



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zmiany w programie nauczania dla zawodu Technik hotelarstwa

w zawiązku z NOWĄ PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ 2019

Przedmioty: *Organizacja pracy w hotelarstwie*

Działalność recepcji

Techniki pracy w hotelarstwie

Obsługa konsumenta

Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Marketing usług hotelarskich

Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego

PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA 422402



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

O STRUKTURZE PRZEDMIOTOWEJ

TYP SZKOŁY: TECHNIKUM

RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

Warszawa 2012 po zmianach 24. 09.2019

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Autorzy: *mgr Barbara Cymańska-Garbowska, mgr Danuta Witrykus, mgr Grzegorz Wolak*

Recenzenci: *mgr Aleksandra Maniak, mgr Janina Rosiak*

Lider grupy branżowej: *mgr inż. Danuta Bajor*

Lider zadania „Opracowanie przykładowych zmodernizowanych programów nauczania dla zawodów”: *mgr inż. Joanna Ksieniewicz*

Koordynator merytoryczny projektu: *mgr inż. Maria Suliga*

Menadżer projektów systemowych realizowanych przez KOWEziU: *mgr Agnieszka Pfeiffer*

Redakcja i skład: *zespół Addvalue Dorota Burzec*

Publikacja powstała w ramach projektu systemowego „Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego” w ramach Działania 3.3. Poprawa jakości kształcenia, Poddziałanie 3.3.3. Modernizacja treści i metod kształcenia, Priorytet III, Program Operacyjny KAPITAŁ LUDZKI. Projekt realizowany przez Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

© Copyright by Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej
Warszawa 2012

Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej
02-637 Warszawa
ul. Spartańska 1B
www.koweziu.edu.pl



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

SPIS TREŚCI

1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO	5
2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO.....	7
4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA	8
5. POWIĄZANIA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA Z INNYMI ZAWODAMI	8
6. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA	9
7. PRZEDMIOTY ROZSZERZONE W TECHNIKUM	9
8. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO	9
9. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa** opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r. Nr 256, poz. 2572 z późn. zm.) ze szczególnym uwzględnieniem ustawy z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2011 r, Nr 205, poz. 1206),
- rozporządzenie MEN z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r., poz. 7),
- rozporządzenie MEN z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r., poz. 184),
- rozporządzenie z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. U. z 2012 r., poz. 204),
- rozporządzenie MEN z dnia 15 grudnia 2012 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. Nr 244, poz. 1626),
- rozporządzenie MEN z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników (Dz. U. 2012 r., poz. 752),
- rozporządzenie MEN z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 83, poz. 562 z późn. zm.),
- rozporządzenie MEN z dnia 17 listopada 2010 r. w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz. U. Nr 228, poz. 1487),
- rozporządzenie MEN z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wszelki zmiany naniesione są kolorem zielonym względem programu nauczania w zawodzie technik hotelarstwa (KOWEziU) z roku 2017 sporządzonego na podstawie:

- 1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 marca 2017 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dziennik Ustaw 2017 r. poz.703)**
- 2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 r. poz. 622)**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

3. INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA

Technik hotelarstwa planuje, organizuje, oferuje, koordynuje oraz wykonuje usługi hotelarskie w obiekcie hotelarskim i innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przyjmuje rezerwację usług, ustala zakres zamówionych usług, sposób ich świadczenia oraz formę zapłaty. Przyjmuje gości w obiekcie, kompleksowo ich obsługuje w trakcie pobytu, wykwaterowuje z obiektu, rozlicza koszty pobytu gości oraz przyjmuje należność. Obsługuje również gości o specjalnym znaczeniu – typu VIP, CIP, gości niepełnosprawnych. Organizuje i oferuje usługi dodatkowe: konferencyjne, turystyczne, rekreacyjno-sportowe, typu Wellness i SPA oraz okolicznościowe na

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

specjalne zamówienie. Prowadzi korespondencję z odbiorcami usług hotelarskich oraz obsługuje sprzęt biurowy, korzysta z komputerowych programów użytkowych i hotelowych. Promuje oferowane usługi z wykorzystaniem różnorodnych form reklamy, sprzedaży osobistej, promocji sprzedaży oraz technik z zakresu public relations. Współpracuje z innymi podmiotami oferującymi usługi hotelarskie, analizuje oferty konkurencji, obserwuje rynek hotelarski oraz zbiera opinie o preferencjach gości. Prowadzi dokumentację eksploatacyjną obiektu hotelarskiego, oblicza i interpretuje wskaźniki wykorzystania bazy hotelowej oraz wskaźniki sprzedaży i opłacalności prowadzonej działalności. Utrzymuje czystość i porządek w obiekcie hotelarskim. Przygotowuje i podaje śniadania. Przestrzega zasad ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych oraz przeciwpożarowych podczas wykonywanych zadań zawodowych.

4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA

Badania rynku wskazują, że kondycja branży hotelarskiej w Polsce jest coraz lepsza. W ostatnich latach obserwujemy wzrost zainteresowania rodzimych oraz międzynarodowych sieci hotelowych polskim rynkiem, szczególnie w segmencie hoteli ekonomicznych. Inwestycje hotelarskie oddają także inwestorzy indywidualni. Poprawiają się również ekonomiczne wyniki w branży. Powoli, ale sukcesywnie rośnie liczba udzielonych noclegów oraz stopień wykorzystania miejsc noclegowych hoteli, z usług których korzystają przede wszystkim turyści zagraniczni oraz klienci instytucjonalni. W strukturze popytu zauważa się wzrost udziału gości krajowych. Polska odzyskuje miano recepcji turystycznej z liczącą się bazą noclegową. Potrzeba kształcenia w zawodzie **technik hotelarstwa** wynika między innymi z tego, że jesteśmy członkiem Unii Europejskiej, a co za tym idzie, aktywnym uczestnikiem jej systemu ekonomiczno-społecznego. Wzrastające zapotrzebowanie na szeroko pojęte usługi, w tym turystyczne i hotelarskie, jest trendem dominującym. Aby skutecznie działać na zglobalizowanym, konkurencyjnym rynku, trzeba być dobrym fachowcem, znać języki obce, znać branżę i nowoczesne trendy w niej występujące, ale jednocześnie pamiętać o świadczeniu tradycyjnej gościnności. Elementy te – to główne wymagania współczesnej branży hotelarskiej. Hotel XXI wieku to nie tylko nowoczesny i świetnie wyposażony budynek, ale przede wszystkim kompetentny, wykwalifikowany, uprzejmy i gotowy służyć gościom personel hotelowy. Inwestowanie w kształcenie ludzi świadczących usługi gościnności połączone z zaawansowaną technologią i wiedzą o gościach, pozwalają na szybszy zwrot poniesionych kosztów, a więc poprawę rentowności kapitałowej branży hotelarskiej.

5. POWIĄZANIA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Mimo dużych podobieństw w treściach kształcenia zawodów branży turystyczno-hotelarsko-gastronomicznej nie wyodrębniono wspólnych kwalifikacji w tych zawodach. Specyfika zawodu **technik hotelarstwa** spowodowała, że tak samo lub podobnie brzmiące efekty kształcenia występujące w innych zawodach obszaru turystyczno-gastronomicznego, występując pojedynczo nie stanowią wspólnej grupy.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **technik hotelarstwa** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaż usług hotelarskich;
- 2) rezerwowania usług hotelarskich;
- 3) wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- 4) przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- 5) przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- 6) przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w **technik hotelarstwa**:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, KPS, OMZ),
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru branży **hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej** stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie:
 - **HGT.06. Realizacja usług w recepcji;**
 - **HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.**

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia.

7. PRZEDMIOTY ROZSZERZONE W TECHNIKUM

W programie nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa** uwzględniono przedmioty ogólnokształcące: **geografia** i **język obcy nowożytny**, których nauka odbywać się będzie na poziomie rozszerzonym.

8. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK HOTELARSTWA Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa** uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie, ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa** uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów, jak: **język obcy nowożytny, geografia, matematyka**, a także **podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa**.

W celu realizacji zadań zawodowych uczniów powinien posługiwać się urozmaiconym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), a w szczególności słownictwem niezbędnym do obsługi klienta obcojęzycznego, począwszy od przyjęcia zamówienia po rozliczenie końcowe. Dotyczy to szczególnie:

- umiejętności rozumienia ze słuchu oraz wypowiedzi pisemnej o różnorodnej formie i długości (rozmowy, dyskusje, komunikaty, instrukcje, wiadomości, napisy informacyjne, listy, broszury, ulotki reklamowe, jadłospisy, ogłoszenia, rozkłady jazdy, instrukcje obsługi, dokumentacja techniczna, katalogi i programy komputerowe) w różnych warunkach odbioru, znajdowania w tekście określonych informacji, określania kontekstu wypowiedzi (czasu, miejsca, sytuacji, uczestników), rozróżniania formalnego i nieformalnego stylu wypowiedzi,
- prezentowania w formie ustnej i pisemnej informacji o usługach hotelu, przekazywania obcojęzycznym klientom informacji dotyczących cen, godzin, terminów i dat, formułowania pisemnych i ustnych wypowiedzi związanych z kompleksową obsługą gościa hotelu z zastosowaniem odpowiednich form grzecznościowych, wyjaśniania procedur postępowania, przyjmowania reklamacji, prowadzenia negocjacji z potencjalnym gościem, sporządzania dokumentów w języku obcym związanych z rezerwacją usług, pobytem gościa w hotelu i korzystaniem z różnego rodzaju usług, nazywania poszczególnych elementów umeblowania i wyposażenia pokoju hotelowego, sprzętu, zastawy, sztucców i bielizny stołowej stosowanej na sali konsumenckiej.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z geografii w zakresie rozszerzonym zawiera treści nauczania stanowiące podstawę do kształcenia umiejętności udzielania informacji turystycznej osobom podróżującym, korzystającym z usług hotelu lub innych obiektów świadczących usługi hotelarskie. Istotne są umiejętności odczytania na mapach aktualnego podziału politycznego państw świata oraz charakteryzowania głównych procesów demograficznych i procesów urbanizacyjnych w Polsce i na świecie, zróżnicowania poziomu życia ludzi w miastach różnych typów i wielkości, struktury etnicznej i narodowościowej ludności świata, zróżnicowania religijnego ludności świata i oceny wpływu religii na postawy społeczne. Ponadto także umiejętności: korzystania ze źródeł informacji geograficznej, obliczania odległości w terenie oraz powierzchni na podstawie map wykonanych w różnych skalach, korzystania z technologii informacyjno-komunikacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania, przetwarzania i prezentacji informacji geograficznych, analizowania warunków przyrodniczych dla osiedlania się ludzi oraz oceny walorów i określania cech środowiska decydujących o krajobrazie.

