

Drodzy uczniowie

Zgodnie z wytycznymi MEN i naszej Dyrekcji przygotowywałam zadania do wykonania. Będą one miały charakter utrwalający.

Klasa I TA

Usługi żywieniowe/ Pracownia obsługi konsumenta

1. Przygotuj dzienniczek żywieniowy. Przez najbliższy tydzień zapisuj codziennie co zjadłeś : co zawierał posiłek, o której godzinie, wartość kaloryczna (nie zapominaj o przekąskach). Po każdym dniu zrób autoanalizę minionego dnia (wady i zalety spożytych produktów).
2. Estetyka i aranżacja wnętrza zakładu gastronomicznego - wybierz trzy zakłady gastronomiczne i w dowolnej formie przygotuj prezentację (plakat, power point, inne).
3. Obejrzyj poniższy film i spróbuj wykonać to sam w domu:

<https://www.youtube.com/watch?v=B-hsXYzmyA4>

Pracownia hotelarska/Kultura zawodu

1. Wyposażenie jednostki mieszkalnej – przygotuj w formacie A4 projekt jednostki mieszkalnej (dowolna technika).
2. Komunikacja werbalna i niewerbalna – obejrzyj poniższy film :

https://www.youtube.com/watch?v=1O3I-46Lg_8

Klasa I TH

Działalność recepcji/ Techniki pracy w hotelarstwie

1. Na podstawie poniższej treści zadania przygotuj/wypełnij dokumenty :

- a) karta do obciążeń
- b) kalkulacja kosztów
- c) grafik rezerwacji
- d) formularz/karta rezerwacji

<https://drive.google.com/file/d/1o5SvPnHd77o91wOLG4sKTZLdmD6YZda8/view?usp=sharing>

Klasa II TH

Techniki pracy w hotelarstwie

1. Uzupełnij wszystkie dokumenty znajdujące się w poniższym zadaniu :

<https://drive.google.com/file/d/1o5SvPnHd77o91wOLG4sKTZLdmD6YZda8/view?usp=sharing>

Obsługa informatyczna w hotelarstwie

1. Zapoznaj się z poniższą platformą do tworzenia interaktywnych Quizów. Stwórz własny Quiz na dowolny, przez siebie wybrany temat (np. rodzaje środków czystości). Pamiętaj o uatrakcyjnieniu swojego quizu (filmy, zdjęcia, ciekawe i zaskakujące pytania). Po powrocie do szkoły cała klasa, będzie miała możliwość rozwiązywania Twojego Quizu.

<https://kahoot.com/>

Klasa III TH

Obsługa informatyczna w hotelarstwie/Techniki pracy w hotelarstwie

1. Ze względu na zbliżający się egzamin, priorytetem dla was jest odpowiednie przygotowanie się do niego. W związku z tym przesyłam linki do stron, gdzie znajdują się zadania z poszczególnych kwalifikacji, zarówno teoretyczne jak i praktyczne. Przy rozwiązywaniu zadań praktycznych proszę o nie ściągnięcie klucza odpowiedzi, generuje to dużą ilość pobranych punktów co jest niepotrzebne, zważając na fakt, że wszystkie klucze odpowiedzi je posiadam :)

<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-w-nowej-formule/arkusze/>

<https://www.egzaminzawodowy.info/technik-hotelarstwa> – login oraz hasło znacie

Pozdrawiam i życzę dużo zdrowia

Joanna Rozdzialik