



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



PRZYGOTOWANIE SZKOLENIA (2)

KUCHARZ

4

CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA



WŁAŚCIWIE DOBRANE METODY
NAUCZANIA UMOŻLIWIAJĄ OSIĄGNIĘCIE
ZAKŁADANYCH CELÓW SZKOLENIA.
DZIĘKI TEMU ZDOBYTE UMIEJĘTNOŚCI
SPRAWDZĄ SIĘ
PODCZAS CODZIENNYCH OBOWIĄZKÓW
ZAWODOWYCH.

ABY DOBRAĆ NAJBARDZIEJ EFEKTYWNE
METODY, NALEŻY WZIĄĆ POD UWAGĘ
WIELE ASPEKTÓW.



CEL PRZYGOTOWANIA SZKOLENIA

W TYM MODULE ZAJMIEMY SIĘ
PRZYGOTOWANIEM SZKOLENIA OD STRONY
TECHNICZNEJ, CZYLI DOBIERZEMY
NAJLEPSZE METODY PRACY Z GRUPĄ
I ŚRODKI DYDAKTYCZNE.



SKUTECZNE NAUCZANIE

Uczysz się przez to, co...

→ WIDZISZ

→ SŁYSZYSZ

→ WYCZUWASZ SMAKIEM

→ WYCZUWASZ WĘCHEM

→ DOTYKASZ



→ ROBISZ

→ SOBIE WYOBRAŻASZ

→ CZUJESZ

→ WYCZUWASZ INTUICYJNIE



**GDY WIESZ, CZEGO MASZ NAUCZYĆ,
ZASTANÓW SIĘ, JAK TO ZROBIĆ SKUTECZNIE**

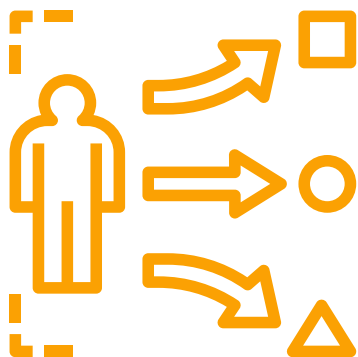


Chcąc przekazać kucharzom nową wiedzę i nauczyć ich nowych umiejętności, powinien wiedzieć, że skutek zależy od sposobów przekazu i preferowanego stylu uczenia się.

Uczymy się

- ➔ ok. 10% z tego, co czytamy,
- ➔ ok. 20% z tego, co słyszymy,
- ➔ ok. 30% z tego, co widzimy,
- ➔ ok. 50% z tego, co widzimy i słyszymy,
- ➔ ok. 70% z tego, co mówimy,
- ➔ ok. 90% z tego, co mówimy i robimy.

SKUTECZNE NAUCZANIE



**WIESZ, CZEGO MASZ NAUCZYĆ.
ALE JAK TO ZROBIĆ NAJLEPIEJ?**

PO CZYM ROZPOZNAĆ TYPY UCZESTNIKÓW SZKOLENIA?



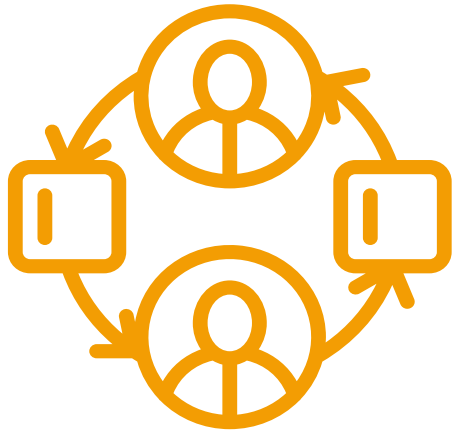


PODCZAS KURSU CARVINGU I STOPNIA:

- ➔ **wzrokowiec** najwięcej skorzysta z obejrzenia noży do carvingu, fotografii przedstawiających przebieg tworzenia poszczególnych rzeźb, obserwacji pokazu, kolegów przy pracy oraz zapamiętaniu obrazu tego, co sam robi, zapamięta kolory warzyw i owoców, które widzi i których używa.
- ➔ **słuchowiec** najwięcej skorzysta z komentarza do prezentacji, wykładu, instruktażu poprzedzającego poszczególne ćwiczenia,
- ➔ **działający** najwięcej skorzystają z praktycznego wykonywania ćwiczeń: cięć, rzeźbienia i układania kompozycji.

