

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie (T.1.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

2

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) kształcić się w zasadniczej szkole zawodowej w zawodzie, w której wyodrębniono kwalifikację lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne 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

Wykonywanie prac pomocniczych w hotelowej części obiektu

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 środki ochrony indywidualnej do rodzaju prac porządkowych w jednostkach mieszkalnych i w części ogólnodostępnej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń korzysta z hotelowych środków transportu wewnętrznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia stanowiące wyposażenie pralni hotelowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje jednostkę mieszkalną do przyjęcia gości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia elementy wyposażenia pomieszczeń części hotelowej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje prac porządkowych w części hotelowej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje sprzęt, środki i narzędzia do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności porządkowe w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace pomocnicze związane z obsługą gości hotelowych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Wykonywanie prac pomocniczych w gastronomicznej części obiektu

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 rozróżnia elementy wyposażenia pomieszczeń gastronomii hotelowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia pomieszczenia gastronomii hotelowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń segreguje odpady i surowce wtórne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności związanych z obróbką wstępną surowców spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje sprzęt, środki i urządzenia do utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń utrzymuje porządek i czystość na stanowisku pracy oraz przestrzega zasad higieny.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace pomocnicze związane z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace porządkowe w sali konsumpcyjnej, w kuchni i na zapleczu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z myciem naczyń i sprzętu kuchennego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z obróbką wstępną surowców spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Wykonywanie prac pomocniczych w otoczeniu obiektu świadczącego 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 rozpoznaje elementy otoczenia eksploatacyjnego obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje prac porządkowych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje metody, środki i sprzęt do pielęgnacji roślin.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje narzędzia i materiały do prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje ręczny i zmechanizowany sprzęt do prac porządkowych w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje urządzenia, narzędzia i sprzęt do prac ogrodnich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z pielęgnacją roślin i terenów zieleni.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w otoczeniu obiektu świadczącego usługi hotelarskie, na parkingu i drogach dojazdowych.

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

2C01700266

Status

Funkcjonująca