Dofinansowane przez Unię Europejską

ERASMUS+

KSZTAŁCENIE I SZKOLENIE ZAWODOWE

PARTNERSTWA NA MAŁĄ SKALĘ

Ucz się. Pracuj. Rozwijaj się.

EUROPA TWOJĄ PRZYSZŁOŚCIĄ!



ZAWODY GASTRONOMIA I HOTELARSTWO

TYTUŁ PROJEKTU:

Zrównoważona gastronomia i gościnność - integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami











- Zdobądź międzynarodowe doświadczenie
- Rozwijaj swoje umiejętności zawodowe
- Poznaj nowe kultury i ludzi
- Zainwestuj w siebie i swoją przyszłość

Dofinansowane przez Unię Europejską

ZRÓWNOWAŻONA GASTRONOMIA I GOŚCINNOŚĆ - INTEGRACJA ZAWODOWA OSÓB ZE SPECJALNYMI POTRZEBAMI

PROJEKT NR 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313

Sektor Kształcenie i szkolenie zawodowe
Akcja 2 Partnerstwo na małą skalę

OKRES REALIZACJI 01.02.2025-31.01.2026



Dofinansowane przez Unię Europejską

WPROWADZENIE

Projekt „Zrównoważona gastronomia i gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami”, realizowany w ramach programu Erasmus+ (KA210-VET), był międzynarodowym przedsięwzięciem partnerów z Polski i Hiszpanii. Jego celem była wymiana doświadczeń oraz rozwój nowoczesnego kształcenia zawodowego w branży gastronomiczno-hotelarskiej, ze szczególnym uwzględnieniem osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi i zagrożonych wykluczeniem społecznym.

W ramach projektu zorganizowano mobilności, warsztaty i szkolenia rozwijające kompetencje zawodowe, społeczne i językowe uczestników, a także promujące zrównoważony rozwój i postawy proekologiczne w gastronomii i hotelarstwie. Efektem współpracy partnerów są nowoczesne materiały edukacyjne oraz publikacja upowszechniająca dobre praktyki w zakresie integracji społecznej i zrównoważonej edukacji zawodowej.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PARTNERZY PROJEKTU

Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie
jest nowoczesną placówką edukacyjno-wychowawczą wspierającą młodzież w wieku 15–18 lat w zdobywaniu kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju społecznym i osobistym. Placówka odpowiada na potrzeby młodych ludzi wymagających wsparcia edukacyjnego, wychowawczego i społecznego, oferując bezpieczne środowisko do nauki i przygotowania do wejścia na rynek pracy.
Misją Centrum jest wyrównywanie szans edukacyjnych i zawodowych młodzieży, szczególnie osób zagrożonych wykluczeniem społecznym. Uczestnicy zdobywają kwalifikacje zawodowe, rozwijają kompetencje społeczne oraz uczą się samodzielności i odpowiedzialności.
Placówka prowadzi kształcenie w zawodach odpowiadających potrzebom rynku pracy, m.in. w zawodzie kucharza i cukiernika. Uczniowie realizują praktyczną naukę zawodu w warsztatach szkolnych oraz u lokalnych pracodawców.
CKiW OHP aktywnie uczestniczy w projektach międzynarodowych Erasmus+, umożliwiających młodzieży zdobywanie doświadczenia zawodowego i rozwijanie kompetencji językowych oraz międzykulturowych.

Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna w Tarnowie
wspiera młodzież ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi w zdobywaniu kwalifikacji zawodowych oraz przygotowaniu do samodzielnego życia i pracy.
Placówka prowadzi edukację dostosowaną do indywidualnych możliwości uczniów, tworząc przyjazne i bezpieczne środowisko wspierające rozwój kompetencji zawodowych oraz społecznych.
Szkoła kształci uczniów z niepełnosprawnością intelektualną, autyzmem oraz zespołem Aspergera. Program nauczania łączy edukację teoretyczną z praktycznym przygotowaniem zawodowym.
Szczególny nacisk położony jest na rozwijanie praktycznych kompetencji zwiększających szanse absolwentów na zatrudnienie oraz aktywny udział w życiu społecznym.

Dofinansowane przez Unię Europejską

Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie





















Dofinansowane przez Unię Europejską

Niepubliczna Szkoła Branżowa I Stopnia Specjalna





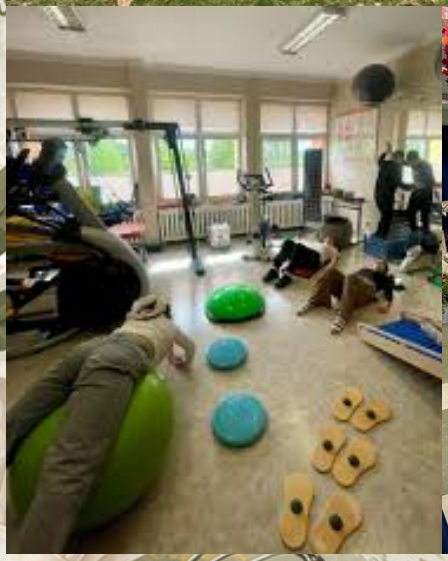
















Dofinansowane przez Unię Europejską

PARTNERZY PROJEKTU

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza w Granadzie
to nowoczesne publiczne centrum kształcenia zawodowego w Hiszpanii, specjalizujące się w edukacji w obszarze gastronomii, hotelarstwa oraz ochrony zdrowia.
Placówka od wielu lat przygotowuje specjalistów do pracy w branżach usługowych, łącząc tradycję edukacyjną z nowoczesnymi metodami kształcenia. Szkoła współpracuje z pracodawcami i realizuje praktyki zawodowe w rzeczywistym środowisku pracy.
Centrum aktywnie uczestniczy w programie Erasmus+, realizując mobilności uczniów i kadry oraz wspierając rozwój kompetencji międzykulturowych.
Nowoczesna baza dydaktyczna, profesjonalne pracownie gastronomiczne i hotelarskie oraz otwartość na innowacje sprawiają, że placówka stanowi przykład nowoczesnego europejskiego kształcenia zawodowego.

Universal Mobility SL w Walencji
jest hiszpańską organizacją partnerską specjalizującą się w realizacji projektów mobilności edukacyjnej i zawodowej w ramach programów europejskich.
Organizacja posiada wieloletnie doświadczenie w organizacji staży, praktyk i wymian międzynarodowych dla uczniów, studentów oraz kadry edukacyjnej.
Universal Mobility odpowiadała za wsparcie logistyczne, organizację zakwaterowania oraz współpracę z przedsiębiorstwami i instytucjami przyjmującymi uczestników projektu w Hiszpanii.



Dofinansowane przez Unię Europejską

C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza w Granadzie



Dofinansowane przez Unię Europejską























Dofinansowane przez Unię Europejską

UCZESTNICY PROJEKTU

W projekcie uczestniczyło 18 uczniów z instytucji partnerskich w Polsce i Hiszpanii, w tym 5 uczniów z Centrum Kształcenia i Wychowania OHP wTarnowie, 5 uczniów z Niepublicznej Szkoły Branżowej I Stopnia Specjalnej w Tarnowie oraz 8 uczniów z CPIFP Hurtado de Mendoza w Granadzie, wyłonionych na podstawie procesu rekrutacji.

W realizację projektu zaangażowani było również 12 osób kadry, w tym opiekunowie pedagogiczni, mentorzy szkoleń oraz kadra dydaktyczna odpowiedzialna za kształcenie zawodowe - nauczyciele i instruktorzy praktycznej nauki zawodu.

W działania projektowe aktywnie włączali się także pozostali uczniowie, nauczyciele i przedstawiciele kadry z instytucji partnerskich, a także pracodawcy oraz społeczność lokalna. Dzięki temu projekt sprzyjał integracji środowisk edukacyjnych i zawodowych oraz budowaniu współpracy na rzecz nowoczesnego i włączającego kształcenia zawodowego.



Dofinansowane przez Unię Europejską

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W GASTRONOMII I HOTELARSTWIE

Projekt koncentrował się na promowaniu podejść i strategii sprzyjających integracji osób ze specjalnymi potrzebami na rynku pracy oraz wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii i hotelarstwie. Podczas działań projektowych uczestnicy poznawali nowoczesne rozwiązania ekologiczne oraz praktyczne metody organizacji pracy wspierające ochronę środowiska naturalnego.

Szczególną uwagę poświęcono:

- minimalizacji odpadów żywnościowych,
- wykorzystaniu produktów lokalnych i sezonowych,
- praktykom ekologicznym w gastronomii i hotelarstwie,
- racjonalnemu gospodarowaniu zasobami,
- integracji społecznej i zawodowej osób ze specjalnymi potrzebami.

Współczesna gastronomia i hotelarstwo coraz większą uwagę poświęcają odpowiedzialnemu gospodarowaniu zasobami oraz ekologii. W ramach projektu uczestnicy poznawali praktyczne rozwiązania wspierające ekologiczne funkcjonowanie przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich.

Najważniejsze zasady zrównoważonego rozwoju:

- ograniczanie marnowania żywności,
- stosowanie produktów lokalnych i sezonowych,
- racjonalne gospodarowanie wodą i energią,
- segregacja i recykling odpadów,
- ograniczanie plastiku i materiałów jednorazowych,
- wykorzystywanie naturalnych i ekologicznych produktów,
- wdrażanie zasad „zero waste”,
- wspieranie lokalnych producentów żywności.

Uczestnicy projektu poznawali praktyczne sposoby przygotowywania potraw zgodnie z ideą odpowiedzialnej gastronomii. Szczególną uwagę poświęcono planowaniu produkcji żywności w sposób minimalizujący straty oraz racjonalnemu wykorzystaniu surowców.



Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

W wyniku realizacji projektu opracowano propozycje aktualizacji programów nauczania zajęć praktycznych dla zawodów kucharz oraz pracownik obsługi hotelowej.

1. Charakterystyka modułu

Dynamiczny rozwój branży gastronomicznej oraz rosnąca świadomość ekologiczna społeczeństwa powodują konieczność wdrażania nowoczesnych rozwiązań ograniczających negatywny wpływ gastronomii na środowisko naturalne. Współczesny pracownik gastronomii powinien posiadać nie tylko kompetencje zawodowe związane z przygotowywaniem i serwowaniem potraw, ale również wiedzę dotyczącą odpowiedzialnego gospodarowania zasobami, ograniczania odpadów oraz stosowania ekologicznych praktyk w miejscu pracy. Moduł ma na celu rozwijanie praktycznych umiejętności uczniów w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Szczególny nacisk położono na:

- ograniczanie marnowania żywności,
- stosowanie zasad „zero waste”,
- wykorzystywanie lokalnych i sezonowych produktów,
- oszczędne gospodarowanie energią i wodą,
- odpowiedzialne zarządzanie odpadami,

· rozwijanie postaw proekologicznych i społecznych.

Moduł uwzględnia również potrzeby uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi poprzez stosowanie aktywizujących metod nauczania, pracy zespołowej oraz indywidualizacji zadań.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

2. Cele modułu

Cele ogólne

- przygotowanie uczniów do pracy w nowoczesnej gastronomii zgodnej z zasadami zrównoważonego rozwoju,
- rozwijanie świadomości ekologicznej i społecznej uczniów,
- kształtowanie odpowiedzialnych postaw zawodowych,
- rozwijanie umiejętności praktycznych związanych z organizacją ekologicznej pracy w gastronomii,
- promowanie integracji społecznej i pracy zespołowej.

Cele szczegółowe

Uczeń:

- zna zasady zrównoważonej gastronomii,
- rozumie wpływ działalności gastronomicznej na środowisko naturalne,
- potrafi planować produkcję gastronomiczną ograniczającą straty żywności,
- stosuje zasady segregacji odpadów i recyklingu,
- wykorzystuje lokalne i sezonowe produkty,
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ekologii,
- stosuje rozwiązania ograniczające zużycie energii i wody,
- współpracuje w zespole i respektuje potrzeby innych osób,
- wdraża zasady „zero waste” podczas przygotowywania potraw.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

3. Treści kształcenia

Dział 1.
Wprowadzenie do zrównoważonej gastronomii
Zakres tematyczny:

- pojęcie zrównoważonego rozwoju,
- wpływ gastronomii na środowisko naturalne,
- ekologiczne trendy w gastronomii i hotelarstwie,
- odpowiedzialna konsumpcja,
- znaczenie lokalnych produktów i krótkich łańcuchów dostaw.

Efekty uczenia się:
Uczeń:

- wyjaśnia pojęcie zrównoważonej gastronomii,
- wskazuje ekologiczne zagrożenia wynikające z działalności gastronomicznej,
- rozpoznaje działania proekologiczne stosowane w gastronomii i hotelarstwie

Dział 2.
Ograniczanie marnowania żywności
Zakres tematyczny:

- przyczyny marnowania żywności,
- planowanie zakupów i produkcji gastronomicznej,
- prawidłowe przechowywanie produktów spożywczych,
- wykorzystanie produktów w całości,
- ponowne wykorzystanie składników spożywczych,
- planowanie menu zgodnie z ideą „zero waste”.

Ćwiczenia praktyczne:

- przygotowywanie potraw z wykorzystaniem resztek produktów,
- tworzenie jadłospisów opartych na lokalnych produktach sezonowych,
- analiza strat żywności podczas zajęć praktycznych.

Efekty uczenia się:
Uczeń:

- planuje produkcję gastronomiczną ograniczającą straty,
- stosuje zasady racjonalnego gospodarowania żywnością,
- wykorzystuje produkty zgodnie z ideą „zero waste”.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

Dział 3.

Gospodarka odpadami w gastronomii

Zakres tematyczny:

- rodzaje odpadów gastronomicznych,
- zasady segregacji odpadów,
- recykling i ponowne wykorzystanie materiałów,
- kompostowanie odpadów organicznych,
- ograniczanie stosowania jednorazowych opakowań.

Ćwiczenia praktyczne:

- segregacja odpadów podczas zajęć praktycznych,
- przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ekologii,
- analiza możliwości recyklingu materiałów gastronomicznych.

Efekty uczenia się:

Uczeń:

- prawidłowo segreguje odpady,
- stosuje zasady recyklingu,
- ogranicza ilość odpadów gastronomicznych.

Dział 4.

Oszczędne gospodarowanie wodą i energią

Zakres tematyczny:

- zużycie energii i wody w gastronomii,
- energooszczędne urządzenia gastronomiczne,
- ekonomiczne wykorzystanie urządzeń kuchennych,
- organizacja pracy ograniczająca zużycie zasobów,
- ekologiczne rozwiązania w obiektach gastronomicznych i hotelarskich.

Ćwiczenia praktyczne:

- ·analiza zużycia energii podczas przygotowywania potraw,
- ·organizacja pracy w sposób ograniczający zużycie wody,
- ·stosowanie energooszczędnych metod obróbki termicznej.

Efekty uczenia się:

Uczeń:

- stosuje rozwiązania ograniczające zużycie energii,
- oszczędnie gospodaruje wodą,
- organizuje pracę zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania zasobów.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

Dział 5.
Ekologiczne praktyki zawodowe
Zakres tematyczny:

- etyczne pozyskiwanie produktów,
- wspieranie lokalnych producentów,
- ekologiczne środki czystości,
- odpowiedzialna organizacja pracy,
- budowanie świadomości ekologicznej klientów

Ćwiczenia praktyczne:

- ·analiza produktów lokalnych i sezonowych,
- ·przygotowanie ekologicznego menu,
- ·opracowanie zasad ekologicznej organizacji pracy kuchni.

Efekty uczenia się:
Uczeń:

- ·promuje ekologiczne rozwiązania w gastronomii,
- ·stosuje odpowiedzialne praktyki zawodowe,
- ·współpracuje zgodnie z zasadami odpowiedzialności społecznej.



Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

4.Metody i formy pracy

Moduł realizowany jest z wykorzystaniem:

- warsztatów praktycznych,
- zajęć w pracowni gastronomicznej,
- projektów zespołowych,
- pokazów kulinarnych,
- wizyt studyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich,
- prezentacji multimedialnych,
- metod aktywizujących i pracy problemowej.

Zajęcia prowadzone są w sposób umożliwiający aktywny udział wszystkich uczniów, w tym osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi.

5. Dostosowanie modułu do uczniów ze specjalnymi potrzebami

W module uwzględniono:

- indywidualizację zadań,
- dostosowanie tempa pracy,
- podział obowiązków zgodnie z możliwościami uczniów,
- wsparcie nauczyciela i pracy zespołowej,
- stosowanie metod praktycznych i wizualnych.

Działania te wspierają integrację społeczną oraz zwiększają dostępność kształcenia zawodowego.

6.Sposoby oceniania

Ocena uczniów obejmuje:

- aktywność podczas zajęć,
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych,
- pracę zespołową,
- przygotowanie projektów i prezentacji,
- przestrzeganie zasad ekologicznych podczas pracy,
- umiejętność organizacji stanowiska pracy.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

7.Przykładowe tematy zajęć

Przykładowe tematy zajęć do realizacji w module dotyczącym praktyk gastronomicznych minimalizujących negatywny wpływ na środowisko. Tematy można realizować zarówno podczas zajęć teoretycznych, jak i warsztatów praktycznych.

1. Wprowadzenie do zrównoważonej gastronomii

- Czym jest zrównoważony rozwój w gastronomii?
- Wpływ branży gastronomicznej na środowisko naturalne.
- Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja żywności.

2. Produkty lokalne i sezonowe w kuchni

- Korzyści wynikające z wykorzystania produktów lokalnych.
- Tworzenie sezonowego menu.
- Jak rozpoznawać ekologiczne i certyfikowane produkty?

3. Zero waste w gastronomii

- Jak ograniczać marnowanie żywności?
- Kreatywne wykorzystanie resztek kulinarnych.
- Planowanie zakupów i magazynowania produktów.

4. Segregacja i recykling odpadów gastronomicznych

- Rodzaje odpadów w gastronomii.
- Zasady prawidłowej segregacji.
- Recykling opakowań i bioodpadów.

5. Ograniczanie zużycia plastiku

- Alternatywy dla jednorazowych opakowań.
- Ekologiczne rozwiązania w restauracji i hotelu.
- Projekt „kuchnia bez plastiku”.

6. Ekologiczne stanowisko pracy kucharza

- Organizacja stanowiska zgodna z zasadami ekologii.
- Oszczędzanie energii podczas pracy.
- Racjonalne wykorzystanie wody i surowców.

7. Energooszczędne technologie w gastronomii

- Nowoczesny sprzęt gastronomiczny przyjazny środowisku.
- Jak zmniejszyć zużycie energii w kuchni?
- Dobre praktyki ekologiczne w restauracjach.

Dofinansowane przez Unię Europejską

MODUŁ DOTYCZĄCY PRAKTYK GASTRONOMICZNYCH MINIMALIZUJĄCYCH NEGATYWNY WPŁYW NA ŚRODOWISKO

8. Ekologiczne środki czystości i higiena pracy

- Bezpieczne dla środowiska środki czystości.
- Ograniczanie chemii w gastronomii.
- Higiena pracy a ochrona środowiska.

9. Planowanie ekologicznego menu

- Tworzenie menu zgodnego z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- Dania roślinne i ich znaczenie ekologiczne.
- Kalkulacja strat i kosztów produkcji.

10. Gastronomia społecznie odpowiedzialna

- Odpowiedzialność społeczna przedsiębiorstw gastronomicznych.
- Współpraca i komunikacja w zespole.
- Integracja osób ze specjalnymi potrzebami w miejscu pracy.

11. Praktyczne warsztaty kulinarne „eko-kuchnia”

- Przygotowanie potraw zgodnie z zasadami zero waste.
- Wykorzystanie produktów sezonowych.
- Organizacja ekologicznej obsługi wydarzenia gastronomicznego.

12. Projekt uczniowski „Zielona restauracja”

- Opracowanie koncepcji ekologicznej restauracji.
- Przygotowanie regulaminu ekologicznego miejsca pracy.
- Prezentacja projektu i analiza rozwiązań.

13. Wizyta studyjna lub analiza dobrych praktyk

- Restauracje i hotele działające zgodnie z zasadami ekologii.
- Analiza rozwiązań stosowanych w branży HoReCa.
- Dyskusja nad możliwością wdrażania podobnych działa**ń.**

14. Komunikacja i współpraca w zespole gastronomicznym

- Podział obowiązków w kuchni ekologicznej.
- Rozwiązywanie sytuacji problemowych.
- Budowanie odpowiedzialności za wspólne miejsce pracy.

15. Bezpieczne i dostępne środowisko pracy

- Dostosowanie stanowiska pracy do różnych potrzeb uczniów.
- Współpraca w parach i grupach.
- Wykorzystanie materiałów wizualnych i instrukcji krok po kroku.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PRZYKŁADY WDRAŻANIA ZASAD ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

Podczas warsztatów, wizyt studyjnych i zajęć praktycznych uczestnicy poznawali rozwiązania stosowane przez nowoczesne przedsiębiorstwa gastronomiczne i hotelarskie.