SKUTECZNE NAUCZANIE

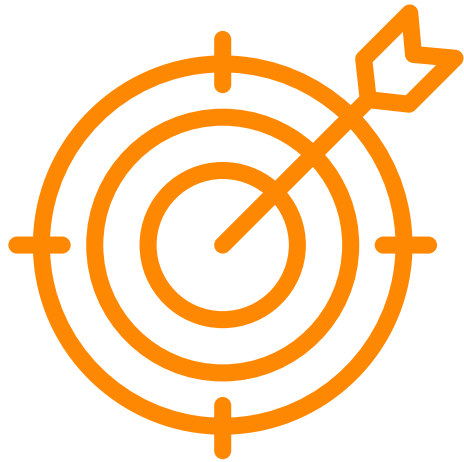
**KAŻDY Z UCZESTNIKÓW SZKOLENIA POSIADA WSZYSTKIE
RAZEM SKOMPONOWANE SPOSOBY NAUKI.**



Bez względu na swoje zainteresowania i predyspozycje, zarówno uczestnicy kursów kucharskich czy carvingu różnych stopni, cukiernictwa, jak i szkoleń specjalistycznych dotyczących np. kuchni wegańskiej, francuskiej, włoskiej czy tajskiej, wykorzystują wszystkie rodzaje przyswajania wiedzy i umiejętności.

Różnice między uczącymi się polegają na odmiennych proporcjach w udziale poszczególnych typów odbioru i na ogół dominacji jednej z nich.

SKUTECZNE NAUCZANIE



WYBIERZ ODPOWIEDNIE METODY
PRZEKAZYWANIA WIEDZY.

**Każde zagadnienie można przedstawić różnymi metodami.
Stosuj te, które:**

- ➔ uwzględniają różnice w stylach uczenia się uczestników,
- ➔ dają najlepsze efekty,
- ➔ pozwalają stworzyć dobrą atmosferę,
- ➔ gwarantują rzetelny przekaz,
- ➔ są możliwe do stosowania w określonych warunkach.



METODY PODAJĄCE

To tradycyjne metody przekazywania wiedzy.

Pamiętaj, że skupienie uwagi na tym, co się słyszy, nie trwa zbyt długo.

Słuchacze wyniosą z wykładu tylko 20% tego, co im przekażesz.



METODY PODAJĄCE NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANE NA SZKOLENIACH

- wykład werbalne przekazywanie informacji – np. *różnice pomiędzy owocami miękkimi i twardymi*
- pogadanka rozmowa z uczestnikami szkolenia i odwoływanie się do ich wiedzy i doświadczeń, np. *na temat sortowania owoców według ich przydatności,*
- opowiadanie słowne przedstawienie jakiejś akcji lub zdarzenia, np. *ostatniego ogólnopolskiego konkursu carvingu,*

METODY PODAJĄCE NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANE NA SZKOLENIACH

- ➔ opis charakteryzowanie przedmiotów, zjawisk, czynności nieznanym uczestnikom – np. *pracy mistrzów carvingu z Tajlandii*
- ➔ anegdota krótkie opowiadanie o jakimś zabawnym lub niezwykłym zdarzeniu, zakończone zaskakującą, dowcipną puentą np. *historia o rozpadającym się w trakcie bankietu łabędziu wyrzeźbionym z arbuza*
- ➔ objaśnienie
lub
instruktarz wytłumaczenie umożliwiające zrozumienie zjawiska, np. *dlaczego rzeźby z owoców i warzyw najlepiej przechowywać w zimnej wodzie*

METODY PROBLEMOWE

Metody tego typu są o wiele skuteczniejsze od metod podawczych. Dzięki zaangażowaniu uczestników w rozwiązywanie stawianych im przez trenera problemów aktywizują się i sami dążą do końcowego rozwiązania. Należy nie zapominać, że tego typu metody są bardziej wymagające od uczestników, ale i od trenera, który musi aktywnie korygować i określać drogę do rozwiązania problemu.