Z przedmiotu matematyka podbudową do kształcenia w zawodzie są umiejętności wykonywania działań na liczbach wymiernych, stosowania obliczeń procentowych, rozwiązywania równań, przedstawienia liczb rzeczywistych w różnych postaciach (np. ułamek zwykłego, ułamek dziesiętnego okresowego, z użyciem symboli pierwiastków, potęg).

W zakresie przedmiotu podstawy przedsiębiorczości ważne są zagadnienia związane z poznawaniem mechanizmów funkcjonowania gospodarki rynkowej oraz związanych z nią najważniejszych instytucji (bank centralny, giełdy itp.); podstawowymi zasadami podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w różnych formach; z komunikacją i podejmowaniem decyzji, planowaniem własnego rozwoju osobistego i zawodowego oraz stosowaniem zasad etycznych w biznesie.

W zakresie przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa podbudową do kształcenia w zawodzie jest przygotowanie do działania ratowniczego, w tym kształcenie umiejętności udzielania pierwszej pomocy, rozpoznawania typowych zagrożeń zdrowia i życia podczas pożaru, powodzi, paniki, charakteryzowania zasad zachowania się ludności po ogłoszeniu alarmu.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Egzamin zawodowy potwierdzający pierwszą kwalifikację

HGT.06 . Realizacja usług w recepcji - odbywa się pod koniec klasy trzeciej (sesja letnia)

Egzamin zawodowy potwierdzający drugą kwalifikację

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie - odbywa się w drugim semestrze klasy piątej (sesja zimowa)



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

9. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

W programie nauczania dla zawodu blacharz zastosowano taksonomię celów ABC B. Niemierko.

1. Organizacja pracy w hotelarstwie – PO ZMIANACH 2019

- 1.1. Podstawy hotelarstwa
- 1.2. Organizacja pracy służby pięter
- 1.3. Usługi dodatkowe w hotelu



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.1. Podstawy hotelarstwa HGT.06.2. oraz HGT.06.1. - dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.06.2(2) wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące turystyki;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Podstawowa terminologia z zakresu turystyki i hotelarstwa. – Klasyfikacja turystyki i kryteria jej podziału. – Formy turystyki. – Rodzaje turystyki i ich charakterystyka. – Zarys historii rozwoju hotelarstwa w Polsce i na świecie. – Podstawowe pojęcia dotyczące klasyfikacji: klasyfikacja, kategoryzacja, standard, standaryzacja, jakość. – Klasyfikacja obiektów świadczących usługi hotelarskie według UNWTO, GUS, ustawy o usługach turystycznych. – Rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich. – Gestorzy bazy noclegowej w Polsce. – Rozmieszczenia bazy noclegowej w Polsce. – Współczesne systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie. – Pojęcie i cechy usług hotelarskich. – Podział usług hotelarskich. – Wymagania kategoryzacyjne dotyczące usług – Usługi hotelarskie w środkach transportu. – Piony funkcjonalne w obiektach świadczących usługi hotelarskie.
HGT.06.2(2) rozróżnić kategorie i formy turystyki;	P	B	
HGT.06.2(2) scharakteryzować rodzaje turystyki;	P	C	
HGT.06.2(2) rozróżnić kryteria klasyfikacji obiektów świadczących usługi hotelarskie;	P	B	
HGT.06.2(2) określić rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich;	P	B	
HGT.06.2(5) scharakteryzować współczesne systemy i sieci hotelowe;	P	C	
HGT.06.2(4) określić cechy usług hotelarskich;	P	B	
HGT.06.2(4) dokonać klasyfikacji usług hotelarskich;	P	C	
HGT.06.2(2) określić wymagania kategoryzacyjne dotyczące zakresu usług świadczonych w obiektach hotelarskich;	P	C	
HGT.06.2(4) scharakteryzować podstawowe i dodatkowe usługi hotelarskie;	P	C	
HGT.06.2(4) scharakteryzować usługi hotelarskie świadczone w środkach transportu;	P	C	
HGT.06.2(3) wyjaśnić pojęcia: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna;	P	B	
HGT.06.2(3) rozróżnić piony funkcjonalne w obiektach świadczących usługi hotelarskie	P	B	
HGT.06.1(1) BHP charakteryzuje zagrożenia dla zdrowia lub życia występujące w środowisku pracy HGT.06.1(2) BHP stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych HGT.06.1(3) BHP organizuje stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, przepisami BHP, ochrony ppoż i ochrony środowiska HGT.06.1(4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia życia	P	B	

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.1. Podstawy hotelarstwa HGT.06.2. oraz HGT.06.1. - dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS			
<p>KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami</p> <p>KPS(2) stosować zasady komunikacji interpersonalnej</p> <p>KPS(3) stosować techniki radzenia sobie ze stresem</p> <p>KPS(4) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany</p> <p>KPS(5) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności</p> <p>KPS(6) planować wykonywanie zadań zawodowych</p> <p>KPS(7) ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania zawodowe</p> <p>KPS(8) negocjować warunki porozumień</p>			
<p>Planowane zadania (ćwiczenia)</p> <p>Przygotuj prezentację o bazie noclegowej miejscowości / regionu, w którym mieszkasz z uwzględnieniem rodzajów i kategorii obiektów, rodzajów usług w nich świadczonych oraz zarysu historii wybranych obiektów. Określ również rodzaje turystyki charakterystyczne dla Twojej miejscowości / regionu na podstawie motywów przyjazdów turystów. Do przygotowania prezentacji wykorzystaj aktualne źródła informacji, teksty źródłowe dotyczące historii miejscowości / regionu, informacje uzyskane w poszczególnych obiektach świadczących usługi hotelarskie. Zadanie należy wykonać w 3-5 osobowych grupach, z których każda przedstawia prezentację na forum klasy.</p>			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</p> <p>Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni obsługi, w której powinny być zorganizowane stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową i ze skanerem. , plansze, przezrocza i filmy dydaktyczne dotyczące rodzajów, kategorii i struktury organizacyjnej obiektów hotelarskich oraz usług hotelarskich.</p> <p>Środki dydaktyczne</p> <p>Plansze, foliogramy , pakiety edukacyjne dla uczniów, zestawy ćwiczeń, instrukcje i teksty przewodnie do ćwiczeń.</p> <p>Czasopisma branżowe, ustawa o usługach turystycznych, publikacje z danymi statystycznymi dotyczącymi bazy noclegowej, standardy i regulaminy hotelowe, , prezentacje multimedialne, plansze, przezrocza i filmy dydaktyczne dotyczące rodzajów, kategorii i struktury organizacyjnej obiektów hotelarskich oraz usług hotelarskich, materiały informacyjno-reklamowe.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne</p> <p>Dział programowy „Podstawy hotelarstwa” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, , dyskusji dydaktycznej, wycieczek i filmów dydaktycznych, udziału w prelekcjach i spotkaniach z branżą.</p> <p>Formy organizacyjne</p> <p>Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności uczniów, zatem formy organizacyjne pracy uczniów powinny być zróżnicowane i uwzględniać</p>			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.1. Podstawy hotelarstwa HGT.06.2. oraz HGT.06.1. - dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS

spektrum możliwości od jednolitej pracy całej grupy uczniów, poprzez jednolitą i zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej. Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz ćwiczeń. Oceniając opanowanie poszczególnych umiejętności określonych w efektach kształcenia należy posłużyć się następującymi kryteriami:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji
- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

Do sprawdzania efektów kształcenia wskazany jest test osiągnięć szkolnych (wielostopniowy, wielozadaniowy) składający się z zadań typu: wyboru wielokrotnego. Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, wykonane grupowo projekty, pracę na zajęciach, zadania domowe.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia z uwzględnieniem konieczności wdrażania uczniów do systematyczności, dokładności i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia/ poziomu zdolności i zainteresowań ucznia.
- indywidualizacja z wykorzystaniem nowoczesnych technologii.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.3(2) wyjaśnić pojęcia: jednostka mieszkalna, węzeł higieniczno-sanitarny;	P	B	– Pojęcie, funkcje i rodzaje jednostek mieszkalnych.
HGT.03.3(2) określić funkcje jednostki mieszkalnej;	P	B	– Wymagania kategoryzacyjne dotyczące części mieszkalnej obiektu.
scharakteryzować rodzaje jednostek mieszkalnych;	P	C	– Wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostek mieszkalnych.
HGT.03.3(2) scharakteryzować rodzaje węzłów higieniczno-sanitarnych;	P	C	– Wyposażenie jednostek mieszkalnych dla gościa specjalnego: niepełnosprawnego, VIP, CIP.
HGT.03.3(1) określić strukturę organizacyjną działu służby pięter;	P	B	– Pomieszczenia ogólnodostępne w obiektach świadczących usługi hotelarskie.
HGT.03.3(1) określić zadania działu służby pięter;	P	B	– Struktura organizacyjna i zadania działu służby pięter.
HGT.03.3(1) określić zakresy obowiązków pracowników działu służby pięter;	P	B	– Obowiązki pracowników.
HGT.03.3(7) określić procedury postępowania z rzeczami znalezionymi oraz pozostawionymi przez gości;	P	B	– Rodzaje i techniki sprzątnia jednostek mieszkalnych.
HGT.03.(1) określić rodzaje dokumentacji obowiązujące w dziale służby pięter;	P	B	– Sprzęt i środki utrzymania czystości w obiekcie.
HGT.03.3(1) określić zasady współpracy działu służby pięter z innymi komórkami obiektu świadczącego usługi hotelarskie;	P	B	– Systemy pracy pracowników działu służby pięter.
HGT.03.3(2) rozróżnić rodzaje jednostek mieszkalnych;	P	B	– Przepisy prawa dotyczące odpowiedzialności materialnej za rzeczy gościa oraz mienie obiektu.
HGT.03.3(4) scharakteryzować wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostki mieszkalnej według wymagań kategoryzacyjnych;	P	C	– Postępowanie z rzeczami znalezionymi oraz pozostawionymi przez gości.
HGT.03.3(4) określić rodzaje wyposażenia jednostek mieszkalnych przeznaczonych dla gości specjalnych;	P	B	– Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy sanitarne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w części mieszkalnej.
HGT.03.3(5) scharakteryzować pomieszczenia ogólnego użytku;	P	C	– Dokumentacja działu służby pięter.
HGT.03.3(3) scharakteryzować rodzaje sprzątnia w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;	P	C	
HGT.03.3(3) określić procedury sprzątnia jednostek mieszkalnych;	P	B	
HGT.03.3(5) dobrać sprzęt i środki utrzymania czystości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;	P	B	
HGT.03.3(1) określić systemy pracy pracowników działu służby pięter;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS			
HGT.03.3(1) sporządzić harmonogram pracy pracowników służby pięter;	P	C	– Współpraca działu służby pięter z innymi komórkami obiektu. Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w środowisku pracy w dziale służby pięter.
HGT.03.1(4)BHP scharakteryzować czynniki niebezpieczne i szkodliwe występujące w środowisku pracy w dziale służby pięter;	P	C	
HGT.03.1(6)BHP określić sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w środowisku pracy – w dziale służby pięter;	P	B	
HGT.03.1(1)BHP rozróżnić pojęcia związane z BHP i higieną pracy, ochroną ppoż, ochroną środowiska i ergonomią	P	C	
HGT.03.1(2)BHP rozróżnić zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	P	B	
HGT.03.1(3)BHP charakteryzować prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie BHP oraz ochrony gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03.1(5)BHP organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony ppoż i środowiska HGT.03.1(7)BHP udzielać pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	P	B	
HGT.03.7(1)KPS przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami			
HGT.03.7(2)KPS wskazywać znajomość indywidualnych potrzeb każdego gościa			
HGT.03.7(3)KPS stosować zasady w komunikacji interpersonalnej			
HGT.03.7(4)KPS stosować techniki radzenia sobie ze stresem			
HGT.03.7(5)KPS wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
HGT.03.7(6)KPS aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe			
HGT.03.7(7)KPS planować działania i zarządzać czasem;			
HGT.03.7(8)KPS ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			
HGT.03.7(9)KPS współpracować w zespole			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

Planowane zadania (ćwiczenia)

Jesteś pracownikiem działu służby pięter w hotelu, na stanowisku pokojowa. Otrzymałaś od przełożonego polecenie opracowania procedury sprzątnięcia jednostki mieszkalnej zajętej przez gościa oraz procedury sprzątnięcia jednostki mieszkalnej zwolnionej przez gościa na podstawie ogólnej instrukcji dotyczącej sprzątnięcia w hotelu. Po wykonaniu zadania porównaj opracowane przez siebie procedury z procedurami opracowanymi przez inne pokojowe. Następnie przedyskutuj w grupie treści opracowanych procedur oraz wspólnie z innymi wypracuj wzorcowe procedury sprzątnięcia jednostki mieszkalnej.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne z przedmiotu organizacja pracy w hotelarstwie powinny być prowadzone w pracowni hotelarskiej w której powinna być zorganizowana . jednostka mieszkalna, wyposażona w: łóżko, pościel, bieliznę pościelową, szafę lub wnękę z wieszakami, stół nocny lub szafkę, krzesło, biurko, radio, lustro, bagażnik, wieszak na wierzchnią odzież, zestaw ręczników i wyposażenie dodatkowe (igielnik, torbę na bieliznę, środki higieniczne, zestaw kosmetyków hotelowych, elementy dekoracyjne, materiały informacyjno-reklamowe) oraz węzeł higieniczno-sanitarny, wyposażony w: umywalkę z półką lub blatem i oświetleniem, lustro, wannę lub kabinę z natryskiem, WC, pojemnik na śmieci. Ponadto w pracowni powinno znajdować się pomieszczenie magazynowe, wyposażone w: wózek hotelowej obsługi pięter z pełnym zestawem, odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, regał z bielizną hotelową, środki czystości i środki do dezynfekcji, środki ochrony indywidualnej, pojemnik na śmieci, apteczkę oraz instrukcje obsługi urządzeń.

Środki dydaktyczne

Plansze, foliogramy, instrukcje, filmy dydaktyczne, pakiety edukacyjne dla uczniów, zeszyty ćwiczeń, instrukcje lub teksty przewodnie do ćwiczeń. Czasopisma branżowe, materiały własne hoteli do celów dydaktycznych., materiały multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań w zawodzie technik hotelarstwa. W dziale powinny być kształtowane umiejętności organizowania pracy służby pięter.

Dział programowy organizacja pracy służby pięter wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, dyskusji dydaktycznej metody projektów, wycieczek i filmów dydaktycznych.

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności uczniów, zatem formy organizacyjne pracy uczniów powinny być zróżnicowane. od jednolitej pracy całej grupy uczniów, poprzez jednolitą i zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej. Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz zadania praktycznego w formie zaplanowania wyposażenia wybranej jednostki mieszkalnej.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając w ocenie posługiwanie się właściwą terminologią, merytoryczną jakość wykonanego ćwiczenia, sprawność jego wykonania, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć.

Do sprawdzania efektów kształcenia wskazany jest test osiągnięć szkolnych (wielostopniowy, wielozadaniowy) składający się z zadań typu: wyboru wielokrotnego. Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, wykonane grupowo projekty, pracę na zajęciach, zadania domowe.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia z uwzględnieniem konieczności wdrażania uczniów do systematyczności, dokładności i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.3. Usługi dodatkowe w hotelu HGT 03.5. / HGT 03.7. oraz HGT.03.01 – dotyczy BHP			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.5(1) rozróżnić usługi dodatkowe;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Podział usług hotelarskich dodatkowych. – Usługi uzupełniające, fakultatywne, towarzyszące. – Usługi dodatkowe specjalne, na życzenie gości. – Zakres usług dodatkowych w obiektach hotelarskich. – Usługi dodatkowe w ruchomej bazie noclegowej. – Oferta usług dodatkowych – pojęcie, elementy, przygotowanie, sposoby prezentowania. – Zasady i formy przyjmowania zamówień usług dodatkowych. – Przygotowanie zamówionych usług do realizacji. – Sprzedaż usług dodatkowych. – Dokumentacja dotycząca organizowania i realizacji usług dodatkowych.
HGT.03.5(1) scharakteryzować usługi dodatkowe uzupełniające;	P	C	
HGT.03.5(1) określić rodzaje usług dodatkowych fakultatywnych;	P	B	
HGT.03.5(1) scharakteryzować usługi dodatkowe towarzyszące;	P	C	
HGT.03.5(3) przygotować ofertę usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.5(2) określić sposoby prezentacji ofert usług dodatkowych;	P	B	
HGT.03.5(4) zastosować formy i procedury przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.5(4) przestrzegać zasad organizowania usług dodatkowych zgodnie z zamówieniem;	P	C	
HGT.03.5(4) ocenić możliwości realizacji zamówienia na usługi dodatkowe;	P	C	
HGT.03.5(4) skalkulować cenę zamówionej usługi dodatkowej;	P	C	
HGT.03.5(4) dokonać transakcji kupna-sprzedaży usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.5(4) sporządzić dokumentację dotyczącą organizowania usług dodatkowych;	P	C	
BHP(1) przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakresie organizacji usług dodatkowych;	P	C	
BHP(2) uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska	P	C	
BHP(5) zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń technicznych stosowanych na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.7(1)KPS przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami			

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS			
HGT.03.7(2)KPS wskazywać znajomość indywidualnych potrzeb każdego gości			
HGT.03.7(3)KPS stosować zasady w komunikacji interpersonalnej			
HGT.03.7(4)KPS stosować techniki radzenia sobie ze stresem			
HGT.03.7(5)KPS wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
HGT.03.7(6)KPS aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe			
HGT.03.7(7)KPS planować działania i zarządzać czasem;			
HGT.03.7(8)KPS ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			
HGT.03.7(9)KPS współpracować w zespole			
OMZ(3) oceniać jakość wykonywania przydzielonych zadań			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Sporządzanie oferty usług dodatkowych dla wybranego obiektu hotelarskiego.			
Zadaniem uczniów jest przygotowanie oferty usług dodatkowych, zgodnie z podanymi warunkami:			
Jesteś pracownikiem działu handlowego hotelu. Opracuj ofertę usług dodatkowych, zgodnie z zamówieniem klienta, który chce zorganizować konferencję w obiekcie.			
Zamawiający jest klientem niezdecydowanym.			
Zadanie należy wykonać w małych zespołach dwuosobowych. Uczniowie sami wcielają się w rolę gościa i hotelarza. Podsumowanie wykonania zadania polega na prezentowaniu opracowanych ofert.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni obsługi, w której powinny być zorganizowane stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową i ze skanerem oraz z oprogramowaniem do obsługi gości; plansze, przezrocza i filmy dydaktyczne dotyczące usług hotelarskich, formularze i wzory dokumentów;			
Środki dydaktyczne			
Materiały multimedialne dotyczące funkcjonowania obiektu świadczącego usługi hotelarskie. Pomoce wizualne. Materiały informacyjno-reklamowe przedsiębiorstw			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1.2. Organizacja pracy służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

hotelarskich : foldery, oferty usług, katalogi. Czasopisma branżowe. Zestawy ćwiczeń, instrukcje lub teksty przewodnie do ćwiczeń.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań w zawodzie technik hotelarstwa. W dziale powinny być kształtowane umiejętności analizowania, wyszukiwania, selekcjonowania informacji z zakresu usług dodatkowych.

Dział programowy usługi dodatkowe w hotelarstwie wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, metody projektów, wycieczek i filmów dydaktycznych.

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności uczniów, zatem formy organizacyjne pracy uczniów powinny być zróżnicowane. Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz zadań praktycznych np. w formie przygotowanej przez uczniów oferty usług dodatkowych. Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, wykonane grupowo projekty, pracę na zajęciach, zadania domowe.

Oceniając opanowanie poszczególnych umiejętności określonych w efektach kształcenia należy posłużyć się następującymi kryteriami:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- uwzględnienie wskazanych elementów oferty,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,
- kreatywność w tworzeniu oferty.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia z uwzględnieniem konieczności wdrażania uczniów do systematyczności, dokładności i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Działalność recepcji – PO ZMIANACH 2019

- 2.1. Goście hotelowi
- 2.2. Służba parterowa w obiekcie hotelarskim
- 2.3. Zadania recepcji właściwej
- 2.4. Zasady rozliczania kosztów pobytu gości w obiektach hotelarskich

2.1. Goście hotelowi HGT.06.3. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.06.3(2) wyjaśnić podstawową misję hotelarstwa;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Misja hotelarstwa – oferowanie gościny. – Model gościnności. – Potrzeby gości hotelowych i ich oczekiwania. – Rodzaje i typy gości hotelowych. – Etyka i kultura w obsłudze gości. – Odpowiedzialność etyczno-moralna. – Etykieta, savoir vivre, protokół dyplomatyczny. – Zasady komunikowania się z gośćmi hotelowymi. – Wizerunek pracownika hotelowego. – Procedury w świadczeniu usług hotelarskich. – Zasady postępowania w trudnych i nadzwyczajnych sytuacjach zawodowych. – Sposoby rozwiązywania konfliktów międzyludzkich. – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
HGT.06.3(2) rozróżnić rodzaje i typy gości hotelowych;	P	B	
HGT.06.3(2) określić potrzeby gości hotelowych;	P	B	
HGT.06.3(2) określić zasady etykiety w kontaktach z gośćmi;	P	B	
HGT.06.3(2) dobrać oferty do potrzeb gości;	P	C	
BHP(1) charakteryzować zagrożenia dla zdrowia lub życia występujące w środowisku pracy	P	B	
BHP(2) stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	P	C	
BHP(3) organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony ppoż i ochrony środowiska			
BHP(4) udzielać pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego			
KPS(5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe			
KPS(6) planuje wykonanie zadań zawodowych			
KPS(5) przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej			

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.1. Goście hotelowi HGT.06.3. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS

KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gościem, przełożonym i współpracownikiem
KPS(3) stosować techniki radzenia sobie ze stresem
KPS(4) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
KPS(7) ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania zawodowe
KPS(8) negocjować warunki porozumień

Planowane zadania (ćwiczenia)

Na podstawie otrzymanej instrukcji dokonanie podziału gości hotelowych ze względu na ich potrzeby, oraz opracowanie procedur dla przyjęcia gościa indywidualnego do hotelu z uwzględnieniem typologii gości.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni hotelarskiej, w której powinno być zorganizowane stanowisko recepcji hotelowej, wyposażone w ladę recepcyjną, dwa komputery (połączone sieciowo) z oprogramowaniem do obsługi gości, drukarkę fiskalną, czytnik kart płatniczych, aparat telefoniczny, faks, sejf depozytowy

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, pakiet przepisów prawa w tym podstawowe wymogi kategoryzacyjne, praktyczny kodeks postępowania IRHA/UFTAA, kodeks etyki hotelarza, filmy o tematyce turystyczno-hotelarskiej, prezentacje multimedialne, komputer z dostępem do Internetu, plansze poglądowe.

Zalecane metody dydaktyczne

W dziale 2.1 Goście hotelowi powinny być kształtowane umiejętności identyfikowania podstawowej misji hotelarstwa jaką jest oferowanie gościny i analizowania jej następstw w działalności zawodowej. Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, pracę na zajęciach, zadania domowe.

Zalecane metody to: pogadanka, pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się oceny w formie testów wielokrotnego wyboru, ocena scenek rodzajowych, aktywności ucznia w rozwiązywaniu zadań praktycznych. Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając w ocenie posługiwanie się właściwą terminologią, merytoryczną jakość wypowiedzi, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.1. Goście hotelowi HGT.06.3. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.2 Służba parterowa w obiekcie hotelarskim HGT. 06.3. / HGT.06.6. – dotyczy KPS oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.06.3(1) określić rodzaje stanowisk występujących w służbie parterowej;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Organizacja pracy służby parterowej. – Wyposażenie techniczne. – Rodzaje stanowisk w służbie parterowej. – Zadania pracowników służby parterowej. – Bezpieczeństwa gości i ich mienia. – Procedury powitania i pożegnania gości. – Opieka nad bagażem. – Sylwetka pracownika służby parterowej. – Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w środowisku pracy recepcji.
HGT.06.3(1) scharakteryzować zadania pracowników w zespole bezpośredniej obsługi gości;	P	C	
HGT.06.3(1) określić wyposażenie techniczne recepcji;	P	B	
BHP(1) charakteryzować zagrożenia dla zdrowia i życia występujące w środowisku pracy	P	B	
BHP(2) stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	P	C	
BHP(3) organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony ppoż i ochrony środowiska	P	B	
BHP(1) udzielać pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia życia	P	B	
KPS(8) negocjować warunki porozumień			
KPS(7) ponosić odpowiedzialność za podejmowanie działań zawodowych			
KPS(6) planować wykonanie zadań zawodowych			
KPS(5) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe			
KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami			
KPS(2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej			
KPS(3) stosować techniki radzenia sobie ze stresem			
KPS(4) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Analizowanie obowiązków służbowych pracowników zatrudnionych w służbie parterowej Na podstawie otrzymanej instrukcji określ zadania i opracuj zakres obowiązków pracowników służby parterowej.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni hotelarskiej, wyposażonej w wózek bagażowy i sprzęt do obsługi osób niepełnosprawnych.			

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.2 Służba parterowa w obiekcie hotelarskim HGT. 06.3. / HGT.06.6. – dotyczy KPS oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, prezentacje multimedialne, komputer z dostępem do Internetu, plansze poglądowe z zakresami czynności багаżowego, portiera, windziarza, pracownika ochrony wraz ze schematami współdziałania, fantom, apteczka pierwszej pomocy.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się stosowanie następujących metod: pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty oraz aranżowane scenki.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się kryteria oceny : sposób wykonania, zgodność wykonanego zadania z otrzymaną instrukcją, sposób prezentacji, ocena zaangażowania na podstawie obserwacji nauczyciela, umiejętność samooceny ucznia.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.3. Zadania recepcji właściwej		HGT 06.3. / HGT 06.4. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT 06.3(1) określić funkcje recepcji w obiekcie hotelarskim;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Podział stanowisk w recepcji. – Zasady rezerwacji pokoi i usług – Przebukowanie w rezerwacji usług. – Nazwy handlowe pokoi. – Procedury obsługi gości: <ul style="list-style-type: none"> a. w trakcie przyjęcia gości do hotelu (check in); b. w trakcie pobytu; c. w trakcie wykwaterowania (check out). – Procedura obsługi gości przez telefon. – Techniczne środki wyposażenia recepcji. – Dokumentacja prowadzona w recepcji. – Etyka i kultura w obsłudze gości. – Protokół dyplomatyczny i zasady savoir – vivre w obsłudze gości. – Zagrożenia dla życia i zdrowia, mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych na stanowiskach pracy w recepcji. – Proekologiczne rozwiązania w eksploatacji hoteli.
	P	B	
	P	C	
HGT 06.3(4) zidentyfikować dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich;	P	B	
HGT 06.3(4) określić zasady rezerwacji usług hotelarskich dla grup;	P	B	
HGT 06.4(1) opisać czynności związane z cyklem obsługi gości w recepcji;	P	B	
HGT 06.4(1) scharakteryzować procedury obsługi gości przyjeżdżających – check in;	P	C	
HGT 06.4(1) scharakteryzować procedury obsługi gości specjalnych;	P	C	
HGT 06.4(3) określić zasady przyjmowania uwag i reklamacji gości;	P	B	
HGT 06.4(1) scharakteryzować procedury obsługi gości wyjeżdżających – check out;	P	C	
HGT 06.4(4) określić zasady współpracy recepcji ze służbami hotelowymi w zakresie obsługi gości;	P	B	
HGT 06.4(3) scharakteryzować dokumentację związaną z kompleksową obsługą gości;	P	C	
BHP(3) wskazać rozwiązania proekologiczne stosowane w obiektach hotelarskich;	P	B	
BHP(3) określić znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy w recepcji;	P	B	

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.3. Zadania recepcji właściwej		HGT 06.3. / HGT 06.4. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS	
BHP(4) ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia przy wykonywaniu zadań zawodowych na stanowiskach pracy w recepcji;	P	B	
BHP(2) wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach pracy w recepcji;	P	B	
KPS(1)zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1) zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(8) negocjować warunki porozumień			
KPS(4) wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;			
KPS(3) przewidywać sytuacje wywołujące stres;			
KPS(3)zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;			
KPS(3) określić skutki stresu;			
KPS(1) przyjmować odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe;			
KPS(1) respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(1) określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(6) planować działania i zarządzać czasem; KPS(5) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe KPS(7) ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania zawodowe			
KPS(2) doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(4) stosować metody i techniki rozwiązywania problemów;			
OMZ(1)dokonać analizy przydzielonych zadań;			
OMZ(1) zaplanować pracę zespołu;			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.3. Zadania recepcji właściwej HGT 06.3. / HGT 06.4. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS		
OMZ(2)rozpoznać kompetencje i umiejętności osób w zespole;		
OMZ(1) rozdzielać zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu;		
OMZ(3) ocenia jakość wykonywania przydzielonych zadań		
Planowane zadania(ćwiczenia)		
1. Wykorzystując program komputerowy, przyjmij rezerwację oraz przygotuj formularz rezerwacyjny.		
2. Opracuj przykładową instrukcji ćwiczenia pt.” Pożar w hotelu – ewakuacja gości” z udziałem na zajęcia przedstawiciela PSP.		
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne		
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni hotelarskiej, w której powinno być zorganizowane stanowisko recepcji hotelowej, wyposażone w ladę recepcyjną, dwa komputery (połączone sieciowo) z oprogramowaniem do obsługi gości, drukarkę fiskalną, czytnik kart płatniczych, aparat telefoniczny, faks, sejf depozytowy.		
Środki dydaktyczne		
Czasopisma branżowe, pakiet przepisów prawa w tym podstawowe wymogi kategoryzacyjne, filmy o tematyce turystyczno-hotelarskiej, prezentacje multimedialne, komputer z dostępem do Internetu, plansze poglądowe z zakresami czynności pracowników recepcji wraz ze schematami współdziałania służb hotelowych.		
Zalecane metody dydaktyczne		
W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących, np.: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty oraz aranżowane scenki.		
Formy organizacyjne		
Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.		
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia		
Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się zastosowanie testów wielokrotnego wyboru oraz ocenę wykonania zleconych zadań zgodnie z poleceniem, z zachowaniem poprawności merytorycznej i językowej. Ocenic należy także sposób wykonania i prezentacji, stopień zaangażowania na podstawie obserwacji nauczyciela. .		



