

Poznań 25.04.2018

REKOMENDACJE ZMIAN PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU SZKOLNEGO:

422402 TECHNIK HOTELARSTWA

z uwzględnieniem opisów wymagań na stanowiskach pracy i predyspozycji zawodowych

Dla szkoły/szkół:

1. Zespół Szkół Handlowych im. Bohaterów Poznańskiego Czerwca '56 w Poznaniu
2. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu

Autorzy rekomendacji:

1. Anna Strykowska
2. Anna Saj

Rekomendacje w obszarach

1. Informacji o zawodzie

1.1) Rekomenduje się rozważenie doskonalenia programu nauczania pod kątem kształtowania poniższych umiejętności i kompetencji:

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji	Przedmiot
1	Obsługuje kompleksowo gości hotelowych zgodnie z ich potrzebami, obowiązującymi standardami i etyką	Organizacja pracy recepcji
2	Rezerwuje i sprzedaje usługi hotelarskie	Organizacja pracy recepcji
3	Planuje i realizuje działania marketingowe i sprzedażowe dotyczące usług hotelarskich	Marketing usług hotelarskich
4	Wykorzystuje specjalistyczne programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych	Pracownia recepcji

2. Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów

2.1) Wskazane jest rozważenie doskonalenia programu nauczania w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów **kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów** w zawodzie:

Lp.	Efekt kształcenia	Przedmiot
1	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii	wszystkie przedmioty
2	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia życia i zdrowia	wszystkie przedmioty
3	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych	wszystkie przedmioty

2.2) Wskazane jest rozważenie zwiększenia uwagi na naukę dwóch języków obcych

3. Efektów kształcenia wspólne dla wszystkich - kompetencji personalne i społeczne

3.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów kompetencji personalnych i społecznych w zawodzie, gdyż w ocenie pracodawców w poniższych kompetencji personalnych i społeczne oczekiwania pracodawców są wyższe niż poziom przygotowania absolwentów:

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Przedmiot
1	Przestrzeganie zasad kultury i etyki	wszystkie przedmioty
2	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań	wszystkie przedmioty
3	Planowanie działania i zarządzanie czasem	wszystkie przedmioty
4	Przewidywanie skutków podejmowanych działań	wszystkie przedmioty
5	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania	wszystkie przedmioty
6	Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem	wszystkie przedmioty
7	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej	wszystkie przedmioty
8	Współpraca w zespole	wszystkie przedmioty

3.2) W programie nauczania dla zawodu wskazane jest zwrócenie uwagi na kształtowanie w procesie kształcenia poniższych dodatkowych kompetencji personalnych i społecznych wskazanych przez pracodawców (wykraczających poza podstawę programowa kształcenia w zawodzie): *nie wskazano*

4. Efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji

4.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenia programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji:

Lp.	Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji	Przedmiot
1	Dobiera oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości	Marketing usług hotelarskich
2	Stosuje instrumenty promocji usług hotelarskich	Marketing usług hotelarskich
3	Rezerwuje usługi hotelarskie korzystając z systemów rezerwacyjnych	Pracownia recepcji
4	Rozróżnia formy płatności stosowane w sprzedaży usług hotelarskich	Pracownia recepcji
5	Przestrzega zasad rozliczania kosztów pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Pracownia recepcji
6	Rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie	Organizacja pracy służby piętér
7	Przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości	Organizacja pracy służby piętér
8	Przestrzega zasad przechowywania żywności	Pracownia obsługi konsumenta
9	Przygotowuje sale konsumpcyjne do obsługi gości	Pracownia obsługi konsumenta
10	Organizuje usługi dodatkowe zgodnie z zamówieniem	Pracownia służby piętér

4.2) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na nabywanie przez uczniów w procesie kształcenia poniżej wymienionych czynności zawodowych wskazanych przez pracodawców:

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy	Przedmiot
1	Prowadzenie dokumentacji (dziennika korespondencji, rejestrowanie pism, książki raportów, wydruku obłożenia)	Pracownia recepcji
2	Przygotowanie i generowanie raportów dobowych oraz raportów dla pokojowych	Pracownia recepcji
3	Obsługa ekstranetów i Channel managera (programy komputerowe sprzedaży)	Pracownia recepcji

4.3) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na umiejętności obsługi przez uczniów poniższych maszyn, urządzeń, narzędzi:

- Czytnik kart płatniczych/terminal płatniczy
- System parkingowy
- System zamków automatycznych
- System komputerowy gastronomii

4.4) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na wytwarzanie przez uczniów poniższych efektów końcowych:

- Wystawianie dokumentów recepcji i służby pięter w programach komputerowych

5. Warunków realizacji kształcenia w zawodzie – wyposażenia

5.1) Wskazane jest doposażenie pracowni szkolnych / warsztatów szkolnych w poniższe maszyny, urządzenia i narzędzia funkcjonujące w firmach wielkopolskich:

- Czytnik kart płatniczych/terminal płatniczy SZ2
- Dyspensery do rozcieńczania środków chemicznych i środki chemiczne stosowane w pracy służby pięter
- Systemy komputerowe recepcji, służby pięter i gastronomii (zunifikowany)

i/lub

5.2) Wskazane jest zwrócenie uwagi w procesie w organizacji praktycznej nauki zawodu u pracodawców na nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi poniższych maszyn, urządzeń i narzędzi:

- System parkingowy
- System zamków automatycznych

6. Możliwości uzyskania dodatkowych kwalifikacji

6.1) Wskazane jest w programie nauczania zwrócenie uwagi możliwość nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności niezbędnych do potwierdzanie zewnętrznie poniższych kwalifikacji dodatkowych: *nie wskazano*

6.2) Wskazane jest zwrócenie uwagi w programie nauczania na zakup/doposażenie w poniższe pomoce dydaktyczne umożliwiające kształcenie w ramach kwalifikacji dodatkowych: *nie wskazano*

7. Inne

7.1) Z analizy rekomendacji pracodawców ukierunkowanych na lepsze przygotowanie absolwenta szkoły do pracy w zawodzie wskazane jest poddanie analizie w szkole podjęcia poniższych działań:

- Wyposażenie szkół w zintegrowany system komputerowy obsługi hotelu
- Kształcenie dwóch języków obcych przez cały cykl nauki
- Wyposażenie stanowiska pracy pokojowej
- Aranżacja wzorcowej jednostki mieszkalnej
- Organizacja w szkole kursów podwyższających kwalifikacje absolwenta: baristyczny, barmański, sommelierski, kelnerski, HACCP, animacji czasu wolnego, udzielania pierwszej pomocy

Powyżej sformułowane rekomendacje są natury ogólnej i będą stanowiły przedmiot pracy zespołów przedmiotowych w szkołach objętych wsparciem w ramach projektu