**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**
**TECHNIKUM W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA 422402**
**KLASA II – 4 TYGODNIE (120 GODZ.)**

Zagadnienia realizowane w trakcie praktyki zawodowej dotyczą pierwszej kwalifikacji tj. **HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.** Obejmują treści z zakresu:

1. Organizacji pracy w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
2. Służby pięter
3. Usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim
4. Obsługi konsumenta

**Po zrealizowaniu praktyki zawodowej uczeń powinien umieć (efekty kształcenia):**

- organizować stanowisko pracy,
- interpretować zapisy regulaminów wewnętrznych, instrukcji i procedur w obiekcie hotelarskim,
- sporządzać dokumentację związaną z pracą służby pięter,
- kontrolować czystość i wyposażenie jednostek mieszkalnych,
- przygotowywać jednostki mieszkalne i węzły higieniczno-sanitarne dla gości,
- utrzymywać czystość w pomieszczeniach ogólnego użytku,
- przyjmować zlecenia na usługi dodatkowe,
- sporządzać dokumentację związaną z przyjęciem zamówienia na usługi dodatkowe,
- organizować spotkania w obiektach hotelarskich,
- przygotowywać śniadania dla gości hotelowych,
- sporządzać śniadania dla gości o specjalnych potrzebach żywieniowych,
- użytkować sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowania i podawania potraw i napojów śniadaniowych,
- przygotowywać salę konsumpcyjną do śniadań hotelowych,
- dobierać sposób serwowania do pokoju do rodzaju potrawy,
- przygotowywać room service na zamówienie gościa.

**NATERIAŁ NAUCZANIA:**

Przepisy bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska w obiekcie hotelarskim.
Regulaminy wewnętrzne, instrukcje i procedury w obiekcie hotelarskim.
Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskich.
Sprzedaż usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim.
Śniadania hotelowe.
Room service.
Przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania śniadań i przechowywania.
surowców i produktów gotowych.