zadania wynikające z ramowego programu praktyk;
- ✓ będzie kontrolować dokumentację praktyki i uzupełniać je o uwagi, opinie i spostrzeżenia;

Załącznik 5

UMOWA Z NAUCZYCIELEM

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ**

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

UMOWA nr
w/s praktyk nauczycielskich

W dniu ….....w Lubaniu

Powiatem Lubańskim - Powiatowym Centrum Edukacyjnym w Lubaniu
z siedzibą przy Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, reprezentowanym przez:

1. Annę Adamską – Dyrektora Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu - działającą na podstawie upoważnienia udzielonego Uchwałą Nr 445/2009 Zarządu Powiatu Lubańskiego z dnia 06 października 2009r. przy kontrasygnacie
2. Ewy Rybak – Głównej księgowej Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu - zwanym dalej "PCE"

a

..... zam. w ....., ul. .....
-zwanym dalej „Nauczycielem"

została zawarta umowa o następującej treści

§ 1

Projekt, którego dotyczy umowa jest współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz Skarb Państwa, w ramach realizacji projektu „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim".

§ 2

1. PCE zobowiązuje się zorganizować i przeprowadzić praktyki dla Nauczyciela, a ten zobowiązuje się w praktykach tych uczestniczyć na zasadach określonych w niniejszej umowie oraz Regulaminie Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy.

2. Regulamin Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy stanowi integralną część niniejszej umowy.

§ 3

1. Praktyki odbędą się w okresie od ..... do ....., zgodnie z Programem Praktyk.
2. Praktyka odbywana będzie w .....
3. Opiekunem Nauczyciela ze strony zakładu pracy będzie .....

§ 4

Nauczyciel oświadcza , że :
1. zapoznał się z Programem Praktyki i nie ma do niej zastrzeżeń,
2. praktykę odbywać będzie rzetelnie i z dołożeniem najwyższej staranności, podporządkowując się obowiązującym w zakładzie pracy przepisom BHP, organizacyjnym i wskazówką Opiekuna.
3. nie ma znanych przeszkód zdrowotnych, osobistych lub prawnych do odbycia Praktyki

§ 5

1. PCE zapewnia na swój koszt i staraniem Nauczycielowi :
   a) noclegi w okresie wykonywania Praktyk ,
   b) wyżywienie ,
   c) zwrot kosztów podróży liczony z/do Lubania z/do miejsca wykonywania Praktyk.
2. Zwrot kosztów podroży nastąpi wg zasad i w wysokości obowiązującej pracowników delegowanych (zwrot za bilety lub za kilometr przejechany samochodem osobowym), przy czym obowiązki pracodawcy będzie wobec Nauczyciela wykonywał Dyrektor PCE lub osoba przez niego wskazana.

§ 6

Realizacja niniejszej umowy nie podlega relacjom pracodawca (szkoła) - pracownik (nauczyciel) i w związku z tym nie stosuje się do niej przepisów regulujących ta kwestie, zwłaszcza ustawy Karta nauczyciela.

§ 7

1. Wszelkie zmiany w niniejszej umowie wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 8

Sprawy wynikłe na tle niniejszej umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla PCE, jeden dla Nauczyciela.

PCE: Nauczyciel:

Załącznik:
1. Regulamin Praktyk Nauczycielskich w Zakładach Pracy.

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 6

DZIENNIK PRAKTYK

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

DZIENNIK PRAKTYK

Potwierdzenie realizacji praktyki / Uwagi o przebiegu praktyki

Opinia opiekuna praktyk	
Opinia praktykanta	

Nazwa branży:	☐ INFORMATYCZNA ☐ HOTELARSKA ☐ TURYSTYCZNA ☐ GASTRONOMICZNA ☐ MECHANICZNA ☐ EKONOMICZNA ☐ ELEKTRONICZNA
Nazwa przedsiębiorstwa:	
Termin realizacji stażu:	
Liczba godzin stażu ogółem:	
Nauczyciel praktykant:	
Opiekun praktyk:	

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje

Ewentualne uwagi opiekuna praktyk:

.....
(podpis osoby realizującej praktykę)

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje

Ewentualne uwagi opiekuna praktyk:

.....
(podpis osoby realizującej praktykę)

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje

Ewentualne uwagi opiekuna praktyk:

.....
(podpis osoby realizującej praktykę)

Dzień praktyki	Liczba godzin	Zadania	Uwagi i refleksje

Ewentualne uwagi opiekuna praktyk:

.....
(podpis osoby realizującej praktykę)

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 7

CHARAKTERYSTYKA PRZEDSIĘBIORSTWA

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

CHARAKTERYSTYKA PRZEDSIĘBIORSTWA

Nazwa przedsiębiorstwa	
1. Przedmiot i zakres działalności	
2. Struktura organizacyjna	• **Forma prawna:** • **Podstawowe problemy w kierowaniu:** • **Przepisy BHP**
3. Polityka zatrudnienia	• **Metody i zasady rekrutacji pracowników** • **System motywacyjny i ścieżki awansu** • **Regulamin pracy** • **System wynagrodzeń**
4. System finansowo-księgowy w przedsiębiorstwie – ogólnie	

Załącznik 8

ANKIETA DLA PRZEDSIĘBIORCY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

ANKIETA DLA PRZEDSIĘBIORCY

Cel ankiety: Określenie oczekiwań przedsiębiorców wobec nauczycieli przedmiotów zawodowych, odbywających praktyki w zakładach pracy w kontekście późniejszej organizacji i przebiegu praktyk zawodowych uczniów.

Odpowiedzi na poniższe pytania zostaną wykorzystane do weryfikacji modelu absolwenta szkoły ponadgimnazjalnej w kwestii dostosowania do potrzeb rynku pracy.

zakres kompetencji	**zakres kompetencji merytorycznych (co powinien umieć dobry pracownik ?)**	**zakres kultury osobistej (jakie cechy powinien posiadać dobry pracownik ?)**	**inne - jakie?**
jakie warunki powinien spełniać nowo zatrudniany pracownik firmy (które warto kształtować w szkole)?			
jakie powinny być efekty najlepiej przeprowadzonej praktyki ucznia w zakładzie pracy?			
jakie powinny być metody/narzędzia weryfikacji nabytych kompetencji przez ucznia w czasie praktyki?			

Proszę opisać firmę uwzględniając:

siedzibę	
rodzaj działalności	
strukturę organizacyjną	
miejsca / stanowiska odbywania praktyk	
zaplecze socjalne do dyspozycji nauczyciela / praktykanta	

Jakie firma ma korzyści wynikające z faktu przyjmowania uczniów szkół zawodowych na praktyki? Proszę wymienić 3 najważniejsze:

1)

2)

3)

Na co należy zwrócić uwagę nauczycielom odbywającym praktyki , by późniejsze praktyki dla uczniów były efektywne? Proszę wymienić 3 najważniejsze:

1)

2)

3)

Dziękujemy za wypełnienie ankiety!

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 9

PROGRAM PRAKTYK

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ**

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

PROGRAM
PRAKTYK ZAWODOWYCH
W SPECJALNOŚCI
TECHNIK HOTELARSTWA

na potrzeby projektu:
„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej
w powiecie lubańskim"

Autorzy:
Maria Cybulska
Aleksandra Nalberczyńska
dr Bogna Bartosz

Lubań 2011

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI
MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ
PCE Lubań
UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

© Copyright by Powiat Lubański
– Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu

Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu,
Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań
tel. (75) 64 55 349 fax: (75) 64 55 340
e-mail: praktykipce@interia.pl

Skład i łamanie komputerowe:
Sławomir Anioł FadoS

Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3.
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

O projekcie

Projekt ***„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”*** *jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 3.4.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Projekt jest w 100% finansowany ze środków zewnętrznych, bez konieczności wnoszenia wkładu własnego. Projektodawcą jest Powiat Lubański a realizatorem Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu.*

Dzięki realizacji projektu 34 nauczycieli przedmiotów zawodowych ze szkół ponadgimnazjalnych powiatu lubańskiego będzie mogło podnieść swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczestnictwo w dwutygodniowych praktykach zawodowych realizowanych w rzeczywistym środowisku zakładu pracy.

Do naszego przedsięwzięcia udało się pozyskać przedsiębiorstwa o ugruntowanej na rynku pozycji, w których nauczyciele podczas praktyk będą mogli faktycznie zapoznać się z nowoczesnym środowiskiem pracy. Praktyki odbędą się w następujących firmach:

Womak Gamma Sp. z o. o. Wrocław – technik ekonomista
ZETO – Świdnica Sp. z o. o. – technik informatyk
Kompleks Wczasowo-Sanatoryjny Sandra SPA Karpacz – technik hotelarstwa; technik obsługi ruchu turystycznego
Dom Samochodowy GERMAZ Sp. z o. o. Wrocław – technik mechanik
Hotel Gołębiewski Karpacz – technik żywienia i gospodarstwa domowego
Sowar Sp. z o. o. Wrocław – technik elektronik.

Każde przedsiębiorstwo spełnia następujące kryteria:
– dysponuje nowoczesnym sprzętem i nowoczesnymi technologiami,
– stosuje nowoczesne rozwiązania technologiczne i organizacyjne,
– wyraziło zgodę na współudział w tworzeniu programu praktyki oraz wyznaczyło opiekuna praktyk.

Trzyosobowe zespoły specjalistów opracowały programy praktyk dla siedmiu branż: technik informatyk, technik obsługi turystycznej, technik hotelarstwa, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik mechanik, technik elektronik, technik ekonomista.

W roku szkolnym 2011/2012 nauczyciele odbędą praktyki zgodnie z przedstawionymi programami, a następnie będą wdrażać nowe umiejętności w procesie dydaktycznym

w swoich szkołach.

Mam nadzieję, że realizacja nowych programów praktyk zawodowych dla nauczycieli w znaczący sposób przyczyni się do unowocześnienia edukacji zawodowej i podniesienia jakości kształcenia zawodowego w naszym powiecie.

Anna Adamska

Dyrektor Powiatowego Centrum Edukacyjnego

w Lubaniu

Spis treści

1. Program i organizacja praktyki w branży hotelarskiej 7
1.1. Wymiar praktyk 8
1.2. Plan praktyk 9

2. Moduł – ORGANIZOWANIE PRACY W OBIEKTACH HOTELARSKICH 10
2.1. Założenia organizacyjne i programowe 10
2.2. Cele edukacyjne 10
2.3. Przykładowe zadania i rezultaty 11
2.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk 11

3. Moduł – PRACA W RECEPCJI 12
3.1. Założenia organizacyjne i programowe 12
3.2. Cele edukacyjne 12
3.3. Przykładowe zadania i rezultaty 13
3.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk 13
3.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk 14
3.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela 15

4. Moduł – PRACA W GASTRONOMII HOTELOWEJ 17
4.1. Założenia organizacyjne i programowe 17
4.2. Cele edukacyjne 17
4.3. Przykładowe zadania i rezultaty 18
4.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk 18
4.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk 19
4.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela 20

5. Moduł – OBSŁUGA INFORMATYCZNA W HOTELU 22
5.1.Założenia organizacyjne i programowe 22
5.2. Cele edukacyjne 23
5.3. Przykładowe zadania i rezultaty....24
5.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk 24
5.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk 25
5.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela 26

6. Metodyka realizacji programu stażu szkoleniowego nauczycielskiego w zakładach pracy....28

7. Literatura 31

1. Program i organizacja praktyki w branży hotelarskiej

- program ma za zadanie zapoznanie nauczycieli z dobrymi praktykami zawodowymi w branży hotelarskiej w warunkach gospodarki rynkowej[1],
- praktyka ma na celu podwyższenie kwalifikacji zawodowych nauczycieli oraz pogłębienie umiejętności praktycznych wymaganych w procesie kształcenia uczniów w zawodzie: technik hotelarstwa,
- na podstawie dokonanej analizy potrzeb szkół w zakresie kształcenia w branży hotelarskiej wymaga zwiększenia wiedzy i praktycznych umiejętności nauczycieli w rzeczywistych warunkach pracy,
- proponowany program praktyk wynika z w.w. dokonanej analizy,
- konkurencja na rynku usług hotelarskich motywuje każdego przedsiębiorcę hotelarskiego do poszukiwania nowego, bardziej kreatywnego sposobu realizowania usług, satysfakcjonujących gości hotelu. Wpływ na to ma zarówno jakość oferowanych usług, jak i przede wszystkim kultura i profesjonalizm w przyjęciu i obsłudze gości. Dlatego w prezentowanym programie uwzględniono poza kompetencjami stricte zawodowymi również kompetencje psychospołeczne,
- współcześnie w hotelach mają zastosowanie technologie i techniki informatyczne w znaczącym stopniu ułatwiające organizację pracy hotelarzy, a w konsekwencji usprawniające komunikację i obsługę gości. Dlatego w realizacji programu bardzo duży akcent położony jest na zastosowanie najnowszych rozwiązań informatycznych w hotelarstwie,
- przedsiębiorstwem, które spełnia najwyższe standardy w branży hotelarskiej jest Sandra Spa w Karpaczu. Ośrodek zaczął działać w 2009 roku. Dysponuje 250 pokojami hotelowymi, rozwiniętą bazą hotelarską jak również zapleczem rekreacyjnym hotelu pracuje 140 pracowników zatrudnionych w 11 działach. Z wyżej wymienionych powodów praktyka jest realizowana w tym ośrodku,
- program doskonalenia w 4 modułach umożliwi nauczycielom zapoznanie się z nowościami przemysłu hotelarskiego, a nade wszystko pogłębienie umiejętności praktycznych, które w szkolnym procesie dydaktycznym przełożą się na skuteczniejsze kształtowanie sylwetki przyszłego hotelarza, od którego pracodawcy wymagają zarówno najwyższych kwalifikacji zawodowych jak i wysokiej kultury osobistej,
- staże prowadzone są pod kierunkiem opiekunów staży, którymi są pracodawcy, właściciele hoteli lub wyznaczeni przez nich pracownicy,
- wymiar czasu pracy podczas realizacji stażu przez nauczyciela obejmuje 8 godzin dziennie. Dopuszcza się dłuższy czas trwania stażu w ramach jednego dnia, jeżeli przedłużony czas stażu wynika z organizacji pracy hotelu,
- określone wskaźniki celów szczegółowych praktyki wynikają bezpośrednio z rezultatów poszczególnych zadań w ramach modułów,
- doskonalenie nauczycieli w 80 - godzinnym programie stażu przebiega w 4 modułach:

1. Organizowanie pracy w obiektach hotelarskich.
2. Praca w recepcji.
3. Praca w gastronomii hotelarskiej.
4. Obsługa informatyczna w hotelarstwie

1.1. Wymiar praktyk

Czas trwania praktyki nauczycielskiej to 10 dni roboczych po 8 godzin dziennie.

1.2. Plan praktyk

Termin Dzień/dni praktyka	Działy, w których odbędzie się praktyka	Ilość godzin
I.	Dział kadr Szkolenie bhp i p/poż Sekretariat i zapoznanie ze strukturą organizacyjną hotelu	2 1 5
II.	Praca w recepcji	8
III.	Praca w recepcji	8

[1] *Program jest opracowany na podstawie programu nauczania dla zawodu: technik hotelarstwa 341[04]/MEN/2008.02.07*

IV.	Praca w recepcji basenowej	8
V	Praca w wydziale rezerwacji	8
VI	Praca w gastronomii hotelowej – jadalnia	8
VII	Praca w gastronomii hotelowej – pub	8
VIII	Praca w gastronomii hotelowej – kawiarnia	8
IX	Dział rezerwacji – zapoznanie z programem	8
X	Dział rezerwacji – praca z programem Podsumowanie praktyki	8

2. Moduł – ORGANIZOWANIE PRACY W OBIEKTACH HOTELARSKICH

2.1. Założenia organizacyjne i programowe.

Działalność usługowa obiektów hotelarskich ulega ciągłym zmianom wynikającym z takich przyczyn, jak: wzrost wymagań gości, postęp techniczny i organizacyjny w zakresie coraz bardziej wszechstronnych i zróżnicowanych usług hotelowych, zachodzące zmiany sytuacji na rynku turystycznym, w tym umacnianie się międzynarodowych systemów hotelowych oraz konkurencji.

2.2. Cele edukacyjne

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:

- zapoznać się ze strukturą organizacyjno – prawną obiektu hotelarskiego,
- układem funkcjonalno – komunikacyjnym całego zakładu,
- zarządzeniami, regulaminami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż., poszczególnych działów,
- prowadzoną dokumentacją, zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy,
- zasadami współpracy w zespole,
- wykonywać czynności związane z kompleksową obsługą gości,
- realizować usługi dodatkowe zgodnie z zapotrzebowaniem gości,
- obsługiwać urządzenia techniczne,
- zapoznać się z nowoczesnym zarządzaniem gastronomią hotelową,
- zapoznać się z współczesnym wyposażeniem części produkcyjnej,
- zapoznać się z formami i technikami obsługi konsumenta.

2.3. Przykładowe zadania i rezultaty

2.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

Sposób realizacji:

- nauczyciel przed przystąpieniem do pracy powinien zapoznać się ze strukturą organizacyjno – prawną, układem funkcjonalno – komunikacyjnym całego zakładu, zarządzeniami, regulaminami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż., poszczególnych działów, prowadzoną dokumentacją, zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy, zasadami współpracy w zespole.

Na podstawie dokumentacji nauczyciel zapoznaje się z organizacją pracy w obiekcie hotelarskim. Może również wykorzystać „Ankietę dla przedsiębiorcy" (załącznik), która wypełniona może być potraktowana jako „przewodnik" po hotelu. Informacje w niej zawarte mogą posłużyć do praktycznej analizy pracy w danym obiekcie. Również „Charakterystyka przedsiębiorstwa" (załącznik, wypełniana i uzupełniana przez nauczyciela realizującego staż wspólnie z opiekunem stażu, może być przydatna podczas realizacji tego zadania.)

Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz,,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie struktury organizacyjno-prawnej i analizę dokumentacji.

Rezultaty pracy:

- nauczyciel przeprowadza analizę porównawczą poznanych dokumentów prawnych z praktycznym ich stosowaniem.

3. Moduł – PRACA W RECEPCJI

3.1. Założenia organizacyjne i programowe

Praca w recepcji jest najważniejszym działem w działalności hotelarskiej. Tu gość ma pierwszy i ostatni kontakt z firmą hotelarską. Recepcja w większości hoteli odpowiedzialna jest za politykę rezerwacji, jak najbardziej efektywne – maksymalne wykorzystanie miejsc hotelowych. Współczesne rodzaje i systemy rezerwacyjne ujęte w programy informatyczne wymagają systematycznego przyswajania i doskonalenia umiejętności związanych z korzystaniem z tych systemów. W programach kształcenia hotelarzy, jak i w standardach egzaminów

zawodowych, podstawowe znaczenie mają treści programowe odnoszące się do funkcji, zakresu i wykonywanych czynności handlowych przez recepcję hotelu.

W ramach stażu kładzie się zatem nacisk na przyswojenie i zastosowanie współczesnych form działań, zapewniających nowoczesne funkcjonowanie recepcji hotelu. Bezpośrednio wykonywane czynności przez nauczycieli pozwolą na doskonalenie umiejętności, które powinny przełożyć się na efektywny proces dydaktyczny realizowany w szkole.

