



EFSS

MINISTERSTWO EDUKACJI
NARODOWEJ

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

913[01]/ZSZ/MEN/2007.02.08

MODUŁOWY PROGRAM NAUCZANIA

**Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej
913[01]**

Zatwierdzam
[Signature]
MINISTRA
PODSIĄGOWY STANU
Minister Edukacji Narodowej
Stanisław Słowiński

Warszawa 2007

Autorzy:

mgr Maria Ignatowska

mgr inż. Małgorzata Puczyłowska

mgr inż. Alicja Zyskowska

mgr Teresa Górny

Recenzenci:

mgr Agata Giejbo

mgr inż. Barbara Siarkowska

Opracowanie redakcyjne:

mgr Teresa Górny

Korekta merytoryczna:

mgr Anna Wojciechowska

Spis treści

Wprowadzenie	3
I. Założenia programowo – organizacyjne kształcenia w zawodzie	5
1. Opis pracy w zawodzie	5
2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno – wychowawczego	6
II. Plan nauczania	12
III. Moduły kształcenia w zawodzie	13
1. Podstawy zawodu	13
Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	15
Stosowanie przepisów prawa w działalności zawodowej	18
Kształtowanie wizerunku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej	20
2. Prace w obiektach hotelowych	23
Charakteryzowanie działalności hotelarskiej	25
Organizowanie pracy w obiektach hotelowych	28
Posługiwanie się sprzętem i urządzeniami do prac pomocniczych	31
Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych	34
3. Prace w obiektach gastronomii hotelowej	38
Gospodarowanie produktami spożywczymi	40
Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem surowców spożywczych	43
Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta	46
Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej	49
4. Prace gospodarcze	52
Obsługiwanie sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	54
Wykonywanie prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	58
Pielęgnowanie roślin pokojowych i terenów zieleni	61

Wprowadzenie

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie absolwenta do skutecznego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Wymaga to dobrego przygotowania ogólnego, opanowania podstawowej wiedzy i umiejętności oraz prezentowania właściwych postaw zawodowych. Realizacja programu nauczania o modułowym układzie treści kształcenia ułatwia osiągnięcie tych zamierzeń.

Kształcenie zawodowe z wykorzystaniem podejścia modułowego, poprzez powiązanie celów i treści kształcenia z procesem pracy i zadaniami zawodowymi umożliwia przygotowanie ucznia do wykonywania typowych zadań zawodowych na stanowiskach pracy, którym odpowiadają określone zakresy umiejętności, wiedzy i postaw zawodowych.

Kształcenie modułowe charakteryzuje się tym, że:

- preferowane są aktywizujące metody nauczania,
- proces nauczania i uczenia się ukierunkowany jest na osiągnięcie wymiernych rezultatów w formie ukształtowanych umiejętności intelektualnych i praktycznych, które umożliwiają wykonywanie określonego zakresu pracy w zawodzie,
- wykorzystywana jest zasada transferu wiedzy i umiejętności wcześniej uzyskanych przez ucznia w toku nauki formalnej, nieformalnej oraz incydentalnej,
- programy nauczania posiadają elastyczną strukturę, a znajdujące się w nim moduły i jednostki można aktualizować (modyfikować, uzupełniać lub wymieniać) w celu dostosowania treści do zmieniających się potrzeb rynku pracy, rozwoju nauki i technologii oraz predyspozycji uczących się.

Modułowy program nauczania dla zawodu składa się z modułów kształcenia w zawodzie i odpowiadających im jednostek modułowych, wyodrębnionych na podstawie określonych kryteriów, umożliwiających nabywanie wiedzy oraz kształtowanie umiejętności i postaw właściwych dla zawodu.

W strukturze programu wyróżnia się:

- założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie,
- plany nauczania,
- programy modułów i jednostek modułowych.

Moduł kształcenia w zawodzie zawiera: cele kształcenia, wykaz jednostek modułowych, schemat układu jednostek modułowych i literaturę.

Program jednostki modułowej zawiera: szczegółowe cele kształcenia, materiał nauczania, ćwiczenia, środki dydaktyczne, wskazania

metodyczne do realizacji programu jednostki oraz propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia.

Dydaktyczna mapa programu nauczania, zamieszczona w założeniach programowo-organizacyjnych kształcenia w zawodzie, przedstawia schemat powiązań (korelacji) między modułami oraz jednostkami modułowymi oraz określa kolejność ich realizacji. Ma ona ułatwić planowanie i organizowanie procesu dydaktycznego.

W programie przyjęto system kodowania modułów i jednostek modułowych, który zawiera następujące elementy:

- symbol cyfrowy zawodu zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- symbol literowy, oznaczający grupę modułów:
 - O – dla modułów ogólnozawodowych,
 - Z – dla modułów zawodowych.
- cyfrę arabską dla kolejnego modułu w grupie i dla kolejnej wyodrębnionej w module jednostki modułowej.

Przykładowy zapis kodowania modułu **913[01].O1**.

913[01] – symbol cyfrowy zawodu: Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej,

O1 – moduł ogólnozawodowy: Podstawy zawodu.

Przykładowy zapis kodowania jednostki modułowej **913[01].O1.O1**

913[01] – symbol cyfrowy zawodu: Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej,

O1 – moduł ogólnozawodowy: Podstawy zawodu,

O1 – pierwsza jednostka modułowa, wyodrębniona w module O1: Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

I Założenia programowo – organizacyjne kształcenia w zawodzie.

1. Opis pracy w zawodzie

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej może podejmować pracę w różnego typu obiektach noclegowych i gastronomicznych.

Zadania zawodowe:

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- wykonywania prac porządkowych w części noclegowej hotelu,
- wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta,
- wykonywania czynności porządkowych w części gastronomicznej obiektu noclegowego,
- wykonywania prac pomocniczych związanych z przygotowywaniem surowców, sporządzaniem potraw i napojów,
- wykonywania prac związanych z działalnością pralni hotelowej,
- wykonywania prac pomocniczych związanych z przyjmowaniem gości hotelowych,
- pielęgnowania roślin ozdobnych, hotelowych terenów zieleni,
- wykonywania prac związanych z dbałością o urządzenia i tereny rekreacyjne.

Umiejętności zawodowe:

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent powinien umieć:

- utrzymywać czystość i porządek w jednostkach mieszkalnych i ogólnodostępnej części obiektu noclegowego,
- przygotowywać pokoje do przyjęcia gości,
- sprawdzać stan wyposażenia pokoi noclegowych i dbać o mienie gości,
- posługiwać się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem do utrzymywania czystości,
- stosować środki czystości zgodnie z przeznaczeniem,
- segregować i transportować bieliznę do prania,
- przygotowywać w zakresie podstawowym salę do obsługi konsumentów,
- zbierać po konsumpcji i odnosić naczynia oraz sztucce,
- segregować i zmywać zastawę stołową oraz sprzęt kuchenny,
- przechowywać zastawę i bieliznę stołową oraz sprzęt kuchenny,

- rozróżniać surowce stosowane w technologii gastronomicznej,
- wykonywać prace związane ze wstępnym i właściwym przygotowaniem surowców,
- posługiwać się podstawowym sprzętem kuchennym,
- wykonywać prace porządkowe w kuchni i na zapleczu,
- wykonywać prace związane z przechowywaniem i dostarczaniem surowców i półproduktów,
- segregować odpady i surowce wtórne,
- wykonywać określone prace w pralni hotelowej,
- transportować bagaż gości hotelowych,
- obsługiwać sprzęt do utrzymania porządku wokół hotelu,
- pielęgnować rośliny ozdobne i hotelowe tereny zieleni,
- dokonywać konserwacji i prostych napraw sprzętu i urządzeń rekreacyjnych,
- postępować zgodnie z zasadami kultury osobistej i etyki zawodu,
- dbać o bezpieczeństwo gości i ich mienie,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- wykonywać pracę zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- komunikować się z uczestnikami procesu pracy,
- przestrzegać przepisów kodeksu pracy dotyczących praw i obowiązków pracownika,
- stosować przepisy prawa w zakresie wykonywanych zadań zawodowych,
- korzystać z różnych źródeł informacji,
- wzywać pomoc w sytuacjach zagrożenia i wypadków przy pracy.

2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno – wychowawczego.

Proces kształcenia zawodowego według modułowego programu nauczania dla zawodu pracownik pomocniczy obsługi hotelowej może być realizowany w 3 - letniej zasadniczej szkole zawodowej dla młodzieży. Kształcenie w tym zawodzie przeznaczone jest wyłącznie dla osób upośledzonych umysłowo w stopniu lekkim.

Program nauczania obejmuje kształcenie ogólnozawodowe i zawodowe. Kształcenie ogólnozawodowe zapewnia orientację w zawodzie. Kształcenie zawodowe ma na celu przygotowanie absolwenta szkoły do realizacji zadań na typowych dla zawodu stanowiskach pracy. Ogólne i szczegółowe cele kształcenia wynikają z podstawy programowej kształcenia w zawodzie.

Treści programowe zawarte są w czterech modułach: w jednym ogólnozawodowym oraz trzech modułach zawodowych.

Moduły podzielone są na jednostki modułowe. Każda jednostka modułowa zawiera treści stanowiące wyodrębnioną logicznie całość. Realizacja celów kształcenia poszczególnych modułów i jednostek modułowych umożliwi opanowanie umiejętności pozwalających na wykonanie określonego zakresu pracy. Czynnikiem sprzyjającym nabywaniu umiejętności zawodowych jest wykonywanie ćwiczeń zaproponowanych w poszczególnych jednostkach modułowych.

Moduł ogólnozawodowy 913[01].O1 – Podstawy zawodu – składa się z trzech jednostek modułowych obejmujących treści kształcenia, które mają podstawowe znaczenie dla kształcenia w zawodzie, dotyczą one przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, przepisów prawa w działalności zawodowej, kształtowania wizerunku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej.

Moduł 913[01].Z1 – Prace w obiektach hotelowych – składa się z czterech jednostek modułowych i obejmuje treści zawodowe dotyczące charakteryzowania działalności hotelarskiej, organizowania pracy w obiektach hotelowych, posługiwania się sprzętem i urządzeniami do prac pomocniczych oraz wykonywania prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych.

Moduł 913[01].Z2 – Prace w obiektach gastronomii hotelowej – składa się z czterech jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące gospodarowania produktami spożywczymi, wykonywania prac związanych z przygotowaniem surowców spożywczych, wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta, oraz wykonywania prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

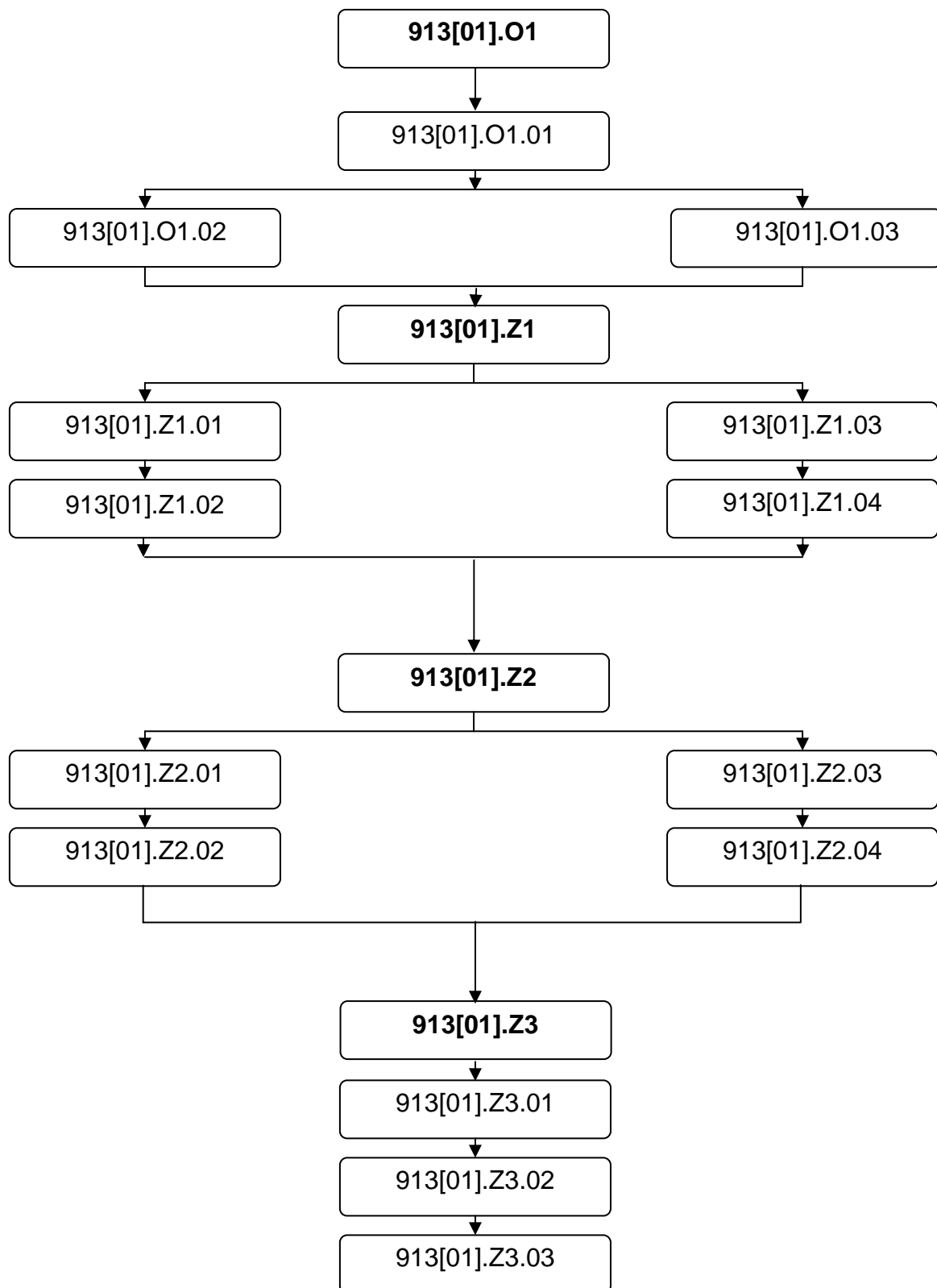
Moduł 913[01].Z3 – Prace gospodarcze – zawiera trzy jednostki modułowe, których programy obejmują treści dotyczące obsługi sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego, wykonywania prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego oraz pielęgnowania roślin pokojowych i terenów zieleni. Wykaz modułów i jednostek modułowych zamieszczono w tabeli.

Wykaz modułów i jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Zestawienie modułów i jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
	Moduł 913[01].O1 Podstawy zawodu	180
913[01].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	57
913[01].O1.02	Stosowanie przepisów prawa w działalności zawodowej	39
913[01].O1.03	Kształtowanie wizerunku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej	84
	Moduł 913[01].Z1 Prace w obiektach hotelowych	828
913[01].Z1.01	Charakteryzowanie działalności hotelarskiej	126
913[01].Z1.02	Organizowanie pracy w obiektach hotelowych	51
913[01].Z1.03	Posługiwanie się sprzętem i urządzeniami do prac pomocniczych	226
913[01].Z1.04	Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych	425
	Moduł 913[01].Z2 Prace w obiektach gastronomii hotelowej	468
913[01].Z2.01	Gospodarowanie produktami spożywczymi	73
913[01].Z2.02	Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem surowców spożywczych	165
913[01].Z2.03	Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta	65
913[01].Z2.04	Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej	165
	Moduł 913[01].Z3 Prace gospodarcze	360
913[01].Z3.01	Obsługiwanie sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	126
913[01].Z3.02	Wykonywanie prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	144
913[01].Z3.03	Pielęgnowanie roślin pokojowych i terenów zieleni	90
	RAZEM	1836

Na podstawie wykazu modułów i jednostek modułowych sporządzono dydaktyczną mapę programu nauczania dla zawodu.

Dydaktyczna mapa programu nauczania



Dydaktyczną mapę programu nauczania stanowi schemat powiązań między modułami i jednostkami modułowymi oraz określa kolejność ich realizacji.

Nauczyciele realizujący modułowy program nauczania powinni posiadać przygotowanie z zakresu kształcenia modułowego, aktywizujących metod nauczania, pomiaru dydaktycznego oraz projektowania i opracowywania pakietów edukacyjnych.

Nauczyciel kierujący procesem nabywania umiejętności przez uczniów powinien udzielać pomocy w rozwiązywaniu problemów, kształtować umiejętności zawodowe, uwzględniając indywidualne predyspozycje uczniów, możliwości i doświadczenia. Ponadto, powinien rozwijać zainteresowania zawodowe, oraz takie cechy uczniów, jak: dokładność i systematyczność, rzetelność i odpowiedzialność za pracę, sprawne komunikowanie się, a także umiejętność współdziałania w zespole.

Wskazane jest, aby zajęcia edukacyjne były realizowane z wykorzystaniem metod nauczania, takich jak: opis z objaśnieniem, pokaz z instruktązem oraz ćwiczenia praktyczne. Zalecane jest stosowanie filmów dydaktycznych oraz organizowanie wycieczek do obiektów hotelowych.

Istotnym elementem organizacji procesu dydaktycznego jest dokonywanie oceny osiągnięć szkolnych ucznia. Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno być realizowane za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych, sprawdzianów praktycznych oraz obserwacji czynności ucznia podczas wykonywania zadań.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć szkolnych wymaga od nauczyciela określenia kryteriów oceny, opracowania arkuszy obserwacji pracy i postępów ucznia.

Środki dydaktyczne niezbędne w organizacji i prowadzeniu modułowego procesu kształcenia powinny stanowić: pomoce i materiały dydaktyczne, techniczne środki kształcenia, dydaktyczne środki kształcenia. Pracownie powinny być wyposażone w środki dydaktyczne, które zostały określone w jednostkach modułowych.

Zawarta w tabeli orientacyjna liczba godzin na realizację jednostek modułowych może ulegać zmianie w zależności od potrzeb edukacyjnych uczniów.

W zintegrowanym procesie kształcenia modułowego nie ma podziału na zajęcia teoretyczne i praktyczne.

Zaleca się, aby zajęcia były prowadzone w grupach do 15 osób, indywidualnie oraz w zespołach 2 – 3 osobowych.

Kształtowanie umiejętności praktycznych powinno odbywać się na odpowiednio wyposażonych stanowiskach w pracowni:

- hotelarskiej,
- gastronomicznej z salą obsługi konsumenta,
- gospodarczej.

Przy stanowiskach ćwiczeniowych należy stworzyć odpowiednie warunki, umożliwiające przyswajanie wiedzy związanej z wykonywaniem ćwiczeń.

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie według modułowego programu nauczania powinna posiadać odpowiednie warunki lokalowe oraz wyposażenie.

Wskazane jest, aby uczniowie mogli uczyć się w rzeczywistych warunkach pracy - w obiektach noclegowych i gastronomicznych. Konieczna jest współpraca szkoły z przedsiębiorstwem, w którym będą odbywać się zajęcia pod opieką nauczyciela.

II. PLAN NAUCZANIA

Plan nauczania

Zasadnicza szkoła zawodowa*

Zawód: pracownik pomocniczy obsługi hotelowej 913[01]

Podbudowa programowa: gimnazjum

Lp.	Moduły kształcenia w zawodzie	Dla młodzieży
		Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim okresie nauczania
		Klasy I – III
1.	Podstawy zawodu	5
2.	Prace w obiektach hotelowych	23
3.	Prace w obiektach gastronomii hotelowej	13
4.	Prace gospodarcze	10
	Razem	51

*dla upośledzonych umysłowo w stopniu lekkim

III. Moduły kształcenia w zawodzie

Moduł 913[01].O1 Podstawy zawodu

1. Cele kształcenia

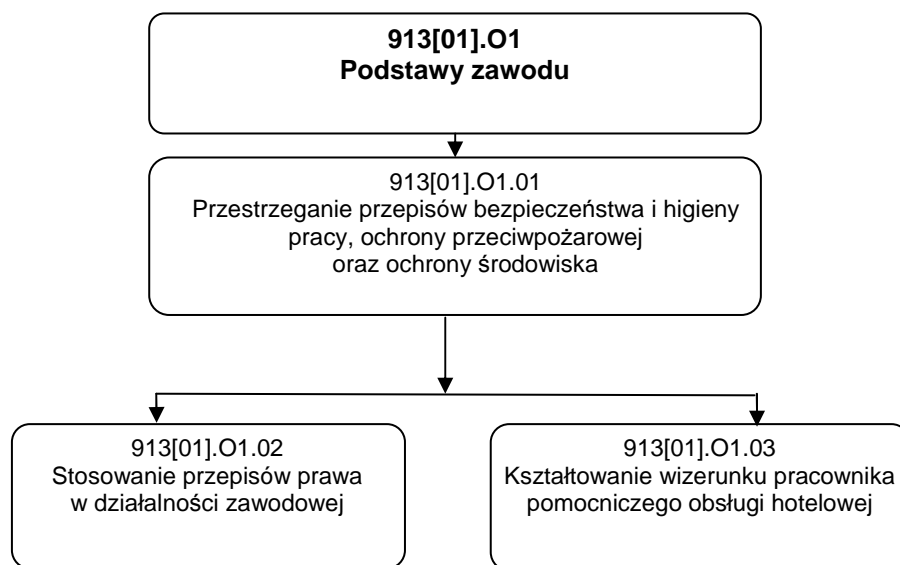
W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- stosować przepisy sanitarne obowiązujące w hotelarstwie i gastronomii,
- stosować środki ochrony indywidualnej,
- określać zasady zapobiegania zagrożeniom w pracy,
- wzywać pomoc w sytuacji zagrożenia życia i zdrowia,
- określać zasady postępowania dotyczące bezpieczeństwa gości i ich mienia,
- stosować przepisy prawa w działalności zawodowej,
- określać zasady współpracy w zespole,
- postępować zgodnie z zasadami obowiązującymi pracownika pomocniczego obsługi hotelowej.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Zestawienie jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
913[01].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	57
913[01].O1.02	Stosowanie przepisów prawa w działalności zawodowej	39
913[01].O1.03	Kształtowanie wizerunku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej	84
	Razem	180

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Błądek Z.: Hotele – programowanie i wyposażenie. Wydawnictwo ALBUS, Poznań 2002

Grzesińska W.: Wyposażenie techniczne zakładów. WSiP, Warszawa 2005

Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1993

Konarzewska M., Lada E. H., Zielonka B.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo REA, Warszawa 2004

Mac S., Leowski J.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik dla szkół zasadniczych. WSiP, Warszawa 1999

Witkowski Cz.: Kierowanie przedsiębiorstwem hotelarskim. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2000

Witkowski Cz.: Hotelarstwo. Podstawy hotelarstwa. Cz. I. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2002

Żabicki W.: Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1994

Praca zbiorowa.: Organizacja pracy w hotelarstwie. UKFiT, Warszawa 1999

Czasopisma: Hotele i Restauracje, Przegląd gastronomiczny, Hotelarz, Kuchnia.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 913[01].O1.01

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozpoznać czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne w środowisku pracy,
- zapobiec zagrożeniom zdrowia i życia, które mogą wystąpić podczas wykonywania czynności zawodowych,
- dobrać odzież ochronną i sprzęt ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy,
- zastosować się do obowiązującego regulaminu w obiekcie hotelowym,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- zastosować przepisy sanitarne obowiązujące w gastronomii i hotelarstwie,
- zastosować zasady postępowania dotyczące bezpieczeństwa gości i mienia,
- wezwać pomoc w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- zastosować przepisy ochrony środowiska podczas wykonywania czynności zawodowych.

2. Materiał nauczania

Czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne dla zdrowia występujące w pracy.

Wymagania higieniczno-sanitarne w gastronomii i hotelarstwie.

Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii i hotelarstwie.

Regulaminy pracy.

Środki ochrony indywidualnej.

Ochrona przeciwpożarowa.

Bezpieczeństwo gości i ich mienia.

Powiadamianie przełożonego o zagrożeniach i wypadkach przy pracy.

Przepisy dotyczące ochrony środowiska w gastronomii i hotelarstwie.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie środków ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy.

- Wyszukiwanie na rysunkach sytuacyjnych zagrożeń wynikających z nieprawidłowego wykonywania czynności zawodowych.
- Analizowanie instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
- Powiadamianie przełożonego o zagrożeniu lub wypadku podczas pracy.
- Rozpoznawanie znaków bezpieczeństwa, ewakuacyjnych i znaków ochrony przeciwpożarowej.
- Analizowanie wpływu odpadów z produkcji gastronomicznej na środowisko naturalne oraz określanie możliwości ograniczania emisji zanieczyszczeń.

4. Środki dydaktyczne

Plansze, foliogramy i filmy dydaktyczne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a także wymagań higieniczno-sanitarnych w obiektach noclegowych i gastronomicznych.

Środki ochrony indywidualnej.

Regulaminy pracy.

Instrukcje stanowiskowe.

Sprzęt przeciwpożarowy.

Zestaw znaków bezpieczeństwa, ewakuacyjnych i znaków ochrony przeciwpożarowej.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

W trakcie realizacji programu jednostki modułowej należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązek przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisów sanitarnych podczas wykonywania zadań zawodowych oraz uświadomić uczniom konsekwencje ich nieprzestrzegania.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Szczególną uwagę należy zwrócić na zagrożenia występujące na poszczególnych stanowiskach pracy oraz konieczność stosowania środków ochrony indywidualnej.

Sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych uczniów. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób w pracowni, wyposażonej w odpowiednie środki dydaktyczne do realizacji ćwiczeń. Liczba uczniów pracujących w zespołach podczas wykonywania ćwiczeń powinna być dostosowana do rodzaju zadania.

Zaleca się również zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do hotelu, aby uczniowie zapoznali się z organizacją procesu produkcyjnego w gastronomii hotelowej oraz obsługą gości hotelowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Opracowując kryteria oceniania należy uwzględnić poziom oraz zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów,
- obserwacji pracy ucznia w trakcie wykonywania ćwiczeń.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie oraz po jego wykonaniu.

Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

Postępy uczniów należy oceniać systematycznie, rozpoznając trudności w osiąganiu założonych celów kształcenia i uwzględniając indywidualne możliwości uczniów.

Sprawdzając i oceniając umiejętności uczniów należy zwracać uwagę na wykorzystanie nabytych wiadomości w praktyce.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].O1.02

Stosowanie przepisów prawa w działalności zawodowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- wyjaśnić pojęcie prawna ochrona pracy,
- zinterpretować podstawowe przepisy prawa dotyczące praw i obowiązków pracownika,
- zinterpretować podstawowe przepisy prawa dotyczące praw i obowiązków pracodawcy,
- sporządzić dokumenty związane z ubieganiem się o pracę i zatrudnieniem,
- rozróżnić rodzaje umów o pracę,
- określić podstawowe dokumenty dotyczące pracy zawodowej.

2. Materiał nauczania

Prawna ochrona pracy.

Prawa i obowiązki pracownika.

Prawa i obowiązki pracodawcy.

Rodzaje umów o pracę.

Dokumenty związane z ubieganiem się o zatrudnienie.

Dokumenty dotyczące pracy zawodowej.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie wybranych przepisów prawa dotyczących stosunku pracy.
- Wypełnianie dokumentacji pracowniczej (kwestionariusze osobowe, wnioski, karty urlopowe).
- Analizowanie praw i obowiązków pracownika.
- Analizowanie praw i obowiązków pracodawcy.

4. Środki dydaktyczne

Kodeks Pracy.

Wzory umów o pracę.

Wzory dokumentów związanych z ubieganiem się o zatrudnienie oraz obowiązujących podczas pracy zawodowej.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki jest kształtowanie umiejętności stosowania przepisów prawa w działalności zawodowej oraz sporządzania dokumentacji związanej z wykonywaną pracą.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Program jednostki modułowej zawiera treści, które mogą być trudne do opanowania dla niektórych uczniów, dlatego sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób, w pracowni wyposażonej w zestawy komputerowe z dostępem do Internetu. Liczba osób pracujących w zespołach wykonujących ćwiczenia powinna być dostosowana do rodzaju zadania.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Opracowując kryteria oceniania należy uwzględnić poziom oraz zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów wiadomości i umiejętności,
- obserwacji pracy ucznia w trakcie wykonywania ćwiczeń.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie wykonywania pracy oraz po wykonaniu zadania.

Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

Postępy uczniów należy oceniać systematycznie, rozpoznając trudności w osiąganiu założonych celów kształcenia i uwzględniając indywidualne możliwości uczniów.

Podczas sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na wykorzystanie w praktyce nabytych wiadomości.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].O1.03

Kształtowanie wizerunku pracownika pomocniczego obsługi hotelowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- zadbać o higienę osobistą oraz wygląd zewnętrzny,
- zastosować zasady estetyki ubioru,
- zastosować podstawowe zasady komunikowania się,
- utrzymać porządek na stanowisku pracy,
- zastosować zasady kultury osobistej,
- zastosować zasady etyki zawodowej,
- zastosować przepisy obowiązujące w regulaminie hotelowym,
- zastosować zasady obsługi gości hotelowych,
- zastosować zasady współpracy w zespole,
- zastosować procedury postępowania w kontaktach z przełożonymi,
- zachować się w sytuacjach nietypowych w pracy zawodowej,
- zastosować metody aktywnego poszukiwania pracy,
- dokonać autoprezentacji.

2. Materiał nauczania

Higiena osobista i wygląd zewnętrzny pracownika.

Porządek na stanowisku pracy.

Podstawowe zasady komunikowania się.

Zasady etyki zawodowej.

Zasady kulturalnej obsługi gościa.

Współpraca z zespołem.

Zasady kontaktowania się z przełożonymi.

Zasady zachowania się w sytuacjach nietypowych w pracy zawodowej.

Autoprezentacja.

Metody aktywnego poszukiwania pracy.

3. Ćwiczenia

- Stosowanie zwrotów grzecznościowych.
- Odgrywanie ról pracownika i gościa w określonych scenach rodzajowych.
- Prowadzenie rozmowy z przełożonym - inscenizacja.
- Prowadzenie rozmowy z potencjalnym pracodawcą, autoprezentacja-inscenizacja.

4. Środki dydaktyczne

Hotelowe regulaminy pracy.

Filmy dotyczące sposobów komunikowania się.

Poradniki savoir-vivre.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Podczas realizacji programu jednostki modułowej należy stosować metody nauczania odpowiednie do percepcji uczniów oraz przestrzegać zasad nauczania: łączenia teorii z praktyką, pogłębłości oraz stopniowania trudności.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pogadanki dydaktycznej, metody sytuacyjnej, przypadków, gry dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, ćwiczeń praktycznych.

Sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

W trakcie realizacji zadań nauczyciel powinien wdrażać uczniów do systematycznej pracy, obowiązkowości, dokładności oraz odpowiedzialności za wykonywane zadania, umiejętności współpracy w zespole podczas realizacji zadań. Zaproponowane w programie przykładowe ćwiczenia mają na celu utrwalenie wiadomości oraz umiejętności uczniów. Nauczyciel może opracować inne ćwiczenia, dostosowując ich poziom i zakres do potrzeb edukacyjnych uczniów i możliwości szkoły. Wskazane jest wielokrotne powtarzanie ćwiczeń. Prowadzący zajęcia powinien udzielać wskazówek dotyczących poprawnego wykonania zadań.

Zadania praktyczne powinny dotyczyć umiejętności dokonania autoprezentacji, prowadzenia rozmów z przełożonym i gośćmi hotelowymi oraz stosowania zasad etyki zawodowej.

Ćwiczenia należy wykonywać w zespołach kilkusobowych lub indywidualnie. Liczebność grup nie powinna przekraczać 15 osób. Realizacja zadań w grupie wpływa na poziom motywacji uczniów i jakość pracy, umożliwia uczniom opanowanie umiejętności komunikowania się i współpracy w zespole, podporządkowywania się poleceniom przełożonych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie podczas realizacji programu według określonych kryteriów. Postępy uczniów należy sprawdzać rozpoznając trudności w osiągnięciu założonych celów kształcenia i uwzględniając indywidualne możliwości uczniów.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie: ustnych sprawdzianów wiadomości i umiejętności oraz obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń.

Dokonując oceny wypowiedzi uczniów należy zwracać uwagę na prawidłowe stosowanie pojęć oraz wykorzystywanie w praktyce nabytych wiadomości.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy prowadzić w trakcie i po ich realizacji.

W procesie oceniania szczególną uwagę należy zwracać na:

- poprawność, dokładność, stopień zaangażowania w wykonywanie zadań,
- stosowanie zasad kultury osobistej,
- punktualność i obowiązkowość, poziom samodzielności uczniów,
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej.

Należy również zwracać uwagę na umiejętność podporządkowywania się poleceniom przełożonych.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Moduł 913[01].Z1

Prace w obiektach hotelowych

1. Cele kształcenia

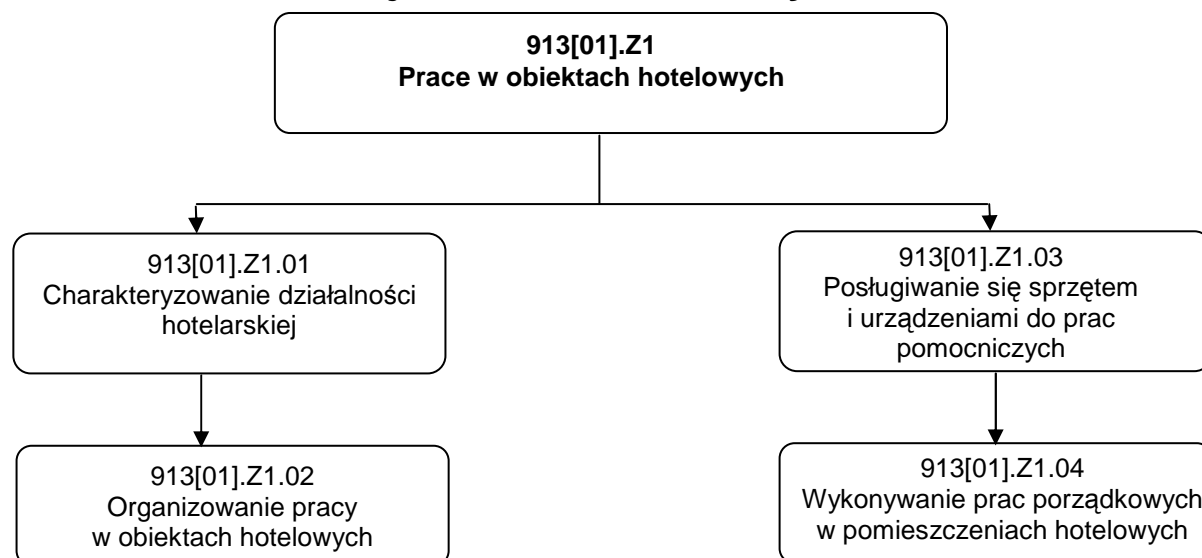
W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- posługiwać się podstawowymi pojęciami dotyczącymi hotelarstwa,
- rozróżniać obiekty hotelarskie,
- rozróżniać rodzaje usług hotelarskich,
- charakteryzować wyposażenie jednostek mieszkalnych,
- obsługiwać ręczny i zmechanizowany sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń,
- dobierać środki czystości i środki dezynfekcyjne do rodzaju wykonywanej pracy,
- wykonywać czynności porządkowe w części noclegowej obiektu hotelarskiego,
- transportować używaną bieliznę hotelową,
- obsługiwać urządzenia pralnicze,
- dobierać środki i techniki prania do rodzaju tkanin,
- transportować bagaże gości,
- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu w zakładach hotelarskich,
- stosować zasady postępowania z mieniem pozostawionym przez gościa.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Zestawienie jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
913[01].Z1.01	Charakteryzowanie działalności hotelarskiej	126
913[01].Z1.02	Organizowanie pracy w obiektach hotelowych	51
913[01].Z1.03	Posługiwanie się sprzętem i urządzeniami do prac pomocniczych	226
913[01].Z1.04	Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych	425
	Razem	828

