



Aneks do programu nauczania

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) po realizacji projektu

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.

2. Pracownia Gastronomiczna – zakres wprowadzonych zmian

Wzmocnienie kształcenia praktycznego

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

- przygotowaniem 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.

Aktualizacje w programach nauczania dla zawodu Pracownik obsługi hotelowej (422402, kwalifikacja HGT.03) po realizacji projektu

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.

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.

Aktualizacja programów nauczania VET 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+

Dofinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub 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.

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Annex to the Curriculum

The annex was developed on the basis of experiences gained during the implementation of the project “Sustainable Gastronomy and Hospitality – Professional Integration of People with Special Needs” No. 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313 implemented by the Centre for Education and Development of the Voluntary Labour Corps in Tarnów.

Updates in the curriculum for the profession of Cook (code 512001) after the implementation of the project

As a result of the implementation of the project “Sustainable Gastronomy and Hospitality – Professional Integration of People with Special Needs”, changes were developed and implemented in the curricula for the profession of Cook (512001), covering the subjects: Basics of Nutrition and Gastronomy and Gastronomy Workshop. These changes took into account current labour market needs, principles of sustainable development, and the necessity of integrating people with special needs.

1. Basics of Nutrition and Gastronomy – scope of introduced changes

Expansion of content related to sustainable nutrition

The curriculum has been supplemented with issues related to sustainable food systems. The following topics were introduced:

- planning menus based on local and seasonal products,
- the impact of food production on the environment,
- principles of reducing food waste.

Students acquire knowledge enabling conscious nutritional decisions both in professional work and everyday life.

Introduction of waste management issues

The curriculum has been expanded with topics related to waste management in gastronomy, including:

- methods of reducing raw material losses,
- waste segregation principles,
- possibilities of reusing products (zero waste).

Students learn practical ways of operating a kitchen according to ecological principles.

Inclusion of social and ethical aspects

The curriculum includes issues related to social responsibility in gastronomy. Topics introduced include:

- ethical sourcing of products,
- working in diverse teams,
- the needs of people with special dietary and educational requirements.

Students develop social competences.

2. Gastronomy Workshop – scope of introduced changes

Strengthening practical training

The number and diversity of practical classes have been increased. Students complete tasks related to:

- preparing dishes using local and seasonal products,
- planning gastronomic production in a way that reduces waste,
- organising work according to sustainable development principles.

Classes are task-oriented and reflect real working conditions.

Introduction of sustainable cuisine elements

The curriculum introduces practical application of:

- zero waste principles,
- energy and water saving,
- rational use of resources.

Students apply these principles while preparing dishes and organising their workplaces.

Adaptation to the needs of students with special educational needs

Classes are adapted to the abilities of all students. The following solutions were introduced:

- task division considering individual predispositions,
- teamwork supporting integration,
- support from teachers and peers.

This increases the accessibility of vocational education.

Cooperation with the gastronomy sector

As part of practical classes, cooperation has been established with local gastronomy businesses.

Students:

- participate in activities in real workplaces,
- learn standards of modern kitchens,
- observe ecological solutions implemented in practice.

3. Effects of the introduced changes

The implemented modifications contribute to:

- improving the quality of vocational education,
- better preparing students for work in modern gastronomy,
- increasing ecological and social awareness,
- strengthening the integration of people with special needs in the educational process.

The changes are permanent and will be implemented as a regular element of school curricula.

Updates in the Curriculum for the Profession of Hotel Service Worker (422402, Qualification HGT.03) Following the Implementation of the Project

As a result of the implementation of the project “Sustainable Gastronomy and Hospitality – Professional Integration of People with Special Needs”, changes were developed and implemented in the curricula for the profession of Hotel Service Worker (422402), within the HGT.03 qualification. The changes covered the subjects: Basics of Hospitality and Food Services and Guest Service. Solutions reflecting current trends in the hospitality industry were introduced, with particular emphasis on sustainable development and social inclusion.

1. Basics of Hospitality – scope of introduced changes

Introduction of sustainable hospitality topics

The curriculum was expanded to include content related to the operation of hospitality facilities in accordance with the principles of sustainable development. The following topics were introduced:



- reducing energy and water consumption in hotel facilities,
- using environmentally friendly cleaning products and operational materials,
- waste management and waste reduction.

Students gain knowledge about modern environmental standards applicable in the hospitality industry.

Inclusion of social aspects and service accessibility

The curriculum was enriched with content concerning guest service for people with diverse needs. The following topics were discussed:

- principles of serving guests with disabilities,
- adapting hotel infrastructure to different groups of customers,
- the importance of interpersonal communication and empathy in professional work.

Students develop social competences and prepare to work in a diverse environment.

Introduction of responsible management elements

The curriculum concerning hotel work organisation was expanded with issues related to:

- Corporate Social Responsibility (CSR),
- ethical standards of customer service,
- building the image of a hospitality facility as an environmentally friendly and guest-friendly place.

2. Food Services and Guest Service – scope of introduced changes

Development of practical guest service competences

Greater emphasis was placed on the practical preparation of students for direct guest service. Students carry out tasks involving:

- professional guest service in various situations (standard and problematic),
- preparation and serving of meals in accordance with savoir-vivre principles,
- organisation of gastronomic services within hospitality facilities.

Classes are based on simulations and work in conditions similar to real-life working environments.

Introduction of sustainable food service principles

The curriculum was supplemented with the practical application of ecological principles in food service, including:

- reducing food waste,
- using local and seasonal products,
- rational management of resources during meal preparation and serving.

Students apply these principles during practical classes.

Adaptation of the educational process to students with special needs

Solutions increasing accessibility in education were introduced, such as:

- individualisation of tasks and work pace,
- the use of activating methods and teamwork,
- support in developing social and vocational competences.

These activities support integration and increase the effectiveness of education.

Cooperation with the hospitality industry

As part of the classes, cooperation was established with local hospitality facilities. Students:

- participated in practical classes in real working environments,
- learned guest service standards in modern hospitality facilities,
- observed the implementation of environmentally friendly solutions in practice.

3. Effects of the introduced changes

The implemented curriculum changes contribute to:

- improving the quality of vocational education in the field of hospitality,



- better preparing students for work in modern hospitality facilities,
- increasing students' environmental and social awareness,
- strengthening interpersonal and vocational competences,
- improving the accessibility of education for people with special needs.

The introduced solutions are permanent in nature and will be implemented as a regular element of the curricula in schools participating in the project.

The update of the VET curricula was developed within the framework of the project “Sustainable Gastronomy and Hospitality – Professional Integration of People with Special Needs” No. 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313.

The project was co-funded by the European Union under the Erasmus+ Programme.

Funded by the European Union. The views and opinions expressed are solely those of the author(s) and do not necessarily reflect the views and opinions of the European Union or the Foundation for the Development of the Education System. Neither the European Union nor the Foundation for the Development of the Education System can be held responsible for them.

Funded by the European Union. Materials developed within the project are made available under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) open licence, which allows their use, copying, adaptation and distribution provided that appropriate credit is given.

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Anexo al programa educativo

El anexo fue elaborado sobre la base de las experiencias adquiridas durante la realización del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales” No. 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313, realizado por el Centro de Formación y Educación de los Cuerpos Voluntarios de Trabajo en Tarnów.

Actualizaciones en los programas educativos para la profesión de Cocinero (código 512001) tras la realización del proyecto

Como resultado de la realización del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales”, se desarrollaron e implementaron cambios en los programas educativos para la profesión de Cocinero (512001), que abarcan las asignaturas: Fundamentos de Nutrición y Gastronomía y Taller de Gastronomía. Estos cambios tuvieron en cuenta las necesidades actuales del mercado laboral, los principios del desarrollo sostenible y la necesidad de integrar a personas con necesidades especiales.

