

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (T.12.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) ukończyć lub kształcić się w technikum w danym zawodzie lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej gimnazjalne albo po ośmioletniej szkole podstawowej oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych.

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera techniki sprzątanía w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje prac porządkowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięter.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje środki czyszczące i dezynfekcyjne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Przygotowywanie i podawanie śniadań.

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera formy podawania śniadań do potrzeb gości i możliwości obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera sprzęt i zastawę stołową do ekspedycji śniadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad przechowywania żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad sporządzania jadłospisów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje potrawy i napoje.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje salę konsumpcyjną do obsługi gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia bieliznę i zastawę stołową.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia formy i przestrzega zasad podawania śniadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia metody i techniki przygotowania śniadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania potraw.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje techniki nakrywania stołu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje hotelarskie usługi dodatkowe.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń organizuje usługi dodatkowe zgodnie z zamówieniem.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad i rozróżnia formy przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przyjmuje oraz realizuje zamówienia gości w zakresie usług dodatkowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

4C01700264

Status

Funkcjonująca