

Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Białymstoku

Technikum Nr 2 w Białymstoku

Program praktyki realizowany w ramach przeprowadzanych zajęć edukacyjnych w zawodzie  
Technik hotelarstwa zgodnie z programem nauczania: 422402

Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

KLASA III – ( 4 tyg. X 6 godz.) = 120 GODZIN

Termin: 03.10.2022 – 28.10.2022

<b>HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</b>	
<b>HGT.03.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	
5) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami prawa dotyczącymi bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	2) planuje pracę zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska. 3) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych, 4) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie 5) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych.
6) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	3) używa środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych
<b>HGT.03.2. Podstawy hotelarstwa</b>	
1) określa podstawowe umiejętności i predyspozycje niezbędne do wykonywania zawodu	1) opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu 2) opisuje zasady dress code'u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
2) rozróżnia obiekty świadczące usługi hotelarskie	3) stosuje terminologię z zakresu hotelarstwa i turystyki
3) analizuje schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie	2) rozróżnia pionów funkcjonalne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, 3) rozróżnia stanowiska pracy w poszczególnych pionach funkcjonalnych
4) charakteryzuje czynniki wpływające na renomę usług hotelarskich	2) stosuje politykę ekologiczną w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
7) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
<b>HGT.03.3. Utrzymywanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim</b>	
3) wykonuje prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych podczas pobytu gości	3) dobiera urządzenia i sprzęt oraz środki czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych 4) używa urządzeń, sprzętu i środków czystości zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją 5) stosuje środki dezynfekcyjne zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją
4) przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia i pobytu gości	2) uzupełnia wyposażenie jednostek mieszkalnych
5) utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie	2) dobiera urządzenia i sprzęt oraz środki czystości do rodzaju prac porządkowych w części ogólnodostępnej
6) wykonuje prace porządkowe w części rekreacyjnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie	2) dobiera urządzenia i sprzęt oraz środki czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych w części rekreacyjnej
7) przestrzega zasad odpowiedzialności materialnej dotyczących mienia gości oraz wyposażenia obiektu świadczącego usługi hotelarskie	1) stosuje procedurę postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości

<b>HGT.03.4. Przygotowywanie i podawanie śniadań</b>	
2) przygotowuje śniadania w części mieszkalnej hotelu	2) przygotowuje bufet śniadaniowy 3) przygotowuje śniadania hotelowe
3) sporządza śniadania dla gości o specjalnych potrzebach żywieniowych	2) stosuje receptury do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z oczekiwaniami- mi gości o specjalnych potrzebach żywieniowych
4) użytkuje sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania oraz podawania śniadań	1) dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych, 2) obsługuje sprzęt do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z instrukcją
5) przygotowuje roomservice na zamówienie gości	1) stosuje zasady serwowania śniadań do pokoju
6) przygotowuje nakrycie i bieliznę stołową do rodzaju śniadania	3) dobiera nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadania 4) wykonuje dekorację stołu 5) nakrywa stół do śniadania
7) porządkuje stoły po śniadaniu	1) zbiera naczynia zgodnie z obowiązującymi procedurami 2) segreguje odpady gastronomiczne zgodnie z zasadami recyklingu
8) stosuje przepisy sanitarno epidemiologiczne dotyczące sporządzania śniadań	1) stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej
<b>HGT.03.5. Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</b>	
1) oferuje usługi dodatkowe, zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie	3) dobiera usługi dodatkowe do potrzeb i oczekiwań gości
2) oferuje usługi konferencyjne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	2) zleca przygotowanie zamówionych usług gastronomicznych 3) zleca przygotowanie sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem,
3) stosuje zasady i formy przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe	2) przyjmuje zamówienia na realizację usług dodatkowych 3) zleca realizację zamówionych usług dodatkowych
4) realizuje zamówienia gości na usługi dodatkowe	1) sporządza dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe 2) wykonuje czynności wynikające z zamówienia na usługi dodatkowe 3) stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe
<b>HGT.03.7. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami	3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej	1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej
7) planuje działania i zarządza czasem	4) tworzy harmonogram realizacji zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
9) współpracuje w zespole	2) dzieli wykonywanie zadań kelnerskich z innymi pracownikami lub członkami zespołu i wywiązuje się z nich 4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem