

TG.01.	Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie	911205	Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	PKZ(TG.a)
--------	---	--------	--	-----------

## **PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ**

**911205**

### **1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

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

- 1) wykonywania prac związanych z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości;
- 2) wykonywania prac pomocniczych w części gastronomicznej obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 3) wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości;
- 4) wykonywania prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 5) wykonywania prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należytym stanie terenów zieleni i urządzeń rekreacyjnych znajdujących się w otoczeniu obiektu.

### **2. EFEKTY KSZTAŁCENIA**

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych jest niezbędne osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

### **(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;

### **(KPS). Kompetencje personalne i społeczne**

Uczeń:
1) przestrzega zasad kultury i etyki;
2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
6) jest otwarty na zmiany;
8) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
13) współpracuje w zespole.

2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(TG.a);

### **PKZ(TG.a) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej**

Uczeń:

- 1) identyfikuje obiekty hotelarskie;
- 2) rozpoznaje zespoły funkcjonalne w różnych obiektach hotelarskich;
- 3) rozróżnia pomieszczenia ogólnodostępne w obiektach hotelarskich;
- 4) rozpoznaje typy jednostek mieszkalnych;
- 5) rozróżnia rodzaje usług hotelarskich;
- 6) określa zadania i obowiązki pracownika pomocniczego obsługi hotelowej;
- 7) posługuje się podstawowym zasobem leksykalnych środków językowych umożliwiających realizację typowych zadań zawodowych;
- 8) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej:

#### **TG.01. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie.**

### **TG.01. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**

#### **1. Wykonywanie prac pomocniczych w hotelowej części obiektu**

Uczeń:

- 1) rozróżnia elementy wyposażenia pomieszczeń części hotelowej obiektu;
- 2) rozróżnia rodzaje prac porządkowych w części hotelowej obiektu;
- 3) stosuje sprzęt, środki i narzędzia do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu;
- 4) utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu;
- 5) rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych;
- 6) wykonuje czynności porządkowe w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych;
- 7) przygotowuje jednostkę mieszkalną do przyjęcia gości;
- 8) korzysta z hotelowych środków transportu wewnętrznego;
- 9) obsługuje urządzenia stanowiące wyposażenie pralni hotelowej;
- 10) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju prac porządkowych w jednostkach mieszkalnych i w części ogólnodostępnej obiektu;
- 11) wykonuje prace pomocnicze związane z obsługą gości hotelowych;
- 12) przestrzega zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych.

#### **2. Wykonywanie prac pomocniczych w gastronomicznej części obiektu**

Uczeń:

- 1) rozróżnia pomieszczenia gastronomii hotelowej;
- 2) rozróżnia elementy wyposażenia pomieszczeń gastronomii hotelowej;
- 3) stosuje sprzęt, środki i urządzenia do utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach gastronomii hotelowej;
- 4) wykonuje prace porządkowe w sali konsumpcyjnej, w kuchni i na zapleczu;
- 5) wykonuje prace związane z myciem naczyń i sprzętu kuchennego;



- 6) stosuje sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności związanych z obróbką wstępną surowców spożywczych;
- 7) wykonuje prace związane z obróbką wstępną surowców spożywczych;
- 8) segreguje odpady i surowce wtórne;
- 9) wykonuje prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów;
- 10) utrzymuje porządek i czystość na stanowisku pracy oraz przestrzega zasad higieny;
- 11) stosuje środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

### 3. Wykonywanie prac pomocniczych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie

Uczeń:

- 1) rozpoznaje elementy otoczenia eksploatacyjnego obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 2) rozróżnia rodzaje prac porządkowych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 3) stosuje ręczny i zmechanizowany sprzęt do prac porządkowych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- 4) wykonuje prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie, na parkingu i drogach dojazdowych;
- 5) stosuje metody, środki i sprzęt do pielęgnacji roślin;
- 6) stosuje urządzenia, narzędzia i sprzęt do prac ogrodniczych;
- 7) wykonuje czynności związane z pielęgnacją roślin i terenów zieleni;
- 8) stosuje narzędzia i materiały do prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego;
- 9) wykonuje prace związane z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.

### 3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, w ramach efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów, realizuje wyłącznie część tych efektów dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) w zakresie pkt 1, 3, 7 i 8 oraz kompetencji personalnych i społecznych (KPS) w zakresie pkt 1, 2, 6, 8 i 13.

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię obsługi hotelowej, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
  - a) jednostka mieszkalna, wyposażona w: łóżko, pościel, bieliznę pościelową, szafę lub wnękę z wieszakami, stolik nocny lub szafkę, krzesło, biurko, radio, lustro, bagażnik, wieszak na wierzchnią odzież, zestaw ręczników i wyposażenie dodatkowe (igielnik, torbę na bieliznę, środki higieniczne, zestaw kosmetyków hotelowych, elementy dekoracyjne, materiały informacyjno-reklamowe) oraz węzeł higieniczno-sanitarny wyposażony w: umywalkę z półką lub blatem i oświetleniem, lustro, wannę lub kabinę z natryskiem, WC, pojemnik na śmieci,
  - b) pomieszczenie magazynowe, wyposażone w: wózek hotelowej obsługi pięter z pełnym zestawem, odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, regał z bielizną hotelową, środki czystości i środki dezynfekcyjne, pralkę automatyczną, środki do prania, żelazko i deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemnik na śmieci oraz apteczkę;
- 2) pracownię gastronomiczną, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:



- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, płyn dezynfekcyjny, ręczniki papierowe,
- b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, bieliznę i zastawę stołową, tace metalowe oraz stoły i krzesła;
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, kuchenkę mikrofalową, frytkownicę do smażenia, mikser, maszynkę do mielenia, robot kuchenny, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń;
- 3) pracownię gospodarczą, w której powinny być zorganizowane stanowiska wykonywania napraw sprzętu i urządzeń rekreacyjnych (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w narzędzia i materiały do wykonywania prostych napraw;
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: narzędzia i urządzenia do utrzymania czystości w otoczeniu obiektu, ręczny i mechaniczny sprzęt do pielęgnacji terenów zieleni kosiarkę do trawy, narzędzia ogrodnicze do pielęgnacji roślin, opylacze, opryskiwacze, opakowania i etykiety środków ochrony roślin, nawozów oraz środków do konserwacji powierzchni, środki ochrony indywidualnej, pojemnik na śmieci, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach szkolnych, placówkach kształcenia praktycznego, zakładach gastronomicznych, w obiektach świadczących usługi hotelarskie oraz innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

#### 4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO<sup>1)</sup>

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	200 godz.
TG.01. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie	900 godz.

<sup>1)</sup> W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.