METODY PROBLEMOWE

najczęściej stosowane podczas szkoleń i kursów

- wykład problemowy
wykład polegający na postawieniu przez trenera problemu a następnie wskazywanie możliwych rozwiązań i konsekwencji, na przykład: *na przyjęcie weselne dla 60 osób zamówiono śledzie marynowane. Receptura przewiduje użycie octu 10 %, natomiast jego ilość w magazynie jest niewystarczająca, znajduje się natomiast ocet winny 6%.*
- wykład kontrowersyjny
polega na przeplataniu go wypowiedziami uczestników lub wykonywaniu przez nich zadań np. *Zalety i wady stosowania systemu cook&chill podczas organizacji dużych imprez.*
- klasyczna metoda problemowa
polega na samodzielnym rozwiązywaniu sytuacji problemowej przez uczących się i wskazaniu możliwych rozwiązań np. *prowadzący opisuje sytuację, w której przekazano kucharzowi skargę z sali, że gość, który zamówił piezzonego bażanta znalazł w nim śrut.*

METODY AKTYWIZUJĄCE najczęściej stosowane podczas szkoleń i kursów

- ➔ metody przypadków i sytuacyjna

polegają na przedstawieniu uczestnikom opisu przypadku lub sytuacji i zmotywowaniu ich do oceny wydarzeń, wskazania możliwych rozwiązań, *np. zamówiono uroczysty obiad na 60 osób, tymczasem ilość przybyłych gości jest o 10 osób większa*
- ➔ różne rodzaje dyskusji

polegają na zorganizowanej w różny sposób wymianie myśli i poglądów na dany temat, wspomagają zarówno kształcenie merytoryczne jak i rozwijanie kompetencji społecznych *np. Czy w zakładach gastronomicznych warto stosować metodę sous vide?*
- ➔ metody praktyczne

polegają na praktycznym wykonywaniu ćwiczeń obejmujących nowe zadania zawodowe. Zostały omówione w dalszej części.



METODY PROBLEMOWE - AKTYWIZUJĄCE

Aktywność i twórczość to kwintesencja pracy każdego kucharza. Wspomniane metody angażują wszystkie zmysły uczestników szkolenia co sprawia, że są najlepsze pod kątem poznawania nowej wiedzy i zdobywania umiejętności.

Ich stosowanie sprawia, że uczenie staje się aktywne i kreatywne tak jak praca w kuchni



METODY PROGRAMOWE

Najważniejszym elementem tego rodzaju nauczania jest odpowiedni program komputerowy, w którym zawarty jest odpowiednio uporządkowany **zbiór poleceń**.

Wykonanie polecenia może być uwarunkowane wykonaniem poprzedniego.

W procesie tym nie musi uczestniczyć trener.

Przykładem może być:

sporządzanie zapotrzebowania surowcowego
na przyjęcie z okazji jubileuszu firmy,
z użyciem programu komputerowego.

METODY EKSPONUJĄCE

(angażujące głównie zmysł wzroku) **wykorzystywane w szkoleniach i na kursach**

- ➔ pokazy

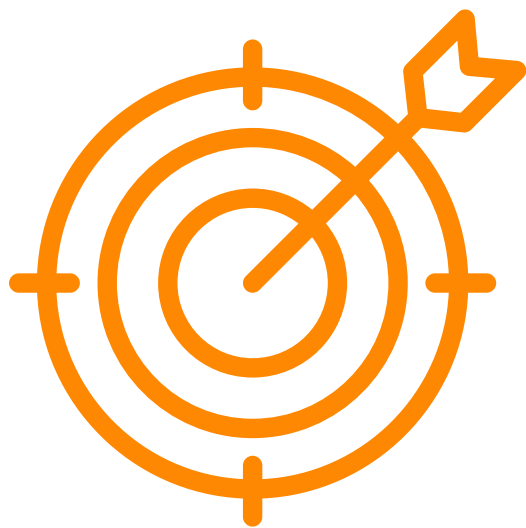
polegają na prezentacji sposobu wykonania zadania, *np. trener sam pokazuje prawidłowy przebieg rzeźbienia róży w arbuzie*
- ➔ filmy

są szczególnie przydatne, gdy warunki szkolenia znacznie odbiegają od rzeczywistych, w jakich kształcone zadania zawodowe mają być wykonywane lub gdy nie pozwalają one na przeprowadzenie pokazu lub ćwiczeń *np. prezentacja pieczenia łososi na rożnie na imprezie plenerowej*
- ➔ scenki

stosowane głównie podczas kształcenia kompetencji społecznych, ukazują możliwe reakcje i zachowania ludzi *np. reakcje kucharzy na negatywne uwagi z sali*
- ➔ wystawy

są rozbudowanymi ekspozycjami, organizowanymi głównie na targach branżowych i konkursach, *np. ekspozycja dekoracji wykonanych techniką carvingu*





METODY PRAKTYCZNE

Powszechnie stosowane w szkoleniu kucharzy, ponieważ wiążą się bezpośrednio z wykonywaniem czynności, które mają być wykształcone.

Metody te mają najlepszą skuteczność, ponieważ łączą przekaz werbalny, obraz i aktywizację uczestnika.

Zakładają pełną aktywność uczestników na szkoleniach.



DOBÓR METOD

METODY PRAKTYCZNE najczęściej stosowane w szkoleniach dla kelnerów

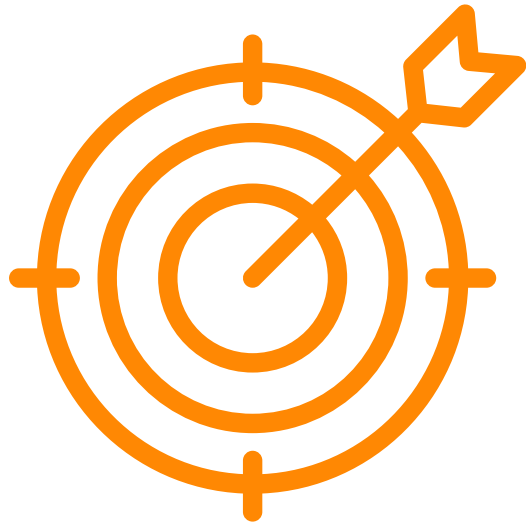
- ➔ **POKAZ Z OBJAŚNIENIEM** połączenie pokazu z objaśnianiem dotyczących prezentowanego obiektu lub zjawiska, np. *pokaz pieca konwekcyjnego najnowszej generacji wraz z objaśnieniem jego funkcji i działania*
- ➔ **POKAZ Z INSTRUKTAŻEM** połączenie pokazu z wyjaśnieniem sposobu postępowania i kolejnością wykonywania czynności np. *pokaz wycinania kwiatów w cukinii wraz z instruktażem*

DOBÓR METOD

METODY PRAKTYCZNE najczęściej stosowane w szkoleniach dla kelnerów

- ➔ **ĆWICZENIA
PRZEDMIOTOWE,
LABORATORYJNE,
PRODUKCYJNE**
praktyczne wykonywanie zadań zawodowych w warunkach umownych, nisko symulowanych i rzeczywistych, np. *zastosowanie batatów w potrawach*
- ➔ **PRZYGOTOWYWANIE
PROJEKTU**
opracowywanie projektu usługi, systemu lub przedmiotu wraz z przynależnymi informacjami, np. *projektu dekoracji stołu bankietowego z wykorzystaniem rzeźb z owoców i warzyw wykonanych techniką carvingu*

DOBÓR METOD



METODY PRAKTYCZNE

Pokazy, ćwiczenia, projekty są metodami bardzo skutecznymi, dzięki którym można zdobywać wiedzę i umiejętności stopniowo i z wzrastającą trudnością.

Metoda **action learning** jest skonstruowana „odwrotnie”. Skupia się na analizie dokonanych już działań, z której wyłania się wiedza prowadząca w konsekwencji do poprawy umiejętności i jakości przyszłych zachowań. Analiza ta obejmuje odpowiadanie na pytania:

gdzie?, kto?, kiedy?, co?, dlaczego?, jak dużo?, jak wiele?



METODY PRAKTYCZNE – action learning

Na przykład po obserwacji :

- ➔ wycinania rzeźb z twardych warzyw (marchwi, pietruszki, selera, rzodkwi),
- ➔ wykonywania elementów dekoracyjnych z karmelu,
- ➔ filmu ukazującego sporządzanie potraw według zasad kuchni molekularnej

należy wypunktować wszystkie poprawnie wykonane czynności, wszystkie zauważone błędy, zastanowić się jak dużo ich było, dlaczego je popełniono i co zrobić, by ich uniknąć w przyszłości.

DOBÓR METOD



METODY PRAKTYCZNE

PO PROSTU TO RÓB!

Nie ma takich czynności, których dałoby się nauczyć
sprawnie wykonywać
bez ćwiczeń praktycznych.

BEZ WYSIŁKU SIĘ NIE UDA!

DOBÓR METOD

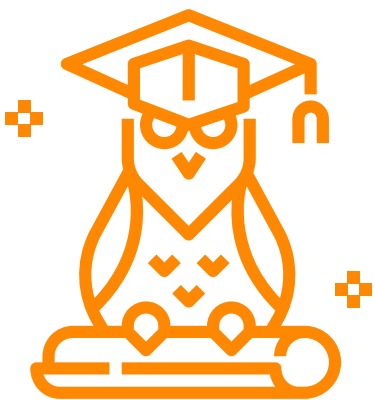


PRACA Z GRUPĄ METOD NA SZKOLENIU POWINIEN UWZGLĘDNIĄĆ:

- założone cele,
- rodzaje i tematykę treści kształcenia,
- różnorodność uczestników,
- warunki szkolenia (czas, liczbę uczestników, dostępne środki itp.)

Można je ze sobą łączyć, co pozwoli na elastyczne przechodzenie z jednych zagadnień na inne.

DOBÓR METOD



PONIEWAŻ UMYSŁ NIE MOŻE SIĘ SKUPIAĆ
NA WSZYSTKIM, MAŁO INTERESUJĄCE, NUDNE
I EMOCJONALNIE MONOTONNE ZAJĘCIA
PO PROSTU **NIE ZOSTANĄ ZAPAMIĘTANE.**

ŚRODKI DYDAKTYCZNE



ŚRODKI
DYDAKTYCZNE

Są to konkretne, materialne przedmioty wspomagające proces przekazywania-zdobywania wiedzy i umiejętności

Mogą spełniać swoje zadanie polegające na ułatwieniu poznawania rzeczywistości, jeśli będą:

- ➔ wywoływały określone bodźce na wzrok, słuch, dotyk i powonienie,
- ➔ uczyły tego, co powinny,
- ➔ przedstawiały jednoznacznie cechy przedmiotów, zjawisk,
- ➔ były zgodne z przekazywanymi treściami i przeznaczeniem.



ŚRODKI DYDAKTYCZNE

POMOCE DYDAKTYCZNE

TECHNICZNE ŚRODKI KSZTAŁCENIA

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

PEDAGOGICZNE ŚRODKI PRACY



POMOCE DYDAKTYCZNE

PŁASZCZYZNOWE

- ➔ graficzne (mapy, wykresy)
- ➔ obrazkowe (ilustracje, fotografie)
- ➔ książkowe

Przykłady: **schemat budowy pieca konwekcyjnego**

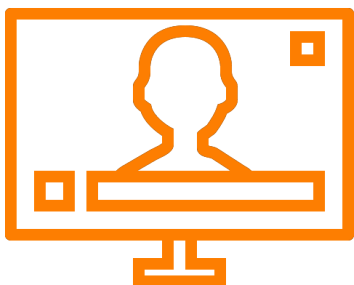
PRZESTRZENNE

- ➔ statyczne (eksponaty, modele)
- ➔ ruchome (eksponaty, modele)

Przykłady: **ruchomy model ubijaczki cukierniczej**



ŚRODKI DYDAKTYCZNE



POMOCE DYDAKTYCZNE



PODCAST
nagranie nr 2

WZROKOWE

SLAJDY

- ➔ np. prezentacja Power Point dotycząca przebiegu monitorowania CCP

MATERIAŁY DRUKOWANE

- ➔ np. receptury potraw

SŁUCHOWE

NAGRANIA

- ➔ np. wywiad z szefem kuchni na temat zaleceń i realiów żywienia dzieci w szkołach

WZROKOWO- SŁUCHOWE

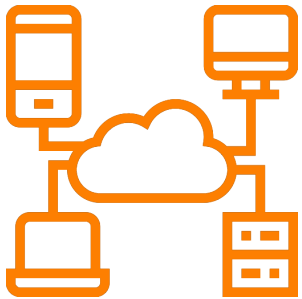
FILMY

- ➔ np. prezentacja przygotowywania makaronu przez chińskiego kucharza metodą rozciągania

AUDYCJE

- ➔ np. sprawozdanie z ogólnopolskiego konkursu w carvingu

ŚRODKI DYDAKTYCZNE



TECHNICZNE ŚRODKI KSZTAŁCENIA

KOMPUTER

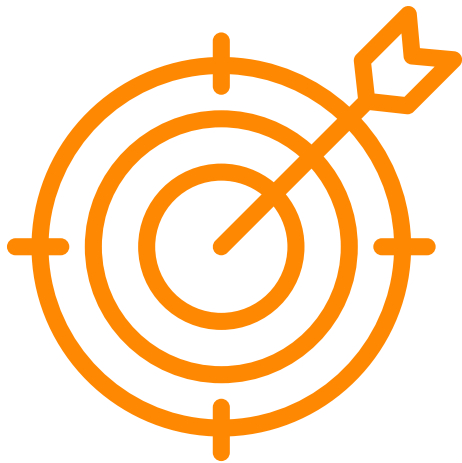
- ➞ INTERNET
- ➞ PREZENTACJE
MULTIMEDIALNE

REJESTRUJĄCE

- ➞ APARATY
FOTOGRAFICZNE
- ➞ KAMERY
- ➞ MAGNETOFONY
- ➞ DYKTAFONY

ODTWARZACZE

- ➞ MULTIMEDIALNE
- ➞ CD
- ➞ DVD



POŻĄDANE CECHY ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH

- ➡ Środki przemawiające obrazem powinny być czytelne, wyraźne, uwydatniające potrzebne szczegóły.
- ➡ Ekspozyty i modele przestrzenne bliskie rzeczywistości.
- ➡ Materiały drukowane winny obejmować wyłącznie treści związane z tematem szkolenia.
- ➡ Nagrania dźwiękowe dobrej jakości, bez szumów, słyszalne wyraźnie w dużym pomieszczeniu.
- ➡ Filmy i audycje o wyraźnym obrazie i dźwięku, trwające od kilku do maksymalnie kilkunastu minut.
- ➡ Prezentacje multimedialne wyraźne, dobrze widoczne, bez nadmiaru tekstu.
- ➡ Środki techniczne sprawne, dostosowane do warunków szkolenia.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

PEDAGOGICZNE ŚRODKI PRACY

MASZYNY I URZĄDZENIA

np. piec konwekcyjny, grill elektryczny, maszyna uniwersalna,
naświetlacz do jaj, zamrażarka szokowa

PRZYZRĄDY

np. otwieracze do puszek, dźwignia do otwierania ostryg, waga



PRZEDMIOTY PRACY/SUROWCE

np. mięso, mąka, przyprawy, naczynia kuchenne

NARZĘDZIA

np. noże do trybowania mięsa, nożyce do drobiu,
noże carvingowe

WZAJEMNE WSPIERANIE SIĘ METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH



POZWALA NA PEŁNE I RZETELNE PRZEKAZANIE
UCZESTNIKOM NIEZBĘDNEJ WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI.

