



# Propozycja opracowania indywidualnych planów praktyk zawodowych dla uczniów ze specjalnymi potrzebami

## Wprowadzenie

Indywidualne plany praktyk zawodowych zostały opracowane w oparciu o założenia projektu „Zrównoważona Gastronomia i Gościnność – integracja zawodowa osób ze specjalnymi potrzebami”, którego celem było zwiększenie dostępności kształcenia zawodowego, rozwój kompetencji uczniów oraz wspieranie integracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym. Projekt zakładał dostosowanie procesu kształcenia do indywidualnych potrzeb uczestników oraz przygotowanie ich do funkcjonowania na współczesnym rynku pracy w sektorze gastronomii i hotelarstwa.

Wdrażanie indywidualnych planów praktyk ma na celu stworzenie bezpiecznego, wspierającego i motywującego środowiska nauki zawodu, umożliwiającego każdemu uczniowi osiągnięcie sukcesu zawodowego zgodnie z jego możliwościami i predyspozycjami.

---

## Cele indywidualnych planów praktyk zawodowych

Głównym celem indywidualnych planów praktyk zawodowych jest zapewnienie uczniom ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi równych szans w dostępie do praktycznej nauki zawodu oraz rynku pracy.

Cele szczegółowe obejmują:

- rozwijanie praktycznych kompetencji zawodowych w branży gastronomicznej i hotelarskiej,
- wzmacnianie samodzielności i odpowiedzialności uczniów,
- rozwijanie kompetencji społecznych i komunikacyjnych,
- budowanie motywacji do nauki i pracy,
- zwiększanie poczucia własnej wartości i pewności siebie,
- przygotowanie uczniów do pracy w zespole wielokulturowym i zróżnicowanym społecznie,
- promowanie zasad zrównoważonego rozwoju i ekologicznych praktyk zawodowych,
- przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu i zawodowemu osób z niepełnosprawnościami.

---

## Etapy opracowania indywidualnego planu praktyk

### 1. Diagnoza potrzeb ucznia

Pierwszym etapem powinno być przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb i możliwości ucznia. Proces ten powinien obejmować:

- analizę dokumentacji ucznia,
- konsultacje z pedagogiem, psychologiem i nauczycielami,



- rozmowę z uczniem oraz jego rodzicami lub opiekunami,
- ocenę poziomu samodzielności i kompetencji społecznych,
- identyfikację mocnych stron oraz trudności ucznia.

Na podstawie diagnozy możliwe jest określenie odpowiedniego zakresu obowiązków i metod wsparcia.

---

## 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.

---

## 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:



Dofinansowane przez  
Unię Europejską



- 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.

---

## 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.
- 

„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.

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



# English Version

## Proposal for Developing Individual Vocational Training Plans for Students with Special Needs

### Introduction

Individual vocational training plans were developed on the basis of the assumptions of the project “Sustainable Gastronomy and Hospitality – Professional Integration of People with Special Needs”, whose aim was to increase the accessibility of vocational education, develop students’ competencies and support the social and professional integration of people at risk of social exclusion. The project assumed adapting the educational process to the individual needs of participants and preparing them to function in the contemporary labour market in the gastronomy and hospitality sector.

The implementation of individual training plans aims to create a safe, supportive and motivating vocational learning environment, enabling every student to achieve professional success according to their abilities and predispositions.

---

### Objectives of Individual Vocational Training Plans

The main objective of individual vocational training plans is to provide students with special educational needs equal opportunities in access to practical vocational education and the labour market.

Specific objectives include:

- developing practical vocational competencies in the gastronomy and hospitality sector,
- strengthening students’ independence and responsibility,
- developing social and communication competencies,
- building motivation for learning and work,
- increasing self-esteem and self-confidence,
- preparing students to work in multicultural and socially diverse teams,
- promoting the principles of sustainable development and ecological vocational practices,
- preventing social and professional exclusion of people with disabilities.

---

### Stages of Developing an Individual Vocational Training Plan

#### 1. Assessment of the Student’s Needs

The first stage should involve carrying out a detailed assessment of the student’s needs and abilities. This process should include:

- analysis of the student’s documentation,
- consultations with a pedagogue, psychologist and teachers,
- interviews with the student and their parents or guardians,



- assessment of the level of independence and social competencies,
- identification of the student's strengths and difficulties.

On the basis of the assessment, it is possible to determine the appropriate scope of duties and support methods.

---

## 2. Adaptation of the Training Placement

The training placement should be adapted to the participant's needs. This includes:

- selecting enterprises open to inclusive education,
- preparing workplace supervisors to work with students with special needs,
- ensuring safe and accessible working conditions,
- reducing excessive stress and sensory overload,
- providing the possibility of support from a teacher or mentor.

