



**Zespół Szkół
Gastronomicznych**

im. Febronii Gajewskiej - Karamać
w Gorzowie Wielkopolskim



**Zespół Szkół
Gastronomicznych**

**im. Febronii
Gajewskiej – Karamać**

w Gorzowie Wielkopolskim

ZSG – 769 uczniów

Technikum – 621 uczniów

- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik hotelarstwa
- technik organizacji turystyki

Branżowa Szkoła I stopnia – 148 uczniów

- kucharz
- cukiernik



Laureaci i finaliści na szczeblu centralnym



Laureaci i finaliści w konkursach branżowych





Laureaci i finaliści w konkursach branżowych



**Dawid Szkudlarek
zwycięzca VI edycji TOP CHEF**



**I miejsce
w Konkursie
Bocuse d'Or Poland**



**Maciej Pisarek srebrny medal w konkursie
World Skills w konkurencji gotowanie**



**I miejsce
w Kulinarnym
Pucharze Polski**

„Studio Kulinarne Gastronomika”



**Tytuł „Społecznika Roku 2015”
w województwie lubuskim**

Projekty unijne



MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO
PRYZNAJE

Zespołowi Szkół Gastronomicznych
im. Febronii Gajewskiej-Karamać
w Gorzowie Wielkopolskim

TYTUŁ
SZKOŁY 15-LECIA POLSKI
W UNII EUROPEJSKIEJ

w kategorii:

Szkoła Ponadpodstawowa / Ponadgimnazjalna

ZA SKUTECZNE WDRAŻANIE PROGRAMÓW
UNIJNYCH ORAZ WIELOLETNIE
ZAANGAŻOWANIE W DZIAŁALNOŚĆ
NA RZECZ SPOŁECZNOŚCI LOKALNEJ
W POLSCE I EUROPIE

ELŻBIETA ANNA POLAK



ZIELONA GÓRA, 15 CZERWCA 2019 ROKU

Projekty unijne

Partner:
**Zakład Promowania Kształcenia
Zawodowego Związku Przemysłu
Budowlanego Berlina-Brandenburgii
we Frankfurcie nad Odrą**



**POLSKO-NIEMIECKIE
CENTRUM KSZTAŁCENIA
W GORZÓWIE WIELKOPOLSKIM
ul. Okólna 35**

**DEUTSCH-POLNISCHES
BILDUNGSZENTRUM
IN GORZÓW WIELKOPOLSKI
Okólna Str. 35**



**Projekt „Kuchnia transgraniczna Gorzów Wielkopolski – Frankfurt Nad Odrą.
Polsko – Niemiecka Kooperacja edukacyjna na rzecz wspólnego rynku usług
turystycznych”**

Projekty unijne

Partner:
Centrum Szkoleniowe QCW -
Qualifizierungszentrum der
Wirtschaft z Eisenhüttenstadt



**Projekt "Transgraniczna edukacja na rzecz
branzy gastronomicznej i
spożywczej polsko-niemieckiego
pogranicza" w ramach programu Interreg
Va BB-PL**

Projekty unijne

**Partner:
Zakład Promowania Kształcenia
Zawodowego Związku Przemysłu
Budowlanego Berlina-Brandenburgii
we Frankfurcie nad Odrą**



Praktyki zagraniczne w ramach projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe – szansą na europejskim rynku pracy” – program Leonardo da Vinci - Frankfurt n/Odrą

Projekty unijne



**Partner:
Zakład Promowania Kształcenia
Zawodowego Związku Przemysłu
Budowlanego Berlina-Brandenburgii
we Frankfurcie nad Odrą**



**Praktyki zagraniczne w ramach projektu „Europejskie staże
zawodowe uczniów ZSG” – program Leonardo da Vinci -
Frankfurt n/Odrą**

Partnerzy:
EUROPA MOVILIDAD
ESTUNDIANTIL (HISZPANIA)
oraz **VITALIS GmbH (Niemcy)**

Projekty unijne



**Praktyki zagraniczne w ramach projektu „Europejskie kompetencje szansą na sukces” – program Erasmus+
- Lipsk, Walencja**