UAKTYWNIĄ ZMYŚŁY, UŁATWIA ZAPAMIĘTYWANIE
ORAZ UZYSKANIE POŻĄDANYCH REZULTATÓW.

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



ZASTOSOWANIE METOD **PODAJĄCYCH** W SZKOLENIU „CARVING I STOPNIA”

Możesz zacząć od krótkiego **opowiadania** o tym, czym jest sztuka carvingu i czego wymaga.

Do przedstawienia **historii i pochodzenia carvingu** zastosuj **wykład informacyjny** przeplatany **anegdotami i ciekawostkami**.

Do zilustrowania wykładu możesz użyć: **fotografii, filmu lub slajdów z prezentacji multimedialnej**.

Jeśli chcesz rozluźnić nieco atmosferę, opowiedz **o własnych doświadczeniach** związanych z tematem.

METODY PODAJĄCE

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



ZASTOSOWANIE METOD **PROBLEMOWYCH** W SZKOLENIU „CARVING I STOPNIA”

Przedstaw **opis sytuacji**, gdy Ty lub Twój kolega startował po raz pierwszy w konkursie „Sztuka carvingu” lub podobnej imprezie i coś się niespodziewanie wydarzyło.

Sprowokuj **dyskusję** na temat jakby zachowali się uczestnicy w podobnej sytuacji.

Możesz na **filmie** odtworzonym z **Internetu** za pomocą **komputera** albo **odtwarzacza** pokazać fragment podobnej imprezy.

METODY PROBLEMOWE

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY



METODY PRAKTYCZNE

ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „CARVING I STOPNIA”

Przygotuj stanowisko do wykonywania rzeźb z warzyw i owoców. Pokaż produkty, które najlepiej się do tego nadają.

Z zastosowaniem **pokazu z objaśnieniem** zaprezentuj noże stosowane w carvingu i ich możliwości zastosowania.

Następnie wykonaj **pokaz z instruktażem** wykonywania przykładowej dekoracji, na przykład szyszki z marchewki.

Do wykonania ćwiczenia potrzebne Ci będą jeszcze: miska z wodą, deski, naczynia. Są to tzw. **przedmioty pracy**.

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY

ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „CARVING I STOPNIA”

Uczestnicy powinni przystąpić do indywidualnych **ćwiczeń przedmiotowych**, czyli każdy z nich ma za zadanie Wykonać szereg elementów **dekoracyjnych** z warzyw i owoców według Twoich instrukcji z możliwością skorzystania z takich samych **pomocy dydaktycznych**, jakich użyto podczas pokazu.
W trakcie ćwiczeń trener dzieli się obserwacjami i uwagami.

METODY PRAKTYCZNE

DOBÓR METOD I ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH – PRZYKŁADY

ZASTOSOWANIE METOD **PRAKTYCZNYCH** W SZKOLENIU „CARVING I STOPNIA”

Na podstawie obserwacji bezpośredniej lub sfilmowanych uczestników w trakcie pracy za pomocą kamery, można zastosować metodę action learning.

Aby to zrobić, należy dokonać analizy wykonania ćwiczenia przez każdego uczestnika, odpowiadając na pytania:

- ➊ które elementy pracy i komu wychodziły najlepiej?
- ➋ jakie zauważono błędy w posługiwaniu się nożami?
- ➌ dlaczego do nich dochodziło?
- ➍ jak ich uniknąć w przyszłości?

METODY PRAKTYCZNE



**TRENER
KADR**
SEKTORA TURYSTYCZNEGO



**PRZEJDŹ DO KOLEJNYCH
MATERIAŁÓW MODUŁU**