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Baworowski J.: Hotelarstwo. Cz. I, II. WSiP, Warszawa 1985
- Błądek Z.: Hotele – programowanie, projektowanie, wyposażenie. Wydawnictwo ALBUS, Poznań 2002
- Koncewicz G.: Kultura obsługi hotelowej. PTE, Kraków 1970
- Leland K., Bailey K.: Obsługa Klienta. RM, Warszawa 1999
- Oparka S., Nowicka T.: Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Cz. I i II. Wydawnictwo MARIA, Polanica Zdrój 2001
- Tautz-Wiessner G.: Savoir-vivre w życiu. Wydawnictwo ASTRUM, Wrocław 2000
- Tulibacki T.: Międzynarodowe systemy hotelowe. WSHGiT, Warszawa 2002
- Tulibacki T.: Organizacja i zarządzanie hotelarstwem. WSHGiT, Warszawa 2005
- Turkiewicz Cz.: Podstawy hotelarstwa. WSE, Warszawa 1998
- Witkowski Cz.: Hotelarstwo Podstawy hotelarstwa. Cz. I. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2002
- Czasopisma: Hotele i Restauracje. Hotelarz. Świat Hoteli. Doradca hotelarza.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 913[01].Z1.01

Charakteryzowanie działalności hotelarskiej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- posłużyć się podstawowymi pojęciami dotyczącymi hotelarstwa,
- rozróżnić obiekty hotelarskie,
- określić typy jednostek mieszkalnych,
- rozróżnić pionów funkcjonalne w określonych obiektach hotelarskich,
- rozróżnić pomieszczenia ogólnodostępne w obiektach hotelarskich,
- rozpoznać elementy wyposażenia jednostek mieszkalnych,
- określić różnice między wyposażeniem standardowej jednostki mieszkalnej i jednostki dostosowanej do potrzeb gości niepełnosprawnych w obiekcie hotelarskim,
- rozróżnić rodzaje usług hotelarskich,
- wykorzystać dostępne źródła informacji wspomagające pracę.

2. Materiał nauczania

Podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa.

Zadania hotelarstwa.

Klasyfikacja bazy noclegowej.

Wyposażenie jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnego użytku w różnych obiektach hotelarskich.

Usługi hotelarskie podstawowe.

Usługi hotelarskie dodatkowe.

Usługi hotelarskie odpłatne i nieodpłatne.

3. Ćwiczenia

- Rozpoznawanie elementów wyposażenia jednostek mieszkalnych.
- Rozróżnianie pionów funkcjonalnych w obiektach hotelarskich.
- Wykonywanie plansz przedstawiających obiekty hotelarskie w mieście, powiecie, regionie.
- Dokonywanie podziału usług hotelarskich na poszczególne grupy.
- Rozróżnianie usług odpłatnych i nieodpłatnych na podstawie materiałów informacyjnych wybranych obiektów.

4. Środki dydaktyczne

Plansze, foliogramy, filmy dydaktyczne przedstawiające obiekty hotelowe i wyposażenie pomieszczeń hotelowych.

Katalogi obiektów noclegowych, prospekty, materiały reklamowe.

Wyposażenie hotelowej jednostki mieszkalnej.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące bazy noclegowej i usług hotelarskich.

Proponuje się stosowanie następujących metod nauczania: pogadanki dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych.

Sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych uczniów. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności. Istotne jest stosowanie zasady stopniowania trudności, przechodzenie od zadań prostych do coraz bardziej złożonych.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni hotelarskiej wyposażonej w pomoce dydaktyczne oraz w określonych obiektach hotelarskich. Należy stosować zarówno indywidualną oraz grupową formę pracy uczniów. Liczebność grupy nie powinna przekraczać 15 osób. Ćwiczenia należy prowadzić w zespołach kilkuosobowych lub indywidualnie. Praca w grupach wpływa pozytywnie na poziom motywacji i jakość pracy uczniów oraz pozwala im na opanowanie umiejętności współpracy z zespołem.

Zaleca się prezentowanie filmów tematycznych oraz organizowanie dydaktycznych wycieczek do wybranych obiektów hotelarskich. Uczniowie powinni korzystać z różnych źródeł informacji typu: instrukcje, czasopisma, katalogi, poradniki, foldery, tematyczne portale internetowe. Nauczyciel powinien przygotowywać na zajęcia materiały dydaktyczne na podstawie dostępnych źródeł informacji zawodowej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno odbywać się według określonych wcześniej kryteriów, przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie:

- sprawdzianów ustnych,
- pisemnych sprawdzianów,
- testów osiągnięć o określonym stopniu trudności,
- obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń.

Pracę ucznia należy oceniać na bieżąco, rozpoznając jego trudności w osiąganiu założonych celów kształcenia i uwzględniając jego indywidualne możliwości.

Podczas oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na prawidłowe stosowanie pojęć oraz wykorzystanie w praktyce nabytych wiadomości.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy prowadzić w trakcie oraz po ich realizacji.

Oceniając osiągnięcia uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się terminologią z zakresu hotelarstwa,
- rozpoznawanie obiektów hotelarskich,
- rozróżnianie rodzajów usług hotelarskich,
- rozpoznawanie elementów wyposażenia jednostek mieszkalnych,
- korzystanie z różnych źródeł informacji.

Podczas oceniania konieczne jest indywidualne uwzględnianie stopnia rozwoju psychofizycznego uczniów.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu nauczania jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z1.02

Organizowanie pracy w obiektach hotelowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- określić strukturę organizacyjną zakładu hotelarskiego,
- określić strukturę organizacyjną hotelowego działu gastronomicznego,
- określić zadania i obowiązki pracownika pomocniczego obsługi hotelowej,
- określić zasady doboru narzędzi, sprzętu i innych materiałów do prac wykonywanych w obiekcie hotelowym,
- określić czynniki decydujące o prawidłowej organizacji pracy,
- określić skutki niewłaściwej organizacji pracy,
- podjąć współpracę w zespole,
- określić zasady odpowiedzialności materialnej pracowników,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Materiał nauczania

Organizacja pracy w części mieszkalnej hotelu.

Organizacja pracy w gastronomii hotelowej.

Zadania i obowiązki pracownika pomocniczego obsługi hotelowej.

Zasady doboru narzędzi, sprzętu i innych materiałów do prac wykonywanych w obiekcie hotelowym.

Specyfika pracy w różnych obiektach noclegowych.

Zasady współdziałania w zespole.

Odpowiedzialność materialna pracowników.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie struktury organizacyjnej zakładu hotelarskiego.
- Określanie zadań na poszczególnych stanowiskach pracy.
- Analizowanie skutków niewłaściwej organizacji pracy na podstawie opisu określonej sytuacji.
- Określanie zasad rozwiązywania i unikania konfliktów w zespole pracowniczym.

4. Środki dydaktyczne

Filmy dydaktyczne przedstawiające: wyposażenie obiektów hotelarskich i gastronomicznych, technikę sprzątania jednostki mieszkalnej, technikę obsługi konsumenta, zastawę stołową.

Plansze i foliogramy przedstawiające schemat organizacyjny działu gastronomii hotelowej.

Przykładowe schematy struktury organizacyjnej zakładu hotelarskiego.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące organizacji pracy w obiektach hotelowych.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, inscenizacji, pogadanki dydaktycznej oraz ćwiczeń.

Ćwiczenia są również elementem kontroli bieżącej pracy ucznia i dają możliwość powtarzania – systematyzowania treści nauczania. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń przez uczniów, po szczegółowym wyjaśnieniu przez nauczyciela, sprzyja podnoszeniu efektywności nauczania. Zaproponowane w programie przykładowe ćwiczenia mają na celu utrwalenie wiadomości oraz umiejętności uczniów. Nauczyciel może opracować inne ćwiczenia, dostosowując ich poziom i zakres do potrzeb edukacyjnych uczniów i możliwości szkoły. Wskazane jest wielokrotne powtarzanie ćwiczeń. Prowadzący zajęcia powinien udzielać wskazówek dotyczących poprawnego wykonania zadań.

W procesie kształcenia należy zwracać szczególną uwagę na rozwój czynności poznawczych uczniów, takich jak: spostrzeganie, wyobraźnia, pamięć, uwaga, myślenie. Zaleca się łączenie wiadomości teoretycznych z umiejętnościami praktycznymi.

Nauczyciel powinien stosować na zajęciach różne formy nauczania, odpowiednio dobrane do tematu i celu zajęć.

Zajęcia powinny odbywać się w grupie do 15 osób, w odpowiednio wyposażonej pracowni hotelarskiej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno odbywać się według określonych wcześniej kryteriów, przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie:

- sprawdzianów ustnych,
- pisemnych sprawdzianów,
- testów osiągnięć o określonym stopniu trudności,
- obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń.

Pracę ucznia należy oceniać na bieżąco, rozpoznając jego trudności w osiąganiu założonych celów kształcenia i uwzględniając jego indywidualne możliwości.

Podczas oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na prawidłowe stosowanie pojęć oraz wykorzystanie w praktyce nabytych wiadomości.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy prowadzić w trakcie oraz po ich realizacji.

W procesie oceniania szczególnie należy uwzględnić:

- określanie struktury organizacyjnej obiektu hotelarskiego,
- określanie zadań i obowiązków pracownika pomocniczego obsługi hotelowej,
- określanie zasad doboru narzędzi, sprzętu i innych materiałów do prac wykonywanych w obiekcie hotelowym,
- określanie zasad odpowiedzialności materialnej pracowników.

W procesie oceniania konieczne jest indywidualne uwzględnianie stopnia rozwoju psychofizycznego uczniów.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu nauczania jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z1.03

Posługiwanie się sprzętem i urządzeniami do prac pomocniczych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozpoznać ręczny i zmechanizowany sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń,
- posłużyć się ręcznym sprzętem do utrzymania czystości pomieszczeń,
- posłużyć się instrukcjami obsługi sprzętu i urządzeń,
- obsłużyć zmechanizowany sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń,
- rozróżnić urządzenia pralnicze,
- dobrać środki do prania różnego rodzaju tkanin,
- określić techniki prania,
- rozróżnić środki transportu wewnętrznego w obiekcie hotelowym,
- określić zasady transportu używanej bielizny hotelowej,
- scharakteryzować zasady postępowania z bagażem gości hotelowych,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas obsługi urządzeń i sprzętu w obiektach hotelarskich.