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.3. Zadania recepcji właściwej

HGT 06.3. / HGT 06.4. oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.4. Zasady rozliczania kosztów pobytu gości w obiektach hotelarskich		HGT.06.4	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.06.4(5) rozróżnić formy płatności stosowane w hotelarstwie;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady prowadzenia rachunku hotelowego gości. – Rodzaje cen usług hotelarskich. – Formy płatności stosowane w sprzedaży usług hotelarskich. – Procedury przyjmowania należności wg form płatności. – Formy gwarancji rezerwacji i zapłaty za usługi hotelarskie. – Rodzaje i zasady sporządzania dokumentów potwierdzających zapłatę za usługi. – Zasady rozliczania dziennych wpływów. – Rodzaje rabatów stosowanych w działalności hotelarskiej. – Obsługa kasy fiskalnej – Obsługa finansowa gości indywidualnych i zbiorowych (grup) – Zasady stosowania kredytu hotelowego. – Zasady bezpieczeństwa obrotu finansowego w hotelu.
HGT.06.4(5) obsłużyć urządzenia stosowane przy przyjmowaniu należności za pobyt;	P	C	
HGT.06.4(6) sporządzić dokumenty potwierdzające przyjęcie należności za pobyt;	P	C	
HGT.06.4(6) przyjąć należność w różnych formach płatności;	P	C	
HGT.06.4(5) rozróżnić rodzaje cen usług hotelarskich;	P	B	
HGT.06.4(6) rozróżnić rodzaje obciążeń gości hotelowych;	P	B	
HGT.06.4(6) scharakteryzować rodzaje rabatów stosowanych w sprzedaży usług hotelarskich;	P	C	
HGT.06.4(5) określić zasady rozliczania przedpłat;	P	B	
KPS(7) uświadomić sobie konsekwencje działań;			
KPS(5) wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(6) planować działania i zarządzać czasem;			
KPS(5) doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(4) stosować metody i techniki rozwiązywania problemów;			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Zgodnie z instrukcją i załączonymi dokumentami przygotuj rozliczenie kosztów pobytu gości w obiekcie hotelarskim oraz sporządź fakturę VAT.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2.4. Zasady rozliczania kosztów pobytu gości w obiektach hotelarskich HGT.06.4

Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni hotelarskiej, w której powinno być zorganizowane stanowisko recepcji hotelowej, wyposażone w ladę recepcyjną, dwa komputery (połączone sieciowo) z oprogramowaniem do obsługi gości, drukarkę fiskalną, czytnik kart płatniczych, aparat telefoniczny, faks, sejf depozytowy

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, filmy o tematyce turystyczno-hotelarskiej, prezentacje multimedialne, , plansze poglądowe, druki i formularze.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się zastosować metody aktywizujące, np.: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty. Efektem końcowym powinny być sporządzone dokumenty finansowe.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się zastosowanie testów wielokrotnego wyboru oraz ocenę wykonania zleconych zadań wg kryteriów: kompletność i precyzja wykonania, poprawność merytoryczna, sposób wykonania, zgodność wykonanego zadania z otrzymaną instrukcją, sposób prezentacji, stopień zaangażowania na podstawie obserwacji nauczyciela.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Techniki pracy w hotelarstwie – PO ZMIANACH 2019

- 7.1. Kompleksowa obsługa gości w recepcji
- 7.2. Obsługa gości w jednostce mieszkalnej – praca służby pięt
- 7.3. Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych

7.1. Kompleksowa obsługa gości w recepcji		HGT.06.3. / HGT.06.4 oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania	
HGT 06.4(3) wypełnić formularz rezerwacyjny;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Miejsce i rola recepcji w schemacie organizacyjnym obiektu hotelarskiego. – Zadania i techniki pracy recepcji hotelowej. – Wyposażenie techniczne recepcji. – Struktura organizacyjna recepcji, obowiązki pracowników. – Rezerwacja usług – czynności, procedury, dokumentacja. – Zameldowanie gości – czynności, procedura, dokumentacja. – Opieka nad gościem i jego mieniem w czasie pobytu . – Rozliczenie i pożegnanie gościa – czynności, procedury, dokumentacja. – Formy rozliczenia gościa z obiektem. – Zasady współpracy recepcji z innymi działami obiektu. – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony indywidualnej i zbiorowej, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagania ergonomii w recepcji. – Zasady udzielania pierwszej pomocy. 	
HGT 06.4(3) wprowadzić dane dotyczące rezerwacji do grafiku rezerwacji;	P	C		
HGT 06.4(3) sporządzić i wysłać potwierdzenie przyjęcia rezerwacji;	P	C		
HGT 06.4(3) uporządkować dane rezerwacyjne wg zakresu zamówionych usług;	P	C		
HGT 06.4(3) przygotować dane dotyczące zarezerwowanych usług dla pozostałych działów obiektu hotelarskiego;	P	C		
HGT 06.4(3) dobrać dokumenty do czynności w procedurach check-in i check-out;	P	C		
HGT 06.4(3) sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in;	P	C		
HGT 06.4(3) sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-out;	P	C		
HGT 06.4(2) sklasyfikować informacje ze względu na ich funkcje w obsłudze gości;	P	C		
HGT 06.4(2) przekazać określony zasób informacji gościom;	P	C		
HGT 06.4(2) pozyskać informacje z różnych źródeł;	P	B		
HGT 06.4(2) utworzyć bazę danych o gościach hotelowych;	P	C		
HGT 06.4(2) wyjaśnić znaczenie bazy danych gości hotelowych dla funkcjonowania obiektu;	P	B		
HGT 06.4(3) sporządzić dokumenty finansowe;	P	C		
HGT 06.4(3) zaprojektować rachunek wstępny do akceptacji przez gościa;	P	C		

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.1. Kompleksowa obsługa gości w recepcji		HGT.06.3. / HGT.06.4 oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS	
HGT 06.4(6) sporządzić fakturę VAT;	P	C	
HGT 06.4(6) zarchiwizować dokumentację związaną z rozliczaniem kosztów pobytu gości;	P	B	
HGT 03.3(7) scharakteryzować zasady odpowiedzialności materialnej hotelarza za rzeczy wniesione do obiektu hotelarskiego przez gości;	P	C	
HGT 03.3(7) zastosować zasady odpowiedzialności materialnej dotyczącej mienia gości;	P	B	
HGT 06.4(4) określić zasady dokonać analizy współdziałania służby piętér z recepcją obiektu hotelarskiego w zakresie odpowiedzialności materialnej za mienie gościa oraz wyposażenie obiektu;	P	C	
BHP(1) zidentyfikować zagrożenia dla zdrowia i życia podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach pracy w recepcji;	P	B	
BHP(1) scharakteryzować zagrożenia dla mienia gości oraz wyposażenia obiektu hotelarskiego występujące w recepcji;	P	C	
BHP(3) zastosować zasady ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpożarowej w organizacji stanowiska pracy w recepcji;	P	C	
BHP(3) uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego w recepcji;	P	C	
BHP(2) dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadań na różnych stanowiskach pracy w recepcji;	P	B	
BHP(2) zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania urządzeń technicznych na stanowisku pracy w recepcji;	P	C	
BHP(3) zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w recepcji;	P	C	
BHP(3) uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w recepcji dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w recepcji;	P	C	
BHP(3) zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń	P	C	