1. Fundamentos de Nutrición y Gastronomía – alcance de los cambios introducidos

Ampliación de contenidos relacionados con la alimentación sostenible

El programa se complementó con temas relacionados con los sistemas alimentarios sostenibles. Se introdujeron contenidos sobre:

- planificación de menús basados en productos locales y de temporada,
- impacto de la producción de alimentos en el medio ambiente,
- principios para reducir el desperdicio de alimentos.

Los estudiantes adquieren conocimientos que les permiten tomar decisiones alimentarias conscientes tanto en el trabajo profesional como en la vida cotidiana.

Introducción de temas relacionados con la gestión de residuos

El programa se amplió con contenidos relacionados con la gestión de residuos en gastronomía, incluyendo:

- métodos para reducir pérdidas de materias primas,
- principios de separación de residuos,
- posibilidades de reutilización de productos (zero waste).

Los estudiantes conocen formas prácticas de gestionar una cocina de acuerdo con principios ecológicos.

Inclusión de aspectos sociales y éticos

El programa incluye cuestiones relacionadas con la responsabilidad social en gastronomía. Se introdujeron contenidos sobre:

- abastecimiento ético de materias primas,
- trabajo en equipos diversos,
- necesidades de personas con requisitos dietéticos y educativos especiales.

Los estudiantes desarrollan competencias sociales.

2. Taller de Gastronomía – alcance de los cambios introducidos

Fortalecimiento de la formación práctica

Se aumentó el número y la diversidad de las clases prácticas. Los estudiantes realizan tareas relacionadas con:



- preparación de platos utilizando productos locales y de temporada,
- planificación de la producción gastronómica minimizando pérdidas,
- organización del trabajo de acuerdo con los principios del desarrollo sostenible.

Las clases tienen un carácter práctico y reflejan condiciones reales de trabajo.

Introducción de elementos de cocina sostenible

El programa introduce la aplicación práctica de:

- principios zero waste,
- ahorro de energía y agua,
- uso racional de recursos.

Los estudiantes aplican estos principios durante la preparación de platos y la organización de su puesto de trabajo.

Adaptación a las necesidades de estudiantes con necesidades educativas especiales

Las clases se adaptan a las capacidades de todos los estudiantes. Se introducen:

- división de tareas considerando predisposiciones individuales,
- trabajo en equipo que favorece la integración,
- apoyo de docentes y compañeros.

Esto aumenta la accesibilidad de la educación profesional.

Cooperación con el sector gastronómico

Como parte de las clases prácticas, se estableció cooperación con empresas gastronómicas locales. Los estudiantes:

- participan en actividades en lugares reales de trabajo,
- conocen los estándares de funcionamiento de cocinas modernas,
- observan la implementación práctica de soluciones ecológicas.

3. Efectos de los cambios introducidos

Las modificaciones implementadas contribuyen a:

- mejorar la calidad de la educación profesional,
- preparar mejor a los estudiantes para trabajar en la gastronomía moderna,
- aumentar la conciencia ecológica y social de los estudiantes,
- fortalecer la integración de personas con necesidades especiales en el proceso educativo.

Los cambios tienen carácter permanente y se implementarán como un elemento fijo de los programas educativos escolares.

Actualizaciones en los programas educativos para la profesión de Trabajador de Servicios Hoteleros (422402, cualificación HGT.03) tras la realización del proyecto

Como resultado de la realización del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales”, se desarrollaron e implementaron cambios en los programas educativos para la profesión de Trabajador de Servicios Hoteleros (422402), dentro de la cualificación HGT.03. Los cambios incluyeron las asignaturas: Fundamentos de Hostelería y Servicios de Alimentación y Atención al Cliente. Se introdujeron soluciones que responden a las tendencias actuales del sector hotelero, con especial énfasis en el desarrollo sostenible y la integración social.

1. Fundamentos de Hostelería – alcance de los cambios introducidos

Introducción de contenidos sobre hospitalidad sostenible

El programa se amplió con contenidos relacionados con el funcionamiento de los establecimientos hoteleros de acuerdo con los principios del desarrollo sostenible. Se introdujeron temas relacionados con:

- la reducción del consumo de energía y agua en los establecimientos hoteleros,
- el uso de productos de limpieza y materiales operativos ecológicos,
- la gestión de residuos y la minimización de su cantidad.