2. Materiał nauczania

Ręczny i zmechanizowany sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń.
Obsługa i konserwacja ręcznego sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń.

Obsługa i konserwacja zmechanizowanego sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń.

Urządzenia pralnicze.

Środki do prania.

Techniki prania różnego rodzaju tkanin.

Urządzenia do transportu wewnętrznego.

Postępowanie z bagażem gości hotelowych.

3. Ćwiczenia

- Rozpoznawanie ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do utrzymywania czystości pomieszczeń.
- Posługiwanie się instrukcjami obsługi sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń.

- Obsługiwanie sprzętu do utrzymania czystości pomieszczeń.
- Określanie skutków niewłaściwego posługiwania się urządzeniami oraz sprzętem wykorzystywanym w pracach porządkowych.
- Obsługiwanie urządzeń pralniczych.
- Dobieranie środków i technik pralniczych do rodzaju tkanin.
- Dobieranie i obsługiwanie urządzeń do transportu wewnętrznego w hotelu.

4. Środki dydaktyczne

Urządzenia wykorzystywane do utrzymania czystości pomieszczeń.

Urządzenia pralnicze.

Środki piorące.

Instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń.

Plansze, foliogramy ze schematami, rysunkami urządzeń.

Urządzenia wykorzystywane do transportu wewnętrznego.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące posługiwania się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem w obiekcie hotelowym.

Proponuje się stosowanie następujących metod nauczania: pogadanki dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktązem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest dostosowanie metod nauczania do możliwości uczniów i stopnia trudności treści kształcenia.

Podczas realizacji programu należy zwracać uwagę na dysfunkcje rozwojowe poszczególnych uczniów. Sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Istotne jest stosowanie zasady stopniowania trudności, przechodzenie od zadań prostych do coraz bardziej złożonych.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni wyposażonej w pomoce dydaktyczne lub w wybranych obiektach hotelarskich. Należy stosować zarówno indywidualną oraz grupową formę pracy uczniów. Liczebność grupy nie powinna przekraczać 15 osób. Ćwiczenia należy prowadzić w zespołach kilkuosobowych lub indywidualnie. Liczba osób wykonujących ćwiczenie powinna być dostosowana do rodzaju zadania. Praca w grupach wpływa pozytywnie na poziom motywacji i jakość pracy uczniów oraz pozwala im na opanowanie umiejętności współpracy z zespołem.

Zaleca się również prezentowanie filmów dydaktycznych dotyczących zasad użytkowania sprzętu stosowanego do prac porządkowych oraz urządzeń pralniczych i środków transportu wewnętrznego w hotelu.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Opracowując kryteria oceniania należy uwzględnić poziom oraz zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia ucznia należy oceniać na podstawie:

- ustnych sprawdzianów,
- pisemnych sprawdzianów,
- testów osiągnięć szkolnych o określonym stopniu trudności.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń.

Podczas obserwacji należy zwracać uwagę na:

- jakość i staranność wykonywanych prac,
- sposób użytkowania sprzętu,
- gospodarkę materiałami i energią elektryczną,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

Podczas kontroli i oceny postępów uczniów należy zwracać szczególną uwagę na stosowanie pojęć technicznych, umiejętność doboru materiałów oraz urządzeń i sprzętu, przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu nauczania jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z1.04

Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- określić układ funkcjonalny węzła recepcyjnego,
- określić czynności porządkowe w holu recepcyjnym,
- określić czynności porządkowe w części noclegowej obiektu hotelarskiego,
- dobrać ręczny i zmechanizowany sprzęt do prac porządkowych,
- dobrać środki czystości i środki dezynfekcyjne do rodzaju wykonywanej pracy,
- wykonać prace porządkowe ręcznym i zmechanizowanym sprzętem,
- wykonać czynności porządkowe w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych,
- zastosować techniki ścielenia łóżek,
- wymienić i posegregować bieliznę hotelową,
- wykonać prace porządkowe w jednostkach mieszkalnych i pomieszczeniach ogólnodostępnych,
- sprawdzić stan wyposażenia i sprawność urządzeń jednostki mieszkalnej i zgłosić usterki przełożonemu,
- określić zasady postępowania z mieniem pozostawionym przez gościa hotelowego,
- zastosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

2. Materiał nauczania

Układ funkcjonalny węzła recepcyjnego.

Czynności porządkowe w części noclegowej obiektu hotelarskiego.

Czynności porządkowe w holu recepcyjnym.

Technika wykonywania prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych.

Środki czystości i środki dezynfekcyjne.

Usterki i braki w wyposażeniu jednostki mieszkalnej.

Postępowanie z mieniem pozostawionym przez gościa hotelowego.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej dotyczące prac wykonywanych w pomieszczeniach hotelowych.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie instrukcji stosowania środków czystości i środków dezynfekcyjnych.
- Dobieranie środków czystości, środków dezynfekcyjnych do rodzaju wykonywanej pracy.
- Wykonywanie czynności porządkowych w holu recepcyjnym.
- Dobieranie ręcznego sprzętu do prac porządkowych w części mieszkalnej.
- Dobieranie zmechanizowanego sprzętu do prac porządkowych w części mieszkalnej.
- Wykonywanie zmiany bielizny hotelowej i ścielenie łóżka.
- Sprawdzanie stanu wyposażenia jednostki mieszkalnej oraz zgłaszanie przełożonemu usterek i braków.
- Określanie zasad postępowania z mieniem pozostawionym przez gościa.

4. Środki dydaktyczne

Katalogi obiektów noclegowych.

Filmy dydaktyczne, przezrocza przedstawiające wystrój i estetykę wnętrz pomieszczeń noclegowych i pomieszczeń ogólnodostępnych.

Tablice, plansze, foliogramy przedstawiające: struktury organizacyjne pionu recepcyjno – noclegowego.

Zakresy obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy.

Regulamin pracy oraz przepisy porządkowe hotelu.

Elementy wyposażenia części noclegowej hotelu.

Ręczny i zmechanizowany sprzęt do prac porządkowych.

Zestawy bielizny hotelowej.

Środki czystości i środki dezynfekcyjne.

Instrukcje stosowania środków myjących, czyszczących, dezynfekujących.

Odzież ochronna.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące wykonywania prac porządkowych w pomieszczeniach hotelowych.

Stosowane w procesie kształcenia metody nauczania powinny być dobierane odpowiednio do możliwości uczniów i stopnia trudności treści kształcenia. Proponuje się stosowanie pogadanki dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktą oraz ćwiczeń praktycznych.

Sposób prowadzenia zajęć należy dostosować do specyficznych potrzeb edukacyjnych. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych,

szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności. Wskazane jest stosowanie zasady stopniowania trudności.

Ćwiczenia praktyczne powinien poprzedzić pokaz z objaśnieniem, podczas którego nauczyciel powinien zademonstrować jak najwięcej przykładów czynności związanych z wykonywaniem prac porządkowych.

Podczas realizacji zajęć należy zwracać uwagę na: sprawdzanie stanu wyposażenia pomieszczeń hotelowych, stosowanie środków chemicznych zgodnie z instrukcją, dokonywanie wymiany bielizny pościelowej oraz postępowanie z mieniem pozostawionym przez gościa.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni hotelarskiej wyposażonej w pomoce dydaktyczne lub obiektach hotelarskich. Zajęcia realizowane w pracowni należy przeznaczyć na przygotowanie uczniów do wykonywania czynności zawodowych, a doskonalenie umiejętności powinno przebiegać w hotelu, we współpracy z zespołem pracowniczym i kierownictwem obiektu hotelarskiego.

Należy stosować zarówno indywidualną, jak i grupową formę pracy uczniów. Liczebność grup nie powinna przekraczać 15 osób. Ćwiczenia należy wykonywać indywidualnie lub w kilkusobowych zespołach. W trakcie zajęć należy wdrażać uczniów do systematycznej pracy, dokładności i obowiązkowości, odpowiedzialności za wykonywane zadania.

Zaleca się prezentowanie filmów dydaktycznych i organizowanie wycieczek dydaktycznych do obiektów hotelowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych wcześniej kryteriów.

W procesie oceniania należy uwzględniać możliwości poszczególnych uczniów. Ocena powinna być jawna, każdorazowo uzasadniona, zgodna z obowiązującą skalą oraz powinna odnosić się do pojedynczych czynności zawodowych, a także do zadań realizowanych indywidualnie lub grupowo.

Wskazane jest stosowanie następujących metod oceniania: sprawdzianów ustnych oraz sprawdzianów praktycznych (typu próba pracy).

Dokonując oceny należy wziąć pod uwagę:

- organizację stanowiska pracy,
- umiejętność doboru środków, sprzętu i urządzeń do realizacji zadań,
- stosowanie przepisów i instrukcji,
- punktualność i obowiązkowość,
- stosowanie zasad etyki zawodowej,

– sprawność i jakość wykonywania zadań.

Jako istotne kryteria oceny należy uznać: zaangażowanie uczniów w wykonywanie powierzonych zadań, osiągnięte postępy, poziom samodzielności uczniów oraz umiejętność pracy w zespole.

Należy również zwracać uwagę na umiejętność podporządkowywania się poleceniom przełożonych. W przypadku prowadzenia zajęć w obiektach hotelarskich, podczas oceniania powinno się uwzględniać opinie pracowników mających bezpośredni kontakt z uczniami.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu nauczania jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki wszystkich sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Moduł 913[01].Z2

Prace w obiektach gastronomii hotelowej

1. Cele kształcenia

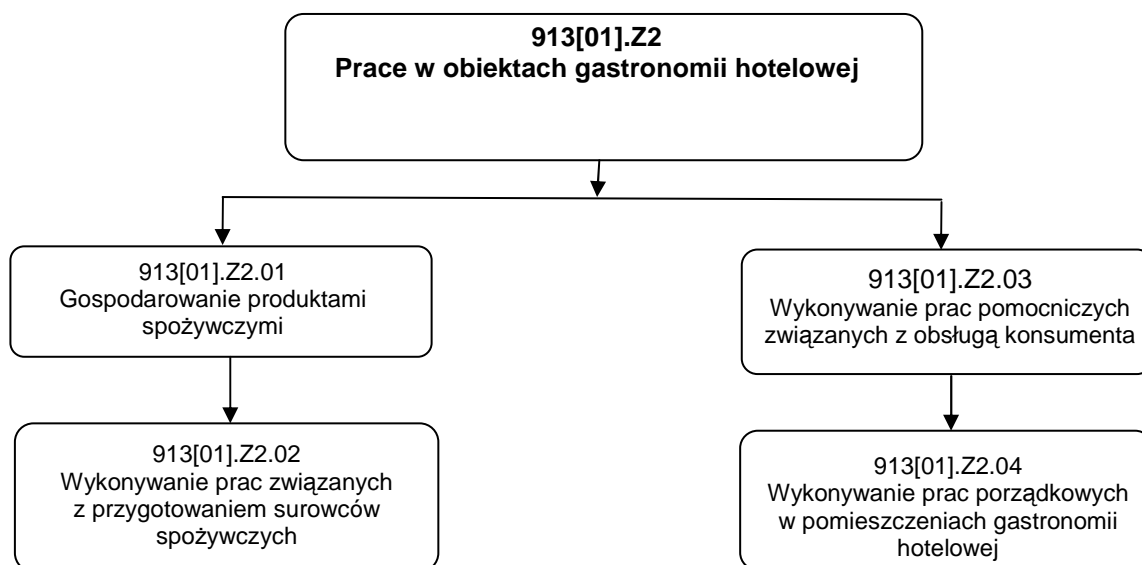
W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozróżniać rodzaje surowców, półproduktów, produktów i podstawowych wyrobów kulinarnych,
- oceniać jakość surowców, produktów i podstawowych wyrobów kulinarnych,
- przygotowywać surowce do procesu technologicznego,
- stosować racjonalne sposoby gospodarowania surowcami,
- utrzymywać porządek i czystość na stanowisku pracy,
- obsługiwać podstawowe maszyny i urządzenia oraz prawidłowo użytkować sprzęt gastronomiczny,
- wykonywać czynności pomocnicze w sali konsumpcyjnej,
- ustawiać i nakrywać stoły do konsumpcji,
- zbierać naczynia po konsumpcji,
- wykonywać czynności związane z segregowaniem zastawy stołowej i sprzętu kuchennego,
- dobierać środki czystości i środki dezynfekcyjne do rodzaju wykonywanych prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej,
- stosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Zestawienie jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
913[01].Z2.01	Gospodarowanie produktami spożywczymi	73
913[01].Z2.02	Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem surowców spożywczych	165
913[01].Z2.03	Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta	65
913[01].Z2.04	Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej	165
	Razem	468