Dobre praktyki obejmowały:

1. Ograniczanie odpadów żywnościowych
   - planowanie produkcji potraw,
   - wykorzystywanie resztek produktów spożywczych,
   - odpowiednie przechowywanie żywności,
   - kontrolę terminów przydatności produktów.
2. Kuchnia oparta na produktach lokalnych i sezonowych

Uczestnicy przygotowywali potrawy wykorzystujące regionalne produkty Małopolski i Andaluzji. Poznawali znaczenie krótkiego łańcucha dostaw oraz wpływ lokalnej produkcji na ochronę środowiska.

3. Oszczędne gospodarowanie zasobami

Podczas zajęć promowano:

   - ograniczanie zużycia energii elektrycznej,
   - oszczędzanie wody,
   - efektywne wykorzystanie urządzeń gastronomicznych,
   - ekologiczne środki czystości.
4. Segregacja i recykling odpadów

Uczestnicy uczyli się prawidłowej segregacji odpadów oraz możliwości ponownego wykorzystania wybranych surowców.

5. Zasada „Zero Waste”

Warsztaty pokazywały praktyczne wykorzystanie idei „zero waste” w codziennej pracy gastronomicznej i hotelarskiej.



Dofinansowane przez Unię Europejską

RELACJA ZE SZKOLEŃ PARTNERSKICH W TARNOWIE

Mobilność realizowana w Tarnowie odbywała się w dniach 6–15 maja 2025 roku i obejmowała udział uczniów oraz kadry dydaktycznej z Hiszpanii i Polski.
Program szkoleniowy został przygotowany przez Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie we współpracy z partnerami projektu. Uczestnicy brali udział w warsztatach praktycznych, wizytach studyjnych oraz zajęciach poświęconych zrównoważonej gastronomii i integracji zawodowej osób ze specjalnymi potrzebami.
Pierwsze spotkanie robocze umożliwiło uczestnikom wzajemne poznanie się oraz przygotowanie do realizacji programu. Podczas zajęć integracyjnych uczniowie prezentowali swoje szkoły i dzielili się doświadczeniami związanymi z edukacją zawodową.
Szczególnie ważnym elementem mobilności były warsztaty kulinarne realizowane w Restauracji „Słoneczne Wzgórze", działającej przy Zakładzie Aktywności Zawodowej. Uczestnicy wspólnie przygotowywali tradycyjne dania Polski i Hiszpanii – pierogi ruskie oraz tortilla de patatas – wykorzystując naturalne i lokalne produkty.
Wizyta w gospodarstwie „Paleta Smaku" pozwoliła uczestnikom poznać ekologiczne metody hodowli ryb i zwierząt oraz znaczenie lokalnych produktów w nowoczesnej gastronomii.
Dużym zainteresowaniem cieszyły się również warsztaty cukiernicze organizowane w warsztatach szkolnych CKiW OHP i Niepublicznej Szkole Branżowej i Stopnia Specjalnej w Tarnowie. Uczestnicy poznawali tradycyjne receptury oraz zasady organizacji pracy w gastronomii.
W Hotelu Aurora uczestnicy poznali standardy funkcjonowania nowoczesnego hotelu oraz zasady profesjonalnej obsługi gości.
W Gospodarstwie Pasiecznym „Sądecki Bartnik" zapoznawane zostały naturalne metody pozyskiwania miodu. Uczestnicy mieli okazję zapoznać się z pracą pszczelarza oraz znaczeniem pszczół w ekosystemie i produkcji żywności.
Istotnym elementem programu były również działania kulturowe umożliwiające uczestnikom poznanie historii, tradycji i dziedzictwa Małopolski.

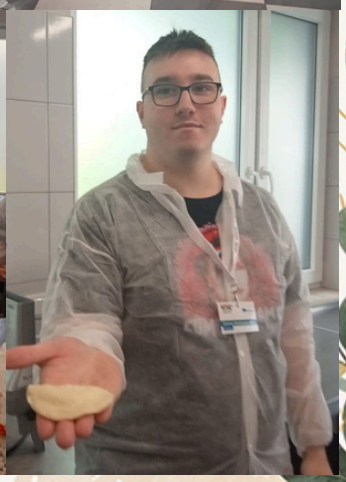


Dofinansowane przez Unię Europejską







Dofinansowane przez Unię Europejską













Dofinansowane przez Unię Europejską







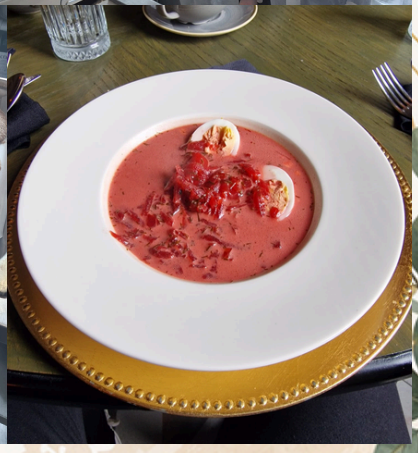












Dofinansowane przez Unię Europejską








Dofinansowane przez Unię Europejską












Dofinansowane przez Unię Europejską



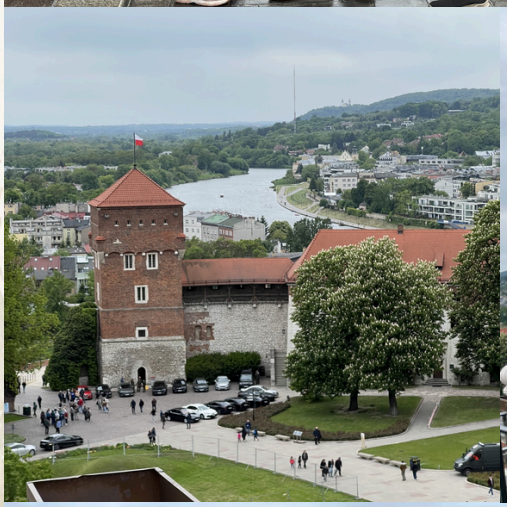


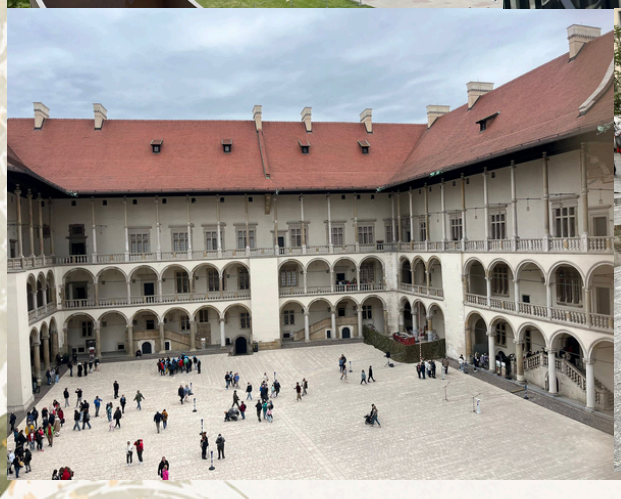





Dofinansowane przez
Unię Europejską








Dofinansowane przez Unię Europejską















Dofinansowane przez Unię Europejską









Dofinansowane przez Unię Europejską

RELACJA ZE SZKOLEŃ PARTNERSKICH W GRANADZIE

Mobilność w Hiszpanii odbywała się w dniach 16–25 października 2025 roku i stanowiła kontynuację działań realizowanych w Polsce.

Uczniowie i kadra z Tarnowa zostali przyjęci przez partnerów projektu – CPIFP Hurtado de Mendoza oraz Universal Mobility SL.

Program szkoleniowy obejmował wizyty studyjne, warsztaty praktyczne i spotkania poświęcone ekologii, nowoczesnej gastronomii oraz edukacji zawodowej.

Jednym z najważniejszych punktów programu była wizyta w gospodarstwie produkującym oliwę „Quaryat Dillar". Uczestnicy poznali proces produkcji ekologicznej oliwy oraz znaczenie zrównoważonego rolnictwa w regionie Andaluzji.

Podczas wizyty w enklawie Sierra de Huetor Santillán uczestnicy zapoznali się z naturalną hodowlą kóz oraz produkcją ekologicznych serów La Vieja Buchaca.

W Muzeum Wina w Huétor Vega uczniowie poznawali historię winiarstwa, proces produkcji wina oraz znaczenie tego sektora dla lokalnej gospodarki.

Warsztaty w CPIFP Hurtado de Mendoza obejmowały tematykę cukiernictwa, dekorowania deserów oraz organizacji pracy w profesjonalnej pracowni gastronomicznej.

Mobilność w Granadzie miała również wymiar kulturowy. Uczestnicy zwiedzili Alhambrę, dzielnicę Albaicín, Nerję oraz jaskinie Cueva de Nerja.

Uroczyste podsumowanie projektu odbyło się w CPIFP Hurtado de Mendoza i stanowiło okazję do prezentacji rezultatów projektu oraz wręczenia uczestnikom certyfikatów.

Dofinansowane przez Unię Europejską



Dofinansowane przez Unię Europejską







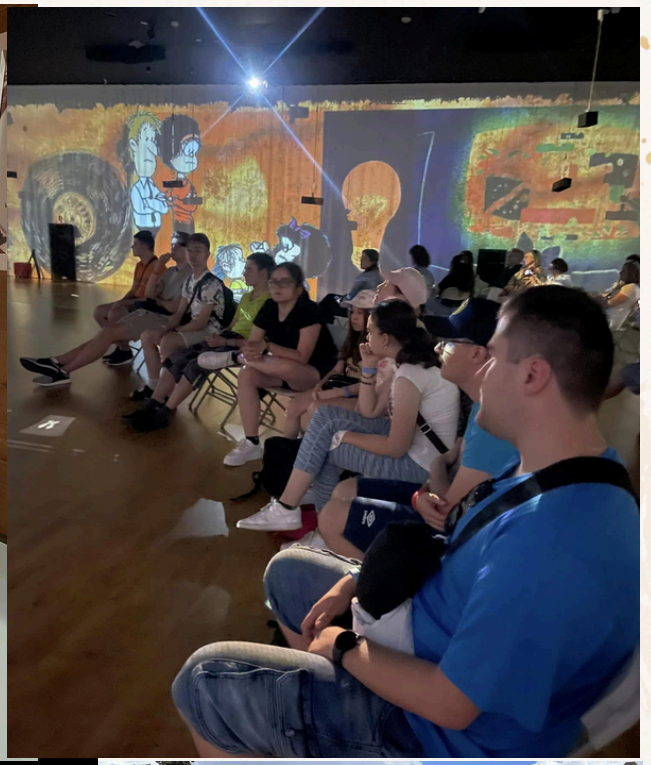






Dofinansowane przez
Unię Europejską









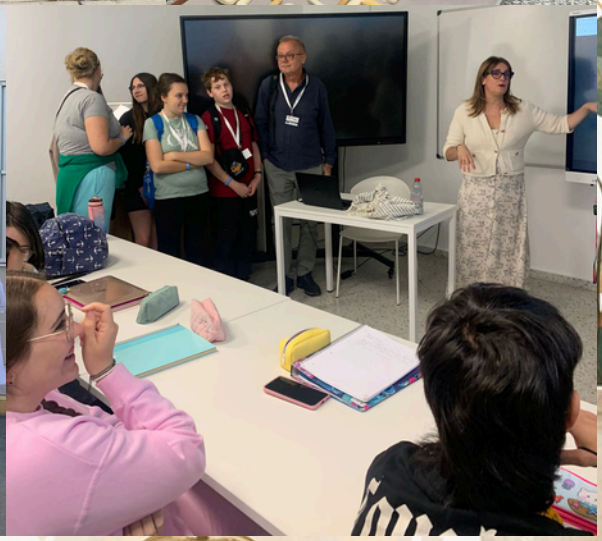


Dofinansowane przez Unię Europejską







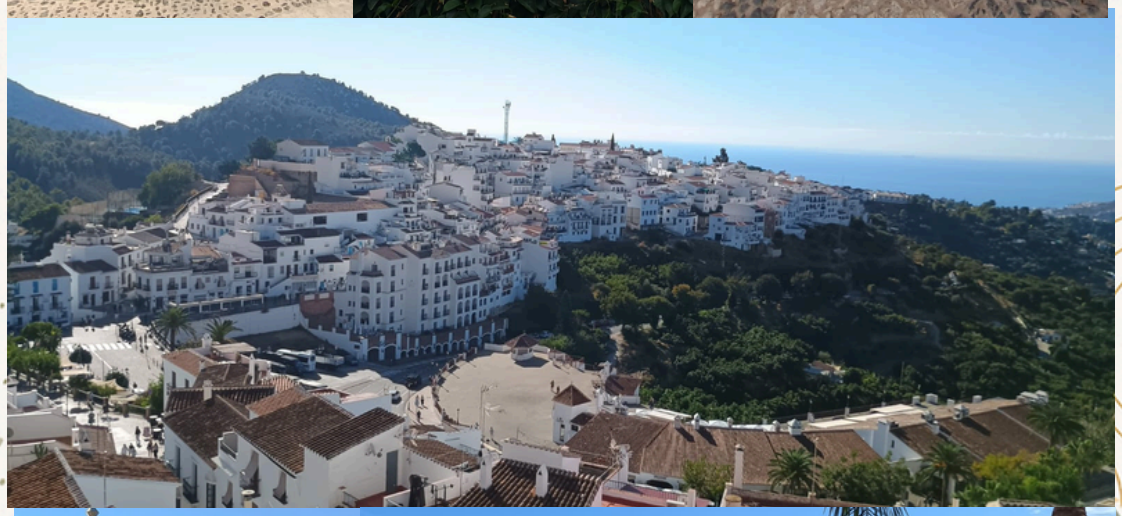



Dofinansowane przez Unię Europejską















Dofinansowane przez Unię Europejską











Dofinansowane przez Unię Europejską













RECEPTION

Dofinansowane przez Unię Europejską








Dofinansowane przez Unię Europejską

PRZYKŁADY INSTYTUCJI WDRAŻAJĄCYCH ZASADĘ ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

Restauracja „Słoneczne Wzgórze” w Tarnowie
W restauracji działającej przy Centrum Rehabilitacji Społecznej i Zawodowej Zakładu Aktywności Zawodowej uczestnicy realizowali warsztaty kulinarne „Narodowe dania Polski i Hiszpanii”. Podczas zajęć wykorzystywano naturalne produkty oraz promowano integrację zawodową osób z niepełnosprawnościami.

Farma „Paleta Smaku” w Lipnicy Górnej
Uczestnicy poznawali ekologiczne metody hodowli ryb oraz znaczenie lokalnych produktów w nowoczesnej gastronomii. Warsztaty pokazywały, jak połączyć tradycję z odpowiedzialną produkcją żywności.

Hotel Aurora w Tarnowie
Podczas wizyty uczestnicy poznali organizację pracy nowoczesnego hotelu oraz zasady funkcjonowania gastronomii opartej na lokalnych produktach i wysokich standardach jakości.

Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” w Stróżach
Warsztaty poświęcone były naturalnym metodom pozyskiwania miodu, ekologii oraz znaczeniu pszczół dla środowiska i produkcji żywności.

CPIFP Hurtado de Mendoza w Granadzie
Uczestnicy poznawali nowoczesne rozwiązania edukacyjne oraz praktyki gastronomiczne stosowane w Hiszpanii, ze szczególnym uwzględnieniem ekologii i jakości produktów.

Gaj oliwny i olejarnia Quaryat Dillar
Naturalna uprawa oliwek i ekologiczne metody wytwarzania oliwy.

Enklawa Sierra de Huetor Buchaca w Granadzie
Ekologiczna hodowla kóz i wytwarzanie serów La Vieja Buchaca – naturalna produkcja, 100% organiczne sery z mleka koziego.

Dofinansowane przez Unię Europejską

ZNACZENIE EDUKACJI WŁĄCZAJĄCEJ W GASTRONOMII i HOTELARSTWIE

Jednym z najważniejszych założeń projektu „Zrównoważona gastronomia i gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" było wspieranie integracji społecznej oraz tworzenie warunków do równego dostępu do edukacji i rynku pracy dla wszystkich uczestników, niezależnie od ich możliwości i sytuacji społecznej. Projekt został przygotowany z myślą o młodzieży wymagającej szczególnego wsparcia edukacyjnego, wychowawczego i społecznego, w tym o osobach zagrożonych wykluczeniem społecznym oraz uczniach ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi.

W działaniach projektowych uczestniczyli uczniowie CKiW OHP w Tarnowie, Niepublicznej Szkoły Branżowej I Stopnia Specjalnej w Tarnowie oraz CPIFP Hurtado de Mendoza w Granadzie. Wspólna realizacja działań edukacyjnych, warsztatów i mobilności międzynarodowych umożliwiła uczestnikom rozwijanie kompetencji zawodowych i społecznych w atmosferze współpracy, wzajemnego szacunku i akceptacji.

Współczesny rynek pracy wymaga otwartości, elastyczności oraz odpowiedzialności społecznej. Gastronomia i hotelarstwo należą do branż, które w szczególny sposób sprzyjają rozwijaniu kompetencji praktycznych i społecznych osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Projekt pokazał, że odpowiednio dostosowane środowisko nauki i pracy oraz indywidualne podejście do ucznia pozwalają skutecznie rozwijać kompetencje zawodowe, społeczne i interpersonalne uczestników.

Projekt promował ideę równości szans w edukacji zawodowej. Szczególny nacisk położono na indywidualizację procesu nauczania, dostosowanie metod pracy do możliwości uczestników, budowanie poczucia bezpieczeństwa oraz rozwijanie samodzielności i odpowiedzialności. W procesie kształcenia wykorzystywano aktywizujące formy pracy, działania praktyczne oraz pracę zespołową, które wspierały rozwój kompetencji społecznych i zawodowych uczniów. Ważnym elementem było również przeciwdziałanie stereotypom dotyczącym osób z niepełnosprawnościami oraz budowanie postaw otwartości, tolerancji i wzajemnego szacunku.

Istotnym elementem projektu była integracja uczniów z Polski i Hiszpanii. Wspólne warsztaty, zajęcia praktyczne i działania międzykulturowe sprzyjały przełamywaniu barier społecznych oraz budowaniu otwartości na różnorodność kulturową i społeczną. Uczestnicy uczyli się współpracy w międzynarodowym środowisku, rozwijali kompetencje komunikacyjne, organizacyjne oraz wzmacniali poczucie własnej wartości i sprawczości.

Dofinansowane przez Unię Europejską

ZNACZENIE EDUKACJI WŁĄCZAJĄCEJ W GASTRONOMII i HOTELARSTWIE

W ramach projektu realizowano wiele działań integracyjnych wspierających budowanie relacji i wzajemnego zrozumienia pomiędzy uczestnikami. Zorganizowano wspólne warsztaty gastronomiczne i hotelarskie, podczas których uczniowie pracowali w międzynarodowych zespołach, przygotowując potrawy regionalne oraz ucząc się zasad współpracy i podziału obowiązków. Ważnym elementem były również zajęcia kulturowe i językowe umożliwiające poznawanie tradycji, zwyczajów oraz codziennego życia partnerów z Hiszpanii i Polski.

Działania integracyjne obejmowały także:

- wspólne warsztaty i zajęcia praktyczne,
- prezentacje i pokazy efektów pracy uczestników,
- zajęcia zespołowe rozwijające komunikację i współpracę,
- spotkania z lokalnymi przedsiębiorcami branży gastronomiczno-hotelarskiej,
- wizyty studyjne i edukacyjne,
- działania promujące tolerancję, empatię i wzajemny szacunek,
- wspólne przygotowywanie wydarzeń projektowych i prezentacji rezultatów projektu.

Duże znaczenie miały również codzienne sytuacje związane z realizacją mobilności – organizacja czasu wolnego, wspólne przygotowywanie posiłków czy współpraca podczas zajęć praktycznych. Pozwalało to uczestnikom rozwijać kompetencje społeczne, uczyć się samodzielności oraz budować relacje oparte na wzajemnym wsparciu i akceptacji.

Projekt pokazał również, jak ważną rolę odgrywa edukacja zawodowa w przeciwdziałaniu wykluczeniu społecznemu. Zdobywanie praktycznych umiejętności zawodowych oraz doświadczenia w pracy zespołowej zwiększa szanse młodych ludzi na zatrudnienie i aktywne uczestnictwo w życiu społecznym. Uczniowie uczestniczący w projekcie rozwijali umiejętności komunikacyjne, organizacyjne oraz praktyczne kompetencje zawodowe niezbędne w pracy w gastronomii i hotelarstwie. Dla wielu uczestników udział w projekcie był pierwszą okazją do zdobycia doświadczeń międzynarodowych, rozwijania kompetencji językowych oraz poznania nowoczesnych standardów pracy w branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Projekt promował również ideę współpracy międzynarodowej jako narzędzia wspierającego integrację społeczną i rozwój osobisty młodzieży. Dzięki realizacji projektu uczestnicy nie tylko rozwijali kwalifikacje zawodowe, ale także budowali relacje społeczne, uczyli się wzajemnej pomocy oraz rozwijali postawy tolerancji i empatii. Projekt potwierdził, że edukacja włączająca i współpraca międzynarodowa mogą skutecznie wspierać rozwój młodzieży oraz przygotowywać ją do aktywnego i odpowiedzialnego funkcjonowania w nowoczesnym społeczeństwie i na rynku pracy.



Dofinansowane przez Unię Europejską

KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW i SPOŁECZNOŚCI LOKALNEJ

Projekt „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" stanowi odpowiedź na współczesne wyzwania rynku pracy oraz potrzebę budowania bardziej otwartego i odpowiedzialnego społecznie systemu edukacji zawodowej. Działania realizowane w ramach partnerstwa polsko-hiszpańskiego przynoszą długofalowe korzyści zarówno przedsiębiorstwom z branży gastronomicznej i hotelarskiej, jak i lokalnym społecznościom. Projekt wspiera rozwój kompetencji zawodowych, promuje integrację społeczną oraz wzmacnia współpracę pomiędzy edukacją a rynkiem pracy.

Korzyści dla przedsiębiorstw

Jednym z najważniejszych efektów projektu jest lepsze przygotowanie przyszłych pracowników do wymagań współczesnego rynku pracy. Branże gastronomiczna i hotelarska należą do sektorów szczególnie dynamicznych, wymagających od pracowników elastyczności, umiejętności współpracy, szybkiego reagowania na zmiany oraz gotowości do ciągłego podnoszenia kwalifikacji. Projekt umożliwia uczniom zdobywanie praktycznych kompetencji zawodowych, doświadczenia międzynarodowego oraz umiejętności społecznych cenionych przez pracodawców. Przedsiębiorcy zyskują dostęp do lepiej wykwalifikowanych kandydatów do pracy, którzy są przygotowani nie tylko do wykonywania obowiązków zawodowych, ale również do funkcjonowania w zróżnicowanym środowisku pracy. Uczestnicy projektu uczą się odpowiedzialności, pracy zespołowej, komunikacji interpersonalnej oraz organizacji pracy zgodnie z nowoczesnymi standardami branżowymi. Dzięki temu firmy mogą liczyć na pracowników bardziej świadomych potrzeb klientów oraz standardów jakości usług.

Projekt wspiera również rozwój przedsiębiorstw poprzez promowanie idei zrównoważonego rozwoju w gastronomii i hotelarstwie. Uczniowie i kadra poznają rozwiązania związane z ograniczaniem marnowania żywności, racjonalnym gospodarowaniem energią i surowcami oraz odpowiedzialną konsumpcją. Wdrażanie takich praktyk może pomóc przedsiębiorcom obniżać koszty działalności, budować ekologiczny wizerunek firmy i dostosowywać się do rosnących oczekiwań klientów w zakresie odpowiedzialności środowiskowej.

Istotną wartością projektu jest także wspieranie zatrudnienia osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi i społecznymi. Projekt pokazuje, że osoby z niepełnosprawnościami mogą być wartościowymi i zaangażowanymi pracownikami, jeśli otrzymają odpowiednie przygotowanie oraz wsparcie. Dzięki praktycznym szkoleniom i indywidualnemu podejściu uczestnicy zwiększają swoją samodzielność oraz gotowość do podjęcia pracy zawodowej. Dla przedsiębiorstw oznacza to możliwość tworzenia bardziej różnorodnych zespołów oraz realizowania działań z zakresu społecznej odpowiedzialności biznesu.

Dofinansowane przez Unię Europejską

KORZYŚCI DLA PRZEDSIĘBIORCÓW i SPOŁECZNOŚCI LOKALNEJ

Współpraca z partnerami zagranicznymi umożliwia ponadto wymianę doświadczeń i poznawanie nowoczesnych rozwiązań stosowanych w innych krajach europejskich. Dzięki temu przedsiębiorcy oraz instytucje współpracujące z projektem mogą korzystać z dobrych praktyk dotyczących organizacji pracy, jakości usług, edukacji zawodowej czy integracji społecznej. Międzynarodowy charakter projektu zwiększa również prestiż lokalnych firm i wzmacnia ich otwartość na współpracę europejską.

Korzyści dla lokalnych społeczności

Projekt odgrywa ważną rolę w budowaniu bardziej otwartej i solidarnej społeczności lokalnej. Wspólne działania uczniów, nauczycieli, przedsiębiorców i partnerów zagranicznych sprzyjają integracji społecznej oraz przeciwdziałaniu wykluczeniu młodzieży zagrożonej marginalizacją. Szczególne znaczenie ma tutaj włączenie osób z niepełnosprawnościami i specjalnymi potrzebami edukacyjnymi do aktywnego życia społecznego i zawodowego.

Projekt wzmacnia świadomość społeczną dotyczącą równości szans oraz znaczenia edukacji w procesie integracji zawodowej. Dzięki realizowanym działaniom lokalna społeczność ma możliwość obserwowania pozytywnych efektów współpracy między szkołami, instytucjami oraz przedsiębiorcami. Budowane są postawy wzajemnego szacunku, tolerancji i otwartości na różnorodność kulturową oraz społeczną.

Korzyści odczuwają również szkoły i placówki edukacyjne funkcjonujące w regionie. Projekt przyczynia się do modernizacji programów nauczania, rozwoju kompetencji nauczycieli oraz wdrażania innowacyjnych metod kształcenia zawodowego. W efekcie edukacja staje się bardziej praktyczna, nowoczesna i lepiej dopasowana do potrzeb rynku pracy. To z kolei zwiększa atrakcyjność lokalnych szkół zawodowych oraz zachęca młodzież do zdobywania kwalifikacji w branżach gastronomicznych i hotelarskich.

Dzięki międzynarodowej współpracy uczestnicy projektu rozwijają kompetencje językowe, międzykulturowe oraz społeczne. Poznawanie innych kultur i systemów pracy buduje poczucie europejskiej wspólnoty oraz zwiększa otwartość młodych ludzi na mobilność edukacyjną i zawodową. Tego rodzaju doświadczenia mają szczególne znaczenie dla młodzieży pochodzącej ze środowisk zagrożonych wykluczeniem społecznym, ponieważ wzmacniają ich pewność siebie i motywację do dalszego rozwoju.

Projekt przyczynia się również do rozwoju lokalnej gospodarki. Lepsze przygotowanie młodych ludzi do pracy zawodowej zwiększa ich szanse na zatrudnienie, ogranicza ryzyko bezrobocia oraz wspiera rozwój regionalnego rynku usług gastronomicznych i hotelarskich. Długofalowo działania te wpływają na poprawę jakości życia mieszkańców oraz budowanie nowoczesnej społeczności opartej na współpracy, integracji i odpowiedzialnym rozwoju.

Dofinansowane przez Unię Europejską

ZASADA „ZERO WASTE” I ODPOWIEDZIALNE GOSPODAROWANIE ZASOBAMI

Jednym z ważnych elementów realizacji projektu było promowanie zasad „zero waste” oraz odpowiedzialnego gospodarowania zasobami w gastronomii i hotelarstwie. Podczas warsztatów praktycznych, zajęć kulinarnych i wizyt studyjnych uczestnicy poznawali rozwiązania ograniczające negatywny wpływ działalności gastronomicznej na środowisko naturalne. w trakcie działań projektowych zwracano szczególną uwagę na ograniczanie marnowania żywności poprzez racjonalne planowanie produkcji potraw, wykorzystywanie lokalnych i sezonowych produktów oraz ponowne wykorzystanie składników spożywczych zgodnie z zasadami zrównoważonej gastronomii. Uczestnicy poznawali praktyczne sposoby przygotowywania potraw z wykorzystaniem produktów dostępnych lokalnie, co pozwalało ograniczać nadmierne zużycie surowców i zmniejszać ilość odpadów żywnościowych. Podczas warsztatów i zajęć praktycznych promowano również prawidłową segregację odpadów oraz recykling materiałów wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Uczniowie zapoznawali się z zasadami selektywnej zbiórki odpadów oraz znaczeniem ponownego wykorzystywania surowców w celu ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka na środowisko. w ramach działań edukacyjnych omawiano także znaczenie kompostowania odpadów organicznych jako jednego z elementów ekologicznego zarządzania odpadami żywnościowymi. Uczestnicy poznawali przykłady dobrych praktyk stosowanych w gospodarstwach ekologicznych oraz obiektach gastronomicznych promujących zrównoważony rozwój. Istotnym elementem warsztatów było również kształtowanie postaw związanych z oszczędnym gospodarowaniem wodą i energią podczas przygotowywania potraw oraz organizacji pracy w gastronomii i hotelarstwie. Uczestnicy poznawali praktyczne rozwiązania ograniczające zużycie energii elektrycznej i wody, a także sposoby bardziej efektywnego wykorzystywania zasobów w codziennej pracy zawodowej. Realizowane działania przyczyniły się do zwiększenia świadomości ekologicznej uczestników projektu oraz promowania odpowiedzialnych postaw związanych z ochroną środowiska i wdrażaniem zasad zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej i hotelarskiej








Dofinansowane przez Unię Europejską

WYKORZYSTANIE PRZYKŁADÓW DOBRYCH PRAKTYK W CODZIENNEJ PRACY SZKÓŁ PARTNERSKICH

Przedstawione przykłady wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju mogą być na stałe wykorzystywane w codziennej działalności szkół partnerskich prowadzących kształcenie gastronomiczne i hotelarskie. Działania te pozwalają nie tylko rozwijać kompetencje zawodowe uczniów, ale również budować odpowiedzialne postawy społeczne i ekologiczne.

1. Włączenie zasad zrównoważonego rozwoju do zajęć praktycznych

Szkoły mogą systematycznie realizować zajęcia praktyczne oparte na:

- planowaniu produkcji potraw ograniczającym marnowanie żywności,
- racjonalnym wykorzystaniu produktów podczas ćwiczeń kulinarnych,
- przygotowywaniu potraw z wykorzystaniem produktów sezonowych i lokalnych,
- organizacji ekologicznego stanowiska pracy.

Dzięki temu uczniowie uczą się dobrych praktyk już na etapie kształcenia zawodowego.

2. Tworzenie ekologicznych pracowni gastronomicznych

Szkoły partnerskie mogą wdrażać rozwiązania sprzyjające ochronie środowiska poprzez:

- segregację odpadów w pracowniach,
- ograniczanie użycia plastiku jednorazowego,
- stosowanie energooszczędnych urządzeń,
- kontrolę zużycia wody i energii,
- korzystanie z ekologicznych środków czystości.

Takie działania pozwalają budować nowoczesne i odpowiedzialne środowisko nauki.

3. Organizacja projektów i akcji ekologicznych

Przykłady dobrych praktyk mogą być wykorzystywane podczas:

- szkolnych dni ekologii,
- konkursów kulinarnych „zero waste”,
- projektów międzynarodowych,
- warsztatów dotyczących świadomej konsumpcji,
- akcji promujących produkty lokalne i regionalne.

Działania te angażują uczniów oraz rozwijają współpracę między szkołami partnerskimi.