Program stażu zakłada w największym stopniu czynne uczestnictwo nauczyciela w doskonaleniu zawodowym. Nauczyciel w trakcie odbywania stażu powinien zapoznać się i udoskonalić umiejętność z zakresu planowania struktur organizacyjnych recepcji, w zależności od rodzaju i wielkości hotelu.

3.2. Cele edukacyjne

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:
- organizować stanowisko pracy,
- komunikować się i kontaktować się z gośćmi,
- wykonywać czynności związane z kompleksową obsługą gości,
- realizować usługi dodatkowe zgodnie z zapotrzebowaniem gości,
- obsługiwać urządzenia techniczne,
- prowadzić dokumentację,
- promować usługi hotelarskie,
- zastosować procedury check- in,
- zastosować procedury check- out,
- założyć i prowadzić rachunek gościa,
- stosować kodeks etyki zawodowej.

3.3. Przykładowe zadania i rezultaty

3.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

Sposób realizacji:

Nauczyciel zapoznaje się z organizacją stanowisk pracy w recepcji oraz zakresem usług świadczonych przez hotel oraz:
- zapoznaje się z ofertą usługową hotelu oraz przyjmowaniem i potwierdzaniem rezerwacji,
- melduje gości i grupy zbiorowe,
- rozlicza koszty pobytu i wymeldowuje gości,

- udziela informacji turystycznych,
- obsługuje gości w czasie pobytu (m.in. budzenie, wezwanie taksówki, informacja dotycząca obsługi sejfu itp.),
- prowadzi dokumentację w recepcji,
- stosuje techniki informatyczne w pracy recepcji i obsłudze gości,
- proponuje gościom usługi dodatkowe.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- na podstawie oferty świadczonych usług przez hotel, gościom prezentowana jest informacja w formie bezpośredniej i telefonicznej o możliwości zaspokojenia ich oczekiwań.

Rezultaty pracy:
- prawidłowo prowadzona rozmowa z potencjalnym gościem – bezpośrednio i telefonicznie,
- przedstawienie oferty świadczonych usług hotelowych,
- rezultatem jest pozytywna decyzja gościa o skorzystaniu z usług hotelu,
- wypełnienie odpowiednich dokumentów.

3.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

Sposób realizacji:

Zadania wykonane przez nauczyciela będą uzależnione od terminu praktyk oraz specyfiki usług realizowanych w hotelu czasie odbywania praktyk.

W wyniku realizacji praktyk nauczyciel powinien:
- przedstawić usługi obiektu hotelarskiego,
- zastosować procedury dokonywania rezerwacji,
- przyjmować zamówień,
- prowadzić rozmowy z gośćmi,
- wykorzystywać zasady współpracy recepcji hotelu z innymi działami hotelu,
- prowadzi rozmowy handlowe z potencjalnymi klientami,
- dobiera pakiety usług do potrzeb konkretnych gości,
- stosuje rabaty,
- dokonuje wstępnej rezerwacji,
- przyjmuje zamówienia do realizacji,
- współpracuje z służbami hotelu, które będą współdziałały w realizacji zamówienia.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel – praktykant w czasie pełnionego dyżuru w recepcji prowadzi rozmowy i negocjuje możliwość przyjęcia rezerwacji w zależności od wymagań gości i instytucji. Stosuje obowiązujące procedury. Prawidłowo dokonuje rezerwacji, wypełnia odpowiednio grafik rezerwacji. Wprowadza do systemu informatycznego potrzebne dane o realizowanej rezerwacji. Na bieżąco analizuje wszystkie uwarunkowania realizacji zamówienia, uwzględniając ewentualne dodatkowe życzenia gości,
- podejmuje współpracę przy zastosowaniu systemu informatycznego bądź osobiście z zaangażowanymi służbami hotelu. Prawidłowo wypełnia dokumentację.

Rezultaty pracy:
- prawidłowo obsługiwana i funkcjonująca właściwie recepcja

3.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

Sposób realizacji:
- nauczyciel samodzielnie wykonuje wszystkie czynności obowiązujące w recepcji z zastosowaniem współczesnych technik obsługi gości w hotelu. Stosuje wszystkie procedury związane z przyjęciem, obsługą i rozliczeniem gości w naturalnych warunkach.

W wyniku realizacji stażu nauczyciel powinien:
- prowadzić dokumentację recepcji,
- zastosować obowiązujące dla danych grup gości procedury check-in i check-out,
- prawidłowo przeprowadzać rozmowy telefoniczne,
- dbać/tworzyć dobrą atmosferę w pracy,
- doskonalić umiejętności z zakresu tzw. sytuacji trudnych, nietypowych, nadzwyczajnych (np. gość składający skargę),
- zastosować zasady rozliczeń gości za pobyt (faktura VAT, karty płatnicze, gotówka),
- stosować techniki marketingowe przy oferowaniu usług gościom.

Nauczyciel wykonuje następujące czynności:
- posługuje się ofertą usług dla gości indywidualnych i grup gości hotelowych,
- dokonuje rezerwacji bezpośredniej i telefonicznej,

- redaguje pisma,
- stosuje procedury meldowania gości indywidualnych i grupowych, gości typu VIP,
- stosuje procedury wydawania i przyjmowania kluczy, przyjmowania rzeczy do depozytu, sejfu, przechowalni bagażu,
- realizuje zlecenia gości hotelowych,
- rezerwuje usługi dodatkowych w hotelu (np. SPA, sala konferencyjna, imprezy hotelowe,
- przyjmuje skargi gości.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel przebywa na dyżurze samodzielnie i wykonuje czynności takie jak zawodowy recepcjonista przez jeden lub dwa dni np. od 8 do 12 godzin. W tym czasie wykonuje wszystkie zadania, które obowiązują obsługę w recepcji hotelu: od przyjęcia dyżuru, przez wszystkie czynności podczas dyżuru w określonym czasie np. 12 godzin - do zakończenia i rozliczenia z dyżuru.