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.1. Kompleksowa obsługa gości w recepcji HGT.06.3. / HGT.06.4 oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS			
technicznych stosowanych w recepcji;			
BHP(4) scharakteryzować zasady działania systemu pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	P	C	
BHP(4) zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	P	C	
KPS(1) zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1) zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(4) zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;			
KPS(2)stosować zasady komunikacji interpersonalnej			
KPS(4)wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
KPS(7)ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania zawodowe			
KPS(3) przewidywać sytuacje wywołujące stres;			
KPS(3) zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;			
KPS(3) określić skutki stresu;			
KPS(1) przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe;			
KPS(1)respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(1) określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(8) zastosować techniki negocjacyjne;			
KPS(8) zachowywać się asertywnie;			
KPS(8) zaproponować konstruktywne rozwiązania;			
KPS(6)planować działania i zarządzać czasem;			
KPS(2) oskonalic swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(4) stosować metody i techniki rozwiązywania problemów;			
OMZ(1)dokonać analizy przydzielonych zadań;			
OMZ(1)zaplanować pracę zespołu;			
OMZ(2)rozpoznać kompetencje i umiejętności osób w zespole;			
OMZ(2)rozdziałać zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu;			
OMZ(3) ocenić jakość wykonanych zadań według przyjętych kryteriów.			
OMZ(2)wydawać dyspozycje osobom realizującym poszczególne zadania;			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.1. Kompleksowa obsługa gości w recepcji		HGT.06.3. / HGT.06.4 oraz HGT.06.1 – dotyczy BHP oraz HGT.06.6. – dotyczy KPS	
OMZ(3) monitorować jakość wykonywanych zadań;			
OMZ(3) ocenić jakość wykonanych zadań według przyjętych kryteriów.			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Współdziałanie służby parterowej przy przyjęciu do hotelu zorganizowanej grupy turystycznej; zaplanowanie zadań, oraz ich przydzielenie poszczególnym pracownikom do wykonania, praktyczna obsługa uczestników grupy turystycznej: rodzaje wykonywanych czynności, zakres współpracy z pracownikami recepcji.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni hotelarskiej, w której powinno być zorganizowane stanowisko recepcji hotelowej, wyposażone w: ladę recepcyjną, dwa komputery (połączone sieciowo) z oprogramowaniem do obsługi gości, drukarkę fiskalną, czytnik kart płatniczych, aparat telefoniczny, faks, sejf depozytowy.			
Środki dydaktyczne			
Czasopisma branżowe, filmy o tematyce turystyczno-hotelarskiej, prezentacje multimedialne, plansze poglądowe z zakresami czynności bagażowego, portiera, windziarza, pracownika ochrony wraz ze schematami współdziałania, fantom, apteczka pierwszej pomocy.			
Zalecane metody dydaktyczne			
Aby osiągnąć zaplanowane efekty kształcenia zalecane metody to: pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty oraz aranżowane scenki rodzajowe.			
Formy organizacyjne			
Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej lub pracy w grupie. Zajęcia powinny być realizowane w grupach do 15 osób.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia			
Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się oceny w formie testów wielokrotnego wyboru oraz oceny wykonania zleconych zadań demonstracyjnych. Sprawdzenie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie obserwacji ćwiczeń, zadań i projektów. W ocenie należy uwzględnić zgodność wykonanych zadań z instrukcją, założonym czasem wykonania oraz precyzję wykonania.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:			
<ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia. 			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.2. Obsługa gości w jednostce mieszkalnej – praca służby pięter HGT.03.3. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.3(3) rozróżnić prace porządkowe w obiekcie hotelarskim;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Struktura hotelowej służby pięter. – Zadania działu służby pięter. – Techniki sprzątnia jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnodostępnych. – Sprzęt i środki do utrzymania czystości. – Dokumentacja działu służby pięter. – Procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi i znalezionymi w obiekcie. – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony indywidualnej i zbiorowej, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagania ergonomii w dziale służby pięter. – Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w środowisku pracy w dziale służby pięter.
HGT.03.3(3) zastosować właściwe techniki sprzątnia jednostek mieszkalnych;	P	C	
HGT.03.3(3) dobrać urządzenia i sprzęt oraz właściwe środki czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;	P	C	
HGT.03.3(3) posłużyć się sprzętem do utrzymania czystości;	P	C	
HGT.03.3(3) dobrać i obsłużyć sprzęt do utrzymania czystości zgodnie z instrukcją;	P	C	
HGT.03.3(3) zastosować odpowiednie do stopnia zabrudzenia i stosowanej technologii środki czystości;	P	C	
HGT.03.3(3) zastosować środki dezynfekcyjne zgodnie z wymogami sanitarnymi;	P	C	
HGT.03.3(4) zastosować procedury przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;	P	C	
HGT.03.3(4) wykonać czynności związane ze sprzątniem jednostki mieszkalnej;	P	C	
HGT.03.3(4) uzupełnić wyposażenie jednostek mieszkalnych;	P	C	
HGT.03.3(4) sprawdzić funkcjonowanie urządzeń wchodzących w skład wyposażenia jednostek mieszkalnych;	P	C	
HGT.03.3(5) zastosować procedury do utrzymania czystości w holach, korytarzach, windach;	P	C	
HGT.03.3(5) sporządzić plan ciągłego utrzymania czystości i higieny w sanitariatach ogólnodostępnych;	P	C	
HGT.03.3(7) zastosować procedury postępowania z rzeczami znalezionymi w obiekcie hotelarskim;	P	C	
HGT.03.3(7) zastosować procedurę postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości;	P	C	
BHP(4) przewidywać zagrożenia dla lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	P	B	



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.3. Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych		HGT.03.5. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.5(1) oferować usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie HGT.03.5(2) oferować usługi konferencyjne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03.5(3) zastosować zasady i formy przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe zgodnie z procedurami;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka usług dodatkowych. – Zasady odpłatności za usługi dodatkowe. – Elementy oferty usług dodatkowych. – Procedury świadczenia usług fakultatywnych. – Dokumentacja zamówień i realizacji usług dodatkowych. – Wyposażenie techniczne niezbędne do świadczenia usług dodatkowych. – Zasady przyjmowania zamówień na usługi dodatkowe. – Zasady przygotowywania pakietów usług. – Procedury świadczenia usług dodatkowych. – Dokumentacja dotycząca usług dodatkowych – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony indywidualnej i zbiorowej, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagania ergonomii w dziale służby pięter.
HGT.03.5(3) przyjąć zamówienie na realizację usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.5(1) zaprojektować usługę zgodnie z funkcją obiektu hotelarskiego;	P	C	
HGT.03.5(3) przyjąć zamówienie od gości na usługę dodatkową;	P	C	
HGT.03.5(4) zaplanować realizację zamówienia usług dodatkowych;	P	D	
HGT.03.5(4) zrealizować zamówienia gości w zakresie usług dodatkowych;	P	C	
HGT.03.5(4) sporządzić dokumentację dotyczącą zamówienia na usługi dodatkowe;	P	C	
HGT.03.5(3) przygotować zlecenie realizacji zamówionej usługi;	P	C	
HGT.03.5(4) sporządzić dokumenty dotyczące płatności za zrealizowaną usługę;	P	C	
HGT.03.5(4) zarchiwizować dokumentację w odpowiedniej bazie danych;	P	C	
BHP(5) zastosować zasady ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpożarowej na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych;	P	C	
BHP(5) organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony ppoż i ochrony środowiska	P	C	

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.3. Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych HGT.03.5. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP			
BHP(5) przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakresie organizacji usług dodatkowych;	P	C	
BHP(5) uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska	P	C	
BHP(5) zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń technicznych stosowanych na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych;	P	C	
KPS(6) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe			
KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gościem, przełożonym i współpracownikiem			
KPS(2) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;			
KPS(3) stosować zasady komunikacji interpersonalnej			
KPS(4) stosować technik radzenia sobie ze stresem			
KPS(5) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
KPS(7) planować działania i zarządzać czasem			
KPS(8) ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			
KPS(9) współpracować w zespole			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Porównaj usługi dodatkowe w kilku wybranych obiektach hotelarskich o różnych kategoriach na podstawie materiałów reklamowych i zaprojektuj pakiet usług rekreacyjnych dla grupy gości uczestniczących w szkoleniu.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni obsługi, w której powinny być zorganizowane stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową i ze skanerem oraz z oprogramowaniem do obsługi gości. plansze, przezrocza i filmy dydaktyczne dotyczące usług hotelarskich, formularze i wzory dokumentów.			
Środki dydaktyczne			
Czasopisma branżowe, plansze, przezrocza i filmy dydaktyczne dotyczące usług hotelarskich, formularze i wzory dokumentów;; prezentacje multimedialne, , plansze poglądowe z			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.3. Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych HGT.03.5. oraz HGT.03.1 – dotyczy BHP

zakresami czynności wraz ze schematami współdziałania, , druki hotelowe.

Zalecane metody dydaktyczne

Aby osiągnąć zaplanowane efekty kształcenia zalecane metody to: pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia praktyczne w grupach, dyskusje, mini projekty oraz aranżowane scenki.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń. Wykonanie ćwiczeń praktycznych powinno być poprzedzone analizą przygotowanej instrukcji ich wykonania. Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając posługiwanie się właściwą terminologią, merytoryczną poprawność wykonanych zadań, zgodność z instrukcją, płynność i precyzję wykonania, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć.

Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, pracę na zajęciach, zadania domowe.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Obsługa konsumenta (po zmianach 2019)

- 8.1. Organizacja pracy i funkcjonowanie usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich
- 8.2. Zasady nakrywania do stołu
- 8.3. Śniadania hotelowe

8.1. Organizacja pracy i funkcjonowanie usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich HGT.03.4. oraz HGT.03.1.-dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.4(1) zastosować wymagania dotyczące bezpiecznych warunków przechowywania żywności;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka gastronomii w obiektach świadczących usługi hotelarskie. – Zakres i rodzaje usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich. – Stanowiska pracy w gastronomii hotelowej, obowiązki pracowników. – Etyka zawodowa, wizerunek pracownika gastronomii. – Urządzenia pomocnicze, drobny sprzęt stołowy. – Sprzęty stołowe do specjalnych celów. – Formy podawania śniadań. – Przyjmowanie zamówień. – System HACCP i jego rola w obiekcie świadczącym usługi żywieniowe. – Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej. – Wymagania ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej w organizacji stanowiska pracy.
HGT.03.4(7) zastosować segregację towarową zgodnie z wymogami sanitarno- epidemiologicznymi;	P	C	
HGT.03.4(8) przestrzegać zasad systemu HACCP podczas przechowywania żywności;	P	C	
HGT.03.4(8) monitorować ocenę jakościową produktów (CCP);	P	D	
HGT.03.4(8) przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej GHP;	P	C	
HGT.03.4(1) zastosować zasady przechowywania surowców spożywczych;	P	C	
HGT.03.4(1) zastosować zasady przechowywania potraw i napojów;	P	C	
HGT.03.4(4) zastosować sprzęt do przygotowania potraw i napojów;	P	C	
HGT.03.4(6) przygotować nakrycia i bieliznę stołową do posiłku;	P	C	
HGT.03.4(3) rozpoznać potrzeby żywieniowe gości;	P	B	
HGT.03.4(2) przygotować różne rodzaje śniadań hotelowych;	P	C	
HGT.03.4(5) dostosować formy podawania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego;	P	C	



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.1. Organizacja pracy i funkcjonowanie usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich HGT.03.4. oraz HGT.03.1.-dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

HGT.03.4(5) podać śniadanie hotelowe do pokoju;	P	C	
HGT.03.4(5) zrealizować zamówienie telefoniczne dotyczące śniadań;	P	D	
HGT.03.4(5) sporządzić dokumentację dotyczącą realizacji zamówień na śniadanie;	P	C	
HGT.03.4(8) przewidzieć skutki nieprzestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych dotyczących sporządzania potraw i obsługi sprzętu;	P	B	
HGT.03.4(8) przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej(GHP);	P	C	
HGT.03.4(8) zastosować system HACCP w obiekcie hotelarskim;	P	C	
BHP(5) zastosować zasady ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpożarowej w organizacji stanowiska pracy w gastronomii;	P	C	
BHP(5) uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego w gastronomii;	P	C	
KPS(6) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gościem, przełożonym i współpracownikiem KPS(2) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko; KPS(3) stosować zasady komunikacji interpersonalnej KPS(4) stosować technik radzenia sobie ze stresem KPS(5) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany KPS(7) planować działania i zarządzać czasem KPS(8) ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania KPS(9) współpracować w zespole			

Planowane zadania (ćwiczenia)

1. Na podstawie otrzymanej instrukcji dokonaj podziału gości gastronomii hotelowej ze względu na ich potrzeby oraz opracuj charakterystyki potencjalnych grup – typów



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.1. Organizacja pracy i funkcjonowanie usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich HGT.03.4. oraz HGT.03.1.-dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

konsumentów, a następnie przygotuj jadłospisy dostosowane do wybranych charakterystyk konsumentów.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni przygotowania i ekspedycji śniadań, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;
 - b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace i drobny sprzęt kelnerski oraz elementy do dekoracji stołów;
 - c) stanowiska sporządzania śniadań i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: ekspres do kawy i herbaty, naczynia i drobny sprzęt kuchenny, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody;
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, kuchnię gazową lub elektryczną, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, pakiet przepisów prawa dotyczącego warunków higieniczno-sanitarnych obiektów żywienia zbiorowego, plan HACCP, kodeks etyki hotelarza, filmy o tematyce hotelarsko- gastronomicznej, prezentacje multimedialne, plansze poglądowe.

Zalecane metody dydaktyczne

W dziale powinny być kształtowane umiejętności wykorzystania praktycznego zdobytej wiedzy do rozwiązywania problemów praktycznej obsługi konsumenta w zakresie świadczenia usług żywieniowych, ich rozpoznawania oraz stosowania zasad profesjonalnej obsługi.

Zalecane metody to: pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje, mini projekty.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń. Wykonanie ćwiczeń praktycznych powinno być poprzedzone analizą przygotowanej instrukcji ich wykonania. Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając posługiwanie się właściwą terminologią, merytoryczną poprawność wykonanych zadań, zgodność z instrukcją, płynność i precyzję wykonania, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć.

Jako uzupełnienie proponuje się prace pisemne – np. analiza studium przypadku, wypowiedzi ustne w formie krótkiej prezentacji, pracę na zajęciach, zadania domowe.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.1. Organizacja pracy i funkcjonowanie usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich HGT.03.4. oraz HGT.03.1.-dotyczy BHP oraz HGT.03.7. – dotyczy KPS

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.2. Zasady nakrywania do stołu		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.4(6) nakryć stoły wykorzystując odpowiednią bieliznę oraz nakrycia;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Rola i znaczenie estetyki wnętrza zakładu żywniowego w obiekcie hotelarskim. – Rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej . – Bielizna stołowa, jej rodzaje i przeznaczenie. – Sztućce i zastawa stołowa – rodzaje, zastosowanie. – Rodzaje szkła do napojów zimnych i gorących. – Zastawa stołowa. – Dekoracja sali konsumpcyjnej. – Zasady nakrywania stołów. – Kolejność serwowania. – Zasady obsługi konsumenta – Ubiór, prezencja i higiena osobista pracowników obsługi gości. – Protokół dyplomatyczny oraz savoir – vivre w obsłudze konsumentów. – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony indywidualnej i zbiorowej, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagania ergonomii w gastronomii.
HGT.03.4(6) zastosować elementy dekoracyjne do nakrycia stołu;	P	C	
HGT.03.4(6) dobrać nakrycia i zastawę stołową do rodzaju śniadań;	P	B	
HGT.03.4(5) zastosować zasady obsługi gości podczas śniadania;	P	C	
HGT.03.4(5) dobrać metody serwowania potraw i napojów do menu śniadaniowego;	P	C	
HGT.03.4(2) przygotować pomieszczenie do przyjęcia gości;	P	C	
HGT.03.4(6) zaplanować dekorację sali konsumpcyjnej;	P	C	
HGT.03.4(8) zadbać o prezencję i higienę osobistą;	P	C	
BHP(5) zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii;	P	C	
BHP(5) uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska;	P	C	
BHP(5) zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń technicznych stosowanych w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
KPS(3) doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne; KPS(6) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gościem, przełożonym i współpracownikiem KPS(2) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;			

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.2. Zasady nakrywania do stołu HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS			
KPS(3)stosować zasady komunikacji interpersonalnej			
KPS(4)stosować technikiradzenia sobie ze stresem			
KPS(5)wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany			
KPS(7)planować działania i zarządzać czasem			
KPS(8)ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			
KPS(9)współpracować w zespole			
KPS(5) uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu;			
KPS(5) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;			
KPS(5)rozwiązywać konflikty w zespole;			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Przygotowanie stołu do śniadania a'la carte oraz bufetu śniadaniowego. Na podstawie otrzymanych instrukcji nakryj stół do śniadania a'la carte. Opracuj przykłady aranżacji bufetu śniadaniowego w różnych wariantach.			
Warunki osiągania efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni przygotowania i ekspedycji śniadań, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:			
a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;			
b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace i drobny sprzęt kelnerski oraz elementy do dekoracji stołów;			
c) stanowiska sporządzania śniadań i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: ekspres do kawy i herbaty, naczynia i drobny sprzęt kuchenny, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody;			
ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, kuchnię gazową lub elektryczną, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.			
Środki dydaktyczne			
Czasopisma branżowe, instrukcje oraz przepisy BHP i Ppoż., kodeks etyki hotelarza, filmy o tematyce hotelarsko-gastronomicznej, prezentacje multimedialne, plansze			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.2. Zasady nakrywania do stołu	HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS
poglądowe. Zalecane metody dydaktyczne W dziale powinny być kształtowane umiejętności aranżowania nakrycia stołu do śniadań. Zalecane metody to: pokaz, demonstracja, burza mózgów, ćwiczenia, , mini projekty.	
Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.	
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń. Wykonanie ćwiczeń praktycznych powinno być poprzedzone analizą przygotowanej instrukcji ich wykonania. Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając merytoryczną poprawność wykonanych zadań, zgodność z instrukcją, płynność i precyzję wykonania, kreatywność, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć.	
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: <ul style="list-style-type: none">– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.	



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.3. Śniadania hotelowe		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.4(3) sporządzić jadłospis zgodnie z obowiązującymi zasadami;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Sposoby i zasady sporządzania kart menu dotyczące śniadań. – Rodzaje śniadań: kontynentalne, angielskie, wiedeńskie, a'la carte, serwowane do pokoju. – Zasady przygotowania bufetu śniadaniowego. – Formy podawania śniadań. – Sposoby składania zamówień. – Funkcje serwisu kelnerskiego. – Organizacja i procedury wejścia do pokoju. – Urządzenia techniczne w obsłudze śniadań. – Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii. – Procedury użytkowania instalacji i urządzeń technicznych stosowanych w zakładzie gastronomicznym.
HGT.03.4(3) sporządzić jadłospisy dostosowane do potrzeb gości;	P	C	
HGT.03.4(3) zastosować zasady sporządzania jadłospisów z uwzględnieniem grup surowcowych oraz surowców sezonowych;	P	C	
HGT.03.4(3) zastosować zasadę kontrastu podczas sporządzania jadłospisów: dobór smaków, barw, zapachów, konsystencji;	P	C	
HGT.03.4(3) sporządzić jadłospisy śniadań dostosowane do możliwości finansowych gości i możliwości technicznych obiektu hotelarskiego;	P	C	
HGT.03.4(3) dobrać surowce zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	B	
HGT.03.4(3) zastosować etapy sporządzania potraw;	P	C	
HGT.03.4(3) opracować karty menu potraw i napojów;	P	D	
HGT.03.4(3) przygotować potrawy oraz napoje na specjalne życzenie gości;	P	D	
HGT.03.4(2) zaserwować śniadania a'la carte;	P	C	
HGT.03.4(2) przygotować bufet śniadaniowy;	P	C	
	P	C	
BHP(6) dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadań na różnych stanowiskach pracy w gastronomii;	P	C	
BHP(6) zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania urządzeń technicznych na stanowisku pracy w gastronomii;	P	C	
BHP(5) zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii;	P	C	
BHP(5) uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska;	P	C	
BHP(5) zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń	P	C	

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.3. Śniadania hotelowe		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS	
technicznych stosowanych w zakładzie gastronomicznym;			
KPS(1) zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1) zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(4) przewidywać sytuacje wywołujące stres;			
KPS(4) zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;			
KPS(4) określić skutki stresu;			
KPS(8) ocenić ryzyko podejmowanych działań;			
KPS(8) przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;			
KPS(8) wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań;			
KPS(6) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe KPS(2) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko; KPS(3) stosować zasady komunikacji interpersonalnej KPS(5) wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany KPS(7) planować działania i zarządzać czasem KPS(9) współpracować w zespole			
Planowane zadania (ćwiczenia)			
Opracuj charakterystyki potencjalnych rodzajów – typów gości hotelowych i zaplanuj bufet śniadaniowy biorąc pod uwagę odwiedziny gości z Azji.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni przygotowania i ekspedycji śniadań, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:			
a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;			
b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace i drobny sprzęt kelnerski oraz elementy do dekoracji stołów;			
c) stanowiska sporządzania śniadań i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: ekspres do kawy i herbaty, naczynia i drobny sprzęt kuchenny, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody;			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8.3. Śniadania hotelowe

HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7. - dotyczy KPS

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, kuchnię gazową lub elektryczną, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, pakiet przepisów prawa sanitarnego oraz instrukcje BHP i przeciwpożarowe, kodeks etyki hotelarza, filmy o tematyce hotelarsko-gastronomicznej, prezentacje multimedialne, plansze poglądowe z zakładowym planem HACCP.

Zalecane metody dydaktyczne

W dziale powinny być kształtowane umiejętności i nawyki w zakresie praktycznej obsługi konsumentów w zakresie serwowania śniadań.