Dofinansowane przez Unię Europejską

WYKORZYSTANIE PRZYKŁADÓW DOBRYCH PRAKTYK W CODZIENNEJ PRACY SZKÓŁ PARTNERSKICH

4. Współpraca z lokalnymi przedsiębiorstwami

Szkoły mogą rozwijać współpracę z restauracjami, hotelami i producentami żywności stosującymi ekologiczne rozwiązania. Dzięki temu uczniowie:

- poznają realne warunki pracy,
- obserwują nowoczesne rozwiązania organizacyjne,
- zdobywają doświadczenie podczas praktyk zawodowych,
- uczą się odpowiedzialnego podejścia do środowiska.

5. Rozwijanie kompetencji społecznych i integracyjnych

Wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju może być również elementem integracji uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi poprzez:

- pracę zespołową,
- zadania dostosowane do możliwości uczniów,
- wykorzystanie materiałów praktycznych i wizualnych,
- wspólne projekty i działania społeczne.

Takie rozwiązania wspierają budowanie otwartego i dostępnego środowiska edukacyjnego.

6. Upowszechnianie dobrych praktyk między szkołami partnerskimi

Szkoły partnerskie mogą wymieniać doświadczenia poprzez:

- wspólne warsztaty i spotkania,
- wymianę materiałów dydaktycznych,
- prezentacje dobrych praktyk,
- organizację wizyt studyjnych,
- realizację wspólnych projektów międzynarodowych.

Pozwala to na rozwój nowoczesnego kształcenia zawodowego zgodnego z ideą zrównoważonego rozwoju oraz potrzebami współczesnego rynku pracy

Dofinansowane przez Unię Europejską

AKTUALIZACJA PROGRAMÓW VET

Aneks opracowany na podstawie doświadczeń zdobytych podczas realizacji projektu „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" nr 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313 realizowanego przez Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Tarnowie.

AKTUALIZACJE W PROGRAMACH NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ (KOD 512001)

W wyniku realizacji projektu „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" opracowano i wdrożono zmiany w programach nauczania dla zawodu kucharz (512001), obejmujące przedmioty: Podstawy Żywienia i Gastronomii oraz Pracownia Gastronomiczna. Zmiany te uwzględniły aktualne potrzeby rynku pracy, zasady zrównoważonego rozwoju oraz konieczność integracji osób ze specjalnymi potrzebami

1. Podstawy Żywienia i Gastronomii – zakres wprowadzonych zmian

Rozszerzenie treści o zrównoważone żywienie

Program został uzupełniony o zagadnienia związane ze zrównoważonym systemem żywnościowym. Wprowadza się treści dotyczące:

- planowania jadłospisów w oparciu o produkty lokalne i sezonowe,
- wpływu produkcji żywności na środowisko,
- zasad ograniczania marnowania żywności.

Uczniowie zdobywają wiedzę pozwalającą na świadome podejmowanie decyzji żywieniowych zarówno w pracy zawodowej, jak i życiu codziennym.

Wprowadza się zagadnienia gospodarki odpadami

Program zostaje rozszerzony o tematykę zarządzania odpadami w gastronomii. Omówienie:

- metody redukcji strat surowców,
- zasady segregacji odpadów,
- możliwości ponownego wykorzystania produktów (zero waste).

Uczniowie poznają praktyczne sposoby prowadzenia kuchni zgodnie z zasadami ekologii.

Uwzględnienie aspektów społecznych i etycznych

W programie uwzględnia się zagadnienia związane z odpowiedzialnością społeczną w gastronomii. Wprowadzono treści dotyczące:

- etycznego pozyskiwania surowców,
- pracy w zróżnicowanych zespołach,
- potrzeb osób ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi i edukacyjnymi.

Uczniowie rozwijają kompetencje społeczne.

Dofinansowane przez Unię Europejską

AKTUALIZACJA PROGRAMÓW VET

2. Pracownia Gastronomiczna – zakres wprowadzonych zmian

Wzmocnienie kształcenia praktycznego

Zwiększa się liczbę zajęć praktycznych oraz ich różnorodność. Uczniowie realizują zadania związane z:

- przygotowywaniem potraw z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów,
- planowaniem produkcji gastronomicznej w sposób ograniczający straty,
- organizacją pracy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Zajęcia mają charakter zadaniowy i odzwierciedlają rzeczywiste warunki pracy.

Wprowadzenie elementów kuchni zrównoważonej

Do programu wprowadza się praktyczne zastosowanie idei:

- zero waste,
- oszczędnego gospodarowania energią i wodą,
- racjonalnego wykorzystania surowców.

Uczniowie stosują poznane zasady podczas przygotowywania potraw i organizacji stanowiska pracy.

Dostosowanie do potrzeb uczniów ze specjalnymi potrzebami

Zajęcia zostają dostosowane do możliwości wszystkich uczniów. Wprowadza się:

- podział zadań uwzględniający indywidualne predyspozycje,
- pracę zespołową wspierającą integrację,
- elementy wsparcia nauczyciela i rówieśników.

Dzięki temu zwiększa się dostępność kształcenia zawodowego.

Współpraca z otoczeniem branżowym

W ramach zajęć praktycznych zostaje nawiązana współpraca z lokalnymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi. Uczniowie:

- uczestniczą w zajęciach w rzeczywistych miejscach pracy,
- poznają standardy funkcjonowania nowoczesnych kuchni,
- mają możliwość obserwacji wdrażania rozwiązań ekologicznych w praktyce.

.3. Efekty wprowadzonych zmian

Wprowadzone modyfikacje programów nauczania przyczyniają się do:

- podniesienia jakości kształcenia zawodowego,
- lepszego przygotowania uczniów do pracy w nowoczesnej gastronomii,
- zwiększenia świadomości ekologicznej i społecznej uczniów,
- wzmocnienia integracji osób ze specjalnymi potrzebami w procesie edukacyjnym.
- Zmiany będą miały charakter trwały i zostaną wdrożone do praktyki szkolnej jako stały element programów nauczania

Dofinansowane przez Unię Europejską

AKTUALIZACJA PROGRAMÓW VET

AKTUALIZACJE W PROGRAMACH NAUCZANIA DLA ZAWODU PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ (422402, KWALIFIKACJA HGT.03)

W wyniku realizacji projektu „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" opracowano i wdrożono zmiany w programach nauczania dla zawodu Pracownik obsługi hotelowej (422402), w ramach kwalifikacji HGT.03. Zmiany objęły przedmioty: Podstawy hotelarstwa oraz Usługi żywieniowe i obsługi gości. Wprowadzono rozwiązania odpowiadające aktualnym trendom w branży hotelarskiej, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju oraz integracji społecznej.

1.Podstawy hotelarstwa – zakres wprowadzonych zmian

Wprowadzenie zagadnień zrównoważonej gościnności

Program został rozszerzony o treści związane z funkcjonowaniem obiektów hotelarskich zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Wprowadzono zagadnienia dotyczące:

- ograniczania zużycia energii i wody w obiektach hotelowych,
- stosowania ekologicznych środków czystości i materiałów eksploatacyjnych,
- zarządzania odpadami oraz minimalizacji ich ilości.

Uczniowie zdobywają wiedzę na temat nowoczesnych standardów ekologicznych obowiązujących w branży hotelarskiej.

Uwzględnienie aspektów społecznych i dostępności usług

Program wzbogacono o treści dotyczące obsługi gości o zróżnicowanych potrzebach. Omówiono:

- zasady obsługi osób z niepełnosprawnościami,
- dostosowanie infrastruktury hotelowej do różnych grup klientów,
- znaczenie komunikacji interpersonalnej i empatii w pracy zawodowej.

Uczniowie rozwijają kompetencje społeczne i przygotowują się do pracy w zróżnicowanym środowisku.

Wprowadzenie elementów odpowiedzialnego zarządzania

Rozszerzono treści dotyczące organizacji pracy w hotelu o zagadnienia:

- społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR),
- etycznych standardów obsługi klienta,
- budowania wizerunku obiektu jako miejsca przyjaznego środowisku i gościom.
-



Dofinansowane przez Unię Europejską

AKTUALIZACJA PROGRAMÓW VET

2. Usługi żywieniowe i obsługi gości – zakres wprowadzonych zmian

Rozwój kompetencji praktycznych w zakresie obsługi gościa

Zwiększono nacisk na praktyczne przygotowanie uczniów do bezpośredniej obsługi gości. Uczniowie realizują zadania obejmujące:

- profesjonalną obsługę gości w różnych sytuacjach (standardowych i problemowych),
- przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnie z zasadami savoir-vivre,
- organizację usług gastronomicznych w obiekcie hotelarskim.

Zajęcia zostały oparte na symulacjach oraz pracy w warunkach zbliżonych do rzeczywistych.

Wprowadzenie zasad zrównoważonych usług żywieniowych

Program uzupełniono o praktyczne zastosowanie zasad ekologii w obsłudze gastronomicznej, w tym:

- ograniczanie marnowania żywności,
- stosowanie produktów lokalnych i sezonowych,
- racjonalne gospodarowanie zasobami podczas przygotowania i serwowania posiłków.

Uczniowie wdrażają te zasady podczas zajęć praktycznych.

Dostosowanie procesu kształcenia do uczniów ze specjalnymi potrzebami

Wprowadzono rozwiązania zwiększające dostępność nauczania, takie jak:

- indywidualizacja zadań i tempa pracy,
- stosowanie metod aktywizujących i pracy zespołowej,
- wsparcie w rozwijaniu kompetencji społecznych i zawodowych.

Działania te sprzyjają integracji oraz zwiększały efektywność nauczania.

Współpraca z branżą hotelarską

W ramach zajęć nawiązano współpracę z lokalnymi obiektami hotelarskimi. Uczniowie:

- uczestniczyli w zajęciach praktycznych w rzeczywistym środowisku pracy,
- poznali standardy obsługi gości w nowoczesnych obiektach,

obserwowali wdrażanie rozwiązań proekologicznych w praktyce

3. Efekty wprowadzonych zmian

Zrealizowane zmiany w programach nauczania przyczyniają się do:

- podniesienia jakości kształcenia zawodowego w obszarze hotelarstwa,
- lepszego przygotowania uczniów do pracy w nowoczesnych obiektach hotelowych,
- zwiększenia świadomości ekologicznej oraz społecznej uczniów,
- wzmocnienia kompetencji interpersonalnych i zawodowych,
- poprawy dostępności kształcenia dla osób ze specjalnymi potrzebami.