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Błądek Z.: Hotele – programowanie, projektowanie i wyposażenie. Wydawnictwo ALBUS, Poznań 2002

Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1989

Kopta A., Łuszczki B.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. I, II, III. WSiP, Warszawa 1999

Leland K., Bailey K.: Obsługa Klienta. RM, Warszawa 1999

Magalska D.: Technologia gastronomiczna. WSiP, Warszawa 1998

Magalska D.: Technologia gastronomiczna z elementami higieny i wyposażenia – ćwiczenia. WSiP, Warszawa 1998

Oparka S., Nowicka T.: Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Cz. I i II. Wydawnictwo MARIA, Polanica Zdrój 2001

Pląder D. (red.): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, PZH, Warszawa 1999

Tautz-Wiessner G.: Savoir-vivre w życiu. Wydawnictwo ASTRUM, Wrocław 2000

Witkowski Cz.: Kierowanie przedsiębiorstwem hotelarskim. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2000

Witkowski Cz.: Hotelarstwo, Podstawy hotelarstwa Cz.1. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2002.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 913[01].Z2.01

Gospodarowanie produktami spożywczymi

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozróżnić surowce spożywcze,
- scharakteryzować rodzaje surowców spożywczych i podstawowe półprodukty,
- ocenić przydatność kulinarną surowców i półproduktów,
- odczytać i zinterpretować oznaczenia i informacje zamieszczone na opakowaniach środków spożywczych,
- przechować surowce, produkty i napoje,
- zagospodarować racjonalnie surowce i półprodukty,
- zastosować środki ochrony indywidualnej, odzież ochronną,
- zastosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy.

2. Materiał nauczania

Surowce spożywcze i podstawowe półprodukty.

Warunki przechowywania środków spożywczych.

Czynniki wpływające na jakość przechowywanych środków żywnościowych.

Ocena jakości surowców spożywczych i ich przydatności kulinarnej.

Rola i rodzaje opakowań.

Interpretacja oznaczeń na opakowaniach.

Racjonalne gospodarowanie surowcami spożywczymi.

Przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy.

3. Ćwiczenia

- Rozróżnianie surowców, półproduktów spożywczych.
- Analizowanie informacji na opakowaniach produktów spożywczych.
- Ocenianie organoleptyczne wybranych produktów spożywczych.
- Ocenianie jakości środków żywnościowych utrwalonych różnymi metodami.

4. Środki dydaktyczne

Plansze, tablice dydaktyczne przedstawiające sposoby przechowywania surowców i środków spożywczych.

Etykiety i opakowania surowców.

Przepisy sanitarne dotyczące żywności.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące gospodarowania produktami spożywczymi.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, pogadanki dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Wskazane jest przestrzeganie następujących zasad nauczania:

- łączenia teorii z praktyką,
- pogładowości,
- stopniowania trudności.

W trakcie realizacji zadań nauczyciel powinien udzielać wskazówek dotyczących poprawnego wykonywania ćwiczeń.

Szczególną uwagę należy zwracać na: rozróżnianie surowców i półproduktów, ocenę organoleptyczną wybranych środków żywnościowych, analizowanie informacji na opakowaniach produktów spożywczych oraz przestrzeganie przepisów dotyczących przechowywania określonych środków spożywczych.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej należy korzystać z pomocy dydaktycznych, a w szczególności filmów dydaktycznych, schematów, foliogramów, oraz plansz. Cennym uzupełnieniem procesu dydaktycznego może być zorganizowanie wycieczki do wybranego zakładu gastronomicznego.

Zajęcia należy realizować w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych. Praca w grupie wpływa na poziom motywacji uczniów i jakość pracy, umożliwia uczniom opanowanie umiejętności komunikowania się i współpracy w zespole.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie podczas realizacji jednostki modułowej, na podstawie ustalonych kryteriów.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów,
- obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Dokonując oceny postępów uczniów należy zwrócić uwagę na:

- poprawność, dokładność oraz stopień zaangażowania w wykonywanie zadań,

- obowiązkowość ,
- poziom samodzielności uczniów,
- przestrzeganie przepisów dotyczących przechowywania żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Należy również zwracać uwagę na umiejętność podporządkowywania się poleceniom przełożonych.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

W końcowej ocenie osiągnięć uczniów, po zakończeniu realizacji programu nauczania jednostki modułowej należy uwzględnić wyniki wszystkich sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z2.02

Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem surowców spożywczych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- określić etapy procesu przygotowywania wyrobów kulinarnych,
- przygotować surowce i sprzęt do produkcji wyrobów kulinarnych,
- dostosować stanowisko pracy do rodzaju wykonywanych zadań,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- zastosować zasady higieny osobistej,
- dobrać podstawowe techniki przygotowania surowców,
- dobrać sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności związanych z obróbką wstępną surowców,
- obsłużyć podstawowe maszyny i urządzenia oraz posłużyć się drobnym sprzętem gastronomicznym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną surowców,
- zastosować zasady postępowania z odpadami kuchennymi,
- określić rodzaje zagrożeń zdrowia i możliwości zaistnienia wypadków podczas pracy w gastronomii hotelowej,
- zastosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej,
- zastosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

2. Materiał nauczania

Proces przygotowywania wyrobów kulinarnych.

Czystość i porządek na stanowisku pracy.

Przepisy sanitarne, higiena osobista.

Obróbka wstępna surowców.

Dobór metod obróbki do surowca.

Sposoby wykorzystania odpadów surowcowych.

Urządzenia przeznaczone do mechanicznej obróbki surowców.

Maszyny służące do płukania, mycia, obierania, rozdrabniania warzyw, zasady ich obsługi i przydatność w zakładzie.

Wypadki podczas pracy w gastronomii hotelowej.

3. Ćwiczenia

- Przeprowadzanie obróbki wstępnej wybranych surowców sposobem ręcznym i maszynowym.
- Ważenie surowców i ocenianie ilości odpadów, porównywanie ubytków podczas obróbki wstępnej.

- Obserwowanie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej surowców.
- Posługiwanie się narzędziami i urządzeniami do obróbki wstępnej surowca.
- Powiadomianie przełożonego o zagrożeniach oraz zaistniałych wypadkach podczas pracy.

4. Środki dydaktyczne

Plansze, tablice, foliogramy, przedstawiające etapy obróbki wstępnej różnego rodzaju surowców spożywczych oraz potencjalne zagrożenia zdrowia związane z obróbką wstępną surowców.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Katalogi, prospekty maszyn.

Odzież ochronna, środki ochrony indywidualnej.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Przepisy sanitarne, wzór książeczki zdrowia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje zagadnienia dotyczące wykonywania czynności związanych z obróbką wstępną surowców spożywczych.

Wskazane jest stosowanie metod nauczania, takich jak: pogadanka dydaktyczna, pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktażem, metoda sytuacyjna, metoda przypadków oraz ćwiczenia praktyczne.

Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Przed przystąpieniem do zadań, a także w trakcie ich obserwacji należy zwracać uwagę na przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas użytkowania narzędzi oraz maszyn i urządzeń elektrycznych. Szczególną uwagę należy zwracać na przestrzeganie przepisów sanitarnych, zasad higieny osobistej oraz stosowanie środków ochrony indywidualnej.

Zajęcia w grupach do 15 osób powinny odbywać się w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej. Aby w pełni zrealizować cele kształcenia konieczne jest wykonanie przez uczniów dużej liczby ćwiczeń, indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie postępów ucznia powinno odbywać się w trakcie realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Kryteria powinny uwzględniać poziom i zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności praktycznych wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów,
- obserwacji pracy ucznia w trakcie wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Podczas kontroli i oceny postępów uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych należy zwracać szczególną uwagę na:

- jakość i staranność wykonywanych prac,
- posługiwanie się narzędziami do obróbki wstępnej surowców,
- stosowanie przepisów sanitarnych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie oraz po jego wykonaniu oraz dokonać oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z2.03

Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- określić wyposażenie sali obsługi konsumenta,
- rozpoznać podstawowe elementy zastawy stołowej,
- rozróżnić elementy bielizny stołowej,
- ustawić stoły i inne meble gastronomiczne zgodnie z instrukcją,
- określić podstawowe sposoby ustawiania elementów zastawy stołowej,
- nakryć stoły do posiłków,
- ustawić elementy dekoracyjne zgodnie z instrukcją,
- wykonać czynności pomocnicze z zakresu obsługi konsumenta,
- zebrać naczynia po konsumpcji,
- zastosować zasady utrzymania porządku na sali konsumenckiej przed i po posiłku,
- zastosować zasady higieny osobistej oraz przepisy sanitarne.

2. Materiał nauczania

Wyposażenie sali obsługi konsumenta.

Czynności pomocnicze związane z obsługą konsumenta.

Zastawa stołowa w podstawowym asortymencie.

Bielizna stołowa.

Podstawowe sposoby nakrywania stołu.

Zbieranie naczyń po konsumpcji.

Zasady higieny osobistej i przepisy sanitarne.

3. Ćwiczenia

- Rozpoznawanie elementów wyposażenia wnętrz sal konsumenckich na podstawie prezentowanych materiałów.
- Rozpoznawanie elementów zastawy stołowej.
- Rozpoznawanie bielizny stołowej.
- Ustawianie stołów zgodnie z instrukcją.
- Ustawianie elementów dekoracyjnych na stołach.
- Nakrywanie stołu do posiłku.
- Zbieranie i odnoszenie naczyń po konsumpcji zgodnie z procedurami.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje ustawiania stołów i mebli gastronomicznych.

Zastawa stołowa.

Bielizna stołowa.

Plansze ilustrujące sposoby nakrywania stołu, oraz zbieranie naczyń po konsumpcji.

Filmy dydaktyczne przedstawiające obsługę konsumenta.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą konsumenta.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, pogadanki dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Zaleca się realizację znacznej liczby ćwiczeń, ponieważ ułatwiają one uczniom nabywanie umiejętności i kształtowanie określonych nawyków. Ćwiczenia powinny być wykonywane przez uczniów indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych w grupie do 15 osób, w pracowni gastronomicznej. Praca w grupie umożliwia uczniom opanowanie umiejętności komunikowania się i współpracy w zespole.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej należy stosować następujące zasady nauczania:

- łączenie teorii z praktyką,
- pogłębłości,
- stopniowania trudności.

Zakres treści kształcenia należy dostosować do potrzeb i psychofizycznych możliwości indywidualnych uczniów.

Zadania praktyczne powinny dotyczyć umiejętności:

- ustawiania stołów zgodnie z instrukcją,
- rozróżniania elementów zastawy stołowej,
- nakrywania stołu do posiłku,
- zbierania naczyń po konsumpcji,
- przestrzegania przepisów sanitarnych.

W trakcie zajęć należy wdrażać uczniów do systematycznej pracy, obowiązkowości, dokładności i odpowiedzialności za wykonywane zadania.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie podczas realizacji programu jednostki modułowej, na podstawie ustalonych kryteriów.

Osiągnięcia ucznia można oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów,
- obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Dokonując oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na:

- poprawność, dokładność, zaangażowanie w wykonywanie zadań,
- stosowanie zasad kultury zawodowej,
- posługiwanie się terminologią z zakresu gastronomii i obsługi klienta.

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczeń wskazane jest sprawdzenie poziomu wiadomości uczniów.

Konieczna jest indywidualizacja procesu oceniania z uwagi na zróżnicowany poziom możliwości uczniów.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z2.04

Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń/słuchacz powinien umieć:

- zastosować środki myjące, czyszczące, dezynfekujące do prac porządkowych w pomieszczeniach zakładu gastronomicznego,
- dobrać techniki zmywania naczyń i sprzętu kuchennego,
- dobrać techniki zmywania zastawy stołowej,
- posegregować i przechować sprzęt kuchenny, zastawę stołową,
- posegregować i przechować bieliznę stołową,
- utrzymać czystość i porządek w pomieszczeniach kuchennych, magazynowych i sali konsumpcyjnej,
- posegregować i usunąć odpady kuchenne zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- zastosować środki ochrony indywidualnej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne podczas wykonywania prac porządkowych w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

2. Materiał nauczania

Środki myjące, czyszczące, dezynfekcyjne stosowane w gastronomii.

Techniki zmywania.

Obsługa zmywarek.

Higiena, czystość i porządek w zakładzie gastronomicznym.

Prace porządkowe codzienne i okresowe.

Techniki i środki stosowane w pracach porządkowych.

Metody segregacji i usuwanie odpadów kuchennych.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne dotyczące wykonywania prac w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

3. Ćwiczenia

- Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych.
- Dobieranie środków myjących do naczyń i sprzętu kuchennego.
- Zmywanie zastawy stołowej.
- Segregowanie odpadów kuchennych i surowców wtórnych.
- Segregowanie i przechowywanie sprzętu kuchennego.
- Segregowanie i przechowywanie zastawy stołowej.
- Segregowanie i przechowywanie bielizny stołowej.

- Utrzymywanie porządku i czystości w sali konsumpcyjnej.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje stosowania środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Odzież ochronna.

Elementy wyposażenia sali konsumpcyjnej.

Zastawa stołowa.

Sprzęt i urządzenia kuchenne.

Zmywarki.

Elementy wyposażenia pomieszczeń magazynowych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące wykonywania podstawowych prac porządkowych w gastronomii hotelowej.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, pogadanki dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Przykładowe ćwiczenia zamieszczone w programie stanowią propozycję do wykorzystania. Nauczyciel może opracować inne ćwiczenia, których poziom i zakres powinien być dostosowany do potrzeb edukacyjnych i możliwości uczniów.

Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

W procesie kształcenia należy zwracać szczególną uwagę na:

- wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych,
- segregowanie odpadów kuchennych i surowców wtórnych,
- segregowanie i przechowywanie sprzętu kuchennego, zastawy stołowej oraz bielizny stołowej.

Zajęcia należy realizować w grupach do 15 osób, a ćwiczenia indywidualnie lub w 2-3 osobowych zespołach.

Przed przystąpieniem do wykonania zadań przez uczniów, nauczyciel powinien zapoznać uczniów z obsługą urządzeń i sprzętu, a także zwrócić uwagę na stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni gastronomicznej oraz w miarę możliwości w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie postępów uczniów powinno odbywać się w trakcie realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Kryteria te muszą uwzględniać poziom i zakres opanowania przez uczniów umiejętności praktycznych i wiadomości wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie:

- ustnych i pisemnych sprawdzianów,
- obserwacji pracy ucznia w trakcie wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu, zgodnie z przyjętymi kryteriami. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać w celu uzyskania pozytywnego wyniku.

Podczas kontroli i oceny osiągnięć uczniów należy zwracać szczególną uwagę na stosowanie pojęć z zakresu gastronomii oraz przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisów sanitarnych dotyczących wykonywania prac w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Moduł 913[01].Z3

Prace gospodarcze

1. Cele kształcenia

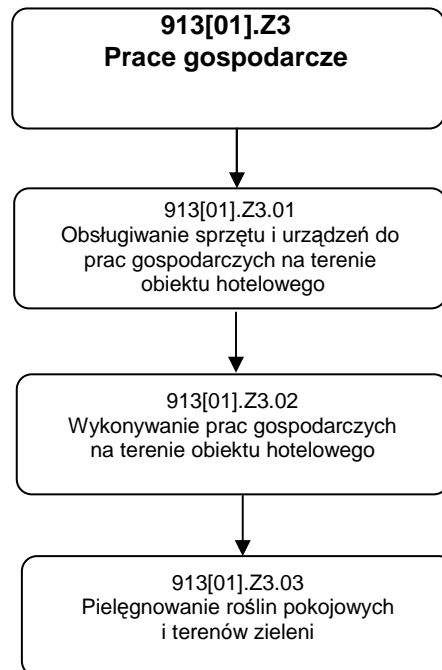
W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozróżniać podstawowy sprzęt do pielęgnacji roślin ozdobnych,
- obsługiwać sprzęt do pielęgnacji roślin ozdobnych,
- wykonywać czynności związane z konserwacją sprzętu ogrodniczego,
- wykonywać proste naprawy sprzętu ogrodniczego,
- obsługiwać zmechanizowany sprzęt ogrodniczy zgodnie z instrukcjami obsługi,
- użytkować kosiarki spalinowe i elektryczne,
- utrzymywać czystość i porządek na drogach dojazdowych, chodnikach i parkingach oraz wokół wejścia do obiektu,
- posługiwać się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem oraz środkami do utrzymania porządku w otoczeniu obiektu hotelarskiego,
- wykonywać proste naprawy oraz prace związane z konserwacją sprzętu rekreacyjnego,
- stosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Zestawienie jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
913[01].Z3.01	Obsługiwanie sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	126
913[01].Z3.02	Wykonywanie prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego	144
913[01].Z3.03	Pielęgnowanie roślin pokojowych i terenów zieleni	90
	Razem	360

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Błądek Z.: Hotele – programowanie, projektowanie i wyposażenie. Wydawnictwo ALBUS, Poznań 2002
- Bechthold F.: Rośliny doniczkowe. Wydawnictwo ŚWIAT KSIĄŻKI, Warszawa 1998
- Bonadiman G.: Suche bukiety techniki i kompozycje. Wydawnictwo MUZA, Warszawa 2004
- Brochard D.: Trawniki. Jak zaprojektować i pielęgnować trawniki?. Wydawnictwo Hachette Livre Polska, 2002
- Legutowska H.: Preparaty roślinne w ochronie i nawożeniu roślin. Wydawnictwo DZIAŁKOWIEC, 2004
- Longman D.: Pielęgnowanie roślin pokojowych. Wydawnictwo PWRiL, Warszawa 1983
- Łabanowski G., Orlikowski L., Wojdyła A.: Pielęgnowanie roślin doniczkowych – choroby i szkodniki. Wydawnictwo MULTICO, Warszawa 2000

Meudec G., Prat J., Retoumard D.: Choroby i szkodniki drzew i krzewów. Rozpoznawanie i zwalczanie. Wydawnictwo DELTA W-Z, Warszawa 2002

Oparka S., Nowicka T.: Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Cz. I i II. Wydawnictwo MARIA, Polanica Zdrój 2001

Orlikowski L, Wojdyła A.: Choroby ozdobnych drzew liściastych. Wydawnictwo PLANTPRESS, Kraków 2003

Pesty J. P.: Cięcie roślin ogrodowych. Wydawnictwo Hachette Livre Polska, 2002

Pląder D. (red.): Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności. UKFiT, PZH, Warszawa 1999

Sokołowska A.: Suche bukiety. WRiT, Warszawa 1991

Vecie G.: Rośliny pokojowe od A do Z. Wydawnictwo KLUB DLA CIEBIE, Warszawa 2004

Witkowski Cz.: Kierowanie przedsiębiorstwem hotelarskim. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2000

Witkowski Cz.: Hotelarstwo, Podstawy hotelarstwa Cz.1. Wyższa Szkoła

Encyklopedia roślin ogrodowych od A do Z. Wydawnictwo Bertelsmann MEDIA Sp. z o. o., Warszawa 2001

Ekonomiczna, Warszawa 2002.

Praca zbiorowa: Organizacja pracy w hotelarstwie. UKFiT, Warszawa 1999

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 913[01].Z3.01

Obsługiwanie sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- dobrać środki do transportu zewnętrznego,
- zastosować zasady obsługi i konserwacji środków transportu zewnętrznego,
- rozróżnić ręczny i mechaniczny sprzęt do utrzymywania porządku na parkingu, drogach dojazdowych i wokół obiektu,
- przygotować do pracy ręczny i zmechanizowany sprzęt do utrzymywania porządku w otoczeniu obiektu,
- obsłużyć opryskiwacze podczas pielęgnacji roślin ozdobnych,
- obsłużyć kosiarki spalinowe i elektryczne,
- wykonać czynności związane z konserwacją sprzętu ogrodniczego,
- wykonać proste naprawy sprzętu ogrodniczego,
- zastosować odzież i środki ochrony indywidualnej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej podczas obsługi maszyn, urządzeń i użytkowanego sprzętu.

2. Materiał nauczania

Urządzenia do transportu zewnętrznego.

Obsługa i konserwacja ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do utrzymywania porządku w otoczeniu obiektu.

Obsługa i konserwacja zmechanizowanego sprzętu do pielęgnacji roślin ozdobnych.

Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń do pielęgnowania terenów zielonych.

Obsługa i konserwacja ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do wykonywania drobnych napraw.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej dotyczące użytkowania maszyn i sprzętu gospodarczego.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie maszyn do różnych prac gospodarczych.
- Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do pielęgnacji terenów zielonych.
- Obsługiwanie maszyn do pielęgnacji terenów zielonych.
- Obsługiwanie urządzeń do transportu zewnętrznego.

- Określanie skutków niewłaściwego posługiwania się maszynami, urządzeniami oraz pomocniczym sprzętem do wykonywania napraw, transportu zewnętrznego oraz pielęgnacji terenów zielonych.
- Obsługiwanie zmechanizowanego sprzętu ogrodniczego zgodnie z instrukcjami obsługi.
- Obsługiwanie zmechanizowanego sprzętu do utrzymywania porządku w otoczeniu obiektu.

4. Środki dydaktyczne

Sprzęt zmechanizowany do pielęgnacji roślin ozdobnych.

Maszyny i urządzenia do utrzymywania porządku w otoczeniu obiektu.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Plansze, foliogramy ze schematami, rysunkami maszyn i urządzeń.

Instrukcje obsługi i konserwacji sprzętu i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące obsługi sprzętu i urządzeń do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem, pogadanki dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Program jednostki powinien być realizowany w obiektach hotelarskich i w odpowiednio wyposażonej pracowni gospodarczej.

Zaleca się wykorzystywanie filmów dydaktycznych, które pomogą zrozumieć uczniom sposoby użytkowania zmechanizowanego sprzętu do prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego.

Szczególną uwagę należy zwracać na posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i sprzętu oraz przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

W procesie kształcenia należy przestrzegać zasady stopniowania trudności. Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w 2-3 osobowych zespołach. Liczba osób wykonujących ćwiczenie powinna być dostosowana do rodzaju zadania.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Opracowując kryteria oceniania należy uwzględnić poziom oraz zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

Osiągnięcia ucznia należy oceniać na podstawie:

- sprawdzianów ustnych,
- obserwacji pracy ucznia w trakcie wykonywania ćwiczeń.