Training placements should take place in a friendly environment supporting the student's development.

---

## 3. Individualisation of Vocational Tasks

The scope of performed activities should be adapted to the student's abilities and gradually expanded along with the development of competencies.

In gastronomy, students may perform:

- preparation of simple ingredients and dishes,
- food decoration,
- organisation of the workstation,
- product segregation,
- activities related to "zero waste" principles,
- maintaining cleanliness and hygiene standards.

In hospitality, students may carry out tasks related to:

- preparing hotel rooms,
  - assisting in guest service,
  - organising reception areas,
  - preparing dining rooms,
  - handling simple administrative activities.
- 

## 4. Support System During Training

Each participant should be provided with support including:

- a vocational training supervisor,



- a mentor supporting professional and social development,
- regular consultations with teachers,
- opportunities for supportive and motivational conversations,
- clear instructions for performing tasks,
- visual and instructional materials,
- flexible pace of completing duties.

An important element is building a sense of safety and acceptance.

---

## 5. Development of Social Competencies

Vocational training should support not only the development of professional skills but also social skills.

Students develop:

- communication skills,
- teamwork,
- responsibility for assigned tasks,
- punctuality and work organisation,
- personal culture and professional behaviour,
- coping with stress and problematic situations.

As a result, they increase their opportunities for future employment and social integration.

---

## 6. Ecological Education and Sustainable Development

As part of the training, students should become familiar with ecological solutions used in gastronomy and hospitality, such as:

- reducing food waste,
- waste segregation,
- saving energy and water,
- using local and seasonal products,
- rational resource management,
- practical implementation of “zero waste” principles.

Thanks to this, students develop ecological awareness and social responsibility.

---

## 7. Monitoring Progress and Evaluation

The student’s progress should be regularly monitored by mentors and teachers.

The assessment should include:

- level of engagement,



- development of vocational competencies,
- ability to cooperate,
- independence,
- compliance with safety rules,
- development of social competencies.

After completing the training, it is recommended to prepare individual feedback and indicate further directions for the student's professional development.

---

## Expected Results

The implementation of individual vocational training plans will contribute to:

- increasing the accessibility of vocational education,
  - improving students' preparation for professional work,
  - developing practical and social competencies,
  - increasing students' motivation and independence,
  - increasing employment opportunities,
  - promoting inclusive education,
  - counteracting stereotypes concerning people with disabilities,
  - strengthening cooperation between schools and local enterprises.
- 

“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 produced within the framework of the project are made available under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0), which allows their use, copying, adaptation and distribution provided that appropriate credit is given to the author(s).

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



## **Versión en español**

# **Propuesta para la elaboración de planes individuales de prácticas profesionales para estudiantes con necesidades especiales**

## **Introducción**

Los planes individuales de prácticas profesionales fueron elaborados sobre la base de los objetivos del proyecto “Gastronomía y Hospitalidad Sostenibles – integración profesional de personas con necesidades especiales”, cuyo propósito fue aumentar la accesibilidad de la formación profesional, desarrollar las competencias de los estudiantes y apoyar la integración social y profesional de personas en riesgo de exclusión social. El proyecto contempló la adaptación del proceso educativo a las necesidades individuales de los participantes y su preparación para desenvolverse en el mercado laboral actual del sector de la gastronomía y la hostelería.

La implementación de planes individuales de prácticas tiene como objetivo crear un entorno seguro, motivador y de apoyo para el aprendizaje profesional, permitiendo que cada estudiante alcance el éxito profesional de acuerdo con sus capacidades y predisposiciones.

---

## **Objetivos de los planes individuales de prácticas profesionales**

El objetivo principal de los planes individuales de prácticas profesionales es garantizar a los estudiantes con necesidades educativas especiales igualdad de oportunidades en el acceso a la formación profesional práctica y al mercado laboral.

Los objetivos específicos incluyen:

- desarrollar competencias profesionales prácticas en el sector gastronómico y hotelero,
- fortalecer la autonomía y responsabilidad de los estudiantes,
- desarrollar competencias sociales y comunicativas,
- fomentar la motivación para el aprendizaje y el trabajo,
- aumentar la autoestima y la confianza en sí mismos,
- preparar a los estudiantes para trabajar en equipos multiculturales y socialmente diversos,
- promover los principios del desarrollo sostenible y las prácticas profesionales ecológicas,
- prevenir la exclusión social y profesional de las personas con discapacidad.