Partnerzy:
EUROPA MOVILIDAD
ESTUNDIANTIL (HISZPANIA)

Projekty unijne



**Praktyki zagraniczne w ramach projektu „Europejskie kompetencje szansą na sukces II” – program Erasmus+
- Faro/Quarteira, Walencja**

Projekty unijne

Lp.	PROJEKTY UNIJNE	POZYSKANE ŚRODKI
1.	Program Leonardo da Vinci - Uczenie się przez całe życie (2012-2014)	599 817 zł (70 osób)
2.	Program Erasmus + Kształcenie i szkolenia zawodowe (2015-2021)	1 578 369 zł (144 osób)

Założone cele uwzględniające system ECVET:

- Podniesienie kwalifikacji uczniów ZSG poprzez udział w mobilnościach oraz staży zagranicznych w przedsiębiorstwach lub w placówkach kształcenia/szkolenia zawodowego.
- Podniesienie umiejętności i kwalifikacji nauczycieli ze szczególnym uwzględnieniem kompetencji językowych, kulturowych, metodycznych i ITI.
- Podniesienie jakości nauczania przedmiotów zawodowych dotyczących nowych technologii, rozwiązań organizacyjnych i technicznych oraz metodyki nauczania przedmiotów zawodowych.
- Podniesienie europejskiego wymiaru szkoły

Korzyści dla ucznia:

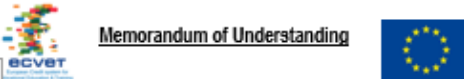
- Uzyskanie kwalifikacji i osiągnięć, które w sposób przejrzysty można porównać z kompetencjami stażystów z różnych krajów - na podstawie Porozumienia o Programie Zajęć.
- Zdobyte kwalifikacje udokumentowane są w Karcie Oceny Umiejętności Praktykanta uznawanych przez partnerów projektu.
- Instytucja wysyłająca automatycznie uznaje uzyskane kompetencje w kraju mobilności, bez konieczności ponownego potwierdzenia uzyskanych kompetencji
- Wzrost umiejętności zawodowych, zwiększenie poziomu motywacji, poszerzenie kompetencji kulturowych i wzrost kompetencji osobistych.
- Możliwość zdobywania nowej wiedzy i umiejętności poprzez realizację mobilności na odmiennym europejskim rynku pracy.

Korzyści dla instytucji:

- wzrost prestiżu i znaczenia instytucji na lokalnym, regionalnym i krajowym rynku
- zwiększenie atrakcyjności oferty edukacyjnej
- podniesienie poziomu i jakości kształcenia w instytucji wysyłającej
- poszerzenie umiejętności zarządzania i organizacji staży w kontekście potrzeb partnerów
- podniesienie kwalifikacji własnego personelu i stworzenie bardziej nowoczesnego i dynamicznego zespołu
- zwiększenie atrakcyjności organizacji w dziedzinie kształcenia i szkolenia na płaszczyźnie europejskiej
- wzmocnienie procesów przejścia pomiędzy kształceniem formalnym a zatrudnieniem i przedsiębiorczością

Porozumienie o Partnerstwie - Memorandum of Understanding -

Zajęcia 140 ECVET Memorandum of Understanding - B1T



Memorandum of Understanding

'File code' of the Memorandum of Understanding (optional)

Project title: „Europejskie kompetencje szansą na sukces II”.

1. Objectives of the Memorandum of Understanding

The Memorandum of Understanding⁴ (MoU) forms the framework for cooperation between the competent institutions. It aims to establish mutual trust between the partners. In this Memorandum of Understanding partner organisations mutually accept their respective criteria and procedures for quality assurance, assessment, validation and recognition of knowledge, skills and competence for the purpose of transferring credit.

Are other objectives agreed on? Please tick as appropriate
 Yes – these are:

2. Organisations signing the Memorandum of Understanding

Organisation 1	
Country	Poland
Name of organisation	Zespół Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp.
Address	ul. Długa 34, 95-400 Gorzów Wlkp.
Telephone/fac	+48527225242
E-mail	zsggors@wp.pl
Website	www.zsg-gorsow.pl
Contact person	Wojciecha Pawłowska
	Dyrektor
Telephone/fac	+48527225242
E-mail	zsggors@wp.pl

Please Memorandum and to be done on the establishment of a MoU, please refer to the EC/ET User Guide. Using EC/ET for recognition, mobility, etc. This is a list of the EC/ET User Guide - Revised version - including the partner for quality assurance - available at http://ec.europa.eu/education/ECVET/Infofile_Web.pdf

1

Zajęcia 140 ECVET Memorandum of Understanding - B1T

Organisation 2	
Country	Cyprus
Name of organisation	ΕΥΡΩΠΑ ΜΟΧΛΙΩΔΕΣ ΕΣΤΙΔΙΟΤΙΣ (Ε.Μ.Ε.)
Address	Αντίετα Κοιτίστια 17, πύκ 24, Ράιεα δε Λα Ράιεα δε Ρεμάρ
Telephone/fac	+34852773421
E-mail	e.moves@ehoc.as
Contact person	Name: Francisco Salas Mampou, Director Position: Project coordinator
Telephone/fac	+34852773421
E-mail	e.moves@ehoc.as

3. Other organisations covered by this Memorandum of Understanding (if appropriate)

Explanatory note:
For MoUs established within a broader context (such as agreements set up by sector based organisations, chambers, regional or national authorities), a list of organisations (VET providers, companies, etc) who are able to operate in the framework of the MoU can be added. This list can consist of their names or it can refer to the type of VET providers. The list can be included as an annex.

4. The qualification(s) covered by this Memorandum of Understanding

Qualification 1	
Country	Poland
Title of qualification	T. 07 - Piekarnictwo i cukiernictwo T. 07 - Spozyczenie pokarmu i napojow
EQF level (if appropriate)	ISCED 3
NCF level (if appropriate)	ISCED 3A
Unit(s) of learning outcomes for the mobility phases (refer to enclosure in the annex, if applicable)	Restauracja Pizaria
Enclosures in annex - please tick as appropriate	<input checked="" type="checkbox"/> European Certificate Supplement <input type="checkbox"/> The learning outcomes associated with the qualification <input type="checkbox"/> Description of the unit(s) of learning outcomes for the mobility <input checked="" type="checkbox"/> Other description of learning outcomes contained in learning agreements

2

Zajęcia 140 ECVET Memorandum of Understanding - B1T

Qualification 2	
Country	Poland
Title of qualification	T.18 - Organizacja systemów i usług gastronomicznych
EQF level (if appropriate)	ISCED 3
NCF level (if appropriate)	ISCED 3A
Unit(s) of learning outcomes for the mobility phases (refer to enclosure in the annex, if applicable)	Restauracja Pizaria
Enclosures in annex - please tick as appropriate	<input type="checkbox"/> European Certificate Supplement <input type="checkbox"/> The learning outcomes associated with the qualification <input type="checkbox"/> Description of the unit(s) of learning outcomes for the mobility <input checked="" type="checkbox"/> Other description of learning outcomes contained in learning agreements

Qualification 3	
Country	Poland
Title of qualification	T. 12 - Planowanie i prowadzenie usług w recepcji
EQF level (if appropriate)	ISCED 3
NCF level (if appropriate)	ISCED 3A
Unit(s) of learning outcomes for the mobility phases (refer to enclosure in the annex, if applicable)	Restauracja Pizaria
Enclosures in annex - please tick as appropriate	<input type="checkbox"/> European Certificate Supplement <input type="checkbox"/> The learning outcomes associated with the qualification <input type="checkbox"/> Description of the unit(s) of learning outcomes for the mobility <input checked="" type="checkbox"/> Other description of learning outcomes contained in learning agreements

Qualification 4	
Country	Poland
Title of qualification	T. 13 - Obsługa gości w obsłudze i w recepcji w hotelarstwie
EQF level (if appropriate)	ISCED 3
NCF level (if appropriate)	ISCED 3A
Unit(s) of learning outcomes for the mobility phases (refer to enclosure in the annex, if applicable)	Restauracja Pizaria

3

Porozumienie o Partnerstwie - Memorandum of Understanding -

- Jest to kontrakt zawarty przed mobilnością pomiędzy instytucją wysyłającą a instytucją przyjmującą
- Dokument zawiera:
 - dane instytucji wysyłającej
 - dane instytucji przyjmującej
 - nazwy kwalifikacji
 - określenie poziomu Europejskich i Krajowych Ram Kwalifikacji
 - wskazanie jednostek efektów uczenia się
 - informacje dotyczące oceny, dokumentacji, walidacji i uznania

Opis działań szkoleniowych – Program praktyk –



Projekt współfinansowany w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus +



OPIS DZIAŁAŃ SZKOLENIOWYCH - PROGRAM PRAKTYK

dla zawodu **szef kuchni żywienia i usług gastronomicznych**

Program praktyk został przygotowany
przez Zespół Szkół Gastronomicznych im. **Bolesława Gajewskiego - Karłowicz** w Gorzowie Wielkim
w współpracy z EUROPA: MOVILIDAD ESTUDIANTE (E.M.E.) SL
w ramach projektu „Europejskie kompetencje szefów na sukces II”
wspofinansowanego w ramach programu ERASMUS +.

Czas trwania: 160 godzin

Program praktyki obejmuje zapoznanie się z nabywaniem umiejętności zawodowych na różnych stanowiskach pracy w rzeczywistych warunkach.

Lp.	Dział	Liczba godzin
1.	Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym	10
2.	Czynności związane z produkcją gastronomiczną	70
3.	Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych	80
RAZEM		160 godzin

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym

Uzasadnienie efekty kształcenia

Cel: po zrealizowaniu zajęć potrafisz:

- dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;
- określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;
- zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;
- określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;
- wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza i technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
- dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;

Zespół Szkół Gastronomicznych im. **Bolesława Gajewskiego - Karłowicz**
ul. Chłopa 23, 90-400 Gorzów Wielki
tel. 95 721 52 42, e-mail: szg@sg.gorzow.pl
PROJEKT: „Europejskie kompetencje szefów na sukces II”



Projekt współfinansowany w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus +



- uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;
- wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
- zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadomienia;
- powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
- określić stany zagrożenia zdrowia i życia;

Materiał kształcenia

- Kartowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.
- Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
- przygotowanie stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
- środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych.
- Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
- Procedury udzielania pierwszej pomocy.
- Instrukcja pracy na różnych stanowiskach.

3. Czynności związane z produkcją gastronomiczną

Uzasadnienie efekty kształcenia

Cel: po zrealizowaniu zajęć potrafisz:

- określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;
- uzasadnić zagrożenia w pracy w gastronomii;
- uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
- dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
- przygotować przepisy prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa sanitarnego
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej
- określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;
- ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
- określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
- zidentyfikować surowce do dodadki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;

Zespół Szkół Gastronomicznych im. **Bolesława Gajewskiego - Karłowicz**
ul. Chłopa 23, 90-400 Gorzów Wielki
PROJEKT: „Europejskie kompetencje szefów na sukces II”



Projekt współfinansowany w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus +



- zidentyfikować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
- uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami
- zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
- dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
- przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach;
- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i eksploatacji potraw i napojów;
- zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
- rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym
- zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
- zastosować zasady oceny ergonomii;
- zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;
- zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych
- w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do praktykowania zamówień składanych przez klientów do kuchni;
- zastosować zasady pobierania, zabezpieczenia i przechowywania próbek kontrolnych żywności;
- zastosować procedury kontroli-pomiarowe;
- zastosować systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
- ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;
- skoryzować z programów komputerowych;
- wyodrębnić encje żywności mające wpływ na jakość;
- ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności z standardem jakości dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
- wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
- określić sposób postępowania ze środkami żywności, w którym zasady zmiany podczas przechowywania;
- wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
- wskazać zastosowanie urządzeń cząści magazynowej zakładu gastronomicznego;
- obsługiwać urządzenia do przechowywania żywności;
- ocenić znaczenie rozwiązani funkcjonalnych zakładów gastronomicznych dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
- wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
- sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
- dobrać metody i techniki do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;