Zalecane metody to: pokaz praktycznego serwisu, demonstracja, ćwiczenia, mini projekty, scenki rodzajowe z wykorzystaniem wyposażenia pracowni.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń. Wykonanie ćwiczeń praktycznych powinno być poprzedzone analizą przygotowanej instrukcji ich wykonania. Umiejętności uczniów należy sprawdzać obserwując ich pracę podczas wykonywania ćwiczeń uwzględniając merytoryczną poprawność wykonanych zadań, zgodność z instrukcją, płynność i precyzję wykonania, kreatywność, samodzielność lub współdziałanie z grupą podczas wykonywania ćwiczeń, aktywność oraz zaangażowanie podczas zajęć.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Usługi żywieniowe w hotelarstwie (po zmianach 2019)

3.1. Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie

3.1. Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7 – KPS	
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
HGT.03.4(3) wymienić składniki pokarmowe niezbędne dla organizmu człowieka;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady racjonalnego żywienia. – Rodzaje zakładów gastronomicznych w hotelarstwie. – Zakres usług gastronomicznych w obiektach świadczących usługi hotelarskie. – Rola, rodzaje i elementy składowe śniadań w usługach hotelarskich. – Metody i techniki przygotowania śniadań hotelowych. – Rodzaje nakryć oraz bielizny stołowej. – Naczynia, sztucze, bielizna stołowa do podawania śniadań. – Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne w gastronomii. – System HACCP w gastronomii hotelowej. – Zasady ergonomii w gastronomii hotelowej. – Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w gastronomicznym środowisku pracy
HGT.03.4(3) określić wartość odżywczą produktów spożywczych;	P	B	
HGT.03.4(3) scharakteryzować zasady planowania posiłków zgodnie z normami żywienia;	P	C	
HGT.03.4(2) rozróżnić rodzaje śniadań;	P	B	
HGT.03.4(2) wskazać elementy składowe śniadań;	P	B	
HGT.03.4(3) dostosować rodzaj śniadań do wymagań gości;	P	C	
HGT.03.4(2) rozróżnić metody przygotowania śniadań;	P	B	
HGT.03.4(2) określić techniki przygotowania śniadań;	P	B	
HGT.03.4(5) rozróżnić formy podawania śniadań;	P	B	
HGT.03.4(5) dostosować formy podawania śniadań do oczekiwań gości;	P	C	
HGT.03.4(6) rozróżnić bieliznę stołową;	P	B	
HGT.03.4(6) dobrać zastawę stołową do menu;	P	C	
BHP(5) scharakteryzować czynniki niebezpieczne i szkodliwe występujące w gastronomicznym środowisku pracy;	P	C	



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3.1. Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7 – KPS	
BHP(6) określić sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w gastronomicznym środowisku pracy;	P	B	
BHP(4) wyjaśnić działanie czynników szkodliwych na organizm człowieka w gastronomicznym środowisku pracy;	P	C	
BHP(6)ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia przy wykonywaniu zadań zawodowych na stanowiskach pracy w gastronomii;	P	C	
BHP(6) wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach pracy w gastronomii;	P	B	
KPS(1) zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1)zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(8)zanalizować rezultaty działań;			
KPS(3) uświadomić sobie konsekwencje działań;			
KPS(9)współpracować w zespole			
KPS(6) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gościem, przełożonym i współpracownikiem KPS(2) zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko; KPS(3)stosować zasady komunikacji interpersonalnej KPS(4)stosować technikiradzenia sobie ze stresem KPS(5)wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany KPS(7)planować działania i zarządzać czasem KPS(8)ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3.1. Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie		HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7 – KPS	
<p>Planowane zadania (ćwiczenia) Zaplanuj cztery rodzaje śniadań w obiekcie hotelowym na cztery pory roku (uwzględniając sezonowość w dostawach surowców). Zaproponuj dekoracje stołu na cztery pory roku oraz dobrać bieliznę i zastawę stołową. Opracowanie zaprezentuj na forum grupy i oddaj do oceny.</p>			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Zajęcia edukacyjne winny być prowadzone w pracowni przygotowania i ekspedycji śniadań, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska: a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska sporządzania śniadań i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: ekspres do kawy i herbaty, naczynia i drobny sprzęt kuchenny, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody; ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, kuchnię gazową lub elektryczną, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.</p>			
<p>Środki dydaktyczne Czasopisma branżowe, filmy o tematyce gastronomiczno-hotelarskiej, prezentacje multimedialne, plansze poglądowe z zakresami czynności kelnera wraz ze schematami współdziałania innymi działami obiektu hotelarskiego.</p>			
<p>Zalecane metody dydaktyczne W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się zastosować metody aktywizujące, np.: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje oraz metodę projektów. Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach do 15 osób.</p>			
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do oceny osiągnięć edukacyjnych proponuje się zastosowanie kryteriów: pomysłowości i innowacyjności w zaprojektowanym zadaniu, sposobu wykonania i przedstawienia na forum grupy oraz opracowanej dokumentacji zadania.</p>			



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3.1. Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie HGT.03.4. oraz HGT.03.1. - dotyczy BHP oraz HGT.03.7 – KPS

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. Marketing usług hotelarskich (po zmianach 2019) – materiał nauczania ORE

Cele ogólne

1. Analizowanie potrzeb gościa.
2. Poznawanie podstawowych pojęć marketingowych.
3. Analizowanie zagadnień związanych z zarządzaniem i planowaniem marketingowym.
4. Charakteryzowanie mierników działalności hotelarskiej.
5. Charakteryzowanie sieci i systemów hotelowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) analizować potrzeby i oczekiwania gościa,
- 2) przeprowadzać badania potrzeb gości,
- 3) dokonywać analizy otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego,
- 4) definiować podstawowe pojęcia związane z marketingiem,
- 4) charakteryzować pojęcia związane z marketingiem,
- 5) dobierać odpowiednie formy promocji,
- 6) definiować pojęcie zarządzania i planowania,
- 7) planować działania marketingowe,
- 8) interpretować mierniki działalności hotelarskiej,
- 9) stosować mierniki działalności hotelarskiej,

Program nauczania dla zawodu **technik hotelarstwa 422402** o strukturze **przedmiotowej**



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

10) charakteryzować sieci i systemy hotelowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA MARKETINGU W HOTELARSTWIE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
I. Poznanie potrzeb gościa	Jakość w systemach i sieciach hotelowych w Polsce i na świecie		- wymieniać rodzaje obiektów świadczących usługi hotelarskie - analizować informacje z hotelowej bazy danych gości określać rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich	- stosować terminologię z zakresu hotelarstwa i turystyki
	Znaczenie jakości w obiektach hotelarskich		- wskazywać systemy zarządzania jakością w hotelarstwie	- przeprowadzać badania rynku
	Badania rynku hotelowego w Polsce i świecie		- wskazywać przykłady organizacji sieci hotelowych - rozróżniać systemy i sieci hotelowe - charakteryzować segmenty rynku usług hotelarskich	- charakteryzować powiązania hotelu z siecią hotelową - wskazywać technologie informacyjne wykorzystywane do promocji usług hotelarskich
	Segmentacja rynku usług hotelarskich		- rozróżniać instrumenty promocji usług hotelarskich - oferować usługi hotelarskie gościom	- dobierać instrumenty promocji usług hotelarskich - wskazywać technologie informacyjne wykorzystywane do promocji usług hotelarskich
	Rozwój branży hotelarskiej w Polsce i świecie		- określać trendy rozwoju w branży - wymieniać elementy marketingu mix	- rozpoznaje zmiany zachodzące w branży



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	Zasady negocjacji		- wskazywać etapy negocjacji - rozróżniać style negocjacji	- rozpoznawać czynniki wpływające na przebieg i wynik negocjacji - dobierać techniki do warunków negocjacji
RAZEM				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W ramach zajęć edukacyjnych z przedmiotu **Marketing w hotelarstwie**, uczeń powinien nabyć umiejętności analizowania potrzeb i oczekiwań gościa, przeprowadzania badań potrzeb gości, dokonywania analizy otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego, charakteryzowania pojęć marketingowych, dobierania odpowiednich form promocji, planowania działań marketingowych, interpretowania mierników działalności hotelarskiej, charakteryzowania sieci i systemów hotelowych.

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczniów, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wskazane metody to: pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie, inscenizacja, drzewko decyzyjne, mapa pojęciowa, burza mózgów, gra dydaktyczna, dyskusja dydaktyczna, wycieczki i filmy dydaktyczne oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży hotelarskiej. W trakcie zajęć edukacyjnych w sali lekcyjnej należy wykorzystywać flipchart, tablice interaktywne, sprzęt multimedialny, ułatwiający prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania ucznia w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych.

Sprawdzanie osiągnięć ucznia powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania. Umiejętności posługiwania się wiedzą powinny być sprawdzane za pomocą: arkusza obserwacji ucznia, testów o charakterze otwartym lub zamkniętym, oceny pracy podczas zajęć, wypowiedzi ustnych, interpretacji tekstów.

W trakcie dokonywania oceny należy stosować narzędzia oceniania kształtującego i wprowadzać formy indywidualizacji pracy uczniów, czyli dostosować warunki, metody i formy kształcenia do potrzeb konkretnych uczniów.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu poprzez wstępne zdiagnozowanie potrzeb uczniów za pomocą ankiet. Następnie w trakcie nauczania przeprowadzać krótkie ankiety sprawdzające opanowanie określonych treści. Ważnymi metodami są również obserwacje oraz wywiady z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą, z wykorzystaniem testów zawierających pytania otwarte i zamknięte.

Metodami pomocniczymi w trakcie ewaluacji mogą być także karty ewaluacji na koniec jednostki metodycznej.

Zadaniem ewaluacji jest sprawdzenie opanowania przez uczniów materiału nauczania z zakresu przedmiotu Marketing w hotelarstwie.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.03. Opracowane wnioski mogą posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Literatura do przedmiotu **Marketing w hotelarstwie:**

1. Center J., *Marketing w hotelarstwie*, WSiP, Warszawa 2013.
2. Stefański A., *Marketing usług hotelarskich*, REA, WSiP, Warszawa 2013.
3. Sawicka B., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Bliska E., Górka-Warsewicz H., Świstak E., Sawicka-Muchewicz A., Mikulska T., *Hotelarstwo, cz. IV Marketing usług hotelarskich*. Format-AB, Warszawa 2015.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