---

## **Etapas de elaboración de un plan individual de prácticas profesionales**

### **1. Diagnóstico de las necesidades del estudiante**

La primera etapa debe consistir en realizar un diagnóstico detallado de las necesidades y capacidades del estudiante. Este proceso debe incluir:



- análisis de la documentación del estudiante,
- consultas con pedagogos, psicólogos y profesores,
- entrevistas con el estudiante y sus padres o tutores,
- evaluación del nivel de autonomía y competencias sociales,
- identificación de fortalezas y dificultades del estudiante.

Sobre la base del diagnóstico, es posible determinar el alcance adecuado de las tareas y los métodos de apoyo.

---

## 2. Adaptación del lugar de prácticas

El lugar de prácticas debe adaptarse a las necesidades del participante. Esto incluye:

- selección de empresas abiertas a la educación inclusiva,
- preparación de los tutores de prácticas para trabajar con estudiantes con necesidades especiales,
- garantizar condiciones de trabajo seguras y accesibles,
- reducción del estrés excesivo y la sobrecarga sensorial,
- posibilidad de recibir apoyo de un profesor o mentor.

Las prácticas deben desarrollarse en un entorno amigable que favorezca el desarrollo del estudiante.

---

## 3. Individualización de las tareas profesionales

El alcance de las actividades realizadas debe adaptarse a las capacidades del estudiante y ampliarse gradualmente junto con el desarrollo de sus competencias.

En gastronomía, los estudiantes pueden realizar:

- preparación de ingredientes y platos sencillos,
- decoración de platos,
- organización del puesto de trabajo,
- clasificación de productos,
- actividades relacionadas con los principios “zero waste”,
- mantenimiento de la limpieza e higiene del puesto de trabajo.

En hostelería, los estudiantes pueden realizar tareas relacionadas con:

- preparación de habitaciones de hotel,
  - ayuda en la atención al cliente,
  - organización de espacios de recepción,
  - preparación de salas de comedor,
  - realización de tareas administrativas sencillas.
-



## 4. Sistema de apoyo durante las prácticas

Cada participante debe contar con apoyo que incluya:

- un tutor de prácticas profesionales,
- un mentor que apoye el desarrollo profesional y social,
- consultas regulares con profesores,
- posibilidad de conversaciones de apoyo y motivación,
- instrucciones claras para realizar las tareas,
- materiales visuales y didácticos,
- ritmo flexible en la realización de las tareas.

Un elemento importante es construir una sensación de seguridad y aceptación.

---

## 5. Desarrollo de competencias sociales

Las prácticas profesionales deben apoyar no solo el desarrollo de habilidades profesionales, sino también sociales.

Los estudiantes desarrollan:

- habilidades de comunicación,
- trabajo en equipo,
- responsabilidad en las tareas realizadas,
- puntualidad y organización del trabajo,
- cultura personal y comportamiento profesional,
- capacidad para afrontar el estrés y situaciones problemáticas.

Gracias a ello, aumentan sus oportunidades de empleo futuro e integración social.

---

## 6. Educación ecológica y desarrollo sostenible

Como parte de las prácticas, los estudiantes deben conocer soluciones ecológicas utilizadas en gastronomía y hostelería, tales como:

- reducción del desperdicio de alimentos,
- separación de residuos,
- ahorro de energía y agua,
- uso de productos locales y de temporada,
- gestión racional de los recursos,
- aplicación práctica de los principios “zero waste”.

Gracias a ello, los estudiantes desarrollan conciencia ecológica y responsabilidad social.

---



## 7. Seguimiento del progreso y evaluación

El progreso del estudiante debe ser supervisado regularmente por mentores y profesores.

La evaluación debe incluir:

- nivel de compromiso,
- desarrollo de competencias profesionales,
- capacidad de cooperación,
- autonomía,
- cumplimiento de las normas de seguridad,
- desarrollo de competencias sociales.

Al finalizar las prácticas, se recomienda preparar una evaluación individual y señalar futuras direcciones para el desarrollo profesional del estudiante.

---

## Resultados esperados

La implementación de planes individuales de prácticas profesionales contribuirá a:

- aumentar la accesibilidad de la formación profesional,
- mejorar la preparación de los estudiantes para el trabajo profesional,
- desarrollar competencias prácticas y sociales,
- aumentar la motivación y autonomía de los estudiantes,
- incrementar las oportunidades de empleo,
- promover la educación inclusiva,
- combatir los estereotipos relacionados con las personas con discapacidad,
- fortalecer la cooperación entre escuelas y empresas locales.

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

«Financiado por la Unión Europea. Los materiales elaborados en el marco del proyecto se ponen a disposición bajo los términos de la licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0), lo que permite su uso, copia, adaptación y distribución siempre que se reconozca la autoría correspondiente. <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>»