Podczas kontroli i oceny postępów uczniów należy zwracać szczególną uwagę na stosowanie pojęć technicznych, poprawność doboru sprzętu, maszyn i urządzeń, a także przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać, aż do uzyskania pozytywnego wyniku.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 913[01].Z3.02

Wykonywanie prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- utrzymać czystość i porządek dróg dojazdowych, chodników i parkingów oraz terenu wokół obiektu,
- posłużyć się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem do utrzymania porządku w otoczeniu obiektu hotelarskiego,
- zastosować środki czystości oraz środki chemiczne podczas prac na terenie hotelowym,
- dobrać narzędzia i materiały do prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego,
- wykonać proste naprawy oraz prace związane z konserwacją sprzętu rekreacyjnego,
- posłużyć się podstawowymi środkami transportu zewnętrznego na terenie obiektu hotelarskiego,
- posegregować i usunąć odpady stałe z terenu obiektu,
- wykonać prace gospodarcze zgodnie z przepisami porządkowymi oraz regulaminami pracy obowiązującymi w hotelu,
- zastosować odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej,
- wezwać pomoc w sytuacji zagrożenia,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Czystość i porządek w otoczeniu obiektu hotelowego.

Sprzęt i narzędzia do prostych napraw i konserwacji wyposażenia na terenie obiektu hotelowego.

Środki czystości oraz środki chemiczne stosowane podczas prac gospodarczych na terenie hotelowym.

Konserwacja i drobne naprawy sprzętu i urządzeń rekreacyjnych oraz sprzętu turystycznego.

Transport na terenie hotelowym.

Segregowanie i usuwanie odpadów stałych.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie narzędzi do wykonywania prostych napraw i konserwacji wyposażenia hotelowego,
- Dobieranie środków i sprzętu do wykonywania prac porządkowych.

- Dobieranie środków do malowania i konserwacji różnych powierzchni.
- Wykonywanie prac porządkowych na zewnątrz budynku hotelowego (dróg dojazdowych, chodników, parkingów, garażu).
- Wykonywanie prostych napraw i konserwacji sprzętu rekreacyjnego.
- Wykonywanie prac pomocniczych podczas transportu towarów i bagażu gości.
- Dobieranie środków ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy.

4. Środki dydaktyczne

Regulamin pracy oraz przepisy porządkowe hotelu, zakresy obowiązków na wybranych stanowiskach pracy.

Instrukcje obsługi urządzeń gospodarczych.

Odzież ochronna, środki ochrony indywidualnej.

Sprzęt i urządzenia do wykonywania prostych napraw i prac konserwacyjnych.

Środki czystości i środki chemiczne.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące wykonywania prac gospodarczych na terenie obiektu hotelowego.

Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: pogadanki dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktazem i ćwiczeń praktycznych.

W trakcie zajęć należy wdrażać uczniów do systematycznej pracy, obowiązkowości, dokładności i odpowiedzialności za wykonywane zadania oraz współpracy w grupie podczas realizacji zadań.

Uczniowie powinni posiadać odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej. Należy zwracać uwagę na stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska przez uczniów podczas wykonywania zadań.

Umiejętności zawodowe powinny być kształtowane z uwzględnieniem zasady stopniowania trudności. Stopień trudności zadań należy dostosowywać do psychofizycznych możliwości uczniów.

Kształtowane umiejętności należy utrzymywać przez wielokrotne powtarzanie, szczególnie takich, które mogą sprawić uczniom największą trudność.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w obiektach hotelarskich i w pracowni gospodarczej w grupach do 15 osób. Podczas zajęć realizowanych w pracowni dydaktycznej należy przygotować uczniów do wykonywania czynności zawodowych, a doskonalenie umiejętności powinno przebiegać na terenie hotelu we współpracy

z zespołem pracowniczym obiektu hotelarskiego. Uwzględniając specyficzne potrzeby uczniów ćwiczenia praktyczne należy realizować w zespołach 2-4 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie kryteriów, z którymi należy zapoznać uczniów na początku zajęć. Ocena powinna być jawna, każdorazowo uzasadniona i zgodna z obowiązującą skalą.

Dokonując oceny postępów uczniów należy zwracać uwagę na :

- dobieranie środków, sprzętu i urządzeń do wykonania określonych prac,
- stosowanie instrukcji obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- punktualność i obowiązkowość oraz zaangażowanie w wykonywanie zadań,
- samodzielność i staranność w wykonywaniu powierzonych zadań,
- sprawność i jakość wykonania zadań,
- umiejętność pracy w zespole.

W procesie oceniania należy uwzględniać możliwości psychofizyczne poszczególnych uczniów. Należy również zwracać uwagę na umiejętność podporządkowywania się poleceniom przełożonych.

W procesie oceniania należy uwzględniać zarówno pojedyncze prace wykonywane przez uczniów, jak i zadania realizowane zespołowo. Ocena powinna stymulować aktywność ucznia i zapewniać mu poczucie satysfakcji na każdym etapie kształtowania umiejętności.

Ze względu na obniżone możliwości oceny przez uczniów określonych sytuacji i zdarzeń, na każdych zajęciach należy kontrolować stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.

W przypadku prowadzenia zajęć w obiektach hotelarskich, podczas oceniania osiągnięć uczniów należy również uwzględnić opinie pracowników hotelu dotyczące pracy uczniów.

Jednostka modułowa 913[01].Z3.03

Pielęgnowanie roślin pokojowych i terenów zieleni

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- rozróżnić podstawowe grupy roślin pokojowych wymagające określonych zabiegów pielęgnacyjnych,
- zastosować odpowiednie metody, środki i sprzęt do pielęgnacji roślin pokojowych,
- przekopać oraz spulchnić glebę ręcznie i mechanicznie,
- rozróżnić nawozy organiczne i mineralne,
- zastosować nawozy organiczne i mineralne,
- zastosować metody nawadniania roślin na kwietnikach, klombach i trawnikach,
- zastosować metody usuwania chwastów na kwietnikach, klombach i trawnikach,
- zastosować środki ochrony roślin,
- zasadzić oraz przesadzić rośliny zielne, krzewy i drzewka,
- przyciąć żywopłoty, pędy i kwiatostany,
- skosić ręcznie i mechanicznie trawę,
- usunąć liście z trawników, chodników, dróg i parkingów,
- zabezpieczyć na zimę rośliny wielosezonowe,
- zastosować odzież ochronną oraz środki ochrony indywidualnej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Grupy roślin pokojowych wymagające określonych zabiegów pielęgnacyjnych.

Środki i metody pielęgnacji roślin pokojowych.

Przygotowywanie gleby pod uprawę roślin.

Podlewanie klombów, kwietników i trawników.

Nawożenie organiczne i mineralne roślin.

Nawadnianie roślin na kwietnikach, klombach i trawnikach,

Odchwaszczanie kwietników, klombów i trawników.

Stosowanie preparatów ochrony roślin.

Sadzenie i przesadzanie roślin ozdobnych.

Sadzenie krzewów i drzewek ozdobnych,

Przycinanie żywopłotów, pędów i kwiatostanów.

Ręczne i mechaniczne koszenie trawników.

Usuwanie liści z trawników, chodników, dróg i parkingów.

Zabezpieczanie na zimę roślin wielosezonowych.

Przepisy bezpieczeństwa higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące prac związanych z pielęgnowaniem roślin.

3. Ćwiczenia

- Rozpoznawanie podstawowych grup roślin pokojowych.
- Wykonywanie prac związanych z pielęgnacją wybranych roślin pokojowych.
- Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem gleby pod uprawę roślin.
- Dobieranie narzędzi do prac porządkowych i pielęgnacyjnych na terenie zieleni.
- Rozróżnianie nawozów mineralnych i naturalnych.
- Analizowanie instrukcji stosowania środków ochrony roślin.
- Stosowanie sprzętu do opryskiwania roślin.
- Wykonywanie prac związanych z pielęgnacją wybranych roślin wielosezonowych, krzewów i drzew ozdobnych.
- Analizowanie plansz przedstawiających techniki sadzenia roślin.
- Wykonywanie prac przygotowawczych do sadzenia roślin, krzewów i drzewek ozdobnych.
- Koszenie trawy z zastosowaniem różnego rodzaju kosiarek.
- Pielęgnowanie terenu zieleni w wybranym obiekcie hotelarskim.

4. Środki dydaktyczne

Plansze przedstawiające najbardziej popularne dekoracyjne rośliny pokojowe oraz sposoby ich pielęgnacji.

Plansze przedstawiające technikę sadzenia roślin, krzewów i drzewek ozdobnych.

Sprzęt użytkowy: opryskiwacze, kosiarki elektryczne i spalinowe,

Narzędzia ogrodnicze i sprzęt gospodarczy.

Instrukcje stosowania środków ochrony roślin.

Próbki nawozów.

Odzież ochronna i środki ochrony indywidualnej.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące pielęgnacji roślin pokojowych i terenów zieleni.

Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: pogadanki dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem oraz ćwiczeń praktycznych.

Treści kształcenia należy dostosować do potrzeb i możliwości uczniów. W trakcie realizacji zadań nauczyciel powinien udzielać wskazówek dotyczących poprawnego wykonywania ćwiczeń.

Dominującą metodą nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczniów indywidualnie lub w 2-3 osobowych zespołach. Praca w grupie wpływa na poziom motywacji uczniów i jakość pracy, umożliwia uczniom opanowanie umiejętności komunikowania się i współpracy w zespole.

Umiejętności zawodowe powinny być kształtowane z uwzględnieniem zasady stopniowania trudności. Stopień trudności zadań należy dostosowywać do psychofizycznych możliwości uczniów. Kształtowanie umiejętności powinno odbywać się przez wielokrotne powtarzanie oraz utrwalanie treści programowych, szczególnie takich, których realizacja sprawia uczniom największe trudności.

Ćwiczenia praktyczne należy poprzedzić pokazem z objaśnieniem, podczas którego nauczyciel powinien zademonstrować jak najwięcej przykładów czynności związanych z pielęgnacją roślin i terenów zieleni. Szczególną uwagę należy zwrócić na przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczących prac związanych z pielęgnowaniem roślin.

Podczas realizacji jednostki modułowej należy stosować metody nauczania odpowiednie do percepcji uczniów oraz przestrzegać zasad nauczania:

- łączenia teorii z praktyką,
- pogłębłości,
- stopniowania trudności.

Zajęcia należy prowadzić w grupach do 15 osób, w pracowni gospodarczej oraz na terenie hotelu we współpracy z zespołem pracowniczym obiektu hotelarskiego.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki modułowej na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Opracowując kryteria oceniania należy uwzględnić poziom oraz zakres opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności wynikających ze szczegółowych celów kształcenia.

W procesie oceniania proponuje się stosować sprawdziany ustne oraz obserwację czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń, a także sprawdziany praktyczne typu próba pracy.

Dokonując oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na:

- dobór i użytkowanie narzędzi do pielęgnacji roślin i terenów zieleni,
- wykonywanie prac związanych z podlewaniem, nawożeniem, sadzeniem oraz przycinaniem roślin zielnych, krzewów i drzewek,
- jakość i estetykę wykonanej pracy,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzić w trakcie i po jego wykonaniu, zgodnie z przyjętymi kryteriami. Ćwiczenia wykonane nieprawidłowo uczeń powinien powtarzać w celu uzyskania pozytywnego wyniku.

Wskazane jest systematyczne prowadzenie kontroli i oceny. Bieżąca analiza postępów ucznia umożliwia nauczycielowi korygowanie stosowanych metod kształcenia.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia, po zakończeniu realizacji jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki sprawdzianów zastosowanych przez nauczyciela.