Rezultaty pracy:
- prawidłowo obsługiwana i funkcjonująca właściwie recepcja

4. Moduł – PRACA W GASTRONOMII HOTELOWEJ

4.1. Założenia organizacyjne i programowe

Działalność gastronomiczna stanowi integralną część usługi podstawowej świadczonej na rzecz gości zakładu hotelarskiego. Gastronomia hotelowa, to specyficzny rodzaj działalności mającej na celu zaspokojenie potrzeby wyżywienia m.in. osób zakwaterowanych w hotelu, gości z zewnątrz, uczestników konferencji, sympozjów, spotkań integracyjnych, biznesowych, okolicznościowych. Wymagania współczesnego konsumenta, gościa hotelu stawiają przed gastronomią realizację nowych zadań, które ubarwiają różne imprezy rodzinne, uroczyste obiady, bankiety, a także usługi cateringowe, obsługę spotkań plenerowych, itd. Gastronomia powinna być mocnym punktem oferty hotelowej, gdyż jakość usług kulinarnych ma znaczący wpływ na opinię o całej działalności hotelu. Poziom usług noclegowych i gastronomicznych hotelu, to cenne atuty, pozwalające gościom na łatwiejszy wybór obiektu, dlatego w kształceniu

przyszłych hotelarzy ten dział programowy jest bardzo ważny.

4.2. Cele edukacyjne

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:

- zapoznać się z nowoczesnym zarządzaniem gastronomią hotelową,
- zapoznać się z współczesnym wyposażeniem części produkcyjnej,
- zapoznać się z formami i technikami obsługi konsumenta,
- opracować menu,
- przygotowania salę konsumencką na określoną imprezę,
- przyjmować zamówienia od gości hotelowych,
- pomagać gościom w wyborze potraw,
- przyjmować zamówienia od konsumenta przy stoliku,
- realizować zamówienia gości,
- obsługiwać grupy turystyczne,
- obsługiwać konferencji, imprezy okolicznościowe,
- opracować scenariusz i kalkulację różnych form usług gastronomicznych.

4.3. Przykładowe zadania i rezultaty

4.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

Sposób realizacji:

- w tej fazie praktyk nauczyciel będzie czynnym obserwatorem przebiegu działań przygotowawczych i organizacyjnych w gastronomii hotelowej. Zależne będzie to od uwarunkowań świadczonych usług gastronomicznych (sezon, okoliczność, życzenia gości, itd.).

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:

- dokonać charakterystyki współczesnej gastronomii hotelowej,
- wykorzystywać praktycznie umiejętności związane z obsługą konsumentów, gości hotelu,
- stosować nowoczesne rozwiązania podczas organizacji różnych imprez gastronomicznych,
- wykorzystywać praktycznie umiejętności w opracowywaniu scenariuszy i kalkulacji różnych imprez,
- wykorzystywać techniki komputerowe w cyklu produkcyjnym, pracy kadry restauracji, rozliczeniach magazynowych, księgowych i z konsumentem,
- nowocześnie przygotowywać wyposażenie sali konsumenckiej.

Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel – stażysta uczestniczy jako czynny obserwator w systemie zarządzania gastronomią danego hotelu od przyjęcia zamówienia poprzez koncepcję przygotowania imprezy, jej realizację, po końcowe rozliczenie.

Rezultat pracy:

- nauczyciel sporządza wnioski i czynnie prezentuje je opiekunowi praktyki, biorąc pod uwagę charakterystykę współczesnej gastronomii.

4.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

Sposób realizacji:

- w czasie realizacji tej jednostki modułowej nauczyciel powinien aktywnie i czynnie wykonywać czynności zawodowe, np. kierownika gastronomii, kierownika sali, animatora imprez gastronomicznych, asystenta-kelnera.

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:

- wykorzystywać praktycznie umiejętności organizacyjne w zarządzaniu gastronomią hotelową,
- aranżować cykl stałych posiłków według jadłospisu dnia,
- przygotować i przeprowadzić wybraną usługę gastronomiczną dla gości zbiorowych,
- współpracować z kuchnią gastronomii hotelowej i recepcją,
- dokumentować czynności zawodowe przy zastosowaniu obowiązujących procedur, druków, systemu komputerowego obsługi gastronomicznej,
- wystawiać paragony i faktury VAT (obsługiwać kasy fiskalne).

Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel przeprowadza analizę usług gastronomicznych opracowanych na daną dobę hotelową, przyjmuje zamówienia na dany dzień, współpracuje przy kalkulacji zestawów dań, obsługuje konsumentów indywidualnych (od śniadania do kolacji) lub gości zbiorowych,
- nauczyciel przygotuje pod nadzorem opiekuna szczegółowy scenariusz konferencji, opracowuje kalkulację kosztów, przygotowuje salę, planuje obsługę. Po zakończeniu konferencji sale, ich aranżacja przywrócone zostaną

do bieżących potrzeb hotelu. Nauczyciel szczegółowo rozliczy usługi objęte konferencją, sporządzi rozliczenia wewnętrzne, wystawi fakturę VAT i prześle organizatorowi do zapłaty.

Rezultaty pracy:
Zorganizowana konferencja zgodnie z zastosowaniem odpowiednich procedur obowiązujących w hotelu.

4.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

Sposób realizacji:
- nauczyciel – praktykant realizuje jedną złożoną organizacyjnie usługę lub imprezę, np.: wesele, studniówkę, bal zakładowy, komunię, imprezę plenerową. Wybór formy będzie wynikał z napływających zamówień w terminie odbywania stażu.

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:
- wykorzystywać praktycznie umiejętności przygotowania, przeprowadzenia i rozliczenia usług gastronomicznych (szczególnie zbiorowych),
- prawidłowo kalkulować koszty z zastosowaniem rabatów dla klientów zbiorowych,
- stosować normy jakościowe w gastronomii hotelowej,
- wykorzystywać praktycznie umiejętności w zakresie organizowania współpracy służb hotelu współodpowiedzialnych za realizację usługi gastronomicznej.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel – praktykant zapoznaje się z zasadami przyjmowania zamówień na realizację usługi gastronomicznej w danym hotelu np. na organizację studniówki, cateringu, analizuje treść zamówienia,
- nauczyciel opracowuje ofertę dowolnej usługi gastronomicznej (np. organizację studniówki, catering) dla zleceniodawcy przy uwzględnieniu liczby osób, uczestników przyjęcia, czasu trwania, określonych stawek cenowych, menu, oprawy muzycznej, rozrywkowej. Nauczyciel kompleksowo realizuje poszczególne zadania lub wybiera niektóre spośród podanych poniżej, analiza oferty danej imprezy z zamawiającym, sporządzenie umowy wraz z warunkami płatności i zaliczki, opracowanie

szczegółowego scenariusza imprezy, przygotowanie sali, współpraca z pracownikami kuchni w zakresie przygotowania dań i napojów.

Po zakończeniu przyjęcia nauczyciel realizujący praktykę przeprowadza rozliczenie usługi, wystawia fakturę VAT, analizuje przebieg przyjęcia z kierownictwem hotelu i służbami współdziałającymi w jego organizacji (kuchnia, recepcja, służba piętrowa). Na koniec opracowuje wnioski dotyczące przebiegu imprez.

Rezultaty pracy:
- odpowiednio zorganizowana usługa gastronomiczna w hotelu,
- promocja hotelu,
- analiza zakresu usług gastronomicznych świadczonych w hotelu.

5. Moduł – OBSŁUGA INFORMATYCZNA W HOTELU

5.1.Założenia organizacyjne i programowe

We współczesnym hotelarstwie informatyczne i techniczne oprzyrządowanie pracy decyduje o sprawności funkcjonowania hotelu. Kompleksowy informatyczny system hotelowy ma za zadanie wspomaganie pracy hotelarza na wszystkich niemal stanowiskach pracy. Od systemu informatycznego oczekuje się szybkiego i sprawnego obsłużenia gości, z drugiej zaś strony kompletnej informacji pozwalającej nowocześnie zarządzać hotelem. Jest to dziedzina bardzo szeroka, dynamicznie rozwijająca się i współcześnie nieodzowna, aby hotel mógł prawidłowo komunikować się z otoczeniem zewnętrznym, jak i uczestniczyć w organizacji pracy we wszystkich pionach i służbach. Technika informatyczna znajduje zastosowanie w administracji hotelowej, ochronie obiektu, sprzedaży usług dodatkowych, bezpieczeństwie gości, sprawnym funkcjonowaniu urządzeń i instalacji wyposażenia obiektu. Technika ta generuje szeroki zakres możliwości w marketingu: poprzez sieć informatyczna odbywa się reklama hotelu, promocja usług hotelowych, rezerwacja miejsc (on-line) i sprzedaż różnorodnych usług, współpraca z kontrahentami. Aktualnie w hotelarstwie nowoczesne technologie informatyczne stosowane są w trzech sektorach:
- marketingu (komunikacji, promocji),
- sprzedaży i zakupie usług za pomocą internetu,
- zarządzaniu hotelem.

Każdy z tych zespołów funkcji obsługują aplikacje, które są dostosowane do potrzeb hotelu. Tworzą spójny system łączący stanowiska pracy, sprzyjają wewnętrznej komunikacji pomiędzy służbami hotelu, ułatwiając procedurę obsługi gości od momentu rezerwacji po końcowe rozliczenie. Jest zatem oczywiste stwierdzenie, iż bez umiejętności praktycznego obsługiwania systemu informatycznego danego hotelu współczesny hotelarz nie będzie sprawnie pracował. Ponieważ technologie informatycznego oprogramowania i stosowania zmieniają się szybko i szkolne zasoby są często nieaktualne, nauczyciele powinni odbyć staż w tym zakresie.

Głównym założeniem programu w tym module jest udoskonalenie umiejętności korzystania ze sprzętu komputerowego i użytkowych programów komputerowych stosowanych w hotelarstwie oraz wykonywaniu prac biurowych. W programie szkolenia uwzględnia się praktykę na stanowiskach pracy recepcji, gastronomii, działu marketingu. Szkolący się nauczyciele powinni mieć możliwość zapoznania się z zastosowaniem informatyki w produkcji gastronomicznej, szczególnie kalkulacji. Ponadto rozdział ten uwzględnia zapoznanie się z nowoczesnymi typami wyposażenia recepcji: kasą fiskalna, drukarkami, skanerami, terminalami kart płatniczych, faksami, centralami telefonicznymi, systemami alarmowymi, systemem monitoringu obiektu, sterowaniem urządzeniami i instalacjami, sprzętem do prezentacji multimedialnej, itd.

5.2. Cele edukacyjne

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:

- korzystać z informatycznego systemu rezerwacji hotelu,
- pracować z wykorzystaniem oprogramowania w zakresie dokumentowania pracy w recepcji,
- wykorzystać techniki komputerowe w komunikacji z nabywcami usług w i kontaktach ze współpracownikami, negocjacjach handlowych,
- zastosować technologie informatycznych w problemowych sytuacjach.

5.3. Przykładowe zadania i rezultaty

5.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

Sposób realizacji:

- zadania, które będą wykonywane na tym etapie wynikają z zasadniczej funkcji recepcji hotelu jaką jest rezerwacja i sprzedaż usług hotelarskich. Umożliwią zapoznanie się ze sposobem i zasadami obowiązującymi w hotelu w zakresie przyjmowania zamówień na usługi, głównie noclegowe. Bowiem umiejętność komunikowania się między innymi przez Internet z potencjalnym gościem, firmą bądź instytucją pozwala skutecznie wykorzystywać potencjał usługowy hotelu.

W wyniku realizacji stażu nauczyciel powinien:

- korzystać z informatycznego systemu rezerwacji hotelu,
- pracować z wykorzystaniem oprogramowania w zakresie dokumentowania pracy w recepcji,
- wykorzystać techniki komputerowe w komunikacji z nabywcami usług w i kontaktach ze współpracownikami, negocjacjach handlowych,
- zastosować technologie informatycznych w problemowych sytuacjach.

Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel - praktykant zapoznaje się z: internetową ofertą hotelu, informatycznym wyposażeniem hotelu i jego zastosowaniem, informatycznym systemem rezerwacji usług (np. potwierdzaniem rezerwacji i określaniem warunków płatności),
- nauczyciel zapoznaje się również z zastosowaniem technik komputerowych w trakcie np. rozmowy telefonicznej, prowadzeniem notatek, rozmowy bezpośredniej z gościem, itd.,
- nauczyciel co najmniej przez jeden dyżur w recepcji asystuje i pomaga podczas wykonywania czynności zawodowych. W wolnych chwilach (bez obecności gości hotelu) powinien mieć możliwość skonfrontowania swoich obserwacji i działań z osobą dyżurną w recepcji lub opiekunem stażu. Swoje spostrzeżenia powinien zanotować. Czynna obserwacja umożliwi praktyczną diagnozę problemów, z jakimi spotyka się recepcjonistka/ta w codziennej pracy. Ponadto dyżur w recepcji pozwala poznać potrzeby gości, sposób ich wyrażania i zwrócić uwagę na sposób udzielania odpowiedzi na pytania gości. Jest to istotny aspekt psychologii obsługi gości także w kontekście działań marketingowych. Szczególną uwagę należy zwrócić na poznanie i obsługę programów komputerowych wspierających pracę w recepcji.

Rezultaty pracy:

- najważniejszym rezultatem będzie umiejętność stosowania przez nauczycieli

oprzyrządowania informatycznego i innych urządzeń stanowiących współczesne wyposażenie recepcji hotelu.

5.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

Sposób realizacji:
- nauczyciel doskonali umiejętności z zakresu wykorzystania technologii informatycznych w procedurze przyjmowania gości do hotelu (check-in – gości indywidualnych).

W wyniku realizacji praktyki nauczyciel powinien:
- wykorzystywać system informatyczny hotelu w procedurze przyjęcia gości do hotelu (check-in),
- zameldować gościa,
- udzielić informacji o usługach hotelowych,
- zastosować technikę sporządzenia dokumentacji pracy recepcji check-in,
- współpracować z gastronomią hotelu i służbą pięter,
- realizować płatne i bezpłatne usługi w recepcji hotelu,
- wprowadzić dane procedury check-in do systemu komputeroweg.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel poznaje procedury witania gości takie, jak: sprawdzenie w systemie komputerowym rezerwacji, sprawdzenie tożsamości gościa, wspólne wypełnieniem z gościem karty meldunkowej, wystawienie karty pobytu, poinformowanie o zakresie usług hotelu, terminach serwowania posiłków, przekazanie klucza. Nauczyciel wprowadza dane do systemu informatycznego,
- nauczyciel przyjmuje gościa do hotelu w procedurze check-in przy pomocy systemu informatycznego hotelu. Wspólnie z opiekunem stażu powinno nastąpić podsumowanie pracy na dyżurze i określenie wniosków wraz z oceną umiejętności stosowania procedur w systemie informatycznym hotelu.

Rezultaty pracy:
- prawidłowo obsługiwany program komputerowy,
- analiza zakresu i znajomość programów komputerowych w hotelu.

5.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

Sposób realizacji:
- ten etap doskonalenia powinien umożliwić indywidualne, samodzielnie zastosowanie systemu informatycznego, np. w kalkulacji zamówionych usług w gastronomii hotelu, opracowania oferty konferencyjnej, zamawiania produktów i surowców u kontrahentów hotelu, wykorzystania danych do analizy marketingowej, zastosowania oprawy multimedialnej konferencji, rozliczeń finansowych, wystawiania faktur VAT, itd.

W wyniku realizacji stażu nauczyciel powinien:
- samodzielnie wykorzystywać system informatyczny w organizacji usług hotelu i obsłudze gości,
- rozliczyć finansowo gości za wykorzystane usługi z pomocą technik informatycznych,
- opracować możliwości wykorzystania zdobytych umiejętności w praktyce szkolnej.

Warunki pracy:
- czas realizacji: 8 godz.,
- nauczyciel stosuje procedury check-out gościa indywidualnego,
- nauczyciel podsumowuje pobyt gościa: zamyka rachunek gościa, wystawia fakturę VAT, pobiera należność (gotówką lub kartą płatniczą),
- nauczyciel samodzielnie dokonuje procedury check-out ze szczególnym uwzględnieniem systemu informatycznego w rozliczeniu finansowym. Nauczyciel rozlicza usługę danego gościa i wystawia fakturę VAT. Nauczyciel może rozliczyć również grupy (np. turystyczne lub organizatorów konferencji/ seminariów itp.).

Rezultaty pracy:
- prawidłowo wystawiona faktura, pobrana należność, sporządzony raport kasowy.

6. Metodyka realizacji programu stażu szkoleniowego nauczycielskiego w zakładach pracy.

Zakres prezentowanego programu uwzględnia przede wszystkim współczesne wymagania, jakim musi sprostać załoga hotelu, aby właściwie organizować usługi hotelarskie, zgodnie z nowoczesnymi procedurami obsługi gości oraz prawidłowo wykonywać czynności zawodowe. Przestrzegane muszą

być w tych procedurach właściwe postawy zawodowe, etyka i kultura, które muszą cechować hotelarza, szczególnie bezpośrednio obsługującego gości. Biorąc pod uwagę kontakty z gośćmi, którzy reprezentują odmienne kultury, znajomość zasad i indywidualna obsługa gości przez personel hotelowy jest niezbędna. Dlatego staż nauczycielski ma na celu dostosowanie systemu kształcenia do standardów europejskich. Wybór treści programu stażu zawodowego nauczycieli wynika także z wymagań zawodowych stawianych przyszłym młodym hotelarzom.

W trakcie realizacji stażu w hotelu nauczyciel powinien w jak najszerszym zakresie zapoznać się z pracą w hotelu. Należy zatem dołożyć starań, by nauczyciele mogli wykonać działania z każdego zakresu pracy hotelu.

Nauczyciele biorący udział proponowanym programie powinni: obserwować czynności zawodowe pracowników hotelu, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem opiekuna stażu, a po uzyskaniu pewnego doświadczenia wykonywać określone zadania samodzielnie na poszczególnych stanowiskach pracy w hotelu. Warto także skorzystać z „Regulaminu stażu" (załącznik).

Zawarte w programie stażu propozycje zadań należy potraktować nie tyle jako konkretny program ale jako inspirację dla nauczyciela i opiekuna stażu w przedsiębiorstwie do opracowania nowych zadań wynikających z aktualnych możliwości ich przeprowadzenia w określonym przedsiębiorstwie. Zatem podczas realizacji stażu nauczyciel powinien zwrócić uwagę na korelację pomiędzy programem, zadaniami a specyfiką przedsiębiorstwa. Oczywistym jest, że z nauczyciel może korzystać z proponowanych treści i zadań w dowolny sposób, ustalony z opiekunem stażu. Wynikać to będzie przede wszystkim z bieżących potrzeb przedsiębiorstwa.

Dwutygodniowy okres stażu szkoleniowego dla nauczycieli zawodu, obejmujący 80 godzin, przy rozległości, złożoności i różnorodności problematyki funkcjonowania przedsiębiorstwa branży hotelarskiej koncentruje się na programie, w ramach którego proponowane zadania nastawione są na nowoczesne rozwiązania oraz technologie.

Opiekun stażu powinien też elastycznie wykorzystywać jednostki godzinowe na realizację zadań w ramach poszczególnych modułów. Rozpoczynając staż nauczyciele powinni zostać zapoznani ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminem pracy oraz przepisami bhp i p-poż, np. wypełniając tabelę: „Charakterystyka przedsiębiorstwa" oraz analizując informacje uzyskane od przedsiębiorców np. z wykorzystaniem „Ankiety dla przedsiębiorców" (załączniki). Po każdym dniu stażu powinno zostać przeprowadzone z opiekunem podsumowanie i określenie wniosków do następnych działań doskonalących.

