



Erasmus+



## SCENARIUSZ LEKCJI

**Przedmiot:** organizacja pracy w hotelarstwie

**Szkoła:** technikum

**Profil:** technik hotelarstwa

**Klasa:** II HT

**Czas:** 3 x 45 min

### TEMAT LEKCJI:

Tworzenie oferty usług dodatkowych w obiektach hotelarskich dla gości z Hiszpanii.

### CELE:

- przyjmowanie i realizacja zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe
- tworzenie oferty usług dodatkowych dla gości
- poszerzenie wiedzy o kulturze, gastronomii, mentalności gości z Hiszpanii
- omówienie procedury check-in gości indywidualnych

### EFEKTY KSZTAŁCENIA:

#### 1.(PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Uczeń:

- obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

#### 2.(KPS). Kompetencje personalne i społeczne.

Uczeń:

- przestrzega zasad kultury i etyki;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

Projekt „**Europejskie doświadczenia dziś to nowe perspektywy zawodowe jutro**” jest realizowany przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus +



Erasmus+



### **3.(OMZ). Organizacja pracy małych zespołów.**

Uczeń:

- planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;
- dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;
- kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;
- ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;
- wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;
- komunikuje się ze współpracownikami.
- współpracuje w zespole.

### **4.PKZ(T.f) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa.**

Uczeń:

- rozróżnia rodzaje i kategorie obiektów świadczących usługi hotelarskie;
- rozróżnia rodzaje usług hotelarskich;
- określa rodzaje turystyki;

#### **5.T.11. Planowanie i realizacja usług w recepcji**

##### **a. Rezerwacja usług hotelarskich.**

Uczeń:

- dobiera oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości;

##### **b. Obsługa gości przyjeżdżających i wyjeżdżających.**

Uczeń:

- udziela informacji turystycznej;
- oferuje usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie;

##### **c. Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.**

Uczeń:

- klasyfikuje hotelarskie usługi dodatkowe;
- organizuje usługi dodatkowe zgodnie z zamówieniem

Projekt „**Europejskie doświadczenia dziś to nowe perspektywy zawodowe jutro**” jest realizowany przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus +



# Erasmus+



## **METODY PRACY:**

a. metoda praktyczna:

- metoda projektu
- ćwiczenia przedmiotowe
- inscenizacja

b. metoda podająca:

- metoda pokazu multimedialnego

## **FORMY ORGANIZACJI PROCESU NAUCZANIA**

### **Formy organizacyjne procesu nauczania-uczenia się**

- zbiorowa (frontalna);
- zajęcia lekcyjne i pozalekcyjne;
- szkolne (klasowo-lekcyjne) i pozaszkolne (praca domowa)

### **Formy pracy uczniów**

- zbiorowa praca jednolita (praca z całą klasą, praca w grupach)

## **ŚRODKI DYDAKTYCZNE:**

czasopismo branżowe „Hotelarz”, foldery biur podróży, ustawa o usługach turystycznych, prezentacje multimedialne, ankieta ewaluacyjna

## **LITERATURA:**

[www.ksztalcaniemodulowe-koweziu.pl](http://www.ksztalcaniemodulowe-koweziu.pl)

W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek: Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP 2015.  
Internet

## **PRZEBIEG ZAJĘĆ:**

### **I. Przygotowanie uczniów do pracy metodą projektów:**

- 1) wprowadzenie uczniów w tematykę zagadnień objętych projektem,
- 2) formułowanie i wybór tematów projektów spośród zaproponowanych:
  - *Elementy języka hiszpańskiego w hotelarstwie*
  - *Kuchnia hiszpańska*
  - *Kultura hiszpańska (muzyka, film, architektura, zwyczaje itp.)*

Projekt „**Europejskie doświadczenia dziś to nowe perspektywy zawodowe jutro**” jest realizowany przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus +



# Erasmus+



- *Stereotypy o Hiszpanach*

- 3) tworzenie się zespołów,
- 4) przygotowanie do realizacji prezentacji,

## **II. Realizacja prezentacji:**

- 1) pokaz prezentacji,
- 2) mini-dyskusja,
- 3) ocena cząstkowa.

## **III. Zajęcia ewaluacyjne:**

- 1) quiz sprawdzający przyswojenie wiedzy zawartej w prezentacjach

## **IV. Przygotowywanie oferty usług hotelarskich dodatkowych w oparciu o pozyskaną wiedzę:**

- 1) praca w grupach projektowych
- 2) losowy wybór obiektu hotelarskiego, dla którego określone są usługi
- 3) tworzenie oferty
- 4) odegranie scenki check-in, z prezentacją stworzonej oferty
- 5) ocena oferty przez pozostały zespół klasowy

## **V. Ocena działań uczniowskich:**

- 1) dyskusja dydaktyczna
- 2) ewaluacja metodą „róża wiatrów”
- 3) zamknięcie projektu.

## **ZAŁĄCZNIKI:**

- prezentacje uczniowskie,
- ankieta ewaluacyjna dla uczniów