Wprowadzone rozwiązania mają charakter trwały i zostaną wdrożone jako stały element programów nauczania w szkołach uczestniczących w projekcie.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PROPOZYCJE OPRACOWANIA INDYWIDUALNYCH PLANÓW PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW ZE SPECJALNYMI POTRZEBAMI



Dofinansowane przez Unię Europejską

PROPOZYCJE OPRACOWANIA INDYWIDUALNYCH PLANÓW PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW ZE SPECJALNYMI POTRZEBAMI

2. Dostosowanie miejsca praktyk

Miejsce praktyk powinno zostać dostosowane do potrzeb uczestnika. Obejmuje to:

- wybór przedsiębiorstw otwartych na edukację włączającą,
- przygotowanie opiekunów praktyk do pracy z uczniami ze specjalnymi potrzebami,
- zapewnienie bezpiecznych i dostępnych warunków pracy,
- ograniczenie nadmiernego stresu i przeciążenia sensorycznego,
- możliwość korzystania z pomocy nauczyciela lub mentora.

Praktyki powinny odbywać się w przyjaznym środowisku wspierającym rozwój ucznia.

3. Indywidualizacja zadań zawodowych

Zakres wykonywanych czynności powinien być dostosowany do możliwości ucznia oraz stopniowo rozszerzany wraz z rozwojem kompetencji.

W gastronomii uczniowie mogą wykonywać:

- przygotowanie prostych składników i potraw,
- dekorowanie dań,
- organizację stanowiska pracy,
- segregację produktów,
- działania związane z zasadami „zero waste”,
- utrzymywanie czystości i higieny stanowiska.

W hotelarstwie uczniowie mogą realizować zadania związane z: przygotowaniem pokoi hotelowych,

- pomocą w obsłudze gości,
- organizacją przestrzeni recepcyjnej,
- przygotowaniem sal konsumenckich,
- obsługą prostych działań administracyjnych

4. System wsparcia podczas praktyk

Każdy uczestnik powinien mieć zapewnione wsparcie obejmujące:

- opiekuna praktyk zawodowych,
- mentora wspierającego rozwój zawodowy i społeczny,
- regularne konsultacje z nauczycielami,
- możliwość rozmów wspierających i motywujących,
- jasne instrukcje wykonywania zadań,
- materiały wizualne i instruktażowe,
- elastyczne tempo realizacji obowiązków.

Ważnym elementem jest budowanie poczucia bezpieczeństwa i akceptacji.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PROPOZYCJE OPRACOWANIA INDYWIDUALNYCH PLANÓW PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW ZE SPECJALNYMI POTRZEBAMI

5. Rozwijanie kompetencji społecznych

Praktyki zawodowe powinny wspierać nie tylko rozwój umiejętności zawodowych, ale również społecznych. Uczniowie rozwijają:

- umiejętność komunikacji,
- współpracę w grupie,
- odpowiedzialność za wykonywane zadania,
- punktualność i organizację pracy, kulturę osobistą,
- radzenie sobie ze stresem i sytuacjami problemowymi.

Dzięki temu zwiększają swoje szanse na przyszłe zatrudnienie i integrację społeczną.

6. Edukacja ekologiczna i zrównoważony rozwój

W ramach praktyk uczniowie powinni poznawać ekologiczne rozwiązania stosowane w gastronomii i hotelarstwie, takie jak:

- ograniczanie marnowania żywności,
- segregacja odpadów,
- oszczędzanie energii i wody,
- stosowanie lokalnych i sezonowych produktów,
- racjonalne gospodarowanie zasobami,
- praktyczne wdrażanie zasad „zero waste”.

Dzięki temu uczniowie rozwijają świadomość ekologiczną i odpowiedzialność społeczną.

7. Monitorowanie postępów i ewaluacja

Postępy ucznia powinny być regularnie monitorowane przez mentorów i nauczycieli. Ocena powinna obejmować:

- poziom zaangażowania,
- rozwój kompetencji zawodowych,
- umiejętność współpracy,
- samodzielność,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa,
- rozwój kompetencji społecznych.

Po zakończeniu praktyk rekomenduje się przygotowanie indywidualnej informacji zwrotnej oraz wskazanie dalszych kierunków rozwoju zawodowego ucznia.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PROPOZYCJE OPRACOWANIA INDYWIDUALNYCH PLANÓW PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA UCZNIÓW ZE SPECJALNYMI POTRZEBAMI

8. Oczekiwane rezultaty

Realizacja indywidualnych planów praktyk zawodowych przyczyni się do:

- zwiększenia dostępności edukacji zawodowej,
- poprawy przygotowania uczniów do pracy zawodowej,
- rozwoju kompetencji praktycznych i społecznych,
- zwiększenia motywacji i samodzielności uczniów,
- wzrostu szans na zatrudnienie,
- promocji edukacji włączającej,
- przeciwdziałania stereotypom dotyczącym osób z niepełnosprawnościami,
- wzmacniania współpracy szkół z lokalnymi przedsiębiorstwami.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

Scenariusze zostały opracowane na podstawie założeń projektu „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami" dotyczącego rozwijania kompetencji zawodowych, społecznych i komunikacyjnych uczniów kształcących się w zawodach gastronomicznych i hotelarskich, ze szczególnym uwzględnieniem osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, edukacji włączającej, współpracy międzynarodowej oraz przygotowania do funkcjonowania na współczesnym rynku pracy.

Projekt zakłada rozwijanie umiejętności adaptacyjnych, komunikacyjnych, społecznych i zawodowych uczniów, przygotowanie ich do pracy w zróżnicowanym środowisku oraz promowanie nowoczesnych i ekologicznych praktyk w gastronomii i hotelarstwie.

Cele scenariuszy ćwiczeń

Scenariusze mają na celu:

- przygotowanie uczniów do rozwiązywania problemów zawodowych,
- rozwijanie kompetencji interpersonalnych i komunikacyjnych,
- naukę profesjonalnej obsługi klienta,
- rozwijanie umiejętności pracy pod presją czasu,
- kształtowanie odpowiedzialności zawodowej,
- rozwijanie umiejętności współpracy w zespole,
- przygotowanie uczniów do pracy w środowisku wielokulturowym,
- rozwijanie umiejętności radzenia sobie ze stresem,
- promowanie postaw ekologicznych i zasad zrównoważonego rozwoju,
- wspieranie integracji uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi



Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 1
Niezadowolony klient w restauracji

Temat:
Profesjonalna obsługa trudnego klienta

Cele ćwiczenia:
Uczeń:

- uczy się reagować spokojnie i profesjonalnie,
- rozwija umiejętności komunikacyjne,
- ćwiczy rozwiązywanie konfliktów,
- uczy się pracy pod presją.

Opis sytuacji:
Klient zgłasza reklamację dotyczącą zimnego posiłku oraz zbyt długiego czasu oczekiwania. Jest zdenerwowany i podnosi głos.

Zadania uczniów:

- przyjęcie reklamacji,
- zachowanie kultury osobistej,
- zaproponowanie rozwiązania problemu,
- przekazanie informacji do kuchni,
- przygotowanie rekompensaty dla klienta.

Elementy oceniane:

- sposób komunikacji,
- opanowanie emocji,
- kultura języka,
- umiejętność współpracy z zespołem,
- szybkość reakcji.

Możliwe trudności:

- stres,
- presja ze strony klienta,
- trudność w komunikacji interpersonalnej.

Dostosowanie dla uczniów ze specjalnymi potrzebami:

- możliwość pracy w parach,
- przygotowane wcześniej przykładowe komunikaty,
- wsparcie nauczyciela lub mentora,
- wykorzystanie materiałów wizualnych.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 2

Klient zagraniczny w hotelu

Temat:

Obsługa gościa zagranicznego

Cele ćwiczenia:

Uczeń:

- rozwija kompetencje językowe,
- ćwiczy komunikację międzykulturową,
- poznaje standardy obsługi hotelowej.

Opis sytuacji:

Do hotelu przyjeżdża gość z Hiszpanii lub Anglii, który nie mówi po polsku. Klient chce uzyskać informacje dotyczące pokoju, wyżywienia i atrakcji turystycznych.

Zadania uczniów:

- powitanie gościa,
- przekazanie podstawowych informacji w języku obcym,
- pomoc w zameldowaniu,
- rozwiązanie problemu z rezerwacją.

Elementy oceniane:

- uprzejmość,
- komunikatywność,
- znajomość podstawowego słownictwa branżowego,
- umiejętność radzenia sobie w sytuacji stresowej.

Rozszerzenie ćwiczenia:

Klient zgłasza problem:

- brak ręczników,
- awaria klimatyzacji,
- błędna rezerwacja pokoju.

Uczeń musi:

- przeprosić klienta,
- zaproponować rozwiązanie,
- poinformować odpowiedni dział hotelu.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 3

Konflikt w zespole kuchennym

Temat:

Współpraca i komunikacja w zespole

Cele ćwiczenia:

Uczeń:

- rozwija kompetencje społeczne,
- uczy się współpracy,
- ćwiczy organizację pracy.

Opis sytuacji:

Podczas przygotowywania posiłków dochodzi do konfliktu pomiędzy dwoma pracownikami kuchni. Powodem jest podział obowiązków oraz presja czasu.

Zadania uczniów:

- analiza sytuacji,
- spokojna rozmowa,
- podział obowiązków,
- wypracowanie wspólnego rozwiązania.

Problemy do rozwiązania:

- brak komunikacji,
- chaos organizacyjny,
- stres podczas pracy.

Kompetencje rozwijane:

- empatia,
- odpowiedzialność,
- asertywność,
- współpraca.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 4

Obsługa klienta z niepełnosprawnością

Temat:

Dostępność i integracja w gastronomii i hotelarstwie

Cele ćwiczenia:

Uczeń:

- rozwija empatię,
- poznaje zasady obsługi osób ze specjalnymi potrzebami,
- uczy się dostępnej komunikacji.

Opis sytuacji:

Do restauracji lub hotelu przychodzi klient poruszający się na wózku lub osoba z trudnościami komunikacyjnymi.

Zadania uczniów:

- zapewnienie komfortowej obsługi,
- dostosowanie sposobu komunikacji,
- pomoc w organizacji przestrzeni,
- zachowanie szacunku i cierpliwości.

Elementy oceniane:

- kultura osobista,
- umiejętność reagowania,
- otwartość,
- komunikacja niewerbalna.

Rozwijane kompetencje:

- tolerancja,
- odpowiedzialność społeczna,
- integracja społeczna,
- umiejętność pracy w zróżnicowanym środowisku.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 5

Organizacja pracy podczas dużego ruchu klientów

Temat:

Praca pod presją czasu

Cele ćwiczenia:

Uczeń:

- ćwiczy organizację pracy,
- rozwija odporność na stres,
- uczy się ustalania priorytetów.

Opis sytuacji:

W restauracji lub hotelu odbywa się duże wydarzenie. Liczba klientów jest większa niż zwykle, pojawiają się opóźnienia i błędy.

Zadania uczniów:

- organizacja stanowiska pracy,
- podział obowiązków,
- szybka obsługa klientów,
- rozwiązywanie bieżących problemów.