Oceny efektów kształcenia i realizacji wyznaczonych celów w projekcie można dokonać:

– na podstawie przebiegu ćwiczeń i opisu rezultatów pracy, które potwierdzone są odpowiednimi wpisami w „Dzienniku praktyk" (załącznik),
– na podstawie „Analizy dziennika praktyk",
– na podstawie „Audytu jakości praktyk" (załącznik).

Dodatkowo nadmieńmy, że „Dzienniku praktyk" może być dobrym wzorem do „konspektowania" stażu, pozwalającym wykorzystać zawarte w niej treści na kursach doskonalących i dalszej pracy dydaktycznej z młodzieżą. Równolegle, w ramach samokształcenia, powinna być wykorzystywana aktualna literatura przedmiotu i wewnętrzne instrukcje, którymi objęci są pracownicy przedsiębiorstwa.

7. Literatura

1. Mitura E., Koniuszewska E.: Organizacja pracy w hotelarstwie, Wydawnictwo DIFIN, Warszawa 2010,
2. Oparka S, Nowicka T.:, Organizacja pracy w hotelarstwie Skrypt do nauki zawodu, Wydawnictwo Maria, Nowa Ruda Kudowa Zdrój 2008,
3. Orłowska J., Tkaczyk M.: Organizacja pracy w hotelarstwie część II, Wydawnictwo REA, Warszawa 2008,
4. Program nauczania, Technik hotelarstwa 341 [04], MEN 2008.02.07,
5. Sawicka B.: Organizacja pracy w hotelarstwie, Wydawnictwo Format – AB, Warszawa 2008,
6. Turkowski M.: Marketing usług hotelarskich, PWE, Warszawa 2009

Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu

Wnioskodawca: Powiat Lubański **Realizator:** Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu
http://www.pceluban.republika.pl/ **e-mail:** pceluban@interia.pl **tel./fax** 75 6455 340

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Działania 3.4.3 PO KL

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

Załącznik 10

PROTOKÓŁ AUDYTU Z REALIZACJI PRAKTYKI NAUCZYCIELSKIEJ

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

PROTOKÓŁ AUDYTU JAKOŚCI REALIZACJI PRAKTYKAU SZKOLENIOWEGO NAUCZYCIELSKIEGO W ZAKŁADACH PRACY

Miejscowość ....., data .....

Audytor .....

I Dane ogólne	
1. Imię i nazwisko nauczyciela zawodu na praktykau szkoleniowym	
2. Przedmiot zawodowy	
3. Branża	□ Ekonomiczna □ Elektroniczna □ Gastronomiczna □ Hotelarska □ Informatyczna □ Mechaniczna □ Turystyczna
4. Nazwa zakładu pracy i jej adres (może być pieczęć z adresem)	Nazwa Siedziba: Miasto Kod pocztowy Ul. Rodzaj działalności:
5. Jednostka organizacyjna, w której realizowana jest praktyka szkoleniowy (dział, departament)	
6. Imię i nazwisko - opiekuna praktyki w zakładzie pracy	
9. Okres realizacji praktyki	Data: od ….dd mm rr -. do ….dd mm rr

*zaznacz właściwe poprzez postawienia znaku „X” w okienku

II. Uwagi o pracy praktykującego nauczyciela zawodu - z wywiadu z opiekunem praktyki w organizacji	
A. Motywacja nauczyciela zawodu i gotowość do sprawnej realizacji zadań	1……2…….3…….4…….5*
B. Przygotowanie zawodowe nauczyciela	1……2…….3…….4…….5
C. Sumienność, rzetelność nauczyciela	1……2…….3…….4…….5
D. Zgodność tematyki realizowanych przez nauczyciela zawodu zadań z Regulaminem Praktyk	1……2…….3…….4…….5
E. Zgodność tematyki realizowanych zadań przez nauczyciela- praktykanta z Programem Praktyk	1……2…….3…….4…….5
F. Zgodność tematyki realizowanych przez nauczyciela- praktykanta zawodu zadań z przepisami BHP i regulamin pracy obowiązującym u danego pracodawcy	1……2…….3…….4…….5
G. Poziom satysfakcji zakładu pracy ze współpracy z nauczyciela- praktykanta	1……2…….3…….4…….5

* Skala 1-5 (1-bardzo niski poziom, 2- niski poziom, 3- średni poziom, 4 – wyższy poziom, 5 – bardzo wysoki poziom)

III. Uwagi o warunkach pracy i zadaniach nauczyciela- praktykanta w miejscu praktyki	
A. Wielkość pomieszczenia, stan wyposażenia stanowiska pracy udostępnione dla nauczyciela- praktykanta, pomoce, dostęp do sprzętu, dostęp do niezbędnych danych, oświetlenie, temperatura itp.	
B. Specyfika realizowanych przez nauczyciela zawodu zadań	
C. Szczególne cechy wyróżniające organizację i przebieg praktyki w zakładzie pracy	

IV. Uwagi dotyczące realizacji praktyk w zakładzie pracy – z wywiadu z nauczycielem zawodu
A. Zdobywanie wiedzy i doświadczeń zawodowych podczas praktyki 1……2…….3…….4…….5* B. Rozwój i doskonalenie kompetencji zawodowych nauczyciela zawodu 1……2…….3…….4…….5 C. Warunki i atmosfera pracy w trakcie praktyki w zakładzie pracy 1……2…….3…….4…….5 D. Poziom satysfakcji nauczyciela zawodu ze współpracy z opiekunem w zakładzie pracy 1……2…….3…….4…….5 E. Ogólny poziom satysfakcji nauczyciela zawodu dotyczący realizowanej praktyki 1……2…….3…….4…….5 **Uwagi – trzy najistotniejsze:** **1)** **2)** **3)**
V. Podsumowanie i wnioski z audytu

Podpis opiekuna praktyki w zakładzie pracy	
Podpis audytora	
Podpis nauczyciela-praktykanta zawodu	

NOTATKI

Wydawca:
VEGA Studio Adv. Tomasz Müller
82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A
www.grupavega.pl, e-mail: biuro@grupavega.pl

Tekst:
Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lubaniu

Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:
Agnieszka Zdaniewicz

Wydano na zlecenie:
Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu
59-800 Lubań, Aleja Kombatantów 2

VEGA Studio Adv.
Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved
Printed in Poland – Kwidzyn 2012
Przedruk i powielanie w jakiejkolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-63926-28-1

PRAKTYKI NAUCZYCIELI SZANSĄ NA POPRAWĘ JAKOŚCI I EDUKACJI ZAWODOWEJ W POWIECIE LUBAŃSKIM