Los estudiantes adquieren conocimientos sobre los estándares ecológicos modernos aplicados en el sector hotelero.

Inclusión de aspectos sociales y accesibilidad de los servicios

El programa se enriqueció con contenidos relacionados con la atención a huéspedes con diferentes necesidades. Se abordaron los siguientes temas:

- principios de atención a personas con discapacidad,
- adaptación de la infraestructura hotelera a diferentes grupos de clientes,
- importancia de la comunicación interpersonal y la empatía en el trabajo profesional.

Los estudiantes desarrollan competencias sociales y se preparan para trabajar en un entorno diverso.

Introducción de elementos de gestión responsable

Se ampliaron los contenidos relacionados con la organización del trabajo en el hotel incluyendo:

- la responsabilidad social corporativa (RSC),
- los estándares éticos de atención al cliente,
- la construcción de la imagen del establecimiento como un lugar respetuoso con el medio ambiente y acogedor para los huéspedes.

2. Servicios de Alimentación y Atención al Cliente – alcance de los cambios introducidos

Desarrollo de competencias prácticas en la atención al huésped

Se incrementó el énfasis en la preparación práctica de los estudiantes para la atención directa a los huéspedes. Los estudiantes realizan tareas relacionadas con:

- atención profesional a los huéspedes en diferentes situaciones (estándar y problemáticas),
- preparación y servicio de comidas de acuerdo con las normas de savoir-vivre,
- organización de servicios gastronómicos en establecimientos hoteleros.

Las clases se basan en simulaciones y trabajo en condiciones similares a las reales.

Introducción de principios de servicios alimentarios sostenibles

El programa se complementó con la aplicación práctica de principios ecológicos en los servicios gastronómicos, incluyendo:

- reducción del desperdicio de alimentos,
- uso de productos locales y de temporada,
- gestión racional de recursos durante la preparación y el servicio de comidas.

Los estudiantes aplican estos principios durante las clases prácticas.

Adaptación del proceso educativo a estudiantes con necesidades especiales

Se introdujeron soluciones destinadas a aumentar la accesibilidad educativa, tales como:

- individualización de tareas y ritmo de trabajo,
- uso de métodos activos y trabajo en equipo,
- apoyo en el desarrollo de competencias sociales y profesionales.

Estas actividades favorecen la integración y aumentan la eficacia de la enseñanza.

Cooperación con el sector hotelero

Como parte de las clases, se estableció cooperación con establecimientos hoteleros locales. Los estudiantes:

- participaron en clases prácticas en entornos reales de trabajo,
- conocieron los estándares de atención al huésped en establecimientos modernos,
- observaron la implementación práctica de soluciones ecológicas.

3. Efectos de los cambios introducidos

Los cambios implementados en los programas educativos contribuyen a:

- mejorar la calidad de la educación profesional en el ámbito hotelero,
- preparar mejor a los estudiantes para trabajar en establecimientos hoteleros modernos,
- aumentar la conciencia ecológica y social de los estudiantes,
- fortalecer las competencias interpersonales y profesionales,
- mejorar la accesibilidad de la educación para personas con necesidades especiales.

Las soluciones introducidas tienen carácter permanente y serán implementadas como un elemento fijo de los programas educativos en las escuelas participantes en el proyecto.

La actualización de los programas educativos de VET fue elaborada en el marco del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales” No. 2024-2-PL01-KA210-VET-000278313.

El proyecto fue cofinanciado por la Unión Europea en el marco del programa Erasmus+.

Financiado por la Unión Europea. Los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los de su autor o autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista y opiniones de la Unión Europea o de la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo. Ni la Unión Europea ni la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo son responsables de ellos.

Financiado por la Unión Europea. Los materiales elaborados en el marco del proyecto se ponen a disposición bajo la licencia abierta Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0), lo que permite su uso, copia, adaptación y distribución siempre que se indique la autoría correspondiente.

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>