

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

TECHNIK HOTELARSTWA /422402/

Czas praktyki: 4 tygodnie w klasie II – 160 godzin

(część I - Planowanie i realizacja usług w recepcji)

Na podstawie Programu Nauczania 48/422402/T/ZSECH/2012

Miejsce odbywania praktyki: recepcja obiektu hotelarskiego

I. Cele praktyki zawodowej:

1. Zapoznanie z organizacją pracy w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony ppoż., ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych.
2. Nabycie umiejętności związanych z kompleksową obsługą gościa w hotelu z zastosowaniem wymaganych procedur.

II. Zakres materiału praktyki zawodowej:

1. Struktura organizacyjna i organizacja pracy w obiekcie hotelarskim.
2. Przepisy bhp, ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.
3. Instrukcje i regulaminy obowiązujące w obiekcie hotelarskim.
4. Obowiązki pracowników recepcji, zakres ich uprawnień i odpowiedzialności.
5. Formy nawiązywania kontaktów międzyludzkich i komunikacji z uczestnikami procesu pracy.
6. Rodzaje świadczonych usług hotelarskich.
7. Rezerwacja usług hotelarskich.
8. Procedury profesjonalnej obsługi gościa hotelowego /recepcja, gastronomia, służba piętér/.
9. Procedury zameldowanie i wymeldowania gościa hotelowego.
10. Realizacja usług związanych z pobytem gościa w hotelu.
11. Udzielanie informacji gościom zgodnie z ich oczekiwaniami.
12. Obsługa informatyczna w recepcji hotelowej.
13. Dokumentacja dotycząca rezerwacji usług oraz obsługi gości w recepcji.
14. Obsługa gości specjalnych i grup zorganizowanych.
15. Obsługa gościa w języku obcym.
16. Profesjonalna obsługa gościa zagranicznego podczas różnego rodzaju przyjęć i imprez okolicznościowych.

III. Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:

- Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyki zawodowej.
- Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbyłą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z praktyki.

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-CHEMICZNYCH W TRZEBINI
TECHNIKUM nr 1

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ TECHNIK HOTELARSTWA /422402/

Czas praktyki: 4 tygodnie w klasie III – 160 godzin

(część II - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie)

Na podstawie Programu Nauczania 48/422402/T/ZSECH/2012

Miejsce odbywania praktyki: obiekt hotelarski

I. Cele praktyki zawodowej:

1. Stosowanie zasad ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpożarowej na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych oraz w dziale służby pięter i gastronomii hotelowej.
2. Nabycie umiejętności związanych z obsługą gości w zakresie utrzymania czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych, przygotowaniem i podawaniem śniadań oraz organizacją usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

II. Zakres materiału praktyki zawodowej:

1. Organizacja stanowiska pracy służby pięter.
2. Rodzaje sprzętania i systemy pracy służby pięter.
3. Techniki sprzętania jednostek mieszkalnych z zastosowaniem procedur.
4. Sprzęt i środki utrzymania czystości – obsługa urządzeń.
5. Dbanie o rzeczy gościa i mienie obiektu zgodnie z przepisami prawa i obowiązującymi standardami.
6. Procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości oraz z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu.
7. Współpraca służby pięter z innymi działami obiektu.
8. Przygotowanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości.
9. Rodzaje i techniki podawania śniadań.
10. Techniki obsługi gości.

11. Karty menu i jadłospisy dotyczące śniadań dostosowane do potrzeb gości.
12. Zasady przygotowywania i podawania potraw oraz napojów w zakresie śniadań.
13. System HACCP, zasada GHP w gastronomii hotelowej.
14. Systemy rozliczeń kelnerskich i dokumentacja w gastronomii.
15. Oferta usług dodatkowych i specjalnych uwzględniająca potrzeby i oczekiwania gości hotelowych.
16. Dokumentacja dotycząca realizacji usług.
17. Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
18. Zasady ergonomii na stanowiskach pracy w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.
19. Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w środowisku pracy obiektu hotelarskiego.
20. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowiskach pracy w obiektach hotelarskich.

III. Realizacja i potwierdzenie odbycia praktyki:

- Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyki zawodowej.
- Przedstawiciel zakładu wystawia uczniowi zaświadczenie, w którym potwierdza odbyłą praktykę, przedstawia opinię o uczniu i wystawia ocenę z praktyki.