Dodatkowe problemy:

- brak produktu,
- pomyłka w zamówieniu,
- opóźnienie w kuchni,
- klient oczekujący natychmiastowej obsługi.

Kompetencje rozwijane:

- zarządzanie czasem,
- współpraca,
- odpowiedzialność,
- odporność psychiczna.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 6

Zasady „Zero Waste" w praktyce gastronomicznej

Temat:

Ekologiczna organizacja pracy

Cele ćwiczenia:

Uczeń:

- poznaje zasady zrównoważonego rozwoju,
- uczy się ograniczania marnowania żywności,
- rozwija świadomość ekologiczną.

Opis sytuacji:

Restauracja musi przygotować posiłki przy ograniczonej ilości produktów oraz zminimalizować ilość odpadów.

Zadania uczniów:

- planowanie wykorzystania produktów,
- segregacja odpadów,
- oszczędzanie energii i wody,
- przygotowanie propozycji działań ekologicznych.

Elementy oceniane:

- kreatywność,
- gospodarowanie zasobami,
- organizacja pracy,
- znajomość zasad ekologii.

SCENARIUSZ 7

Problem z komunikacją między pracownikiem a klientem

Temat:

Skuteczna komunikacja zawodowa

Opis sytuacji:

Klient nie rozumie informacji przekazywanych przez pracownika i zaczyna się irytować.

Zadania uczniów:

- aktywne słuchanie,
- używanie prostych i jasnych komunikatów,
- zachowanie spokoju,
- upewnienie się, że klient zrozumiał informacje.

Cele:

- rozwijanie umiejętności komunikacyjnych,
- eliminowanie nieporozumień,
- budowanie profesjonalnego wizerunku.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

SCENARIUSZ 8

Kryzysowa sytuacja w hotelu

Temat:

Reagowanie w sytuacjach problemowych

Opis sytuacji:

W hotelu dochodzi do awarii prądu lub problemu technicznego. Goście są zdenerwowani i oczekują szybkiej reakcji.

Zadania uczniów:

- uspokojenie klientów,
- przekazywanie informacji,
- współpraca z personelem,
- organizacja działań awaryjnych.

Rozwijane kompetencje:

- odpowiedzialność,
- umiejętność podejmowania decyzji,
- praca zespołowa,
- odporność na stres.

Dofinansowane przez Unię Europejską

SCENARIUSZE ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH i SYTUACYJNYCH DLA UCZNIÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ i HOTELARSKIEJ

Metody pracy rekomendowane podczas ćwiczeń:

- odgrywanie scenek sytuacyjnych,
- symulacje zawodowe,
- praca w grupach,
- analiza przypadków,
- burza mózgów,0,
- ćwiczenia praktyczne,
- rozmowy podsumowujące,
- autorefleksja uczestników.

Rekomendacje dotyczące pracy z uczniami ze specjalnymi potrzebami
Podczas realizacji ćwiczeń zaleca się:

- stosowanie prostych i jasnych instrukcji,
- dzielenie zadań na etapy,
- wykorzystywanie materiałów wizualnych,
- wydłużenie czasu realizacji zadań,
- wspieranie pracy zespołowej,
- pozytywne wzmacnianie uczniów,
- ograniczanie nadmiernego stresu i hałasu,
- zapewnienie wsparcia nauczyciela, mentora lub asystenta.

Oczekiwane rezultaty realizacji scenariuszy
Realizacja ćwiczeń przyczyni się do:

- zwiększenia kompetencji zawodowych uczniów,
- poprawy jakości obsługi klienta,
- rozwoju kompetencji społecznych i komunikacyjnych,
- zwiększenia samodzielności uczniów,
- lepszego przygotowania do pracy zawodowej,
- wzrostu świadomości ekologicznej,
- rozwijania postaw tolerancji i współpracy,
- zwiększenia szans zatrudnienia uczestników projektu.

Dofinansowane przez Unię Europejską

EDUKACJA WŁĄCZAJĄCA i RÓWNE SZANSE

Projekt promował ideę edukacji włączającej oraz równych szans na rynku pracy. Szczególną uwagę poświęcono wspieraniu osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi poprzez:

- indywidualizację procesu nauczania,
- rozwijanie kompetencji społecznych,
- budowanie poczucia bezpieczeństwa i akceptacji,
- dostosowanie miejsc praktyk zawodowych,
- wspieranie samodzielności i aktywności zawodowej.

Działania projektowe przyczyniły się do przełamywania stereotypów oraz zwiększania świadomości społecznej dotyczącej możliwości zawodowych osób z niepełnosprawnościami.



Dofinansowane przez Unię Europejską

PODSUMOWANIE REZULTATÓW PROJEKTU

Realizacja działań projektowych umożliwiła uczestnikom zdobycie nowych kompetencji zawodowych, społecznych i międzykulturowych, a także zwiększyła świadomość znaczenia zrównoważonego rozwoju w gastronomii i hotelarstwie.
Projekt stanowi przykład dobrych praktyk w zakresie edukacji włączającej oraz współpracy międzynarodowej, promując odpowiedzialne podejście do rynku pracy i nowoczesnego kształcenia zawodowego.

Obszar działań	Osiągnięte rezultaty
Zrównoważona gastronomia	Poszerzenie wiedzy na temat ekologicznych praktyk w gastronomii i hotelarstwie, ograniczania marnowania żywności, wykorzystania lokalnych produktów oraz zasad „zero waste”.
Kompetencje zawodowe	Rozwój praktycznych umiejętności uczniów w zawodach gastronomicznych i hotelarskich poprzez udział w warsztatach, wizytach studyjnych i zajęciach praktycznych
Edukacja włączająca	Promowanie integracji społecznej i zawodowej osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi oraz przełamywanie stereotypów dotyczących niepełnosprawności.
Współpraca międzynarodowa	Wzmocnienie współpracy pomiędzy szkołami partnerskimi z Polski i Hiszpanii oraz wymiana doświadczeń i dobrych praktyk edukacyjnych
Rozwój kompetencji językowych	Rozwijanie umiejętności komunikacji w języku angielskim i hiszpańskim w środowisku międzynarodowym
Materiały edukacyjne	Opracowanie broszury, prezentacji multimedialnych oraz materiałów dydaktycznych dotyczących zrównoważonej gastronomii i hotelarstwa
Aktualizacja programów nauczania	Wprowadzenie nowych treści związanych z edukacją ekologiczną i zrównoważonym rozwojem do kształcenia zawodowego
Upowszechnianie rezultatów	Organizacja konferencji, prezentacji, pokazów kulinarnych oraz działań promujących projekt w środowisku lokalnym i międzynarodowym

Dofinansowane przez Unię Europejską

OSIĄGNIĘTE KOMPETENCJE UCZESTNIKÓW

W wyniku udziału w projekcie uczniowie i nauczyciele rozwinęli:

- kompetencje zawodowe związane z gastronomią i hotelarstwem,
- umiejętności praktyczne dotyczące ekologicznych metod produkcji żywności,
- kompetencje społeczne i komunikacyjne,
- umiejętność pracy zespołowej w środowisku międzynarodowym,
- kompetencje językowe w zakresie języka angielskiego i hiszpańskiego,
- świadomość ekologiczną i odpowiedzialność za środowisko,
- umiejętność organizacji pracy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju,
- wiedzę dotyczącą edukacji włączającej i współpracy z osobami o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych.

WPŁYW PROJEKTU NA UCZESTNIKÓW

Projekt wpłynął na zwiększenie motywacji uczniów do nauki i rozwoju zawodowego oraz poszerzył ich horyzonty edukacyjne i kulturowe. Uczestnicy zdobyli doświadczenie pracy w międzynarodowym środowisku, poznali nowe metody pracy oraz nowoczesne rozwiązania stosowane w gastronomii i hotelarstwie. Działania projektowe przyczyniły się do wzrostu pewności siebie, samodzielności oraz otwartości na współpracę i różnorodność kulturową. Nauczyciele i kadra pedagogiczna rozwinęli kompetencje dydaktyczne i organizacyjne, poznali nowe metody pracy oraz sposoby integrowania edukacji ekologicznej i zrównoważonego rozwoju z programami nauczania. Projekt umożliwił również rozwój współpracy pomiędzy szkołami a lokalnymi przedsiębiorcami oraz instytucjami branżowymi.

TRWAŁOŚĆ REZULTATÓW PROJEKTU

Rezultaty projektu będą wykorzystywane również po zakończeniu działań projektowych. Opracowane materiały edukacyjne, broszura oraz prezentacje multimedialne pozostaną dostępne dla uczniów, nauczycieli i partnerów projektu jako trwałe narzędzia dydaktyczne wspierające edukację zawodową i ekologiczną. Zaktualizowane programy nauczania oraz wypracowane dobre praktyki będą nadal wykorzystywane podczas zajęć dydaktycznych i praktycznej nauki zawodu w szkołach partnerskich. Kontynuowana będzie także współpraca międzynarodowa pomiędzy partnerami projektu oraz współpraca szkół z lokalnymi przedsiębiorcami z branży gastronomicznej i hotelarskiej. Projekt przyczynił się do zwiększenia świadomości ekologicznej społeczności szkolnych i lokalnych oraz promocji nowoczesnego, odpowiedzialnego społecznie i proekologicznego podejścia do kształcenia zawodowego.

Dofinansowane przez Unię Europejską

PODSUMOWANIE

Projekt „Zrównoważona gastronomia i gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami”, realizowany przez Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Tarnowie, Niepubliczną Szkołę Branżową i Stopnia Specjalną w Tarnowie oraz CPIFP Hurtado de Mendoza w Granadzie, miał na celu rozwój kompetencji zawodowych uczniów w obszarze gastronomii i hotelarstwa. Szczególny nacisk położono na wsparcie osób ze specjalnymi potrzebami, rozwój umiejętności praktycznych, społecznych i językowych oraz przygotowanie uczestników do wymagań współczesnego rynku pracy.

W ramach projektu uczestnicy poznawali nowoczesne metody kształcenia zawodowego, zasady zrównoważonej gastronomii oraz zdobywali doświadczenia międzynarodowe podczas współpracy partnerskiej i mobilności zagranicznych. Efektem projektu było podniesienie jakości kształcenia zawodowego, opracowanie nowoczesnych materiałów edukacyjnych oraz promowanie integracji społecznej i równych szans w edukacji i zatrudnieniu.













Dofinansowane przez Unię Europejską

Niniejsza broszura powstała w ramach projektu “Zrównoważona gastronomia i gościnność - integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami” nr 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej ani Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji. Unia Europejska ani Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

Sfinansowane ze środków UE. Materiały powstałe w ramach projektu są udostępniane na zasadach otwartej licencji Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0), co oznacza możliwość ich wykorzystywania, kopiowania, adaptowania i rozpowszechniania pod warunkiem wskazania autorstwa.