Zespół Szkół Gastronomicznych im. **Bolesława Gajewskiego - Karłowicz**
ul. Chłopa 23, 90-400 Gorzów Wielki
PROJEKT: „Europejskie kompetencje szefów na sukces II”



Opis działań szkoleniowych

– Program praktyk –

- **Jest to dokument zawarty przed mobilnością pomiędzy instytucją wysyłającą, instytucją przyjmującą a uczestnikiem**
- **Dokument zawiera:**
 - **zagadnienia związane z nabywaniem umiejętności zawodowych na różnych stanowiskach pracy w rzeczywistych warunkach**
 - **warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**
 - **kryteria oceny i metody sprawdzania efektów kształcenia**
 - **prawa i obowiązki stażysty**
 - **prawa i obowiązki instytucji przyjmującej względem stażysty**

Porozumienie o programie zajęć

- Jest to dokument zawarty przed mobilnością pomiędzy instytucją wysyłającą, instytucją przyjmującą a uczestnikiem
- Dokument zawiera:
 - dane uczestnika
 - dane organizacji wysyłającej
 - dane organizacji przyjmującej
 - czas trwania zagranicznej mobilności
 - opis kwalifikacji uczestnika (dotychczasowa wiedza, umiejętności i kompetencje)
 - opis efektów uczenia się, które mają zostać osiągnięte podczas mobilności
 - opis działań szkoleniowych (np. miejsce szkolenia, zadania uczestnika, kursy)
 - informacje nt. oceny efektów uczenia się
 - przebieg procesu walidacji efektów uczenia się

Cover-Letter-Europass CV-Europass

DANIEL PELECHATY

📍 Mościzki 1A, 65-400 Włocławek (Poland)
📞 728607314 📧 daniel.pelechaty@onet.pl

Gorzów Wielkopolski, 26 January 2019
Temat:

Dear Sir/Madam,

I would like to present my candidacy for the position of an apprentice in your restaurant.

Less than a year ago, I started working as a junior cook. I have worked so far in two restaurants: "Pieśń" and "Lelnie Ustronie". While working in the first restaurant, I learned to make professional mono-portions and create Fine Dine dishes. In the second restaurant I was also involved in preparing and serving appetizers for guests in the restaurant. I had the opportunity to be a laureate of a many culinary competitions and a finalist of some of the most prestigious competitions in Poland, for example "Puchar Polski Mięsa Drobiowego". I think that acquired skills will be useful to me at work in your restaurant.

I am a smiling person, I easily make contact with clients. I'm strong, I can stand the whole day working on the kitchen with no problem. My next advantage is punctuality and availability - I can work both in the afternoons and late evening hours. I like dynamic and effective work. I am a person who eagerly absorbs knowledge and steadfastly pursues the goal.

Sincerely,
DANIEL PELECHATY



PERSONAL INFORMATION DANIEL PELECHATY

📍 Mościzki 1A, 65-400 Włocławek (Poland)
📞 728607314
📧 daniel.pelechaty@onet.pl

JOB APPLIED FOR Apprentice

WORK EXPERIENCE

01/06/2018 - Present Zespół Szkół Gastronomicznych im. Fabryni Gajewskiej - Katedra w Gorzowie Wlkp., Technikum nr 3 Techniki Żywności i usług gastronomicznych

01/07/2018 - 09/09/2018 Cook
Hotel and Restaurant "Lelnie Ustronie", Włocławek (Poland)

09/09/2018 - 09/11/2018 Cook
Restaurant "Pieśń", Gorzów Wielkopolski (Poland)

EDUCATION AND TRAINING

"Basics of sushi"
Studio Kulinarne "Let's Cook", Gorzów Wielkopolski (Poland)

Hotel workshops
Zespół Szkół Gastronomicznych im. Fabryni Gajewskiej - Katedra w Gorzowie Wlkp., Technikum nr 3, Gorzów Wielkopolski (Poland)

Culinary
Zespół Szkół Gastronomicznych im. Fabryni Gajewskiej - Katedra w Gorzowie Wlkp., Technikum nr 3, Gorzów Wielkopolski (Poland)

Monoporcje
Studio Kulinarne "Let's Cook", Gorzów Wielkopolski (Poland)

Culinary Workshops with Puchar (Brodnicki)
Almar Warszawa, Warszawa (Poland)

PERSONAL SKILLS

Maternal language(s) Polish

Foreign language(s)

	UNOFFICIAL		OFFICIAL		WRITING
	Listening	Reading	Written interaction	Oral interaction	
English	A2	B1	B1	B1	B2



Curriculum Vitae

DANIEL PELECHATY

Levels: A and A2 (Basic user) B1 and B2 (Independent user) C1 and C2 (Proficient user)
2018/06/01 - 2018/09/09: Restaurant "Pieśń" in Włocławek

Job-related skills
Assessments
Learning speed
Patience
Accuracy
Creativity
Ability to work in a team

Cover-Letter-Europass CV-Europass

- **Są to dokumenty sporządzone przez uczestników i przygotowywane podczas zajęć z przygotowania językowego.**
- **Stanowiły jeden z czynników wpływających na dobór osób do poszczególnych hoteli lub restauracji.**

Karta oceny umiejętności praktykanta



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus +



KARTA OCENY UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYKANTA

Nazwisko i imię:

Miejsce odbywania praktyk:

Data stażu:

Nazwa instytucji dokonującej oceny: **EUROPA MOVILEDAD ESTUDIANTIL (E.M.E.)**

Nazwa zawodu: **technik żywienia i usług gastroonomicznych**

Jednostka efektów uczenia się	Efekty uczenia się:	Ocena po 4 tygodniach stażu – odwołanie efektów kształcenia (Pracę zapiszaj w właściwej odpowiedzi)	
Zachowanie zasad bezpieczeństwa na stanowisku pracy	1) przestrzega zasad BHP oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony ppoż. i higieny pracy 2) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych 3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa	TAK	NIE
Kompetencje językowe	1) komunikuje się w języku angielskim w czasie pracy i w środowisku pracy 2) posługuje się słownictwem branżowym w zakresie realizowanych zadań zawodowych 3) posługuje się dokumentacją w języku angielskim, korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji	TAK	NIE
Kompetencje personalne i społeczne	1) planuje i współdziała w międzyzawodowym zespole 2) radzi sobie ze stresem 3) aktywnie bierze udział w środowisku wielonarodowym i wielokulturowym 4) jest inicjatywnej wobec innych na i narzędzi, prowadzi prace zespołowe i staży 5) jest kreatywny i otwarty na zmiany	TAK	NIE
Kompetencje zawodowe	1) definiuje warunki do przechowywania żywności 2) służy jako świadoma do przechowywania żywności 3) definiuje metody sterowania żywności	TAK	NIE

Zespół Szkół Gastroonomicznych Im. Fedeo Gajewskiej – Karnauć
ul. Chłopa 25, 66-002 Izbica Wlkp.
tel. 65 732 52 42, e-mail: zap@szk.gajewski.pl
PROJEKT: „Europejskie kompetencje stażu na sukces II”



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus +



Kompetencje zawodowe	Wzrost umiejętności praktycznych	1) wyznacza metody i techniki sporządzania potraw i napojów	TAK	NIE
		2) definiuje warunki do sporządzania potraw i napojów	TAK	NIE
		3) sporządza półprodukt oraz potrawy i napoje	TAK	NIE
		4) służy jako ekspert i świadoma do sporządzania i składowania potraw i napojów	TAK	NIE
		5) porządkuje, dekoruje i wystraja potrawy i napoje	TAK	NIE
	Wykonanie zadań praktycznych	1) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów	TAK	NIE
		2) wyznacza rodzaje kart menu	TAK	NIE
Planowanie i realizacja zadań zawodowych	1) określa zakres intelektualnych usług pracy zadań	TAK	NIE	
	2) określa funkcje i obowiązki na powierzonych stanowiskach pracy	TAK	NIE	
	3) przygotowuje plan kosztowności do obsługi gości indywidualnych i imprez okazjonalnych	TAK	NIE	
	4) definiuje oraz realizuje zadania i budżet obiektu	TAK	NIE	
	5) definiuje urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastroonomicznych	TAK	NIE	
6) służy jako świadoma i ekspert do wykonania usług gastroonomicznych	TAK	NIE		
7) wykonuje czynności porządkowe	TAK	NIE		

Sprawdzanie umiejętności uczenia odbywa się przez cały okres realizacji praktyki zawodowej na podstawie: obserwacji pracy uczenia, wykonania powierzonego zadania (sporządzenie wymaganych potraw i napojów oraz przygotowanie zakrycia stołu na organizację imprezy okolicznościowej), rozmowy podsumowującej, wyciągnięte w miejscu odbywania praktyki, sposobu prowadzenia dzienniczka praktyki zawodowej.

Formy indywidualizacji pracy uczenia: dostosowania warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczenia i możliwości uczenia.

Przy ocenie praktykanta stosuje się 6-stopniową skalę ocen:

• odliczony	(6)	wykonanie 27 – 28 zadań
• bardzo dobry	(5)	wykonanie 24 – 26 zadań
• dobry	(4)	wykonanie 20 – 23 zadań
• dostateczny	(3)	wykonanie 14 – 19 zadań
• dopuszczający	(2)	wykonanie 8 – 13 zadań
• niedostateczny	(1)	wykonanie 0 – 7 zadań

Ocena końcowa:

Miejscowość, data

Podpis i pieczęć:

Zespół Szkół Gastroonomicznych Im. Fedeo Gajewskiej – Karnauć
ul. Chłopa 25, 66-002 Izbica Wlkp.
tel. 65 732 52 42, e-mail: zap@szk.gajewski.pl
PROJEKT: „Europejskie kompetencje stażu na sukces II”

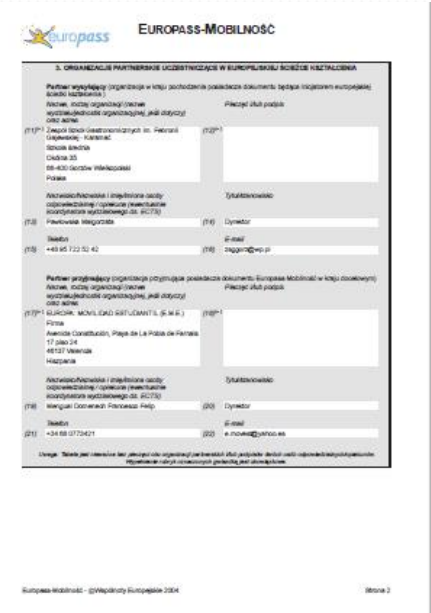
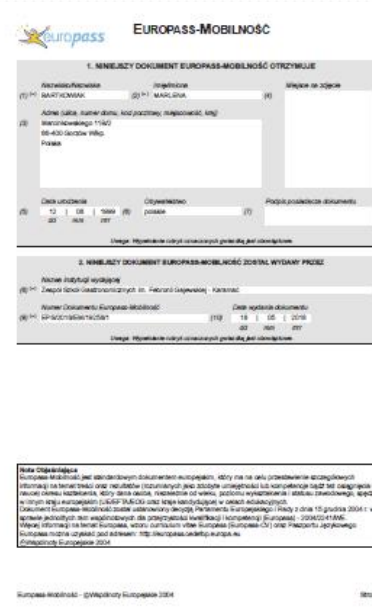
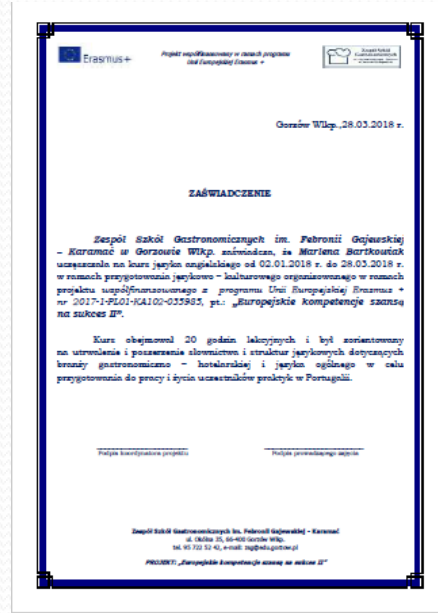


Karta oceny umiejętności praktykanta

- **Jest to dokument określający stopień osiągniętych kompetencji przez praktykanta.**
- **Zawiera założone efekty, stopień ich realizacji i weryfikację osiągniętych celów.**

Certyfikaty

ECVET



ECVET

Katalog przykładów

4.2. Opis weryfikacji i dobór metod do efektów uczenia się

- Przykład 4.2.1. Ogólny opis zakładanego przebiegu weryfikacji oraz dokumentowania osiągnięć

4.3. Karty weryfikacji efektów uczenia się, obserwacji i ocen

- Przykład 4.3.1. Karta weryfikacji efektów uczenia się wraz z kryteriami weryfikacji
- Przykład 4.3.5. Karta oceny praktykanta



Podziękowania

Niniejsza publikacja powstała w dużej mierze na podstawie analizy bogatego zasobu dokumentów udostępnionych przez instytucje realizujące projekty mobilności edukacyjnej w programie Erasmus+ i projekty dofinansowane z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER VET).

Uprzejmie dziękujemy osobom, które chciały podzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem. Szczególne podziękowania składamy na ręce autorów przykładów opisanych w części czwartej niniejszej publikacji, tj.:

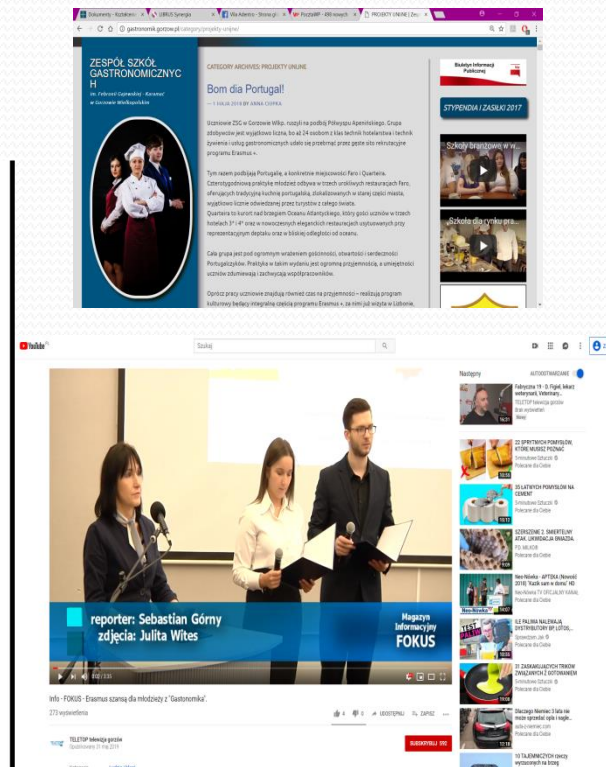
- » przedstawicieli Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Chojnie,
- » Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Ornontowicach,
- » Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim,
- » Zespołu Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim,
- » Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie,
- » Zespołu Szkół Ekonomiczno-Turystyczno-Hotelarskich im. Władysława Grabskiego w Łodzi.

Gorąco zachęcamy Państwa do dzielenia się wiedzą i do współpracy przy kolejnych przedsięwzięciach podejmowanych na rzecz podnoszenia jakości mobilności edukacyjnej.

Upowszechnienie



Upowszechnienie





DZIEKUJĘ ZA UWAGĘ!