

**RAMOWY PROGRAM PILOTAŻU MODELOWEGO PROGRAMU PRAKTYCZNEJ
NAUKI ZAWODU REALIZOWANEGO W FORMIE ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH
W RAMACH PROJEKTU „DOSKONALENIE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W BRANŻY HOTELARSKO–GASTRONOMICZNO–TURYSTYCZNEJ” DLA
ZAWODU PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII.**

Wstęp

W szkole branżowej I stopnia praktyczna nauka zawodu realizowana jest w formie zajęć praktycznych. Ich celem jest umożliwienie uczniom opanowania umiejętności zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w danym zawodzie. W przypadku zajęć praktycznych organizowanych u pracodawców, w tym na zasadach dualnego systemu kształcenia również w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Pracownik pomocniczy gastronomii to osoba, która zajmuje się wykonywaniem prac pomocniczych w zakładzie gastronomicznym. Kształcenie w tym zawodzie w branżowej szkole I stopnia dostępne jest wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

W zawodzie *pracownik pomocniczy gastronomii* praktyczna nauka zawodu (kształcenie praktyczne) w formie zajęć praktycznych może być realizowana w całości u pracodawcy lub częściowo u pracodawcy i częściowo w Centrach Kształcenia Praktycznego. CKP powinny posiadać bazę dydaktyczną bardziej rozbudowaną niż pracownie szkolne, wykraczające poza wymagania określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie. U pracodawców zajęcia praktyczne odbywają się na podstawie umowy o praktyczną naukę zawodu. Umowę zawiera dyrektor szkoły z pracodawcą w wymiarze i w terminach ustalonych między szkołą i pracodawcą.

Uwzględniając założenia modelu dla szkoły branżowej I stopnia przyjęto wymiar zajęć praktyk zawodowych odbywanych u pracodawców na poziomie 6 godzin dziennie.

Dla zajęć praktycznych realizowanych w zawodzie *pracownik pomocniczy gastronomii* określono w modelu dwa warianty.

W pierwszym przyjęto, że zajęcia praktyczne w I semestrze kl. I nie odbywają się. W II semestrze kl. I trwają przez 16 tygodni, w każdym tygodniu odpowiednio 2 dni x 6 godzin u pracodawcy. W klasach II i III realizowane są u pracodawcy w ciągu 32 tygodni przez 2 dni x 6 godzin w każdym tygodniu.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w zakładach gastronomicznych zatrudniających pracowników z obszaru zawodowego właściwego dla nauczanego zawodu.

Pilotaż modelowych praktyk zawodowych obejmuje łącznie 48 godzin (8 dni w wymiarze 6 godzin dziennie). Opracowany pilotażowy program zajęć praktycznych uwzględnia efekty kształcenia zawarte w podstawie programowej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii z 2019 r. Zbieżny jest również z efektami kształcenia, które zostały określone w podstawie programowej z 2017 roku.

CELE PROGRAMU PILOTAŻOWEGO:

- zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym,
- ukształtowanie umiejętności praktycznych niezbędnych w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii związanych z przygotowaniem sali konsumenckiej do obsługi gości,
- ukształtowanie umiejętności praktycznych niezbędnych w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii związanych z utrzymaniem czystości i porządku w sali konsumenckiej,
- wyrobienie poczucia estetyki zawodowej,
- wyrobienie nawyków kultury pracy w zespołach ludzkich.

INFORMACJE OGÓLNE:

W czasie trwania praktyk uczeń ma obowiązek przestrzegać zasad Regulaminu Praktyk Zawodowych, z którymi zapoznał się w szkole.

W czasie odbywania praktyk, uczniowie postrzegani są przez klientów jak pracownicy – swym zachowaniem, kulturą osobistą i wyglądem kształtują wizerunek firmy, a wobec pracodawcy wizerunek szkoły.

Uczniowie powinni doskonalić umiejętności praktyczne, które są niezbędne w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii. Praktyczna nauka zawodu zawodowa powinna być tak zorganizowana, aby umożliwić uczniom zastosowanie i pogłębienie zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Zadania do wykonania przez uczniów w trakcie praktycznej nauki zawodu powinny być skorelowane z efektami kształcenia zawodowego osiągniętymi przez ucznia w szkole. Przed wykonywaniem zadań zawodowych przez uczniów instruktor praktycznej nauki zawodu powinien przeprowadzić instruktaż i zwrócić szczególną uwagę na bezwzględne przestrzeganie przepisów bhp. Uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników zakładu gastronomicznego, potem wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a następnie samodzielnie realizować powierzone im zadania.

Zajęcia powinny być prowadzone z zachowaniem dostosowania warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia. Wskazane jest, aby instruktor praktycznej nauki zawodu i przygotował zadania o zróżnicowanym poziomie trudności dostosowanym do możliwości i potrzeb uczniów uwzględniając ich zdiagnozowane ograniczenia.

Należy zwrócić uwagę na to, aby uczniowie o różnych preferowanych typach uczenia się byli aktywni podczas pracy na danym stanowisku i otrzymali wsparcie od instruktora odpowiednie do swoich możliwości i preferencji uczenia się.

RAMOWY PROGRAM PILOTAŻU:

Dzień	Treści	Efekty kształcenia
1	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Prawa i obowiązki pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Odzież ochronna	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, 4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, 5) stosuje środki ochrony indywidualnej,
2	Utrzymanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad higieny	2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne 3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne,
3	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – zasady aranżacji sali konsumenckiej	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości, 3) planuje wykonanie zadania, 7) współpracuje w zespole,
4	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – zastawa stołowa	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości, 3) planuje wykonanie zadania, 7) współpracuje w zespole,
5	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – bielizna stołowa	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości, 3) planuje wykonanie zadania, 7) współpracuje w zespole,
6	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – stoły pomocnicze	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości, 3) planuje wykonanie zadania, 7) współpracuje w zespole,
7	Prace porządkowe w sali konsumpcyjnej	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych, 1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo usługowej po zakończeniu obsługi gości, 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze,

		<ul style="list-style-type: none"> 1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy, 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie, 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań, 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy, 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych,
8	Prace porządkowe w sali konsumpcyjnej	<ul style="list-style-type: none"> 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych, 1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową, 3) sortuje brudną bieliznę stołową, 1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy, 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie, 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań, 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy, 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych,

**RAMOWY PROGRAM PILOTAŻU MODELOWEGO PROGRAMU PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
dla zawodu
PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII 941203**

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Jednostka metodyczna	Treści (T)	Efekty kształcenia (EK)	Kryteria weryfikacji (KW)
Dzień 1		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.1	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
	Prawa i obowiązki pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych 2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania 5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	Odzież ochronna	5) stosuje środki ochrony indywidualnej	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej
Dzień 2		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.2.	Utrzymanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie	2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne

	zasad higieny	3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
Dzień 3		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.5.	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – zasady aranżacji sali konsumenckiej	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Dzień 4		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.5.	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – zastawa stołowa	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Dzień 5		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.5.	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – bielizna stołowa	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych

Dzień 6		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.5.	Prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów – stoły pomocnicze	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	3) przygotowuje pomocnik kelnerski
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Dzień 7		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.2.	Prace porządkowe w sali konsumpcyjnej	5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
		6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne
HGT.04.5.		3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo usługowej po zakończeniu obsługi gości 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usługach
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Dzień 8		Uczeń na praktyce:	Uczeń na praktyce:
HGT.04.2.	Prace porządkowe w sali konsumpcyjnej	5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
		6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne

HGT.04.5.		3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości	2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną bieliznę stołową
HGT.04.7.		3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
		7) współpracuje w zespole	2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych