JOBS 4ALL

STRENGTHENING THE EMPLOYABILITY AND KEY COMPETENCES OF YOUNG PEOPLE WITH DISABILITIES THROUGH THE DIGITAL TRANSFORMATION AND MODERNISATION OF YOUTH WORK

RAMY KOMPETENCJI

PR2/A1: JOBS4ALL COMPETENCE FRAMEWORK - SYLLABUS

AUTHORS: NCSR "DEMOKRITOS" | APPDA COIMBRA | LEARNING CENTER FOR YOUTH | METROPOLISNET | EMPHASYS CENTRE | 2ND EPAL OF AGIA PARASKEVI | SPECIAL EDUCATION SCHOOL IN IGNACOW

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein. Project N°: 2021-2-EL02-KA220-YOU-000049207

Funded by the European Union

JOBS 4ALL

PROJECT INFORMATION

PROJECT ACRONYM: JOBS4ALL

WEBSITE: HTTPS://JOBS4ALL-PROJECT.EU/

SUB-PROGRAM OR KA: KA220-YOU - COOPERATION PARTNERSHIPS IN YOUTH

CONSORTIUM:

DEMOKRITOS
NATIONAL CENTRE FOR SCIENTIFIC RESEARCH

Emphasys CENTRE

MetropolisNet
European network of local development partnerships in metropolitan areas

LC YOUTH

APPDA|Coimbra

Zespół Szkół Specjalnych im. Janiny Porazińskiej w Ignacowie

2ο ΕΠΑΛ Αγίας Παρασκευής

Funded by the European Union

Spis treści

1. OPIS 1

2. PRZEGLĄD MODUŁÓW I BROSZUR 3

MODUŁ 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZATRUDNIENIA DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW (OGÓLNE, ALE OPARTE NA 3 ZAWODACH) 3

MODUŁ 2 | KONKRETNE UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z 3 MIEJSCAMI PRACY 3

MODUŁ 3 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO W OPARCIU O 3 STANOWISKA PRACY 5

3. OPIS MODUŁÓW I BROSZUR 6

MODUŁ 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZATRUDNIENIA DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW (OGÓLNE, ALE OPARTE NA 3 ZAWODACH) 6

BROSZURA 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE 8

MODUŁ 2 | KONKRETNE UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z 3 STANOWISKAMI (PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ, PRACOWNIK CATERINGU I PRACOWNIK MAGAZYNU) 32

BROSZURA 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ 33

BROSZURA 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU 60

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU 94

MODUŁ 3 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO W OPARCIU O 3 STANOWISKA PRACY 109

BROSZURA 5 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO 110

Funded by the European Union

1. OPIS

Ramy kompetencji JOBS4ALL zostały zaprojektowane w celu wspierania osób pracujących z młodzieżą w umożliwianiu młodym ludziom z autyzmem i/lub niepełnosprawnością intelektualną nabywania umiejętności niezbędnych do zatrudnienia. Ramy te są zasadniczo programem nauczania JOBS4ALL i są dostosowane do wyjątkowych wyzwań i potrzeb tych osób, koncentrując się na tworzeniu integracyjnych i wspierających środowisk, które umożliwią im odniesienie sukcesu w miejscu pracy. Jest to podstawa pakietu szkoleniowego skierowanego do młodych osób niepełnosprawnych, który został opracowany w ramach tego projektu oraz dokument towarzyszący dla osób pracujących z młodzieżą, które będą wdrażać szkolenia.

Głównym celem tego dokumentu jest zapewnienie osobom pracującym z młodzieżą szczegółowej mapy drogowej do dostarczania skutecznych programów szkoleniowych w kluczowych obszarach, takich jak umiejętności związane z zatrudnieniem, konkretne umiejętności związane z pracą oraz praktyki w zakresie higieny, zdrowia i bezpieczeństwa. Dzieląc każdy obszar na progresywne poziomy kompetencji (początkujący, średniozaawansowany i zaawansowany), ramy te zapewniają stopniowy i osiągalny proces uczenia się dla stażystów, wspierając zarówno pewność siebie, jak i biegłość.

Struktura przedstawia się jasno:

- Czas trwania dla każdego tematu
- powiązana odznaka Open Badge
- wymagania wstępne w zakresie wiedzy, sprzętu i materiałów eksploatacyjnych,
- oczekiwane efekty uczenia się (ogólne i szczegółowe) oraz
- nabyte umiejętności zwiększające szanse na zatrudnienie (wiedza, umiejętności i postawy)

dla szeregu zadań i obowiązków na trzech docelowych stanowiskach pracy:

1. Asystent ds. obsługi hotelowej,
2. Asystent ds. cateringu i
3. Asystent magazynu

Jak widać w następnej sekcji, struktura kompetencji jest podzielona na 3 moduły i 5 broszur.

Moduł 1: Umiejętności zatrudnienia we wszystkich zawodach (broszura 1)

Moduł 2: Konkretne umiejętności związane z 3 zawodami

- Job1: Asystent obsługi hotelowej (**Booklet 2)**

- Job2: Asystent ds. cateringu (**zeszyt 3)**

- Job3: Pracownik magazynu **(Booklet 4)**

Moduł 3: Higiena, zdrowie i bezpieczeństwo w oparciu o 3 zawody (broszura 5)

Funded by the European Union

Ramy Kompetencji podkreślają również znaczenie rozwijania niezbędnych umiejętności miękkich, takich jak komunikacja, współpraca i świadomość kulturowa, które są integralną częścią sukcesu w miejscu pracy.

Korzystając z tego dokumentu, osoby pracujące z młodzieżą mogą skutecznie prowadzić stażystów przez praktyczną i teoretyczną naukę, zapewniając im dobre przygotowanie do spełnienia wymagań w miejscu pracy. Wraz z pakietem szkoleniowym skierowanym do młodych osób niepełnosprawnych, platformą e-learningową i grą VR stanowią one potężny zestaw edukacyjny.

Funded by
the European Union

2. PRZEGLĄD MODUŁÓW I BROSZUR

MODUŁ 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZATRUDNIENIA DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW (OGÓLNE, ALE OPARTE NA 3 ZAWODACH)

BROSZURA 1: UMIEJĘTNOŚCI ZATRUDNIENIA DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW

- POZIOM 1.1 | POCZĄTKUJĄCY
  - TEMAT 1.1.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE
  - TEMAT 1.1.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE
  - TEMAT 1.1.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY
  - TEMAT 1.1.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE
- POZIOM 1.2 | ŚREDNIOZAAWANSOWANY
  - TEMAT 1.2.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE
  - TEMAT 1.2.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE
  - TEMAT 1.2.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY
  - TEMAT 1.2.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE
- POZIOM 1.3 | ZAAWANSOWANY
  - TEMAT 1.3.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE
  - TEMAT 1.3.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE
  - TEMAT 1.3.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY
  - TEMAT 1.3.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE

MODUŁ 2 | KONKRETNE UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z 3 MIEJSCAMI PRACY

BOOKLET 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

- POZIOM 2.1 | POCZĄTKUJĄCY
  - TEMAT 2.1.1 | WYCIERANIE KURZU Z MEBLI
  - TEMAT 2.1.2 | PODLEWANIE ROŚLIN
  - TEMAT 2.1.3 | TRANSPORT BIELIZNY HOTELOWEJ I UNIFORMÓW DO PRALNI
  - TEMAT 2.1.4 | SPRAWDZENIE STANU WYPOSAŻENIA POKOJU - MATERIAŁY REKLAMOWE HOTELU, KAWA, HERBATA, CUKIER, CZAJNIK, SZKLANKI, RĘCZNIKI, PŁYN DO KĄPIELI, MYDŁO ITP.
  - TEMAT 2.1.5 | WYNOSZENIE ŚMIECI
- POZIOM 2.2 | ŚREDNIOZAAWANSOWANY

- TEMAT 2.2.1 | UŻYWANIE MOPA - MYCIE NA MOKRO
- TEMAT 2.2.2 | ŚCIELENIE ŁÓŻEK
- TEMAT 2.2.3 | SORTOWANIE BIELIZNY HOTELOWEJ I UNIFORMÓW W PRALNI
- TEMAT 2.2.4 | TRANSPORT BAGAŻU GOŚCI DO I Z POKOJU
- TEMAT 2.2.5 | ODKURZANIE WYKŁADZIN I DYWANÓW

- POZIOM 2.3 | ZAAWANSOWANY
  - 2.3.1 | KOSZENIE TRAWY
  - 2.3.2 | DBANIE O ROŚLINY
  - 2.3.3 | SORTOWANIE ODPADÓW I SUROWCÓW WTÓRNYCH
  - 2.3.4 | GRABIENIE LIŚCI
  - 2.3.5 | ODŚNIEŻANIE

ZESZYT 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU

- POZIOM 3.1 | POCZĄTKUJĄCY
  - TEMAT 3.1.1 | MYCIE WARZYW I OWOCÓW
  - TEMAT 3.1.2 | TARCIE WARZYW I OWOCÓW
  - TEMAT 3.1.3 | PRZESIEWANIE PRODUKTÓW STAŁYCH DO NACZYŃ
  - TEMAT 3.1.4 | NALEWANIE PŁYNÓW
  - TEMAT 3.1.5 | KATEGORYZOWANIE POTRAW
  - TEMAT 3.1.6 | ŁADOWANIE ZMYWARKI
  - TEMAT 3.1.7 | ROZŁADOWYWANIE ZMYWARKI
- POZIOM 3.2 | ŚREDNIOZAAWANSOWANY
  - TEMAT 3.2.1 | OBIERANIE WARZYW I OWOCÓW
  - TEMAT 3.2.2 | KROJENIE WARZYW I OWOCÓW
  - TEMAT 3.2.3 | KROJENIE WARZYW I OWOCÓW
  - TEMAT 3.2.4 | ZMYWANIE NACZYŃ
  - TEMAT 3.2.5 | JEDZENIE NA STOLE
  - TEMAT 3.2.6 | USTAWIANIE TABELI
- POZIOM 3.3 | ZAAWANSOWANY
  - TEMAT 3.3.1 | WAŻENIE WYMAGANYCH PRODUKTÓW STAŁYCH
  - TEMAT 3.3.2 | POMIAR OBJĘTOŚCI CIECZY
  - TEMAT 3.3.3 | OBSŁUGA ZMYWARKI
  - TEMAT 3.3.4 | PODAWANIE ZAMÓWIEŃ ZGODNIE ZE SCHEMATEM (PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER)

- TEMAT 3.3.5 | PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z PRZEPISEM
- TEMAT 3.3.6 | SMAŻENIE, GOTOWANIE
- TEMAT 3.3.7 | OBSŁUGA PIEKARNIKA, KUCHENKI

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU

- POZIOM 4.1 | POCZĄTKUJĄCY
  - TEMAT 4.1.1 | ORGANIZACJA PRODUKTÓW NA PÓŁKACH
  - TEMAT 4.1.2 | WYMIANA PRODUKTÓW
  - TEMAT 4.1.3 | WERYFIKACJA PRODUKTÓW NIEDOSTĘPNYCH W MAGAZYNIE
- POZIOM 4.2 | ŚREDNIOZAAWANSOWANY
  - TEMAT 4.2.1 | ETYKIETOWANIE PRODUKTÓW
  - TEMAT 4.2.2 | KONTROLA ZAPASÓW
  - TEMAT 4.2.3 | PRZYGOTOWYWANIE ZAMÓWIEŃ
- POZIOM 4.3 | ZAAWANSOWANY
  - TEMAT 4.3.1 | OBSŁUGA KLIENTA (W MAGAZYNIE I PRZEZ TELEFON)

MODUŁ 3 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO W OPARCIU O 3 STANOWISKA PRACY

BROSZURA 5: HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO

- POZIOM 5.1 | POCZĄTKUJĄCY
  - TEMAT 5.1.1 | HIGIENA
  - TEMAT 5.1.2 | ZDROWIE
  - TEMAT 5.1.3 | BEZPIECZEŃSTWO
- POZIOM 5.2 | ŚREDNIOZAAWANSOWANY
  - TEMAT 5.2.1 | HIGIENA
  - TEMAT 5.2.2 | ZDROWIE
  - TEMAT 5.2.3 | BEZPIECZEŃSTWO
- POZIOM 5.3 | ZAAWANSOWANY
  - TEMAT 5.3.1 | HIGIENA
  - TEMAT 5.3.2 | ZDROWIE
  - TEMAT 5.3.3 | BEZPIECZEŃSTWO

Funded by the European Union

3. OPIS MODUŁÓW I BROSZUR

MODUŁ 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZATRUDNIENIA DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW (OGÓLNE, ALE OPARTE NA 3 ZAWODACH)

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Moduł 1 koncentruje się na rozwoju i nabywaniu kluczowych umiejętności zwiększających szanse na zatrudnienie, które są niezbędne w prawie wszystkich dziedzinach zawodowych i miejscach pracy. Umożliwiają one zrozumienie, funkcjonowanie i integrację we wszystkich rodzajach środowisk pracy.

Cztery obszary umiejętności to:

1. Komunikacja
2. Organizacja
3. Współpraca
4. Międzykulturowy

Moduł 1 jest podzielony na poziomy początkujący, średniozaawansowany i zaawansowany, umożliwiając uczestnikom stopniowe budowanie kompetencji w kluczowych obszarach. Na poziomie początkującym nacisk kładziony jest na zrozumienie podstawowych zachowań i interakcji w miejscu pracy. Poziom średniozaawansowany wprowadza bardziej złożone umiejętności, takie jak rozwiązywanie konfliktów i ustalanie priorytetów zadań, podczas gdy poziom zaawansowany koncentruje się na opanowaniu komunikacji w miejscu pracy, przywództwa i zdolności adaptacyjnych.

W szczególności młodzi ludzie z niepełnosprawnościami nauczą się:

1. Aktywnie słucha, komunikuje się werbalnie i niewerbalnie oraz komunikuje się w sposób jedno- lub dwukierunkowy.
2. Zarządzanie czasem, planowanie i podejmowanie inicjatywy
3. Współpracować z innymi, być otwartym i elastycznym oraz radzić sobie z konfliktami.
4. Angażowanie się w komunikację międzykulturową w kontekście międzykulturowym oraz docenianie różnorodności kulturowej i tolerancji.

Pod koniec tego modułu stażyści posiądą podstawowe umiejętności niezbędne do skutecznego angażowania się w różnorodne środowiska pracy i staną się bardziej niezależni i pewni siebie.

Wreszcie, Moduł 1 służy jako podstawa gotowości do pracy i zapewnia odpowiedni początek przed zbadaniem umiejętności specyficznych dla pracy w Module 2.

BROSZURA 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE

BROSZURA 1 | PRZEGLĄD	
POZIOM	1.1 | POCZĄTKUJĄCY
POWIĄZANA PLAKIETKA	

BROSZURA 1 | UMIEJĘTNOŚCI ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE| TEMATY DLA POCZĄTKUJĄCYCH

TEMAT 1.1.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie podstawowych pojęć komunikacji: nadawca, wiadomość i odbiorca. • Świadomość różnic między komunikacją werbalną i niewerbalną. • Znajomość prostych powitań i uprzejmych norm konwersacyjnych. **WYPOSAŻENIE:** • Pomoce wizualne ilustrujące komunikację werbalną i niewerbalną. **KONSUMERY:** Brak

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Rozwijanie pewności siebie w inicjowaniu i uczestniczeniu w podstawowych rozmowach. • Lepsze skupienie i zrozumienie komunikatów innych osób. • Rozumienie i reagowanie na innych w odpowiedni sposób. • Zidentyfikować i skutecznie wykorzystywać komunikację werbalną i niewerbalną. • Inicjowanie powitań i odpowiednie reagowanie w kontekstach społecznych i związanych z pracą. • Rozpoznawanie pożądanych i niepożądanych reakcji oraz ich wpływu na relacje międzyludzkie.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Kluczowe elementy komunikacji: nadawca, wiadomość i odbiorca. • Dwa rodzaje komunikacji: werbalna (wypowiadane słowa) i niewerbalna (gesty, mimika). • Znaczenie aktywnego słuchania i jego rola w skutecznej komunikacji. • Różnice między pożądanymi i niepożądanymi reakcjami w interakcjach. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Używanie odpowiedniego języka do powitań i podstawowej wymiany zdań (werbalnej). • Demonstrowanie pozytywnych gestów, kontaktu wzrokowego i tonu głosu (niewerbalne). • Ćwicz aktywne słuchanie, aby zapewnić zrozumienie i skuteczne odpowiedzi. • Pozytywne reagowanie na prośby i pytania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Okazywanie szacunku i empatii innym podczas rozmów. • Dążenie do uzyskania wspierających i konstruktywnych odpowiedzi. • Podejmowanie inicjatywy w celu powitania i nawiązania kontaktu z innymi w przyjazny sposób.

TEMAT 1.1.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie zadań osobistych i zawodowych. • Świadomość znaczenia porządku, terminów i czasu. **WYPOSAŻENIE:** • Kalendarze, planery, notatniki lub cyfrowe aplikacje do zarządzania zadaniami **KONSUMERY:** • Artykuły papiernicze, takie jak kolorowe markery, karteczki samoprzylepne itp.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Tworzenie i śledzenie list rzeczy do zrobienia. • Zrozumienie zarządzania czasem i jego znaczenia dla efektywnego wykonywania zadań. • Naucz się identyfikować zadania i nadawać im priorytety według ważności i pilności. • Ćwicz tworzenie i aktualizowanie prostej listy rzeczy do zrobienia. • Rozwijanie umiejętności ustalania i dotrzymywania krótkoterminowych terminów. • Zapoznanie się z sortowaniem i porządkowaniem elementów, takich jak dokumenty i pliki.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumieć, jak efektywnie przydzielać czas na zadania i dotrzymywać terminów. • Wie, jak odróżnić pilne i ważne zadania od tych mniej krytycznych. • Znajomość podstawowych narzędzi do zarządzania pracą, takich jak planery, kalendarze czy listy rzeczy do zrobienia. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności:

	• Uszereguj zadania według priorytetu i aktualizuj listę w razie potrzeby. • Ćwicz efektywne wykorzystanie dostępnego czasu na wykonanie zadań. • Organizuj elementy logicznie, na przykład sortuj pliki według daty lub ważności. • Dostosuj plany do zmieniających się priorytetów. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Rozwijanie nawyku dokładnego sprawdzania i organizowania pracy. • Podejmowanie inicjatywy w celu codziennego przygotowywania, planowania i organizowania zadań. • Wykazywanie się odpowiedzialnością poprzez terminowe wykonywanie powierzonych zadań. • Utrzymanie koncentracji podczas organizowania trudnych zadań.

TEMAT 1.1.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie relacji w miejscu pracy ze współpracownikami i przełożonymi. • Świadomość wspólnych emocji i podstawowa empatia. • Znajomość podstawowej etykiety i norm społecznych, takich jak pozdrowienia i uprzejmy język. **WYPOSAŻENIE:** Brak **KONSUMERY:** • Scenariusze odgrywania ról z pomocami wizualnymi
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Rozwijanie podstawowych umiejętności współpracy i komunikacji w miejscu pracy.

	• oznak emocjonalnych i umiejętność odpowiedniego reagowania. • Naucz się przestrzegać i dostosowywać do etykiety i kodeksów postępowania w miejscu pracy. • Naucz się inicjować i uczestniczyć w dyskusjach w miejscu pracy, wyrażając opinie w sposób spokojny i uprzejmy. • Rozpoznawanie emocji współpracowników i reagowanie na nie z empatią. • Ćwicz proszenie o pomoc i oferowanie jej z szacunkiem. • Zapoznanie się i przestrzeganie podstawowej etykiety w miejscu pracy, w tym zasad ubioru i właściwych powitań.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumienie, czym jest współpraca i dlaczego jest niezbędna w miejscu pracy. • Znajomość zasad zachowania, ubioru i komunikacji w miejscu pracy. • Rozpoznawanie typowych emocji i ich wpływu na interakcje w miejscu pracy. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Uczestniczyć w dyskusjach, aktywnie słuchać i wyrażać opinie z szacunkiem dla innych. • Rozpoznawanie emocji u siebie i innych oraz odpowiednie reagowanie. • Grzecznie oferuj i proś o pomoc. • Przećwicz zasady obowiązujące w miejscu pracy, takie jak powitania, przedstawianie się i zasady dotyczące ubioru. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Docenianie i szanowanie opinii i emocji współpracowników. • Wspieranie i współpraca w zespole.

	• Chęć uczenia się i przestrzegania zasad i zachowań obowiązujących w miejscu pracy.

TEMAT 1.1.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie etykiety w miejscu pracy i profesjonalnego zachowania. • Świadomość, że ludzie z innych środowisk mogą mieć inne zwyczaje i style komunikacji. **WYPOSAŻENIE:** Brak **KONSUMERY** • Proste scenariusze z pomocami wizualnymi.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zrozumienie koncepcji kultury i jej znaczenia w interakcjach w miejscu pracy. • Rozwijanie podstawowej świadomości różnic kulturowych i ich potencjalnego wpływu w miejscu pracy. • Rozpoznawanie widocznych i behawioralnych wskazówek w celu identyfikacji różnic kulturowych. • Odnoszenie się z szacunkiem i uprzejmością do osób z różnych środowisk kulturowych. • Dostosowanie podstawowych stylów komunikacji do norm kulturowych (powitania, mowa ciała). • Zrozumienie znaczenia zadawania pytań w celu poznania pochodzenia kulturowego innych osób.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumienie kultury jako zbioru zwyczajów, tradycji i praktyk. • Rozpoznawanie kluczowych aspektów kulturowych, takich jak język, religia, jedzenie, ubiór i style komunikacji. • Świadomość różnych praktyk, takich jak powitania, punktualność i nawyki żywieniowe.

	• Zrozumienie, w jaki sposób gesty i wyrażenia różnią się w zależności od kultury **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Identyfikacja pochodzenia kulturowego za pomocą widocznych i konwersacyjnych znaków. • Zadawaj otwarte, pełne szacunku pytania, aby poznać specyfikę kulturową, taką jak nawyki żywieniowe i umiejętności językowe. • Dostosuj zachowanie i style komunikacji tak, aby były inkluzywne i pełne szacunku. • Wykazanie się uprzejmością i profesjonalizmem w międzykulturowym miejscu pracy. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Docenianie wkładu osób z różnych środowisk kulturowych. • Ciekawość i chęć poznania nieznanych praktyk kulturowych. • Zrozumienie i docenienie perspektyw i doświadczeń innych osób. • Podejście do interakcji międzykulturowych z szacunkiem.

BROSZURA 1 | PRZEGLĄD	
POZIOM	1.2 | POŚREDNI
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 1.2.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie elementów komunikacji (nadawca, wiadomość, odbiorca). • Znajomość zasad komunikacji jedno- i dwukierunkowej. • Rozpoznawanie elementów komunikacji werbalnej i niewerbalnej. • Świadomość koncepcji aktywnego słuchania i ich znaczenia. **WYPOSAŻENIE:** Brak **KONSUMERY:** • Scenariusze odgrywania ról lub skrypty do ćwiczenia komunikacji w miejscu pracy z pomocami wizualnymi
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zwiększenie ich zdolności do jasnego i pewnego wyrażania pomysłów i informacji. • Skuteczne angażowanie się w jedno- i dwukierunkową komunikację w miejscu pracy. • Okazywanie szacunku i zrozumienia podczas interakcji. • Stosuj techniki aktywnego słuchania, takie jak przekazywanie informacji zwrotnych.

Funded by the European Union

	• Rozpoznawanie i wykorzystywanie komunikacji niewerbalnej, takiej jak kontakt wzrokowy i gesty dłoni. • Z łatwością inicjuj i uczestnicz w dwukierunkowych rozmowach w miejscu pracy.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Różnice między komunikacją jednokierunkową i dwukierunkową. • Podstawowe zasady skutecznej komunikacji w miejscu pracy. • Techniki aktywnego słuchania i ich rola w budowaniu zaufania i zrozumienia. • Znaczenie komunikacji niewerbalnej w przekazywaniu wiadomości. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Mów wyraźnie i w normalnym tempie, aby lepiej zrozumieć. • Utrzymuj kontakt wzrokowy, używaj gestów i obserwuj mowę ciała. • Aktywnie słuchaj, unikaj przerywania i zadawaj pytania wyjaśniające. • Angażuj się w dwukierunkowy dialog i przekazuj informacje zwrotne. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Interakcja z klientami w pożądany sposób • Docenianie perspektywy innych i unikanie przerywania rozmów. • Zrozumienie emocji i obaw innych osób. • Okazywanie zainteresowania podczas interakcji.

TEMAT 1.2.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Znajomość podstawowych umiejętności organizacyjnych, takich jak korzystanie z list rzeczy do zrobienia i ustalanie priorytetów zadań. • Zrozumienie zasad alokacji czasu i ustalania priorytetów zadań. **WYPOSAŻENIE** • Dostęp do kalendarza fizycznego lub cyfrowego. • Kolorowe markery, zakreślacze lub cyfrowe odpowiedniki do kodowania kolorami. **KONSUMERY** • Długopis, papier
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Efektywne planowanie i organizowanie codziennych działań. • Poprawa umiejętności dzielenia złożonych zadań na łatwe do wykonania etapy. • Rozwijanie znajomości szacowania czasu trwania zadań i dostosowywania planów w oparciu o doświadczenie. • Naucz się korzystać z kalendarzy i metod przydzielania czasu w celu efektywnego planowania. • Zdobycie biegłości w technikach kodowania kolorami w celu rozróżnienia kategorii zadań. • Ćwicz dzielenie większych zadań na mniejsze podzadania z szacowanym czasem ich wykonania. • Rozumienie znaczenia konsultowania się ze współpracownikami lub przełożonymi w przypadku napotkania trudnych zadań.

Funded by the European Union

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Jak efektywnie przydzielać bloki czasowe w kalendarzu. • Jak podzielić większe zadania na podzadania. • Metody uczenia się w celu przewidywania czasu trwania zadań lub podzadań. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Tworzenie, aktualizowanie i utrzymywanie harmonogramu przy użyciu kalendarza fizycznego lub cyfrowego. • Wizualnie organizuj zadania według kategorii, priorytetów lub typów. • Zidentyfikuj kluczowe elementy większych zadań i stwórz plan ich realizacji. • Ćwicz dokładne szacowanie czasu zarówno dla znanych, jak i nieznanych zadań. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Branie odpowiedzialności za planowanie i terminowe wykonywanie zadań. • Rozpoznawanie ograniczeń i szukanie wskazówek w razie potrzeby. • Dostosowywanie harmonogramów i planów do zmieniających się okoliczności. • Ciągłe doskonalenie nawyków organizacyjnych i strategii zarządzania czasem.

Funded by the European Union

TEMAT 1.2.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Znajomość podstawowych koncepcji współpracy, takich jak praca zespołowa i współdzielenie zadań. • Świadomość etykiety w miejscu pracy, oznak emocjonalnych i podstawowego rozwiązywania konfliktów. • Zdolność do uprzejmej komunikacji i przestrzegania instrukcji. **WYPOSAŻENIE:** • Materiały szkoleniowe, takie jak przewodniki wizualne lub instrukcje zadań krok po kroku. • Karty scenariuszy lub arkusze aktywności do odgrywania ról i dyskusji grupowych. **KONSUMERY:** Brak
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Wzmocnienie umiejętności współpracy w zespole w celu osiągnięcia wspólnych celów. • Rozumienie znaczenia odpowiedzialności i rozliczalności w realizacji zadań. • Naucz się radzić sobie z konfliktami i konstruktywnie wychodzić z błędów. • Skuteczne wykonywanie przydzielonych zadań poprzez słuchanie instrukcji, zadawanie pytań i korzystanie z niezbędnych narzędzi. • Uczestniczyć w dyskusjach na temat podziału zadań, zapewniając sprawiedliwy podział. • Spokojne i konstruktywne reagowanie na błędy (zarówno własne, jak i innych osób).

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Kroki pozwalające zrozumieć, zaplanować i wykonać zadania w sposób efektywny. • Techniki profesjonalnego radzenia sobie z błędami i konfliktami. • Zrozumienie współzależności w zespołach i znaczenia sprawiedliwego podziału zadań. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Aktywne słuchanie instrukcji i wyjaśnianie niejasności. • Angażowanie się w dyskusje na temat przydziału zadań i negocjowanie przydziałów. • Spokojnie reaguj na błędy, podejmuj działania naprawcze i wspieraj innych w robieniu tego samego. • Poszukiwanie i stosowanie informacji zwrotnych w celu poprawy wykonania zadania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Branie odpowiedzialności za zadania i ich wyniki. • Wspieranie współpracowników, gdy popełniają błędy lub stają przed wyzwaniami. • Wyciąganie wniosków z niepowodzeń i doskonalenie się w miarę upływu czasu. • Przyczynianie się do wspólnego sukcesu.

TEMAT 1.2.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie świadomości kulturowej, tak jak w szkoleniu dla początkujących. • Znajomość etykiety obowiązującej w miejscu pracy, w tym punktualności i ubioru **WYPOSAŻENIE:** • Komputer do wyszukiwania informacji w Internecie, na temat kultury **KONSUMERY** • Odgrywanie scenariuszy obejmujących różnice kulturowe
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Rozwijanie umiejętności samodzielnego zbierania informacji o innych kulturach. • Zrozumienie znaczenia wzajemnego szacunku i tolerancji dla różnic kulturowych w miejscu pracy. • Korzystanie z wielu źródeł w celu poznania innych kultur, takich jak wyszukiwanie w Internecie, rozmowy itp. • Szanuj i dostosowuj się do praktyk kulturowych w miejscu pracy, takich jak ograniczenia dietetyczne, przerwy na modlitwę i zwyczaje związane z płcią. • Rozróżnia osobiste przekonania od postępowania zawodowego, przestrzegając zasad obowiązujących w miejscu pracy.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Metody poznawania innych kultur, takie jak wyszukiwanie w Internecie, angażowanie się w rozmowy i oglądanie filmów dokumentalnych. • Zrozumienie, jak dostosować zachowanie, aby uszanować praktyki kulturowe, takie jak nawyki żywieniowe lub potrzeby modlitewne. • Świadomość zasad obowiązujących w miejscu pracy, takich jak punktualność i ubiór oraz tego, w jaki sposób odnoszą się one do wszystkich pracowników **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Umiejętność znajdowania i korzystania z wiarygodnych źródeł informacji o kulturze. • Angażowanie się w uprzejme i profesjonalne interakcje z kolegami z różnych środowisk kulturowych. • W przypadku konfliktów kulturowych należy odnosić się do nich z szacunkiem. • Konsekwentne przestrzeganie zasad obowiązujących w miejscu pracy przy jednoczesnym poszanowaniu różnorodności kulturowej. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Akceptowanie różnic kulturowych bez osądzania i krytykowania. • Zrozumienie i docenianie perspektyw współpracowników pochodzących z różnych kultur. • Przedkładanie zasad obowiązujących w miejscu pracy i zachowania opartego na szacunku nad osobiste przekonania. • Wykazywanie zainteresowania poznawaniem innych kultur w celu poprawy relacji interpersonalnych.

BROSZURA 1 | PRZEGLĄD	
POZIOM	1.3 | ZAAWANSOWANE
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 1.3.1 | UMIEJĘTNOŚCI KOMUNIKACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Znajomość umiejętności komunikacyjnych na poziomie średniozaawansowanym (aktywne słuchanie, jasne wyrażanie opinii, rozumienie komunikacji niewerbalnej). • Świadomość koncepcji umiejętności interpersonalnych, takich jak empatia, praca zespołowa i zdolność adaptacji. • Podstawowa wiedza na temat rozwiązywania konfliktów w miejscu pracy, negocjacji i zasad rozwiązywania problemów. **WYPOSAŻENIE:** Brak **KONSUMERY** • Odgrywanie scenariuszy konfliktów, pracy zespołowej i wyzwań związanych z obsługą klienta z wykorzystaniem pomocy wizualnych.

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Konstruktywne rozwiązywanie sporów interpersonalnych. • Budowanie zaufania i utrzymywanie zdrowych relacji w zespołach. • Rozwijanie umiejętności empatii, w tym rozpoznawanie emocji innych i oferowanie wsparcia. • Rozwiązywanie konfliktów poprzez słuchanie różnych punktów widzenia i próby znalezienia wspólnej płaszczyzny. • Zwiększenie zdolności adaptacyjnych w dynamicznych scenariuszach w miejscu pracy poprzez elastyczne reagowanie na wyzwania. • Demonstrowanie umiejętności rozwiązywania problemów poprzez analizowanie sytuacji, proponowanie rozwiązań i ich skuteczne wdrażanie. • Budowanie umiejętności negocjacyjnych w celu osiągnięcia wzajemnie korzystnych porozumień w miejscu pracy. • Zorientowanie na obsługę klienta poprzez komunikację pełną szacunku i skoncentrowaną na rozwiązaniach.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Techniki empatii, w tym aktywne potwierdzanie i walidacja emocjonalna. • Rozwiązywanie konfliktów oznacza między innymi zrozumienie, rozwiązywanie problemów i znajdowanie wspólnej płaszczyzny porozumienia. • Skuteczne zasady pracy zespołowej, w tym otwarta komunikacja i wspólne ustalanie celów. • Strategie adaptacyjne, takie jak modyfikowanie podejścia w odpowiedzi na zmieniające się okoliczności. • Elementy negocjacji, w tym wymiana pomysłów, ustępstwa i równoważenie potrzeb. • Praktyki obsługi klienta, w tym aktywne słuchanie, cierpliwość i spersonalizowane zaangażowanie. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Jasno wyrażaj swoje myśli, biorąc pod uwagę perspektywę innych osób.

	• Oferuj przemyślane odpowiedzi, które odnoszą się do kwestii emocjonalnych i praktycznych. • Konstruktywne zarządzanie sporami w miejscu pracy w celu zapewnienia płynnego środowiska pracy. • Skutecznie koordynować zadania i wspierać współpracowników w osiąganiu wspólnych celów. • Identyfikowanie problemów, analizowanie opcji i wdrażanie odpowiednich rozwiązań. • Osiąganie porozumień, które zaspokajają potrzeby wszystkich zaangażowanych stron. • Cierpliwe rozpatrywanie skarg i oferowanie terminowych rozwiązań. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Podchodzenie do wyzwań innych ze zrozumieniem i współczuciem. • Podejmowanie inicjatywy w celu rozwiązywania problemów w miejscu pracy i wspierania członków zespołu. • Otwartość na informacje zwrotne i dostosowywanie podejścia w razie potrzeby. • Przedkładanie sukcesu zespołu nad indywidualne osiągnięcia. • Zachowanie opanowania i szacunku we wszystkich interakcjach w miejscu pracy.

TEMAT 1.3.2 | UMIEJĘTNOŚCI ORGANIZACYJNE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe i średnio zaawansowane umiejętności organizacyjne, w tym korzystanie z kalendarzy, podział zadań i techniki ustalania priorytetów. • Znajomość zasad zarządzania czasem i typowych narzędzi do zarządzania zadaniami. • Zrozumienie delegowania zadań i odpowiedzialności. **WYPOSAŻENIE** • Dostęp do urządzenia cyfrowego (smartfona, tabletu lub laptopa/komputera PC) z połączeniem internetowym. • Darmowe aplikacje zwiększające produktywność (Trello, Google Tasks, Notatki) lub fizyczny planer do organizacji offline. **KONSUMERY:** Brak
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Rozwijanie zaawansowanych umiejętności wyboru i korzystania z narzędzi produktywności dostosowanych do indywidualnych potrzeb. • Poprawa osobistych nawyków zarządzania czasem i produktywności. • Lepsze radzenie sobie ze stresem i odporność na trudne warunki pracy. • Naucz się oceniać i wybierać pomiędzy narzędziami organizacyjnymi offline i online. • Opracowanie strategii refleksji nad czasem w celu przewidywania i poprawy szacunków czasu trwania zadania. • Ćwiczenie skutecznej komunikacji i odpowiedzialności w zarządzaniu i rozwiązywaniu wyzwań związanych z zadaniami.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumienie zalet różnych narzędzi zwiększających produktywność i ich zastosowań w środowisku pracy. • Rozpoznawanie wzorców czasu realizacji zadań w celu udoskonalenia planowania i przewidywania.

	• Poznanie technik radzenia sobie ze stresem związanym z obciążeniem pracą i utrzymanie koncentracji. • Zrozumienie znaczenia brania odpowiedzialności za błędy i wspólnego znajdowania rozwiązań. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Korzystaj z aplikacji, aby efektywnie planować, śledzić i organizować zadania, w tym ustawiać przypomnienia i monitorować poświęcony czas. • Rejestrowanie czasu realizacji zadań i analizowanie danych w celu poprawy planowania na przyszłość. • Wdrożenie skutecznych przerw i technik radzenia sobie ze stresem w celu utrzymania produktywności. • Konstruktywne reagowanie na błędy i współpraca w celu rozwiązywania problemów z przełożonymi lub członkami zespołu. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Wykorzystanie narzędzi i technik, które poprawiają produktywność i zarządzanie zadaniami. • Postrzeganie błędów jako okazji do nauki i aktywne dążenie do poprawy. • Otwartość na pracę zespołową i delegowanie zadań przy dużym obciążeniu pracą. • Demonstrowanie odpowiedzialności za zadania i pozytywne dostosowywanie się do wyzwań.

TEMAT 1.3.3 | UMIEJĘTNOŚCI WSPÓŁPRACY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie pracy zespołowej i profesjonalnego zachowania w miejscu pracy. • Znajomość umiejętności współpracy na średnim poziomie, takich jak podział zadań i rozwiązywanie konfliktów. • Świadomość hierarchii w miejscu pracy i koncepcja wzajemnego szacunku. **WYPOSAŻENIE:** Brak **KONSUMERY** • Studia przypadków i ćwiczenia z odgrywaniem ról z pomocami wizualnymi.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Wzmocnienie zaawansowanych umiejętności współpracy, w tym utrzymywanie profesjonalnych relacji i negocjowanie kompromisów. • Budowanie pewności siebie w poruszaniu się w złożonych sytuacjach interpersonalnych w miejscu pracy. • Naucz się skutecznie dostosowywać osobisty wkład do celów zespołu. • Wykazywanie się kolegialnym zachowaniem poprzez angażowanie się z szacunkiem w relacje z członkami zespołu i przyczynianie się do tworzenia pozytywnego środowiska pracy. • Współpraca nad zadaniami w ramach wspólnego planu pracy, zapewniająca niezawodność i jasną komunikację. • Profesjonalne rozwiązywanie sporów poprzez znajdowanie uczciwych i skutecznych kompromisów. • Proaktywne i profesjonalne reagowanie na niedogodności lub wyzwania, wspólne poszukiwanie rozwiązań.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Strategie wspierania szacunku, życzliwości i wzajemnego wsparcia w miejscu pracy. • Zrozumienie elementów wspólnego planu pracy i znaczenia współzależnych zadań. • Metody znajdowania kompromisów i profesjonalnego rozwiązywania sporów. • Techniki konstruktywnego omawiania niewygodnych sytuacji lub kwestii. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Efektywna współpraca w ramach ustrukturyzowanego planu, w tym ustalanie priorytetów zadań i zarządzanie czasem. • Równoważenie różnych opinii i osiąganie satysfakcjonujących dla obu stron porozumień. • Wyrażaj obawy i przekazuj informacje zwrotne w spokojny i pełen szacunku sposób. • Angażowanie się lub ułatwianie dyskusji w celu rozwiązywania napięć interpersonalnych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Okazywanie zrozumienia i chęci pomocy współpracownikom. • Zachowanie spokoju i szacunku we wszystkich interakcjach. • Otwartość na kompromisy i alternatywne rozwiązania w trudnych sytuacjach. • Radzenie sobie z dyskomfortem i wyzwaniami z konstruktywnym nastawieniem.

TEMAT 1.3.4 | UMIEJĘTNOŚCI MIĘDZYKULTUROWE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Średniozaawansowane zrozumienie świadomości kulturowej i zasad dotyczących różnorodności i integracji w miejscu pracy. • Znajomość korzystania z narzędzi internetowych do prowadzenia badań i poznawania różnic kulturowych **WYPOSAŻENIE:** • Komputer/laptop z dostępem do Internetu w celu uzyskania dostępu do narzędzi tłumaczeniowych i zasobów do nauki języków obcych. **KONSUMERY:** • Odgrywanie zwrotów grzecznościowych i scenariuszy kulturowych.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Aktywne stosowanie wrażliwości kulturowej w środowisku zawodowym. • Rozwijanie podstawowej znajomości języka obcego w celu poprawy komunikacji z ludźmi z innych kultur. • Zachowywać się uprzejmie i z szacunkiem wobec osób ze wszystkich środowisk kulturowych. • Wykorzystywanie wiedzy kulturowej do budowania zaufania i sprawiania, by inni czuli się komfortowo w interakcjach w miejscu pracy. • Ćwicz podstawowe zwroty w języku obcym, aby skutecznie komunikować się z klientami, współpracownikami lub gośćmi. • Skuteczne korzystanie z narzędzi internetowych w celu poprawy znajomości języków obcych i kulturowego.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumienie, jak wykorzystać wiedzę kulturową do poprawy interakcji. • Znajomość kluczowych zwrotów dotyczących powitań, przedstawiania się i pożegnań w jednym lub kilku językach. • Świadomość narzędzi online do nauki języka i kultury **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Umiejętność dostosowania stylu komunikacji do różnych kontekstów kulturowych. • Umiejętność posługiwania się zwrotami grzecznościowymi i prostymi zdaniami w języku obcym. • Zapewnienie jasnego zrozumienia podczas interakcji międzykulturowych poprzez zadawanie pytań i wyjaśnianie wątpliwości. • Stosowanie wiedzy kulturowej w celu rozwiązywania potencjalnych nieporozumień w sytuacjach zawodowych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Wykazywanie chęci do nauki i zdobywania nowej wiedzy kulturowej i językowej. • Prezentowanie uprzejmego i inkluzywnego zachowania wobec wszystkich osób. • Poszukiwanie możliwości poszerzenia umiejętności kulturowych i językowych w celu poprawy wydajności w miejscu pracy. • Podejmowanie wysiłków w celu zrozumienia i uwzględnienia różnych perspektyw.

MODUŁ 2 | KONKRETNE UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z 3 STANOWISKAMI (PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ, PRACOWNIK CATERINGU I PRACOWNIK MAGAZYNU)

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Moduł ten bada praktyczne i teoretyczne umiejętności wymagane na trzech konkretnych stanowiskach pracy:

1. Asystent ds. obsługi hotelowej
2. Asystent ds. cateringu
3. Asystent magazynu

Ma on na celu przygotowanie młodych osób niepełnosprawnych do wykonywania podstawowych zadań w tych rolach, wyposażając ich w umiejętności i wiedzę specyficzne dla danego zawodu.

Moduł 2 i jego 3 broszury (po jednej dla każdego stanowiska) wykorzystuje system poziomowania, wprowadzając zadania dla początkujących, średnio zaawansowanych i zaawansowanych dla każdej roli zawodowej. Na przykład asystent obsługi hotelowej może zacząć od zadań takich jak podstawowe sprzątanie pokoi i przejść do bardziej złożonych obowiązków, takich jak zarządzanie obsługą gości. Podobnie asystenci ds. cateringu i magazynu są szkoleni w zakresie wykonywania podstawowych, średnio zaawansowanych i zaawansowanych zadań, które odzwierciedlają rzeczywiste wymagania w miejscu pracy.

Ukończenie tego modułu pozwala użytkownikom uzyskać konkretne umiejętności teoretyczne i praktyczne dla danej pracy i stanowi dobrą podstawę dla gry VR, która symulowała wszystkie trzy środowiska pracy.

BROSZURA 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Zeszyt 2 obejmuje zawód asystenta obsługi hotelowej, a jego głównym celem jest szkolenie i przygotowanie młodych osób niepełnosprawnych do wykonywania określonego zawodu.

Celem szkolenia jest zdobycie przez młodych ludzi z niepełnosprawnościami wymaganej wiedzy i umiejętności związanych z szerszym kontekstem pracy asystenta obsługi hotelowej, a ostatecznym celem jest ich niezależność i pewność siebie. Po zakończeniu szkolenia, które jest dostosowane do konkretnych potrzeb i możliwości młodych osób niepełnosprawnych, uczestnicy rozwiną umiejętności i wiedzę wymagane do bycia profesjonalnym pracownikiem obsługi hotelowej. W szczególności zostaną wyposażeni w umiejętności związane z czystością i pielęgnacją pomieszczeń wewnętrznych, terenów zewnętrznych i ogrodów, kontrolą sprzętu hotelowego oraz dostawą i instalacją wyposażenia pokoi.

Zeszyt 2 składa się z różnych symulacji zatrudnienia asystenta hotelowego podzielonych na trzy (3) poziomy: Początkujący, Średniozaawansowany i Zaawansowany, z naciskiem na skrupulatne wykonywanie zadań i umiejętności komunikacyjne.

Po ukończeniu szkolenia młodzi ludzie z niepełnosprawnościami będą przygotowani do reagowania na funkcjonowanie hotelu i skutecznej integracji z siłą roboczą, pomimo swojej niepełnosprawności.

Funded by the European Union

BOOKLET 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ | PRZEGLĄD	
POZIOM	2.1 | POCZĄTKUJĄCY
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 2.1.1 | WYCIERANIE KURZU Z MEBLI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie zasad higieny i ich znaczenia • Podstawowa znajomość narzędzi i produktów czyszczących **WYPOSAŻENIE:** • Rękawice ochronne (wielokrotnego użytku) • Soft Duster **KONSUMERY:** • Odpowiedni płyn czyszczący
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Wykonanie zadania odkurzania w określonym • Szybka obserwacja zapylonych obszarów • Postępowanie zgodnie z wcześniej zdefiniowaną sekwencją zadań i procesami • Wybór odpowiedniego sprzętu i materiałów eksploatacyjnych • Skuteczne wycieranie powierzchni i usuwanie z nich kurzu

Funded by the European Union

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Odpowiednie narzędzia i produkty do czyszczenia mebli • Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny • Znaczenie utrzymania czystości w pokojach hotelowych **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Umiejętność podążania za procesem krok po kroku • Właściwe obchodzenie się z narzędziami i produktami czyszczącymi • Szybka obserwacja obszarów i powierzchni **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Branie odpowiedzialności za prawidłowe wykonanie zadania • Dokładność podczas sprzątania dzięki dbałości o szczegóły • Pewne wykonywanie zadania bez nadzoru • Sprawna współpraca ze współpracownikami

TEMAT 2.1.2 | PODLEWANIE ROŚLIN	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie, że rośliny potrzebują wody, aby przetrwać • Rozpoznawanie konewki i kranu **WYPOSAŻENIE:** • Konewka i/lub wąż do podlewania • Kran (lub inne źródło wody) **KONSUMERY:**

	• Woda
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Zidentyfikuj i podejmij zadanie podlewania roślin, rozpoznając taką potrzebę. • Zlokalizuj potrzebny sprzęt i źródła wody. • Rozróżnienie między roślinami suchymi i dostatecznie nawodnionymi. • Rozpoznać, które rośliny wymagają podlewania, oceniając wilgotność gleby. • Należy prawidłowo używać konewki i kranu, stosując odpowiednią ilość wody. • Wykonanie zadania podlewania roślin w odpowiednim czasie.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Oszacuj ilość wody potrzebnej każdej roślinie do utrzymania witalności. • Zrozumienie podstawowych potrzeb roślin. • Zapoznanie się z podstawowymi niezbędnymi zadaniami i procedurami hotelowymi. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Oszacuj niezbędną ilość wody dla każdej rośliny, aby zapewnić jej witalność. • Podlewaj rośliny wydajnie, nie marnując wody i nie uszkadzając roślin. • Obsługuj konewkę i kontroluj przepływ wody, aby uniknąć nadmiernego podlewania. • Samodzielne i konsekwentne wykonywanie tego zadania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Rozwijanie poczucia odpowiedzialności za rośliny. • Ostrożne i cierpliwe wykonywanie zadania.

	• Wykazywanie zainteresowania rutynowymi i konserwacyjnymi aspektami środowiska hotelowego.

TEMAT 2.1.3 | TRANSPORT BIELIZNY HOTELOWEJ I UNIFORMÓW DO PRALNI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie rodzajów przedmiotów wymagających czyszczenia (pościel, ręczniki, uniformy). • Zrozumienie potrzeby czyszczenia tych przedmiotów. • Znajomość hotelowych procedur i lokalizacji odbioru i transportu prania. **WYPOSAŻENIE:** • Kosze na pranie (lub wózki) do transportu prania do pralek. **KONSUMERY:** Brak
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Identyfikacja i zbieranie zużytej pościeli, ręczników i mundurów. • Bezpieczne i wydajne zbieranie i transportowanie przedmiotów z wielu miejsc w hotelu. • Znajomość zasad poruszania się po hotelu, w szczególności w odniesieniu do obszarów usługowych, takich jak pokoje gościnne i pralnia. • Wykonanie zadania zgodnie z wytycznymi hotelu
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Rozumienie znaczenia higieny i czystości w hotelu. • Rozumienie znaczenia terminowej realizacji takich zadań dla płynnego przepływu operacji hotelowych. • Znajomość procesu prania w hotelu i roli pralni w ogólnym przepływie pracy. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Sortowanie i zbieranie używanych mundurów i bielizny.

	• Łatwo rozpoznać, które elementy wymagają czyszczenia. • Przenieś je bezpiecznie do pralni. • Wykonanie zadania w ustalonych ramach czasowych, zapewniając minimalne zakłócenia w świadczeniu usług hotelowych. • Ominięcie problemu, takiego jak niedostępność kosza na pranie i/lub szukanie pomocy. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Rozwijanie poczucia odpowiedzialności za utrzymanie czystości i higieny w hotelu. • Zapewnienie, poprzez dbałość o szczegóły, że wszystkie niezbędne przedmioty (pościel, ręczniki, mundury) są gromadzone. • Zrozumienie znaczenia swojej roli we wspieraniu zespołu pralni, promowanie nastawienia na współpracę.

TEMAT 2.1.4 | SPRAWDZENIE STANU WYPOSAŻENIA POKOJU - MATERIAŁY REKLAMOWE HOTELU, KAWA, HERBATA, CUKIER, CZAJNIK, SZKLANKI, RĘCZNIKI, PŁYN DO KĄPIELI, MYDŁO ITP.	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie rodzajów materiałów eksploatacyjnych i wyposażenia znajdującego się w pokojach hotelowych (broszury reklamowe, zestawy do kawy/herbaty, ręczniki, mydło). • Świadomość standardów czystości i higieny. **WYPOSAŻENIE:** • Wózki dla personelu sprzątającego do transportu wyposażenia pokoju (kawa, herbata, cukier, mydło kąpielowe, ręczniki itp.). • Materiały czyszczące, takie jak rękawice, ściereczki i spray dezynfekujący do obsługi i wymiany elementów. **KONSUMERY:**

	• Lista kontrolna pokoju zapewniająca sprawdzenie i wymianę wszystkich elementów wyposażenia pokoju. • Wyposażenie pokoju, takie jak kawa, herbata, cukier, broszury, ręczniki, mydło, długopisy, podkładki itp. • Inne przedmioty, takie jak szklanki, kubki, które wymagają wymiany.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Wymień listę produktów wyposażenia pomieszczeń • Zidentyfikuj produkty z listy, których brakuje i zadbaj o ich wymianę. • Rozmieszczanie produktów wyposażenia pokoju w sposób uporządkowany i we właściwej lokalizacji • Zużyte ręczniki i szklanki należy wymieniać na nowe, zgodnie z zasadami i standardami higieny obowiązującymi w hotelu. • Sprawdź stan wyposażenia pokoju, takiego jak czajnik, i wymień lub zgłoś wszelkie usterki. • Regularne sprawdzanie i wymiana materiałów eksploatacyjnych zgodnie z procedurami hotelowymi. • Sprawnie przeprowadzać kontrole i dbać o to, by pokoje były przygotowane w wyznaczonym czasie. • Dowiedz się, co zrobić, jeśli brakuje pewnych materiałów lub są one uszkodzone.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Wymień i opisz listę produktów znajdujących się w pomieszczeniu • Odpowiedni poziom zapasów wyposażenia pokoju i materiałów eksploatacyjnych. • Podstawowe protokoły higieny podczas obsługi przedmiotów takich jak ręczniki, szklanki i dozowniki mydła. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności:

	• Dokładnie sprawdzaj każdy przedmiot (broszury, kawę/herbatę, ręczniki, mydło), aby upewnić się, że niczego nie brakuje ani nie jest uszkodzone. • Wymiana materiałów eksploatacyjnych i przedmiotów, takich jak ręczniki i szklanki, utrzymanie higieny i porządku w pokoju. • Organizowanie i umieszczanie materiałów eksploatacyjnych i przedmiotów w odpowiednich miejscach. • Przestrzeganie procedur hotelowych i protokołów obsługi pokoju. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Rozwijanie poczucia odpowiedzialności za utrzymanie standardów pokoju. • Zrozumienie znaczenia dobrze zaopatrzonych i czystych pokoi w tworzeniu pozytywnych doświadczeń gości. • Budowanie pewności siebie w wykonywaniu zadań przy minimalnym nadzorze. • Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w hotelu

TEMAT 2.1.5 | WYNOSZENIE ŚMIECI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie znaczenia czystości i roli usuwania śmieci w utrzymaniu higieny. • Rozpoznawanie, co stanowi śmieci i wiedza, gdzie znajdują się kosze na śmieci. **WYPOSAŻENIE:** • Kosz na śmieci **KONSUMERY:** • Worki na śmieci do wymiany zużytych worków • Jednorazowe rękawice do bezpiecznego przenoszenia śmieci.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • kosz na śmieci, który należy opróżnić. • Prawidłowo wyjmij worek na śmieci i zamknij go. • Prawidłowa wymiana worka na śmieci. • Nosić rękawice i wiedzieć, jak ich używać. • Postępuj zgodnie z procedurą usuwania i wymiany śmieci krok po kroku. • Zrozumienie znaczenia noszenia rękawiczek i obchodzenia się ze śmieciami w higieniczny sposób.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Podstawowe protokoły higieny i powody, dla których rękawice są niezbędne podczas pracy ze śmieciami. • Zasady i standardy hotelowe dotyczące częstotliwości sprawdzania i usuwania śmieci w pokojach gościnnych i pomieszczeniach ogólnodostępnych. • Świadomość ekologiczna poprzez znaczenie właściwej utylizacji odpadów. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Zapewnienie higieny i czystości pomieszczeń • skutecznie usuwać i wymieniać worki na śmieci. • Worki na śmieci i rękawice należy przenosić bez rozlewania i zanieczyszczania innych powierzchni. • Proces usuwania śmieci należy wykonywać szybko i regularnie w ramach codziennej rutyny. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Rozwijanie poczucia odpowiedzialności za utrzymanie czystości i higieny w hotelu. • Dbałość o to, aby kosz na śmieci był prawidłowo opróżniany, a worek zastępczy bezpiecznie umieszczony na swoim miejscu. • Zrozumienie znaczenia czystości dla doświadczenia gości i przestrzeganie bezpiecznych praktyk.

BROSZURA 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ | PRZEGLĄD	
POZIOM	2.2 | POŚREDNI
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 2.2.1 | UŻYWANIE MOPA - MYCIE NA MOKRO	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zidentyfikuj różne rodzaje podłóg. • Zrozumienie podstawowych standardów higieny i czystości. **WYPOSAŻENIE:** • Mop • Wiadro do mopa z sitkiem **KONSUMERY:** • Woda • Detergent do mopowania
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie być w stanie • Skuteczne i wydajne wykonywanie zadań związanych z mopowaniem. • Rozumienie znaczenia utrzymania czystości w hotelu. • Naucz się stosować systematyczne podejście do czyszczenia podłóg, w tym kwestie bezpieczeństwa. • Prawidłowe ustawienie mopa i roztworu czyszczącego.

Funded by the European Union

	• Efektywnie używaj mopa w układzie ósemkowym, aby zapewnić pełne pokrycie podłogi. • Unikaj chodzenia po mokrych podłogach, przecierając je od jednej strony pomieszczenia do drzwi wyjściowych. • Należy wiedzieć, kiedy wycisnąć mopa, aby uniknąć nadmiernego nasycenia podłogi wodą.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Prawidłowa metoda mieszania wody i detergentu. • Jak skutecznie używać mopa z sitkiem? • Dowiedz się, jak unikać zagrożeń, takich jak poślizgnięcie się na mokrej podłodze lub użycie zbyt dużej ilości detergentu. • Rozwijaj poczucie czasu potrzebnego do wydajnego wykonywania zadań związanych z mopowaniem. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Sprawne posługiwanie się mopem i wiadrem w celu wytarcia podłogi od końca do końca. • Zidentyfikuj rodzaj detergentu i odmierz odpowiednią dawkę. • Kontroluj ilość wody zużywanej na podłogę za pomocą sitka. • Upewnij się, że wszystkie obszary podłogi są dokładnie wyczyszczone. • Rozpoznanie, kiedy mop jest zbyt mokry lub zbyt suchy i odpowiednie dostosowanie. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zwracaj uwagę na zasady i procedury bezpieczeństwa obowiązujące w hotelu. • Odpowiedzialność za utrzymanie czystości i higieny w hotelu. • Bądź dokładny i zwracaj uwagę na szczegóły i skuteczność.

	• Powtarzanie kroków w razie potrzeby, aby upewnić się, że zadanie zostało wykonane prawidłowo. • Należy pamiętać, aby nie wchodzić na świeżo wyczyszczone obszary, aby zachować nieskazitelne wykończenie.

TEMAT 2.2.2 | ŚCIELENIE ŁÓŻEK	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Identyfikacja różnych rodzajów pościeli (poszewki na poduszki, prześcieradła, poszwy itp.) używanych w hotelu. • Rozumienie znaczenia higieny dla utrzymania komfortu gości. **WYPOSAŻENIE:** • Łóżko • Poduszki • Kołdra **KONSUMERY:** • Czysta pościel (prześcieradła, poszewki na poduszki, poszwa na kołdrę)
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Postępuj zgodnie procesem krok po kroku, aby ukończyć zadanie. • Szybkie i wydajne ścielenie łóżka. • Rozumienie znaczenia schludności i precyzji podczas ścielenia łóżek. • Prawidłowe zdejmowanie i wymiana pościeli na łóżku. • Prawidłowo wsuń dolny arkusz, aby uniknąć zmarszczek. • Równomiernie ułóż kołdrę i starannie rozmieść poduszki. • Starannie złóż kołdrę i prześcieradło.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Różne rodzaje pościeli: podkładka na materac, prześcieradło dolne, prześcieradło górne, kołdra i poszewki na poduszki. • Podstawowe etapy ścielenia łóżka, w tym przygotowanie i zamówienie pościeli. • Podstawowe techniki ścielenia łóżek i znaczenie czystej pościeli w pokojach gościnnych. • Standardy czystości w pokojach hotelowych • Znaczenie prezentacji podczas ścielenia łóżka. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Przygotowanie łóżka i ułożenie pościeli w odpowiedniej kolejności z dbałością o szczegóły. • Rozwijaj koordynację, aby precyzyjnie obsługiwać prześcieradła, koce i poduszki. • Zakończenie procesu ścielenia łóżka w sposób terminowy i systematyczny. • Radzenie sobie z wyzwaniami, takimi jak zapewnienie właściwego dopasowania prześcieradeł. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • o szczegóły i skuteczność. • Czerp satysfakcję z prezentowania dobrze wykonanego łóżka, które spełnia standardy hotelowe i satysfakcjonuje klienta. • Rozumienie znaczenia przygotowania czystej i wygodnej przestrzeni dla gości. • Koncentracja na szczegółach, schludności i symetrii podczas tworzenia łóżka.

TEMAT 2.2.3 | SORTOWANIE BIELIZNY HOTELOWEJ I UNIFORMÓW W PRALNI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Identyfikacja różnych rodzajów bielizny (poszewki na poduszki, prześcieradła, pokrowce, ręczniki itp.) i uniformów używanych w hotelu. **WYPOSAŻENIE:** • Łóżko, pościel i narzuty • Pościel hotelowa i uniformy • Rękawice ochronne • Oznaczone kosze na pranie do kategoryzowania rzeczy do różnych rodzajów prania. **KONSUMERY:** Brak
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Prawidłowe rozróżnianie i sortowanie bielizny hotelowej i uniformów na kategorie w oparciu o materiał i kolor. • Rozpoznawanie i usuwanie niechcianych rzeczy z zabrudzonego prania, aby uniknąć uszkodzenia pralki. • Zidentyfikuj poplamione przedmioty i odłóż je na bok w celu specjalnego traktowania. • Postępuj zgodnie ze szczegółowym procesem krok po kroku, aby ukończyć zadania sortowania. • Efektywne organizowanie bielizny i uniformów w oparciu o kolor i rodzaj w celu wydajnego prania. • Zidentyfikować poplamione lub uszkodzone przedmioty i określić odpowiedni sposób postępowania.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Podstawowe zasady segregacji bielizny pościelowej i uniformów (kolor, materiał itp.) dla pralni hotelowej. • Wie, jak sortować różne tekstylia i uniformy hotelowe do prania lub czyszczenia na sucho.

	• Znaczenie noszenia rękawic ochronnych i prawidłowego obchodzenia się z zabrudzoną bielizną w celu uniknięcia zanieczyszczenia. • Świadomość, w jaki sposób różne materiały (pościel, ręczniki, uniformy) są prane lub traktowane, aby uniknąć uszkodzeń. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Umiejętność szybkiego i prawidłowego sortowania i oddzielania bielizny i mundurów dla pralni hotelowej. • Rozwijanie sprawności w kategoryzowaniu rzeczy do prania (pościeli, mundurów, ręczników) na podstawie koloru i materiału. • Plamy lub niechciane przedmioty, takie jak resztki jedzenia lub papier, należy usunąć przed praniem. • Zdecyduj, które rzeczy wymagają osobnego prania ze względu na plamy lub wrażliwość materiału. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Dbałość o szczegóły i skuteczność podczas sprzątania. • Rozumienie znaczenia dokładnego sortowania w celu zapewnienia właściwego czyszczenia i konserwacji przedmiotów hotelowych. • Priorytetem jest czystość i bezpieczeństwo poprzez właściwe obchodzenie się z zabrudzonymi przedmiotami.

TEMAT 2.2.4 | TRANSPORT BAGAŻU GOŚCI DO I Z POKOJU	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zidentyfikuj różne rodzaje bagażu. • Podstawowe zrozumienie interakcji z gośćmi i umiejętności komunikacyjne, w tym uprzejmość i oferowanie pomocy. **WYPOSAŻENIE:** • Wózek bagażowy (wózek dla pracowników ochrony) • Winda serwisowa • Bagażniki **KONSUMERY:** • Przywieszki bagażowe do oznaczania bagaży gości.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Profesjonalne podejście do gości, uprzejme oferowanie pomocy z bagażem. • Postępuj zgodnie z procedurą krok po kroku, aby przetransportować bagaż z holu do pokoju lub przechowalni. • Bezpieczne przenoszenie bagażu bez powodowania uszkodzeń, koncentrując się na rozłożeniu ciężaru i delikatnych przedmiotach. • Prawidłowe korzystanie z wózka bagażowego zapewnia bezpieczny i wydajny transport. • Prawidłowo oznacz bagaż. • Wiedzieć, jak przechowywać bagaż w pokojach lub schowkach, gdy goście nie są obecni.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Jak grzecznie oferować pomoc i profesjonalnie obsługiwać prośby gości. • Znaczenie ostrożnego obchodzenia się z bagażem, zwłaszcza z delikatnymi i osobistymi przedmiotami,

	takimi jak torebki, oraz korzystanie z przywieszek bagażowych do śledzenia bagażu. • Korzystanie z wind serwisowych i procedury przechowywania w pokojach. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Umiejętności interpersonalne umożliwiające interakcję z gośćmi w sposób uprzejmy i pełen szacunku. • Bezpieczny załadunek, transport i rozładunek różnych rodzajów bagażu przy użyciu wózka. • Zachowanie ostrożności podczas obchodzenia się z delikatnymi lub cennymi przedmiotami, upewniając się, że wszystko jest odpowiednio oznakowane i przechowywane. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Odpowiedzialność za bagaż gości i zapewnienie jego bezpiecznego i terminowego transportu. • Oferowanie pomocy w uprzejmy i przyjazny sposób oraz zrozumienie znaczenia dobrej obsługi klienta i zadowolenia gości. • Priorytetowe traktowanie bezpieczeństwa podczas przenoszenia ciężkich lub delikatnych przedmiotów, a także podczas obsługi windy serwisowej.

TEMAT 2.2.5 | ODKURZANIE WYKŁADZIN I DYWANÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowa znajomość sprzętu czyszczącego (odkurzacz) • Podstawowe zrozumienie różnych rodzajów dywanów **WYPOSAŻENIE:**

	• Odkurzacz • Szczotka walcowa • Inne załączniki • Dywaniki **KONSUMERY:** • Worki do odkurzaczy
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Zrozumienie podstawowych zadań i narzędzi związanych z czyszczeniem. • niezbędnych przepisów bezpieczeństwa i higieny. • Przygotuj pomieszczenie do odkurzania, usuwając z niego przedmioty takie jak śmieci i małe dywaniki. • Używaj odkurzacza prawidłowo, stosując się do odpowiednich kroków czyszczenia. • Efektywne wykorzystanie dodatkowych załączników. • Czyszczenie i konserwacja odkurzacza.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Przeznaczenie i funkcje różnych narzędzi i akcesoriów do sprzątania (odkurzacz, szczotka walcowa, przystawki). • Protokoły bezpieczeństwa podczas obsługi urządzeń elektrycznych. • Techniki przygotowania pomieszczenia przed rozpoczęciem sprzątania. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Umiejętność bezpiecznego i wydajnego korzystania z odkurzacza. • Opanuj obsługę odkurzacza, odkurzając w liniach prostych i używając przystawek do trudnych miejsc. • Dokładnie czyść narożniki i krawędzie, a także duże i małe dywaniki. • Konserwacja i rozwiązywanie problemów z podstawowym sprzętem poprzez regularne czyszczenie pojemnika i szczotki walcowej.

	POSTAWY Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zwracaj uwagę na zasady i procedury bezpieczeństwa i higieny. • Odpowiedzialność za przygotowanie pokoju i konserwację sprzętu. • Należy być gotowym do starannego wykonywania zadania, dbając o dokładne posprzątanie pomieszczenia. • Opracowanie proaktywnego podejścia do utrzymania czystości narzędzi.

BROSZURA 2 | PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ | PRZEGLĄD	
POZIOM	2.3 | ZAAWANSOWANE
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 2.3.1 | KOSZENIE TRAWY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowa wiedza na temat pielęgnacji trawy (kiedy i dlaczego należy kosić trawę). • Procedury bezpieczeństwa przy obsłudze maszyn (kosiarka). • Jak sprawdzać i konserwować sprzęt. • Podstawowe zrozumienie warunków pogodowych (sucha vs mokra trawa). **WYPOSAŻENIE:** • Kosiarka **KONSUMERY:** • Paliwo (lub akumulator)
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • bezpiecznie obsługiwać kosiarkę w celu pielęgnacji trawnika • wykazać się zrozumieniem sekwencji zadań i postępowaniem zgodnie z instrukcjami. • ocenić, czy trawa jest sucha i gotowa do koszenia.

	• zidentyfikować i ustawić kosiarkę. • sprawdzać sprzęt pod kątem funkcjonalności i bezpieczeństwa. • Umiejętność nawigacji i efektywnego korzystania z kosiarki. • Wykonywanie zadań związanych z koszeniem w sposób metodyczny i dokładny.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • kroki związane z praktycznym zadaniem, takim jak koszenie trawy. • protokoły bezpieczeństwa • znaczenie stosowania środków ochrony indywidualnej (PPE). • jak obsługiwać kosiarkę i przeprowadzać podstawowe kontrole konserwacyjne. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • podążać za ustrukturyzowaną sekwencją zadań od przygotowania do ukończenia. • efektywnie obsługiwać kosiarki, narzędzia tnące i nożyce do trawy • ustalenie, czy kosiarka jest w dobrym stanie technicznym i rozwiązywanie problemów • przestrzegać zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Budowanie zaufania do efektywnego wykorzystania i obsługi maszyn i narzędzi • Sprawdzenie, czy trawa nie jest sucha i zapewnienie odpowiedniej konserwacji kosiarki. • Ukończenie zadania w całości, nawet jeśli wiąże się ono z powtarzalnymi ruchami lub wyzwaniami. • Branie odpowiedzialności za wykonywane zadania i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa oraz obsługi sprzętu.

TEMAT 2.3.2 | DBANIE O ROŚLINY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie pielęgnacji roślin (podlewanie, nawożenie, przycinanie i czyszczenie). • Rozpoznawanie typowych stanów roślin, takich jak zwiędłe liście, przerośnięte łodygi. • Świadomość bezpieczeństwa w zakresie obsługi narzędzi i chemikaliów, takich jak nożyczki i nawozy. **WYPOSAŻENIE:** • Rękawice ogrodnicze (ochronne). • Nawóz odpowiedni dla roślin domowych. • Nożyczki ogrodnicze. • Miękka ściereczka lub ściereczka do kurzu. • Butelka lub pojemnik z rozpylaczem wody do zwilżania ściereczki. **KONSUMERY:** • • •
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Identyfikacja i zaspokajanie potrzeb roślin • Precyzyjne posługiwanie się narzędziami, takimi jak nożyczki i ściereczki. • Wykonywanie zaawansowanych zadań związanych z pielęgnacją roślin, takich jak nawożenie, przycinanie i czyszczenie. • Należy nosić rękawice, bezpiecznie obchodzić się z narzędziami i odpowiedzialnie używać chemikaliów. • Zidentyfikuj zwiędłe liście lub zarośnięte obszary wymagające uwagi.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Znaczenie utrzymania zdrowia roślin w środowisku zawodowym. • Jak nawozy wspomagają wzrost roślin.

	• Rola przycinania i czyszczenia w estetyce i zdrowiu roślin. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Identyfikacja potrzeb w zakresie pielęgnacji roślin i wybór odpowiednich narzędzi/materiałów. • Wydajne i dokładne wykonywanie wieloetapowych procesów. • Skuteczne komunikowanie się z przełożonymi na temat postępów w realizacji zadań lub problemów. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny osobistej poprzez używanie właściwego sprzętu i ostrożne obchodzenie się z chemikaliami. • Zapewnienie, że rośliny są nie tylko zadbane, ale wyglądają na profesjonalnie utrzymane. • Koordynacja z innymi osobami, jeśli potrzebne jest dodatkowe wsparcie. • Dostosuj działania w oparciu o warunki panujące w zakładzie i konkretne instrukcje.

TEMAT 2.3.3 | SORTOWANIE ODPADÓW I SUROWCÓW WTÓRNYCH	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie kategorii odpadów, takich jak biodegradowalne, szkło, plastik, papier, metal. • Znajomość symboli recyklingu i kodów kolorów pojemników. • Znaczenie sortowania odpadów dla zrównoważonego rozwoju środowiska. **WYPOSAŻENIE:** • Rękawice ochronne.

	• Wyznaczone kontenery lub pojemniki na różne kategorie odpadów (biodegradowalne, szkło, plastik, papier, metal). **KONSUMERY:** • Worki na śmieci • Różne odpady do ćwiczeń (resztki warzyw, szklane słoiki, plastikowe butelki, gazety, puszki po).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Wykonywanie zadań w logicznej i uporządkowanej kolejności. • Prawidłowa identyfikacja materiałów na podstawie tekstury, wyglądu lub symboli. • Dokładnie sortuj odpady według odpowiednich kategorii. • Należy nosić rękawice chroniące dłonie i ostrożnie obchodzić się z odpadami. • Rozpoznanie wpływu właściwego sortowania odpadów na zrównoważony rozwój
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Kategorie odpadów i surowców wtórnych oraz ich znaczenie. • Które materiały nadają się do recyklingu i gdzie należy je utylizować. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Szybkie i dokładne sortowanie przedmiotów do odpowiednich pojemników. • Bezpieczne i higieniczne postępowanie z odpadami. • Skuteczna komunikacja z członkami zespołu lub przełożonymi w zakresie realizacji zadań lub pytań. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zapewnienie zasad bezpieczeństwa i higieny

	• Rozwijanie poczucia odpowiedzialności poprzez stosowanie zasad higieny i czystości. • Wykazanie zaangażowania w zrównoważony rozwój środowiska. • Przestrzeganie wytycznych dotyczących sortowania i praktyk organizacyjnych. • Zapewnienie kompletności i dokładności sortowania.

TEMAT 2.3.4 | GRABIENIE LIŚCI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Świadomość celu grabienia liści. • Zrozumienie podstawowych środków bezpieczeństwa podczas pracy na zewnątrz. • Znajomość narzędzi (grabie do liści, rękawice ogrodnicze, wózek, worki na liście). **WYPOSAŻENIE:** • Grabie do liści. • Rękawice ogrodnicze. • Wózek lub taczka do transportu liści. **KONSUMERY:** • Worki na liście do utylizacji. • Liście
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Efektywna obsługa narzędzi i sprzętu • Zbieraj liście i pozbywaj się ich w efektywny sposób • Nosić rękawice i bezpiecznie obchodzić się z liśćmi • Właściwe usuwanie liści za pomocą worków i wyznaczonych miejsc utylizacji.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Korzyści z utrzymywania czystości i porządku na zewnątrz w profesjonalnym otoczeniu.

	• Prawidłowe korzystanie z narzędzi i sprzętu ogrodniczego. • Właściwe metody usuwania odpadów organicznych. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa podczas obsługi • Efektywnie zgrabiaj liście i zbieraj je w stosy. • Do transportu odpadów należy używać wózków lub taczek. • Prawidłowo pakuj i utylizuj odpady ogrodowe. • Przestrzeganie sekwencji zadań w celu zapewnienia efektywnego wykonania pracy. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Utrzymanie czystości i atrakcyjności wspólnych przestrzeni. • Upewnienie się, że wszystkie liście są zebrane, aby zapewnić schludny wygląd. • Ukończenie zadania, nawet jeśli wymaga to wysiłku fizycznego lub powtórzeń. • Współpraca z innymi w razie potrzeby

TEMAT 2.3.5 | ODŚNIEŻANIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Znaczenie odśnieżania dla bezpieczeństwa i dostępności. • Zrozumienie bezpiecznych technik zapobiegania urazom podczas wykonywania zadań fizycznych. • Znajomość narzędzi (łopata do śniegu, sól) i ich prawidłowego użycia. **WYPOSAŻENIE:** • Łopata do śniegu • Antypoślizgowe buty. • Ciepła odzież.

	KONSUMERY: • Sól lub materiał topiący lód.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie powinni być w stanie • Zrozumienie i stosowanie środków bezpieczeństwa podczas fizycznej pracy na zewnątrz. • Wykonanie wieloetapowego procesu. • Ubierz się odpowiednio i posyp solą, aby zapobiec wypadkom. • Prawidłowo posługuj się łopatą do śniegu, aby skutecznie odśnieżać ścieżki. • Spychanie śniegu zamiast podnoszenia go i odśnieżania od góry do dołu
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Korzyści z utrzymywania bezpiecznych i dostępnych obszarów zewnętrznych w środowisku zawodowym. • Właściwe techniki odśnieżania w celu zminimalizowania wysiłku fizycznego. • Znaczenie stosowania soli dla zapobiegania oblodzeniu i bezpieczeństwa. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Efektywne i przeprowadzenie odśnieżania. • Narzędzia należy obsługiwać i ustawiać ergonomicznie. • Oceniaj obszary robocze pod kątem śliskich miejsc i zajmuj się nimi proaktywnie. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zapewnienie bezpieczeństwa i dostępności dla innych. • Dokładne odśnieżanie i usuwanie oblodzeń. • Przestrzeganie odpowiednich technik w celu uniknięcia urazów • Wykazywanie się wytrwałością w wykonywaniu wymagających fizycznie zadań.

BROSZURA 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Głównym celem tej części Syllabusa jest wyposażenie młodych osób niepełnosprawnych w wiedzę i umiejętności niezbędne do skutecznego pełnienia roli asystenta gastronomicznego.

Dzięki osiągnięciu założonych celów, młody pracownik stanie się integralną częścią zgranego i efektywnego zespołu. Wymienione poniżej elementy szkolenia pozwolą jego uczestnikom zrozumieć zadania, czynności i obowiązki na stanowisku asystenta ds. gastronomii.

Kurs koncentruje się na rozwoju takich czynności, które są niezbędne do pracy w kuchni, a jednocześnie odpowiadają umiejętnościom możliwym do osiągnięcia przez osobę z niepełnosprawnością intelektualną i/lub autyzmem.

Zeszyt 3 składa się z różnych symulacji zatrudnienia asystenta hotelowego podzielonych na trzy (3) poziomy: Początkujący, Średniozaawansowany i Zaawansowany, z naciskiem na skrupulatne wykonywanie zadań i umiejętności komunikacyjne.

Funded by the European Union

BROSZURA 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU | PRZEGLĄD	
POZIOM	3.1 POCZĄTKUJĄCY
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 3.1.1 | MYCIE WARZYW I OWOCÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie znaczenia czystości w przygotowywaniu żywności. ● Świadomość bezpieczeństwa żywności i praktyk higienicznych. ● Podstawowa wiedza na temat organizacji kuchni, np. gdzie znajdują się schowki i przybory kuchenne. **WYPOSAŻENIE:** ● Zlew lub duża miska na wodę do mycia ● Dostęp do kranu z czystą i zimną wodą ● Szczotka do warzyw z miękkim włosiem może pomóc w usuwaniu brudu i resztek z warzyw, takich jak ziemniaki czy marchew. ● Durszlak lub sitko - do odsączania umytych warzyw i owoców po ich opłukaniu. ● Wirówka do sałatek - pomaga skutecznie myć i suszyć liściaste warzywa i zioła. Usuwa nadmiar wody, czyniąc je gotowymi do użycia. **KONSUMERY:** ● Środki higieny osobistej - mydło, rękawiczki, środek dezynfekujący ● Środki do czyszczenia naczyń

Funded by the European Union

	● Ręczniki papierowe, ściereczki ● Pomidory (lub inne warzywa/owoc do ćwiczeń).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Upewnij się, że wszystkie warzywa/owoc są dokładnie umyte. ● Usuń szypułki i umyj pomidory pod bieżącą wodą. ● Upewnij się, że warzywa i owoce są czyste i gotowe do dalszego przygotowania. ● Należy prawidłowo transportować i obchodzić się ze świeżymi warzywami i owocami, aby uniknąć ich uszkodzenia lub zanieczyszczenia.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Rozróżnianie brudnych i czystych warzyw ● Znaczenie mycia warzyw/owoców w celu usunięcia brudu, pestycydów lub zanieczyszczeń. ● Bezpieczne praktyki postępowania z żywnością, aby uniknąć ich uszkodzenia. ● Sekwencja prostych czynności kuchennych i ich wkład w przygotowanie posiłku. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Identyfikacja czystych owoców i warzyw ● Lokalizowanie i pobieranie warzyw/owoców z magazynu. ● Starannie usuń łodygi z warzyw/owoców. ● Ostrożnie myj i obchodź się z warzywami/owocami. ● Przenieś umyte przedmioty do czystego pojemnika. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Dbałość o prawidłowe i dokładne wykonywanie zadań w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny wszystkich osób. ● Postępowanie zgodnie z instrukcjami i szukanie pomocy w razie potrzeby. ● Uznanie znaczenia czystości w przygotowywaniu żywności.

	• Wykonywanie powtarzalnych zadań bez utraty koncentracji.

TEMAT 3.1.2 | TARCIE WARZYW I OWOCÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie zasad higieny w kuchni. • Świadomość, jak bezpiecznie obchodzić się z tarką, aby uniknąć obrażeń. • Zrozumienie znaczenia tartych warzyw/owoców w przygotowywaniu posiłków (robienie sałatek). **WYPOSAŻENIE:** • Tarka do warzyw • Miska do zbierania startych warzyw/owoców. **KONSUMERY:** • Wstępnie umyte i obrane marchewki (lub inne warzywa/owoc do ćwiczeń).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zrozumienie różnych technik kratowych • Poprawa umiejętności motorycznych poprzez tarcie. • Prawidłowe trzymanie i używanie tarki do przetwarzania warzyw/owoców • Równomiernie zetrzyj warzywa i owoce do • Zgrabne przenoszenie startych warzyw/owoców
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Korzyści z przygotowywania żywności w określony sposób, np. tarcie do sałatek. • Prawidłowe metody korzystania z narzędzi kuchennych, takich jak tarka. • Znaczenie utrzymania czystych i bezpiecznych praktyk pracy w kuchni. **UMIEJĘTNOŚCI**

	Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Higieniczna obsługa wstępnie przygotowanych warzyw/owoców. ● Bezpieczna i efektywna obsługa tarki. ● starte warzywa/owoc do wyznaczonego pojemnika bez rozsypywania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zapewnienie bezpiecznego i prawidłowego przygotowywania żywności. ● Uzyskiwanie jednolitych wyników podczas kratowania. ● Rozwijanie komfortu pracy z tarką. ● Ćwiczenie i doskonalenie umiejętności motorycznych

TEMAT 3.1.3 | PRZESIEWANIE PRODUKTÓW STAŁYCH DO NACZYŃ	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● zrozumienie znaczenia higieny osobistej podczas pracy z żywnością ● Zrozumienie zasad higieny żywności, w tym utrzymania czystości podczas pracy z żywnością. ● Świadomość celu przesiewania. ● Znajomość układu miejsca pracy, w tym miejsc przechowywania składników i narzędzi. **WYPOSAŻENIE:** ● Kubek pomiarowy z dziobkiem ● Przesiewacz ● Szpatułka ● Miska do zbierania przesianego produktu **KONSUMERY:** ● Mąka lub inne przesiewane składniki stałe.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Rozwijaj koordynację poprzez posługiwanie się narzędziami takimi jak szpatułka i sito. ● Użyj sita i łopatki, aby równomiernie przenieść i przesiać mąkę. ● Odmierzanie i przenoszenie produktów stałych bez rozlewania ● Utrzymywanie porządku w miejscu pracy przez cały czas trwania zadania.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Znaczenie przesiewania w przygotowywaniu żywności dla uzyskania jednolitej tekstury składników. ● Prawidłowe użytkowanie i konserwacja narzędzi kuchennych, takich jak sito i szpatułka. ● Świadomość wymogów higieny i bezpieczeństwa podczas obsługi materiałów eksploatacyjnych. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Bezpiecznie i efektywnie używać narzędzi kuchennych do wykonywania podstawowych zadań. ● Zachowaj kontrolę podczas przenoszenia składników, aby uniknąć ich rozlania. ● Zapewnienie systematycznego podejścia do wykonywania prostych zadań kuchennych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Dbałość o uzyskanie jednolitej tekstury podczas przesiewania ● Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczne obchodzenie się z żywnością ● Budowanie pewności siebie poprzez pomyślne wykonywanie zadań na poziomie początkującym

TEMAT 3.1.4 | NALEWANIE PŁYNÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie podstawowych zasad higieny, w tym utrzymywania żywności i narzędzi w czystości. ● Znajomość zasad bezpiecznego obchodzenia się z płynami w celu uniknięcia ich rozlania. ● Świadomość odpowiedniego przechowywania łatwo psujących się produktów, takich jak mleko. **WYPOSAŻENIE:** ● Butelka mleka (lub innego płynu). ● Naczynie lub pojemnik na płyn. **KONSUMERY:** ● Mleko (lub inny płyn).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Dokładna obsługa i nalewanie płynów ● Unikaj zanieczyszczenia podczas przygotowywania żywności ● Identyfikacja i pobieranie z lodówki łatwo psujących się produktów, takich jak mleko. ● Kontroluj przepływ płynu, aby uniknąć rozlania lub przelania.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Właściwe praktyki przechowywania łatwo psujących się płynów. ● Prawidłowe techniki nalewania płynów do pojemników lub naczyń. ● Znaczenie czystości i higieny podczas obchodzenia się z materiałami eksploatacyjnymi. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Bezpieczne wyjmowanie przedmiotów z miejsc przechowywania, takich jak lodówka. ● Precyzyjne i kontrolowane nalewanie płynów.

	● Rozpoznaj, kiedy zadanie jest zakończone uporządkuj przestrzeń roboczą. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Poświęcenie czasu na bezpieczne i staranne nalewanie płynów. ● Przestrzeganie zasad higieny i prawidłowe korzystanie z materiałów eksploatacyjnych ● Zapewnienie nalewania odpowiedniej ilości płynu bez rozlewania.

TEMAT 3.1.5 | KATEGORYZOWANIE POTRAW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie znaczenia ładu i porządku w kuchni. ● Znajomość podstawowych przyborów kuchennych i ich funkcji. ● Świadomość bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy. **WYPOSAŻENIE:** ● Różne przybory kuchenne podzielone na przybory do gotowania, pieczenia, przechowywania, przygotowywania, serwowania i picia, a także sztućce. ● Wyraźnie oznakowane lub wyznaczone miejsca do przechowywania (półki, szuflady lub pojemniki).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Rozwijanie umiejętności sortowania przedmiotów według odpowiednich kategorii ● Prawidłowe identyfikowanie i umieszczanie przedmiotów w wyznaczonych miejscach. ● Rozróżnianie rodzajów przyborów i odpowiednie ich grupowanie. ● Zapoznanie się z systemem przechowywania przyborów kuchennych. ● Zapewnienie porządku i czystości w środowisku kuchennym

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Przeznaczenie i zastosowanie różnych przyborów kuchennych i sztućców. ● Znaczenie utrzymania organizacji dla wydajności w profesjonalnej kuchni. ● Świadomość tego, jak kategoryzacja wspiera produktywność i czystość w miejscu pracy **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Sortowanie i porządkowanie elementów w predefiniowanych kategoriach. ● Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi grupowania i przechowywania przedmiotów. ● Rozpoznawanie funkcji przyborów i dbanie o ich właściwe rozmieszczenie. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Utrzymywanie koncentracji podczas dokładnego sortowania wielu przedmiotów ● Zapewnienie bezbłędnego umieszczania produktów we właściwej kategorii. ● Przyczynianie się do uporządkowanego i zorganizowanego miejsca pracy z korzyścią dla całego zespołu.

TEMAT 3.1.6 | ŁADOWANIE ZMYWARKI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Świadomość różnicy między czystymi i brudnymi naczyniami. ● Podstawowe zrozumienie sposobu działania zmywarki, w tym prawidłowego umieszczania przedmiotów. ● Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa w kuchni. **WYPOSAŻENIE:** ● Zmywarka ● Kosze i przegródki na talerze, sztućce i szklanki. ● Kosz na śmieci na odpady żywnościowe. **KONSUMERY:** ● Detergent do zmywarek (w razie potrzeby). ● Worki na śmieci do wyrzucania resztek jedzenia.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Odpowiednia obsługa i sortowanie naczyń ● Zidentyfikować brudne naczynia i sztućce oraz oddzielić je od czystych. ● Zrozumienie, jak efektywnie układać przedmioty do czyszczenia ● Prawidłowe wyrzucanie resztek żywności w celu zapewnienia czystości.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Procedury czyszczenia i utrzymywania higieny w kuchni. ● Najlepsze praktyki dotyczące korzystania ze zmywarki, w tym bezpieczne obchodzenie się z delikatnymi przedmiotami. ● Znaczenie właściwego usuwania odpadów dla utrzymania czystego miejsca pracy. **UMIEJĘTNOŚCI**

	Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Sortowanie i identyfikowanie przedmiotów na podstawie ich czystości. ● Bezpieczne i wydajne ładowanie naczyń, sztućców i szkła. ● Przestrzeganie protokołów higieny w celu zapewnienia higienicznego środowiska kuchennego. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Metodyczne wykonywanie czynności zapewniających prawidłowe czyszczenie wszystkich elementów. ● Upewnianie się, że nie pozostawiono żadnych brudnych przedmiotów i że zmywarka jest prawidłowo załadowana. ● Odpowiedzialność za utrzymanie porządku i organizacji w kuchni

TEMAT 3.1.7 | ROZŁADOWYWANIE ZMYWARKI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Świadomość higieny i bezpieczeństwa podczas pracy z czystymi naczyniami. ● Zrozumienie właściwego rozmieszczenia naczyń, sztućców i szkła (półki, szuflady). ● Znajomość obsługi delikatnych przedmiotów, takich jak szklanki i kubki. **WYPOSAŻENIE:** ● Zmywarka ● Czysta, sucha ściereczka do wycierania naczyń. ● Półki i szuflady do przechowywania przedmiotów. **KONSUMERY:** ● Czyste ściereczki lub ręczniki papierowe do suszenia.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Bezpieczne i systematyczne rozładowywanie przedmiotów ze zmywarki. ● Upewnij się, że przedmioty są dokładnie wysuszone i odpowiednio przechowywane. ● Bezpieczne otwieranie i rozładowywanie zmywarki ● Dokładnie wytrzyj naczynia, sztućce i szkło, aby usunąć wilgoć. ● Prawidłowe umieszczanie przedmiotów w wyznaczonych miejscach (półki, szuflady).
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Właściwe procedury rozładunku w celu utrzymania czystości i uniknięcia uszkodzeń. ● Prawidłowe praktyki przechowywania, takie jak kubki odwrócone do góry dnem, sztućce ułożone według rodzaju itp. ● Znaczenie higieny i unikanie zanieczyszczeń krzyżowych. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Z czystymi naczyniami i szkłem należy obchodzić się ostrożnie, aby zapobiec ich uszkodzeniu. ● Skutecznie usuwaj wilgoć za pomocą ściereczek osuszających. ● Sortowanie i porządkowanie przedmiotów w odpowiednich obszarach przechowywania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Upewnienie się, że wszystkie przedmioty są czyste, suche i odpowiednio przechowywane. ● Utrzymywanie wysokich standardów czystości ● Przyczynianie się do uporządkowanego i zorganizowanego środowiska kuchennego

BROSZURA 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU | PRZEGLĄD	
POZIOM	3.2 | POŚREDNI
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 3.2.1 | OBIERANIE WARZYW I OWOCÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Rozróżnianie owoców i warzyw wymagających obierania od tych, które tego nie wymagają. • Zrozumienie właściwego narzędzia (nóż lub obieraczka). • Świadomość protokołów higieny, takich jak mycie warzyw i owoców przed obieraniem. • Znajomość technik bezpiecznej obsługi noży i obieraczek. **WYPOSAŻENIE:** • Nóż do obierania. • Obieraczka do warzyw/owoców. • Deska do krojenia. • Miska na obrane warzywa i owoce. • Pojemnik na odpady organiczne **KONSUMERY:** • Świeże owoce lub warzywa.

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Prawidłowe przygotowanie i obchodzenie się z warzywami i owocami. ● Skutecznie używaj narzędzi takich jak noże i obieraczki. ● Opanuj bezpieczne i wydajne korzystanie z noża do obierania ● Prawidłowa utylizacja odpadów organicznych ● Produkuje starannie obrane owoce lub warzywa z minimalną ilością odpadów
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Prawidłowe techniki obierania różnych rodzajów warzyw i owoców. • Znaczenie korzystania z odpowiednich narzędzi w celu poprawy wydajności i bezpieczeństwa. • Podstawowe praktyki segregacji odpadów, takie jak oddzielanie odpadów organicznych od przedmiotów nadających się do recyklingu. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Noże i obieraczki należy obsługiwać precyzyjnie i ostrożnie. • Produkuje starannie obrane owoce lub warzywa z minimalną ilością odpadów. • czyste i wydajne miejsce pracy. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Upewnienie się, że obrane warzywa i owoce są czyste i dobrze się prezentują. • Odpowiedzialne zarządzanie narzędziami i odpadami • Dostosowanie technik do różnych rodzajów warzyw i owoców • Poświęcenie czasu na osiągnięcie wysokiej jakości wyników

TEMAT 3.2.2 | KROJENIE WARZYW I OWOCÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie znaczenia dostosowania grubości plastra do różnych metod gotowania (smażenie, grillowanie). ● Zapoznanie się z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania noży. ● Znajomość podstawowych zasad higieny (mycie warzyw i owoców przed krojeniem **WYPOSAŻENIE:** ● Deska do krojenia. ● Ostry nóż odpowiedni do krojenia. ● Miska do przechowywania pokrojonych warzyw i owoców. ● Czyste miejsce pracy. **KONSUMERY:** ● Świeża cukinia lub inne warzywa/owoc do krojenia.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Prawidłowe mycie i obchodzenie się z warzywami i owocami ● Ostrożnie obchodź się z nożami i innymi ostrymi narzędziami ● Staranne wykonywanie zadań krojenia ● Krojenie warzyw i owoców na plastry o określonej grubości, zgodnie z wymaganiami przepisu. ● Utrzymywanie czystego i zorganizowanego obszaru przygotowywania żywności ● Przygotuj jednolite plastry, aby uzyskać spójne wyniki gotowania
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Zrozumienie różnych technik krojenia i ich celów. ● Znaczenie jednolitości dla spójności gotowania i prezentacji. ● Znajomość podstawowych zasad bezpieczeństwa noży

	UMIEJĘTNOŚCI Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Obsługuj noże z precyzją, aby uzyskać równe plastry. ● Konfigurowanie i utrzymywanie wydajnego stanowiska pracy. ● Porządkowanie pokrojonych produktów do kolejnych etapów gotowania lub serwowania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zapewnienie jednolitości krojenia ● Przestrzeganie protokołów higieny i bezpieczeństwa ● Dostosowanie technik krojenia w oparciu o wymagania receptury ● Dążenie do minimalnej ilości odpadów

TEMAT 3.2.3 | KROJENIE WARZYW I OWOCÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie podstawowych zasad bezpieczeństwa noża. ● Rozpoznawanie celu krojenia warzyw lub owoców na mniejsze kawałki. ● Świadomość praktyk higienicznych, w tym mycia warzyw/owoców i postępowania z odpadami żywnościowymi. **WYPOSAŻENIE:** ● Deska do krojenia. ● Ostry nóż odpowiedni do siekania. ● Miska do przechowywania posiekanych kawałków. ● Czyste miejsce pracy. **KONSUMERY:** ● Cebula lub inne warzywa/owoc do posiekania. ● Kosz na śmieci do usuwania odpadów.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Bezpieczne i skuteczne korzystanie z noży. • Wydajne przygotowywanie posiekanych składników • Pokrój warzywa/owoc w jednolitą kostkę lub małe kawałki. • Zapewnienie właściwego czyszczenia i usuwania odpadów. • Utrzymywanie czystości i porządku podczas pracy
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Zrozumienie znaczenia stałych rozmiarów siekania dla jednolitości gotowania. • Rozpoznanie potrzeby stosowania czystych i bezpiecznych praktyk przygotowywania żywności. • Znajomość kroków prawidłowego siekania warzyw lub owoców. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Skutecznie posiekaj składniki na małe, równe kawałki za pomocą noża. • Przygotowanie i utrzymanie bezpiecznego i uporządkowanego miejsca pracy. • Odpowiednie usuwanie odpadów w celu utrzymania higieny. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zapewnienie równomiernego rozdrabniania w celu uzyskania wysokiej jakości rezultatów • Przestrzeganie standardów higieny i bezpieczeństwa • Poświęcenie czasu na dokładne i bezpieczne wykonanie zadania • Skupienie się na spójności i schludności w przygotowywaniu żywności.

Funded by the European Union

TEMAT 3.2.4 | ZMYWANIE NACZYŃ	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie znaczenia czystych naczyń dla higieny i bezpieczeństwa. ● Świadomość właściwych technik ręcznego mycia naczyń. ● Znajomość obsługi detergentów i skutecznego płukania. **WYPOSAŻENIE:** ● Gumowe rękawice (do ochrony skóry). ● Gąbka do mycia. ● Zlew z dostępem do wody. ● Stojak do suszenia lub powierzchnia do umieszczania umytych naczyń. **KONSUMERY:** ● Detergent do mycia naczyń. ● Naczynia, przybory kuchenne, naczynia do czyszczenia.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Utrzymywanie czystości i bezpieczeństwa w obszarach przygotowywania żywności ● Wydajne wykonywanie zadań ● Dokładnie zmywać naczynia przy użyciu odpowiednich narzędzi i metod ● Prawidłowo usuń detergent, aby upewnić się, że nie pozostały żadne pozostałości. ● Uporządkuj umyte rzeczy, aby wyschły bez zanieczyszczeń
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Wiedza o tym, kiedy używać zmywarki w porównaniu do ręcznego zmywania naczyń. ● Rozpoznawanie właściwego użycia detergentów i rękawic dla bezpieczeństwa.

Funded by the European Union

	● Zrozumienie znaczenia dokładnego płukania i suszenia naczyń. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Wydajne ręczne mycie i płukanie naczyń. ● Bezpieczne posługiwanie się narzędziami kuchennymi i detergentami. ● umytych naczyń do wyschnięcia w schludny i higieniczny sposób. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zapewnienie higieny w obszarach przygotowywania i podawania żywności ● Upewnienie się, że wszystkie naczynia są dokładnie umyte ● Dbanie o sprzęt kuchenny i materiały eksploatacyjne ● Dostosowanie do różnych metod czyszczenia (mycie ręczne i w zmywarkach)
TEMAT 3.2.5 | JEDZENIE NA STOLE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie znaczenia prezentacji w usługach gastronomicznych. ● Znajomość bezpiecznego obchodzenia się z żywnością w celu utrzymania higieny. ● Świadomość aranżacji stołu i przeznaczenia różnych naczyń do serwowania **WYPOSAŻENIE** ● Deski do serwowania, talerze lub miski. ● Przybory do krojenia i układania (nóż, szczypce). **KONSUMERY:** ● Wędliny (mięsa, sery). ● Przedmioty dekoracyjne. ● Wyczyść naczynia lub deski do serwowania.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Utrzymywanie czystości podczas przygotowywania i prezentowania żywności ● Zapewnienie schludnego i atrakcyjnego ułożenia żywności ● Schludne i estetyczne układanie żywności na naczyniach do serwowania. ● Ulepsz prezentację za pomocą prostych dekoracji ● Bezpieczne przenoszenie przygotowanych potraw na stół bez rozlewania i uszkadzania prezentacji.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Znaczenie prezentacji żywności w gastronomii. ● Bezpieczne obchodzenie się z żywnością i naczyniami podczas serwowania. ● Prawidłowe rozmieszczenie naczyń na stole dla łatwego dostępu i atrakcyjności wizualnej. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Starannie pokrój i ułóż produkty spożywcze na desce. ● Dodaj proste dekoracje do prezentacji. ● Pewnie transportować i ustawiać naczynia do serwowania **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zrozumienie znaczenia estetyki w usługach gastronomicznych ● Gotowość do eksperymentowania z przyjemnymi wizualnie aranżacjami ● Zapewnienie bezpieczeństwa żywności podczas przygotowywania i serwowania ● Koordynacja z innymi osobami w celu zapewnienia terminowego przygotowania stołu

TEMAT 3.2.6 | USTAWIANIE TABELI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Podstawowe zrozumienie etykiety nakrywania do stołu. ● Znajomość rozmieszczenia zastawy stołowej (talerze, sztućce, szklanki, serwetki). ● Świadomość symetrii i jednolitości w celu uzyskania estetycznego wyglądu. **WYPOSAŻENIE:** ● Obrus. ● Talerze na kolację i deser. ● Sztućce (widelce, noże, łyżki). ● Szklanki na wodę lub napoje. ● Serwetki. **KONSUMERY:** ● Czysta i nieuszkodzona zastawa stołowa i naczynia. ● Opcjonalne elementy dekoracyjne, takie jak kwiaty.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Odpowiedzialne wykonywanie zadań w celu osiągnięcia pełnej konfiguracji ● Zapewnienie jednolitości i wyrównania w układach stołów ● Dostosowanie do zmian w zastawie stołowej lub wymagań gości ● Prawidłowe układanie talerzy, sztućców, szklanek i serwetek zgodnie z zasadami. ● Stwórz atrakcyjną wizualnie aranżację stołu ● Zrozumienie różnic w ustawieniach stołów dla różnych rodzajów spotkań.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Standardowe zasady nakrywania stołu i ich praktyczne zastosowanie. ● Znaczenie prezentacji i schludności w gastronomii. ● Prawidłowe obchodzenie się z zastawą stołową w celu zachowania higieny i bezpieczeństwa.

	UMIEJĘTNOŚCI Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Dokładne i równomierne ustawienie poszczególnych nakryć stołu. ● Układaj przedmioty, zwracając uwagę na symetrię i wyrównanie. ● Zapewnienie czystego i profesjonalnego ustawienia stołu. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: 1. Zwracanie uwagi na szczegóły 2. Obsługa zastawy stołowej w sposób zapewniający czystość 3. Zrozumienie znaczenia tworzenia przyjaznego środowiska gastronomicznego

BROSZURA 3 | ASYSTENT DS. CATERINGU | PRZEGLĄD	
POZIOM	3.3 ZAAWANSOWANE
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 3.3.1 | WAŻENIE WYMAGANYCH PRODUKTÓW STAŁYCH	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie celu i znaczenia dokładnego ważenia w przepisach i przygotowywaniu żywności. ● Znajomość obsługi wagi kuchennej, w tym kalibracji. ● Podstawowe zrozumienie jednostek miary (gramy, kilogramy). **WYPOSAŻENIE:** ● Waga kuchenna (cyfrowa lub analogowa). ● Produkt stały do zważenia (mąka, cukier). ● Czysty pojemnik lub miska na ważony produkt. **KONSUMERY:** ● Produkty spożywcze do ważenia (mąka, cukier, ziarna). ● Baterie (w przypadku korzystania z wagi cyfrowej).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● dokładnie mierzyć ilości ● sprawne posługiwanie się wagą kuchenną ● rozpoznawanie i usuwanie rozbieżności w pomiarach

Funded by the European Union

	● dokładne odmierzanie produktów stałych przy użyciu wagi kuchennej ● upewnić się, że waga jest wyzerowana przed ważeniem ● precyzyjne pomiary do zastosowań kulinarnych
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Jak skutecznie obsługiwać i kalibrować wagi kuchenne. ● Znaczenie precyzyjnych pomiarów w przygotowywaniu żywności. ● Różnica między różnymi jednostkami miary (gramami i kilogramami). **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Wybierz i przygotuj odpowiednie narzędzia do ważenia. ● Dokładne odmierzanie składników stałych w celu spełnienia wymagań receptury. ● Kalibracja wagi kuchennej w celu zapewnienia prawidłowego działania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zrozumienie znaczenia dokładnych pomiarów dla jakości i spójności. ● Poświęcenie czasu na zapewnienie precyzji ● Utrzymywanie czystości i koncentracji podczas zadań ważenia ● Zadawanie pytań i szukanie jasności w razie potrzeby

TEMAT 3.3.2 | POMIAR OBJĘTOŚCI CIECZY	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Świadomość znaczenia precyzyjnych pomiarów płynów podczas gotowania. ● Znajomość jednostek miary cieczy (mililitry, litry). ● Zrozumienie oznaczeń i kalibracji pojemników pomiarowych. **WYPOSAŻENIE:** ● Dzbanek lub kubek z wyraźnymi i dokładnymi oznaczeniami objętości. ● Płaska powierzchnia do umieszczenia dzbanka pomiarowego. **KONSUMERY:** ● Płyn do odmierzania (mleko, woda, olej). ● Przepis lub instrukcje wskazujące wymaganą ilość płynu.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● dokładnie interpretować pomiary objętości ● sprawne posługiwanie się miarkami lub kubkami ● zapewnić prawidłowe odmierzanie płynów do receptur ● dokładne odmierzanie określonych ilości cieczy ● Użyj płaskiej powierzchni, aby zapewnić precyzję ● zrozumienie właściwego obchodzenia się z płynami i przechowywania ich po użyciu
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Jak używać pojemników pomiarowych do płynów. ● Znaczenie precyzyjnych pomiarów płynów podczas gotowania i pieczenia. ● Właściwe praktyki przechowywania łatwo psujących się płynów, takich jak mleko. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności:

	● Wybierz odpowiedni dzbanek lub kubek pomiarowy w zależności od wymaganej ilości. ● Dokładne nalewanie i odczytywanie pomiarów cieczy poprzez obserwację na wysokości oczu. ● Postępuj zgodnie z przepisami lub instrukcjami określającymi objętości płynów. ● Utrzymywanie czystości i bezpieczeństwa podczas pracy z płynami. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Uznanie wpływu dokładnych pomiarów na wyniki kulinarne ● Unikanie wycieków i zapewnienie bezpiecznego obchodzenia się z płynami ● Efektywne wykonywanie zadań i prawidłowe przechowywanie płynów po użyciu ● Wykazanie się schludnością i organizacją podczas wykonywania zadania

TEMAT 3.3.3 | OBSŁUGA ZMYWARKI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie przeznaczenia zmywarki i jej komponentów. ● Świadomość odpowiednich technik załadunku, aby uniknąć uszkodzenia naczyń i zmaksymalizować wydajność czyszczenia. ● Znajomość różnych programów prania i ich zastosowań. **WYPOSAŻENIE:** ● Zmywarka z czytelnymi etykietami i przyjaznymi dla użytkownika elementami sterującymi. ● Czyste naczynia i przybory do załadunku. **KONSUMERY:** ● Detergent do zmywarek (w postaci tabletek). ● Nabłyszczacz i sól do zmywarek.

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Bezpieczne i efektywne korzystanie z urządzeń ● Rozpoznawanie zasad bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z detergentami i obsługi urządzeń. ● Efektywna organizacja naczyń, szklanek i sztućców w zmywarce do naczyń ● Odpowiednio uzupełniaj przegródki na detergent, nabłyszczacz i sól. ● Identyfikacja i wybór odpowiedniego programu zmywarki dla danego wsadu
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Funkcje i zastosowanie komponentów zmywarki (tabletki, nabłyszczacz i sól). ● Znaczenie prawidłowego ładowania dla skutecznego czyszczenia. ● Kiedy i dlaczego używać określonych programów prania. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Bezpiecznie załaduj zmywarkę, aby zapobiec uszkodzeniu naczyń. ● Uzupełnianie przegródek na detergenty i monitorowanie poziomu nabłyszczacza i soli. ● Użyj elementów sterujących zmywarki, aby wybrać i uruchomić odpowiedni program. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Zapewnienie prawidłowego użytkowania urządzenia ● Upewnienie się, że wszystkie przedziały są napełnione i wybranie odpowiedniego programu ● Bezpieczne obchodzenie się z detergentami i urządzeniami ● Wydajne wykonywanie zadań i optymalizacja wykorzystania zmywarki

TEMAT 3.3.4 | PODAWANIE ZAMÓWIEŃ ZGODNIE ZE SCHEMATEM (PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER)	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie kolejności i przebiegu serwowania dań (przystawka, danie główne, deser). ● Znajomość odpowiedniej etykiety serwowania oraz sposobu przenoszenia i umieszczania naczyń. ● Świadomość kontroli porcji i standardów prezentacji. ● Znajomość ograniczeń dietetycznych lub preferencji gości. **WYPOSAŻENIE:** ● Tace do serwowania lub narzędzia, takie jak uchwyty na talerze. ● Talerze, miski i sztućce odpowiednie do każdego dania. ● Serwetki i pościel do serwowania. **KONSUMERY:** ● Przygotowywanie przystawek, zup, dań głównych i deserów. ● Sól, pieprz i inne dodatki według uznania
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Skuteczne przestrzeganie kolejności serwowania, aby spełnić oczekiwania gości ● Grzeczne nawiązywanie kontaktu z gośćmi podczas obsługi ● Ostrożnie obchodź się z gorącymi naczyniami i płynami ● Dostarczanie dań we właściwej kolejności i odpowiednie umieszczanie ich na stole. ● Monitorowanie potrzeb gości (uzupełnianie wody lub sprzątanie talerzy po zakończeniu). ● Upewnij się, że właściwe danie jest podawane właściwemu gościowi.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy:

	● Kolejność dań i ich znaczenie w przebiegu posiłku. ● Prawidłowa obsługa narzędzi do serwowania i techniki utrzymania higieny. ● Rozpoznawanie i przestrzeganie oczekiwań dotyczących czasu obsługi **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Bezpieczne przenoszenie i ostrożne umieszczanie wielu naczyń lub tac. ● Podawanie potraw w prawidłowej kolejności, bez pominięć. ● Szybkie dostosowywanie się do próśb gości lub nieoczekiwanych zmian. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Utrzymywanie uprzejmego i uważnego zachowania przez cały czas trwania usługi. ● Zapewnienie prawidłowego i szybkiego serwowania potraw. ● Zachowanie spokoju i opanowania pod presją lub w ruchliwym otoczeniu.

TEMAT 3.3.5 | PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z PRZEPISEM	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie, jak czytać i interpretować przepis. ● Znajomość podstawowych terminów kulinarnych, takich jak obieranie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, miksowanie. ● Znajomość zasad bezpieczeństwa i higieny w kuchni. ● Znajomość systemów pomiaru składników, takich jak waga i objętość. **WYPOSAŻENIE:** ● Deska do krojenia i nóż. ● Garnek do gotowania z pokrywką. ● Blender.

	● Patelnia. ● Narzędzia pomiarowe (wagi, łyżki, kubki). ● Kuchenka gazowa lub elektryczna. **KONSUMERY:** ● Składniki przepisu.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Przygotowanie składników i narzędzi przed rozpoczęciem procesu gotowania ● Koordynowanie kroków w celu wydajnego ukończenia przepisu ● Zapewnienie czystości miejsca pracy i sprzętu ● Wykonywanie etapów przepisu, w tym obieranie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu i miksowanie. ● Prawidłowe odmierzanie i przygotowywanie składników potrawy ● Podawaj danie w atrakcyjny sposób
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Jak postępować zgodnie z przepisem krok po kroku, aby przygotować danie. ● Znaczenie przypraw i przygotowania składników dla rozwoju smaku. ● Bezpieczeństwo w kuchni, w tym obchodzenie się z gorącym sprzętem i ostrymi narzędziami. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Postępowanie zgodnie z instrukcjami w celu osiągnięcia określonego rezultatu kulinarnego ● Obierz, pokrój, usmaż i zmiksuj zgodnie z wymaganiami przepisu. ● Dostosuj przyprawy lub teksturę w razie potrzeby podczas przygotowywania. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Aby uzyskać dokładne wyniki, należy dokładnie przestrzegać przepisu.

	● Wytrwałość w pokonywaniu wyzwań, takich jak złuszczanie lub mieszanie ● Kontrola jakości składników poprzez ważenie i odmierzanie w celu zapewnienia, że wszystkie składniki są świeże i zgodne z recepturą.

TEMAT 3.3.6 | SMAŻENIE, GOTOWANIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie podstawowych technik gotowania: smażenia i gotowania. ● Świadomość bezpieczeństwa w kuchni, w tym obchodzenia się z gorącymi powierzchniami, olejem i wrzącą wodą. ● Znajomość obsługi kuchenki (gazowej lub elektrycznej) i prawidłowej kontroli ciepła. **WYPOSAŻENIE:** ● Patelnia. ● Garnek wystarczająco duży, aby zagotować wodę i ugotować makaron. ● Kuchenka (gazowa lub elektryczna). ● Przybory kuchenne (szpatułka, chochla, durszlak). ● Kubki/łyżki miarowe. **KONSUMERY:** ● Składniki przepisu.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Bezpieczne korzystanie z kuchenki, patelni i garnka ● Przed rozpoczęciem przygotuj niezbędne narzędzia i składniki ● Koordynacja czynności w celu efektywnego smażenia naleśników i gotowania makaronu ● Prawidłowe smażenie żywności bez przypalania lub niedogotowania ● Prawidłowe gotowanie makaronu ● Użyj durszlaka, aby bezpiecznie odsączyć gorącą wodę z ugotowanego makaronu.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Znaczenie kontroli ciepła podczas smażenia i gotowania. ● Prawidłowa kolejność czynności podczas smażenia i gotowania. ● Jak ustalić, czy jedzenie jest prawidłowo ugotowane. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Kontrola temperatury pieca podczas smażenia i gotowania ● Praca z gorącym olejem i wodą bez obrażeń ● Wykonywanie wielu czynności w logicznej i efektywnej kolejności **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Rozpoznawanie potencjalnych zagrożeń i ostrożne wykonywanie zadań ● Uzyskanie pewności w zarządzaniu gorącym sprzętem i metodami gotowania ● Odpowiedzialność za zadania związane z przygotowywaniem posiłków

TEMAT 3.3.7 | OBSŁUGA PIEKARNIKA, KUCHENKI	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Podstawowe zrozumienie sposobu działania piekarników i kuchenek (ustawienia temperatury, funkcje bezpieczeństwa). ● Znajomość zagrożeń związanych z gorącymi powierzchniami i urządzeniami elektrycznymi lub gazowymi. ● Znajomość wymagań dotyczących czasu i temperatury dla różnych produktów spożywczych. **WYPOSAŻENIE:** ● Piekarnik z ustawieniami temperatury i timera. ● Kuchenka (gazowa lub elektryczna). ● Blacha do pieczenia. ● Garnek na zupę. ● Rękawice kuchenne lub rękawice odporne na wysoką temperaturę. ● Materiały czyszczące (gąbka, detergent). **KONSUMERY:** ● Składniki dla przepisu(ów).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Zarządzanie ryzykiem podczas pracy z gorącymi urządzeniami ● Efektywne koordynowanie wielu zadań związanych z gotowaniem ● Czyszczenie urządzeń po użyciu w celu utrzymania higieny w kuchni ● Ustaw odpowiednią temperaturę i czas pieczenia dla określonych przepisów ● Kontroluj ciepło, aby równomiernie gotować jedzenie bez przypalania ● Wyczyść kuchenkę i upewnij się, że obszar jest bezpieczny do dalszego użytkowania.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Kroki bezpiecznej obsługi piekarnika i kuchenki. ● Prawidłowa temperatura i czas pieczenia i gotowania. ● Znaczenie czyszczenia urządzeń po użyciu dla utrzymania higieny i funkcjonalności. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: ● Obsługa i monitorowanie funkcji piekarnika i kuchenki ● Dostosuj poziomy ciepła do przepisu ● Utrzymywanie czystości sprzętu po użyciu **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Priorytetowe traktowanie bezpieczeństwa we wszystkich aspektach obsługi pieca i kuchenki ● Monitorowanie pieczenia i gotowania w celu osiągnięcia pożądanych rezultatów ● Wykazywanie dbałości i odpowiedzialności za czystość i właściwe użytkowanie urządzeń.

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Głównym celem tego szkolenia jest wyposażenie młodych osób niepełnosprawnych w wiedzę i umiejętności niezbędne do skutecznego pełnienia roli asystenta magazynowego.

Celem szkolenia jest umożliwienie uczestnikom płynnej integracji z różnymi aspektami stanowiska pracy w magazynie. Ma ono na celu wspieranie niezależności, pewności siebie i poczucia spełnienia poprzez przekazywanie odpowiednich umiejętności i wiedzy.

Ten kurs szkoleniowy zapewnia uczestnikom dogłębne zrozumienie działań i zadań związanych z operacjami magazynowymi, biorąc pod uwagę specyficzne potrzeby i możliwości osób niepełnosprawnych. Kurs koncentruje się na rozwijaniu kluczowych kompetencji, takich jak zarządzanie zapasami, przetwarzanie zamówień, pakowanie, etykietowanie i utrzymywanie zapasów.

Poprzez praktyczne ćwiczenia i symulacje, które odtwarzają rzeczywiste scenariusze magazynowe, uczestnicy nauczą się korzystać ze specjalistycznych narzędzi i sprzętu, przestrzegać protokołów bezpieczeństwa i współpracować z kolegami, aby zapewnić płynne działanie. Nacisk kładziony jest na poprawę umiejętności komunikacyjnych, umiejętności rozwiązywania problemów i dbałości o szczegóły.

Kurs szkoleniowy tworzy wspierające i integracyjne środowisko uczenia się, które uznaje i uwzględnia wyjątkowe wymagania osób niepełnosprawnych. Trenerzy stosują adaptacyjne techniki nauczania, technologie wspomagające i spersonalizowane podejście, aby zapewnić aktywny udział i sukces każdemu uczestnikowi.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy zdobędą niezbędną wiedzę i praktyczne umiejętności, aby z pewnością podjąć się obowiązków asystenta magazynu. Będą dobrze przygotowani, aby przyczynić się do sprawnego funkcjonowania magazynu, niezależnie od ich niepełnosprawności i skutecznie zintegrować się z siłą roboczą.

Funded by the European Union

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU | PRZEGLĄD	
POZIOM	4.1 POCZĄTKUJĄCY
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 4.1.1 | ORGANIZACJA PRODUKTÓW NA PÓŁKACH	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Świadomość protokołów bezpieczeństwa podczas obsługi produktów i sprzętu w sklepie. • Podstawowe zrozumienie organizacji magazynu (korytarze, półki) i znaczenia organizacji produktów. • Znajomość koncepcji etykietowania produktów i widoczności dla klientów. • Zrozumienie instrukcji związanych z rozmieszczeniem półek. **WYPOSAŻENIE:** • Wózki sklepowe, podnośniki paletowe lub wózki do transportu produktów z magazynu do alejek sklepowych. • Karty identyfikacyjne lub etykiety do oznaczania produktów • Materiał ochronny **KONSUMERY:** • Produkty zastępcze do uzupełnienia półek sklepowych • Materiały opakowaniowe (takie jak pudełka, torby lub tace) do organizowania i eksponowania produktów.

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Podczas obchodzenia się z produktami należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zapobiec uszkodzeniom lub obrażeniom. • Dokładne wykonywanie instrukcji ustnych lub pisemnych • Bezpieczne poruszanie się po magazynie ze sprzętem. • Zapewnienie prawidłowego rozmieszczenia i ekspozycji produktów • Używaj wózka lub wózka do efektywnego transportu produktów. • Ułóż produkty starannie, etykietami do przodu. • Lokalizowanie przydzielonych półek przy użyciu instrukcji magazynowych
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Cel i znaczenie zorganizowanej ekspozycji produktów dla klientów. • Podstawowa nawigacja i zrozumienie układu magazynu. • Prawidłowe techniki załadunku i rozładunku **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Bezpieczna i wydajna obsługa wózków. • Wyrównywanie i układanie produktów na półkach w celu zapewnienia optymalnej widoczności • Rozumienie i dokładne wykonywanie prostych instrukcji **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Współpraca z przełożonymi lub współpracownikami w celu zapewnienia sprawnego działania • Priorytetowe traktowanie łatwości dostępu klienta do produktów dzięki uporządkowanej organizacji.

	• Podejmowanie odpowiedzialności za przydzielone zadania w celu zapewnienia, że półki są dobrze zaopatrzone.

TEMAT 4.1.2 | WYMIANA PRODUKTÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie dat ważności i ich znaczenia. • Świadomość bezpieczeństwa żywności i konieczności pozbywania się nieodpowiednich produktów. • Podstawowa znajomość technik rotacji produktów (FIFO: First In, First Out). **WYPOSAŻENIE:** • Koszyk lub wózek do zbierania przeterminowanych lub nieodpowiednich produktów. **KONSUMERY:** • Produkty zastępcze do uzupełnienia półek sklepowych • Karty identyfikacyjne produktów nienadających się do użytku.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Sortowanie i zarządzanie produktami w oparciu o daty ważności. • Rozpoznawać i obsługiwać przeterminowane lub nieodpowiednie produkty. • Uzupełnianie półek w sposób terminowy i zorganizowany • Identyfikacja i priorytetyzacja produktów w oparciu o okres przydatności do spożycia • Uporządkuj przedmioty tak, aby starsze produkty były używane lub sprzedawane w pierwszej kolejności. • Prawidłowa identyfikacja, zbieranie i utylizacja przeterminowanych lub uszkodzonych produktów.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Znaczenie standardów bezpieczeństwa i zgodności. • Procedury postępowania z przeterminowanymi lub nieodpowiednimi produktami. • Techniki organizacji półek celu optymalizacji dostępności produktów. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Dokładne sprawdzanie i interpretowanie dat ważności • Efektywna wymiana i układanie produktów • Oznaczanie i bezpieczne usuwanie nieodpowiednich przedmiotów **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Dbanie o zaopatrzenie półek w bezpieczne produkty wysokiej jakości. • Dokładne sprawdzanie i sortowanie produktów. • Utrzymywanie czystych i uporządkowanych półek dla zadowolenia klientów.

TEMAT 4.1.3 | WERYFIKACJA PRODUKTÓW NIEDOSTĘPNYCH W MAGAZYNIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie identyfikacji produktu (etykiety, kody kreskowe lub nazwy). • Podstawowa znajomość systemów zarządzania zapasami (PDA lub oprogramowanie do inwentaryzacji). • Znaczenie utrzymywania zapasów na półkach dla zadowolenia klientów. **WYPOSAŻENIE:** • Personal Digital Assistant (PDA) lub podobne urządzenie do weryfikacji stanów magazynowych. • Wózek do transportu produktów. **KONSUMERY:** • Produkty zastępcze do uzupełnienia półek sklepowych
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Dokładna identyfikacja brakujących produktów • Efektywne korzystanie z PDA lub podobnej technologii • Szybkie wykonywanie zadań związanych z uzupełnianiem zapasów • Rozpoznawanie wyczerpanych zapasów wizualnie lub za pomocą alertów
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Jak sprawdzać stany magazynowe i lokalizować produkty za pomocą narzędzi magazynowych. • Procedury uzupełniania półek w wyznaczonych miejscach. • Znaczenie utrzymania dokładności zapasów. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności:

- Obsługa PDA w celu weryfikacji zapasów i lokalizowania produktów
- Efektywne rozmieszczanie produktów podczas uzupełniania zapasów
- Identyfikacja i rozwiązywanie rozbieżności w dostępności zapasów.

POSTAWY

Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności:

- Zapewnienie wydajnego i dokładnego uzupełniania półek.
- Zwracanie uwagi na szczegóły podczas weryfikacji stanów magazynowych.
- Dostrzeganie znaczenia utrzymywania dobrze zaopatrzonych półek.

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU | PRZEGLĄD	
POZIOM	4.2 | POŚREDNI
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 4.2.1 | ETYKIETOWANIE PRODUKTÓW	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie znaczenia dokładnego etykietowania dla zapasów i zadowolenia klientów. • Znajomość podstawowych funkcji PDA i systemów drukowania. • Świadomość wytycznych dotyczących umieszczania etykiet produktów i metek z cenami. **WYPOSAŻENIE:** • PDA lub podobne urządzenie umożliwiające dostęp do danych inwentaryzacyjnych i generowanie etykiet. • Drukarka etykiet. **KONSUMERY:** • Wstępnie przycięte etykiety lub arkusze samoprzylepne. • Tusz lub toner do drukarki etykiet.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Efektywna obsługa urządzeń takich jak PDA i drukarki • Zapewnienie dokładnego rozmieszczenia etykiet na produktach i półkach.

Funded by the European Union

	• Współpraca z kolegami w celu zrozumienia zadań i korzystania ze sprzętu • Tworzenie dokładnych etykiet produktów i cen za pomocą PDA • Skuteczne stosowanie etykiet do nieoznakowanych produktów • Precyzyjnie aktualizuj etykiety cenowe na półkach
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Procedury aktualizacji cen i etykiet produktów. • Wytyczne dotyczące umieszczania etykiet na produktach i półkach. • Podstawowe rozwiązywanie problemów związanych z urządzeniami PDA i drukarkami. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Sprawne poruszanie się po funkcjach PDA i systemach drukowania. • Skuteczne stosowanie etykiet w celu zapewnienia spójności. • Współpraca z członkami zespołu w zakresie szkoleń i realizacji zadań. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zapewnienie dokładności i niezawodności zadań etykietowania. • Nauka i stosowanie nowych umiejętności, takich jak obsługa palmtopa • Dążenie do schludnego i precyzyjnego etykietowania

TEMAT 4.2.2 | KONTROLA ZAPASÓW	
CZAS TRWANIA	1,2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie zarządzania zapasami i jego znaczenia. • Znajomość układu magazynu i systemów identyfikacji półek. • Podstawowa umiejętność obsługi komputera, w tym korzystania z oprogramowania do inwentaryzacji lub arkuszy kalkulacyjnych. • Znajomość metod organizacyjnych (numerycznych, alfabetycznych, kategorycznych). **WYPOSAŻENIE:** • PDA lub skaner inwentaryzacyjny. • Komputer z oprogramowaniem do zarządzania zapasami lub dostęp do baz danych z listami zapasów. • Drukarka etykiet do identyfikacji produktów. • Materiały do przechowywania (foldery, szafki na dokumenty, markery). **KONSUMERY:** • Papier do drukowania list magazynowych lub etykiet. • Tusz lub toner do drukarek.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zbieranie, wprowadzanie i organizowanie danych inwentaryzacyjnych • Dokładne lokalizowanie i weryfikowanie ilości produktów. • Efektywne porządkowanie dokumentów i produktów. • Lokalizowanie i potwierdzanie pozycji magazynowych na podstawie listy. • Właściwa organizacja i kategoryzacja dokumentów. • Dopasuj produkty do etykiet na półkach, dat ważności i kategorii marek.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy:

	• Procedury kontroli zapasów i znaczenie dokładności zapasów. • Systemy archiwizacji dokumentów i metody ich kategoryzacji. • Najlepsze praktyki w zakresie rozmieszczania produktów i rotacji zapasów **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Używanie systemów komputerowych lub metod ręcznych do aktualizacji ewidencji zapasów. • Sprawne lokalizowanie i weryfikowanie elementów. • Efektywne kategoryzowanie produktów i dokumentów. • Współpraca z członkami zespołu podczas odbioru i rozmieszczania produktów. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Branie odpowiedzialności za dokładność zapasów i organizację magazynu. • Priorytetowe traktowanie dokładności w rejestrowaniu danych i rozmieszczaniu produktów. • Nauka korzystania z nowych narzędzi lub metod zarządzania zapasami.

TEMAT 4.2.3 | PRZYGOTOWYWANIE ZAMÓWIEŃ	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Zrozumienie przetwarzania zamówień i jego znaczenia w operacjach magazynowych. • Znajomość układu magazynu i lokalizacji produktów. • Podstawowa wiedza na temat ostrożnego obchodzenia się z zamówionymi produktami w celu uniknięcia uszkodzeń. • Świadomość pracy zespołowej przy podwójnym sprawdzaniu zamówień.

	WYPOSAŻENIE: • Dostęp do internetowego systemu zarządzania zamówieniami za pośrednictwem komputera lub drukowanych list zamówień. • Sprzęt do przechowywania, taki jak kosze, tace lub wózki do organizowania wybranych przedmiotów. **KONSUMERY:** • Etykiety lub przywieszki do oznaczania przygotowanych zamówień. • Papierowe lub elektroniczne urządzenia do rejestrowania ukończonych zadań.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Wspieranie realizacji zamówień poprzez pobieranie produktów ze sklepu i dokładne pakowanie ich w oparciu o listy zamówień online. • Przygotowywanie zamówień poprzez prawidłowy wybór i pakowanie produktów

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Zapewnienie dokładności w wyborze produktów zgodnie z zamówieniem • Efektywna praca w zespole w celu weryfikacji i finalizacji zamówień. • Efektywne wykonywanie zadań w wyznaczonych ramach czasowych. • Interpretacja internetowych lub drukowanych list zamówień w celu identyfikacji wymaganych produktów. • Bezpieczne pobieranie i porządkowanie produktów na potrzeby zamówień. • Zrozumienie znaczenia systemu podwójnej kontroli dokładności. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Pobieranie i przygotowywanie produktów zgodnie ze specyfikacją zamówienia. • Współpraca ze współpracownikami w celu zapewnienia dokładności zamówień poprzez podwójną kontrolę. • Bezpieczne przenoszenie i porządkowanie przedmiotów w wyznaczonych obszarach. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Ponoszenie odpowiedzialności za dokładność i jakość przygotowywanych zamówień. • Docenianie dokładności w wyborze i lokowaniu produktów. • Wdrażanie pracy zespołowej w celu bezbłędnej realizacji zamówień.

BROSZURA 4 | ASYSTENT MAGAZYNU | PRZEGLĄD	
POZIOM	4.3 ZAAWANSOWANE
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 4.3.1 | OBSŁUGA KLIENTA - W MAGAZYNIE I PRZEZ TELEFON	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie układu magazynu i organizacji produktów. • Znajomość skanerów kodów kreskowych i systemów sprawdzania cen. • Zrozumienie etykiety obsługi klienta, zarówno osobiście, jak i przez telefon. • Umiejętność korzystania z telefonu lub systemu zapytań klientów w celu sprawnej komunikacji. **WYPOSAŻENIE:** • Skaner kodów kreskowych lub urządzenie PDA do sprawdzania cen. • Telefon lub system obsługi połączeń. • Dostęp do bazy danych produktów lub systemu inwentaryzacji za pośrednictwem komputera. **KONSUMERY:** • Zaktualizowany katalog produktów lub cennik (cyfrowy lub drukowany). • Materiały piśmiennicze lub narzędzia cyfrowe do sporządzania notatek w razie potrzeby.

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Profesjonalna i przejrzysta interakcja z klientami. • Odpowiadanie na zapytania klientów i skuteczne dostarczanie rozwiązań. • Przyjazne nastawienie do klienta i zrozumienie jego potrzeb. • Lokalizowanie i prezentowanie produktów klientom. • Korzystaj z narzędzi zapewniających dokładne informacje o cenach produktów. • Powitanie dzwoniących, zaspokojenie ich potrzeb i zapewnienie satysfakcji klienta.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Struktura i układ magazynu, aby pomóc klientom w zlokalizowaniu produktów. • Obsługa skanerów kodów kreskowych do weryfikacji cen. • Wspólne procedury obsługi zapytań telefonicznych. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Skuteczne formułowanie odpowiedzi osobiście i przez telefon. • Prowadź klientów i odpowiadaj na pytania z pewnością siebie. • Efektywne korzystanie ze skanerów kodów kreskowych i systemów telefonicznych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Prezentowanie uprzejmego i profesjonalnego zachowania wobec klientów • Podejmowanie inicjatywy w celu pomocy klientom i rozwiązywania problemów. • Płynne zarządzanie zapytaniami zarówno osobistymi, jak i telefonicznymi.

MODUŁ 3 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO W OPARCIU O 3 STANOWISKA PRACY

GŁÓWNY CEL I OGÓLNY OPIS

Moduł 3 kładzie nacisk na znaczenie higieny, zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy, ze szkoleniem dostosowanym do konkretnych potrzeb 3 konkretnych stanowisk pracy omówionych w module 2. Wyposaża uczestników w wiedzę i umiejętności niezbędne do identyfikacji zagrożeń, przestrzegania protokołów bezpieczeństwa oraz zapewnienia dobrego samopoczucia osobistego i w miejscu pracy.

Każdy 3 filarów (higiena, zdrowie i bezpieczeństwo) jest podzielony na 3 poziomy zaawansowania, dzięki czemu materiał ma modułową i skalowalną strukturę, która pozwala na stopniowy rozwój umiejętności dostosowany do indywidualnych potrzeb.

Począwszy od podstawowych pojęć, takich jak rozpoznawanie zagrożeń i zrozumienie podstaw higieny, moduł przechodzi do bardziej zaawansowanych praktyk bezpieczeństwa, takich jak korzystanie ze sprzętu ratunkowego i zarządzanie złożonymi scenariuszami bezpieczeństwa. Obejmuje również praktyczną praktykę poprzez ćwiczenia bezpieczeństwa i symulacje w miejscu pracy, zapewniając, że uczestnicy są przygotowani na rzeczywiste wyzwania.

Celem Modułu 3 jest zapewnienie płynnego przejścia osób niepełnosprawnych do wybranego przez nich miejsca pracy poprzez rozwijanie silnej świadomości znaczenia higieny, zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy, umożliwiając im przyczynienie się do bezpiecznego i wydajnego środowiska pracy.

Funded by the European Union

BROSZURA 5 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO

BROSZURA 5 | PRZEGLĄD	
POZIOM	5.1 POCZĄTKUJĄCY
POWIĄZANY IDENTYFIKATOR	

BROSZURA 5 | HIGIENA, ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO | TEMATY DLA POCZĄTKUJĄCYCH

TEMAT 5.1.1 | HIGIENA	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE W ZAKRESIE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Świadomość znaczenia higieny osobistej i higieny w miejscu pracy. ● Podstawowa znajomość narzędzi higienicznych i środków czyszczących. ● Znajomość środków ochrony indywidualnej (PPE) w zakresie higieny w miejscu pracy. **WYPOSAŻENIE:** ● Umywalka, w tym mydło i czyste ręczniki. ● Szczoteczka do zębów, pasta do higieny jamy ustnej. ● Mundur roboczy lub odpowiednia odzież. ● Środki ochrony indywidualnej, takie jak rękawice, siatki na włosy, maski i fartuchy, zgodnie z wymaganiami. **KONSUMERY:** ● Czysta woda ● Środki czyszczące (uniwersalny środek czyszczący, środek dezynfekujący, płyn do mycia naczyń). ● Narzędzia do sprzątania (miotła, mop, szufelka, ściereczka z mikrofibry, odkurzacz).

Funded by the European Union

OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Stosowanie dobrych praktyk w zakresie higieny osobistej, w tym mycia rąk i higieny jamy ustnej. ● Prezentować profesjonalny wygląd poprzez czysty i odpowiedni ubiór. ● Utrzymywanie czystości i porządku w miejscu pracy poprzez przestrzeganie odpowiednich procedur czyszczenia i usuwania odpadów. ● Skuteczne wykonywanie krok po kroku procedur mycia rąk i zębów. ● Prawidłowe stosowanie środków ochrony higieny osobistej (PPE) zgodnie z wymaganiami pracy. ● Identyfikacja odpowiednich środków czyszczących i narzędzi do różnych zadań. ● Przestrzeganie harmonogramów sprzątania miejsca pracy oraz prawidłowe i bezpieczne usuwanie odpadów.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: ● Kroki dotyczące mycia rąk i zębów w ramach higieny osobistej ● Znaczenie noszenia czystej i odpowiedniej odzieży w pracy. ● Zrozumienie środków czyszczących, narzędzi i sprzętu potrzebnego do zapewnienia czystego środowiska pracy. ● Prawidłowe metody segregacji i utylizacji śmieci i materiałów nadających się do recyklingu. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Konsekwentne i dokładne wykonywanie rutynowych czynności higieny osobistej. ● Wybieranie i używanie rękawic, fartuchów, masek i innego sprzętu w zależności od potrzeb. ● Używanie odpowiednich środków czyszczących i narzędzi w celu utrzymania czystości w miejscu pracy. ● Bezpieczne obchodzenie się z odpadami i ich usuwanie zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w miejscu pracy. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Branie odpowiedzialności za higienę osobistą i higienę w miejscu pracy. ● Okazywanie dumy z utrzymywania czystości i porządku.

	● Zrozumienie, w jaki sposób higiena wpływa na morale zespołu i zadowolenie klientów. ● Uznanie znaczenia higieny dla ogólnego dobrego samopoczucia.

TEMAT 5.1.2 | ZDROWIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Podstawowe zrozumienie osobistych praktyk zdrowotnych i zasad higieny. ● Świadomość potencjalnych zagrożeń dla zdrowia, w tym urazów, alergii i zatruć. **WYPOSAŻENIE:** ● Dostęp do czystej wody, umywalek i narzędzi do mycia warzyw na potrzeby pracy asystenta cateringowego. ● Sprzęt ochronny (rękawice, gogle, kaski) do pracy na stanowisku pomocnika w magazynie. ● Narzędzia do czyszczenia i wentylacji dla asystenta obsługi hotelowej. **KONSUMERY:** ● Środki czyszczące odpowiednie do higieny w miejscu pracy. ● Artykuły spożywcze (oznaczone jako wolne od alergenów).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Opracowanie podstawowych technik zapobiegania urazom w miejscu pracy i utrzymania zdrowia osobistego. ● Poznaj podstawowe zasady zarządzania alergenami i unikania zatruć w miejscu pracy. ● Identyfikacja powszechnych alergenów kuchennych, takich jak orzeszki ziemne, nabiał, jajka. ● Dokładne mycie warzyw zapobiega zatruciom pokarmowym. ● Rozpoznawanie i używanie sprzętu ochronnego, takiego jak rękawice, gogle i kaski. ● Identyfikacja maszyn i zrozumienie protokołów bezpieczeństwa dla wózków paletowych i widłowych. ● Rozpoznawanie i rozumienie przeznaczenia znaków bezpieczeństwa (mokra podłoga, wysokie napięcie). ● Naucz się prawidłowego korzystania z wentylacji podczas czyszczenia.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Rozpoznanie ryzyka poślizgnięcia się, porażenia prądem lub reakcji alergicznych. ● Zrozumienie znaczenia właściwej wentylacji podczas czyszczenia. ● Zapoznanie się ze składnikami alergennymi w miejscu pracy i ich potencjalnym wpływem. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Wdrożenie środków ostrożności, takich jak używanie rękawic i identyfikacja zagrożeń. ● Prawidłowo myj i obchodź się z żywnością, aby uniknąć zanieczyszczenia i zatrucia pokarmowego. ● Zrozumienie znaków bezpieczeństwa i reagowanie na nie w celu zminimalizowania ryzyka. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Podejmowanie inicjatywy w identyfikowaniu i łagodzeniu zagrożeń w miejscu pracy. ● Współpraca ze współpracownikami w celu utrzymania bezpiecznego i zdrowego środowiska pracy. ● Zwracanie uwagi na potencjalne zagrożenia dla zdrowia i szybkie reagowanie na nie.

TEMAT 5.1.3 | BEZPIECZEŃSTWO	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Świadomość podstawowych zasad higieny i etykiety w miejscu pracy. ● Znajomość koncepcji zagrożeń i sytuacji awaryjnych. ● Zrozumienie prostych instrukcji i symboli (etykiety materiałów niebezpiecznych). **WYPOSAŻENIE:**

	• Pomoce wizualne lub uproszczone instrukcje identyfikacji zagrożeń. • Narzędzia awaryjne (gaśnice, apteczki pierwszej pomocy) do demonstracji. • Rękawice, fartuchy lub inny sprzęt ochrony osobistej (PPE) do ćwiczeń. • Ćwicz przedmioty takie jak noże kuchenne, nożyczki, tarki. **KONSUMERY:** • Oznacz próbki (łatwopalne, żrące, toksyczne, stanowiące zagrożenie biologiczne).
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Budowanie pewności siebie w identyfikowaniu zagrożeń bezpieczeństwa. • Rozwijanie podstawowych umiejętności podejmowania decyzji w sytuacjach awaryjnych. • Naucz się przestrzegać zasad i procedur obowiązujących w miejscu pracy. • Identyfikacja ostrych narzędzi (noży, nożyczek) i zrozumienie związanego z nimi ryzyka. • Rozpoznawanie gorących powierzchni, otwartego ognia i etykiet materiałów niebezpiecznych. • Naucz się podstawowych reakcji w sytuacjach awaryjnych, takich jak lokalizowanie gaśnic i wyjść awaryjnych, wyłączanie kuchenek z otwartym płomieniem i szukanie pomocy przełożonego w sytuacjach awaryjnych.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: • Rozpoznawanie zagrożeń w miejscu pracy i praktyk bezpieczeństwa. • Znajomość procedur i narzędzi awaryjnych. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Identyfikacja i zgłaszanie zagrożeń. • Bezpieczne obchodzenie się z narzędziami i sprzętem. • Podstawowe działania w sytuacjach awaryjnych, takie jak wyłączanie urządzeń i bezpieczna ewakuacja. **POSTAWY**

	Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Wykazywanie odpowiedzialności za bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo w miejscu pracy. ● Szukanie pomocy w razie potrzeby. ● Przestrzeganie wytycznych i wyposażenia w miejscu pracy.

BROSZURA 5 | PRZEGLĄD	
POZIOM	5.2 | POŚREDNI
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 5.2.1 | HIGIENA	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie higieny osobistej i higieny w miejscu pracy od poziomu początkującego. • Świadomość celu i zastosowania środków i narzędzi czyszczących. • Znajomość środków ochrony indywidualnej (PPE), takich jak rękawice, maski i siatki na włosy. **WYPOSAŻENIE:** • Narzędzia do czyszczenia: miotła, szufelka, mop, wiadro, odkurzacz, ściereczka z mikrofibry, gąbka. • Środki ochrony indywidualnej: rękawice, maski i siatki na włosy. **KONSUMERY:** • Środki czyszczące: uniwersalny środek czyszczący, środek do czyszczenia drewna, środek dezynfekujący, środek do czyszczenia szkła. • Jednorazowe rękawice i maski.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zademonstrowanie właściwego stosowania środków ochrony indywidualnej w celu utrzymania higieny.

Funded by the European Union

(OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	• Wykonywanie zadań czyszczenia różnych powierzchni przy użyciu odpowiednich narzędzi i środków. • Prezentowanie profesjonalnego wyglądu poprzez przestrzeganie zasad higieny osobistej i czystości. • Prawidłowo nosić i dopasowywać rękawice, maski i siatki na włosy. • Czyszczenie różnych powierzchni (podłóg, dywanów, zlewów kuchennych) przy użyciu odpowiednich narzędzi i środków czyszczących. • Należy bezpiecznie obchodzić się ze środkami czyszczącymi i postępować zgodnie z instrukcjami, aby zapobiec zanieczyszczeniu lub obrażeniom.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Kroki skutecznego szczotkowania włosów, noszenia masek i siatek na włosy. • Identyfikacja narzędzi i środków do czyszczenia różnych powierzchni (szkło, drewniane podłogi). • Bezpieczne obchodzenie się ze środkami czyszczącymi i PPE w celu uniknięcia zanieczyszczenia lub wypadków. **UMIEJĘTNOŚCI** Oczekuje się, że studenci zdobędą następujące umiejętności: • Prawidłowe noszenie i dostosowywanie środków ochrony indywidualnej, takich jak rękawice, maski i siatki na włosy, w celu zapewnienia higieny i bezpieczeństwa. • Używanie odpowiednich narzędzi i środków czyszczących do skutecznego czyszczenia różnych powierzchni. • Przestrzeganie harmonogramów i procedur sprzątania w celu zapewnienia higienicznego środowiska pracy. • Ze środkami czyszczącymi należy obchodzić się ostrożnie, unikając kontaktu z oczami, skórą i ustami. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Utrzymywanie czystego wyglądu i środowiska pracy. • Przestrzeganie procedur sanitarnych z poczuciem odpowiedzialności. • Przestrzeganie protokołów bezpieczeństwa podczas stosowania środków czyszczących.

	• Poszukiwanie wskazówek lub pomocy w razie potrzeby w zakresie zadań, takich jak dostosowanie środków ochrony indywidualnej lub obsługa nieznanych środków czyszczących.

TEMAT 5.2.2 | ZDROWIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Podstawowe zrozumienie zagrożeń dla zdrowia (urazy, alergie i zatrucia) nabyte podczas szkolenia na poziomie początkującym. • Znajomość protokołów bezpieczeństwa i praktyk higienicznych w miejscu pracy. **WYPOSAŻENIE:** • Lodówki. • Sprzęt ochrony osobistej (maski N95, respiratory) i narzędzia do podnoszenia. • Sprzęt awaryjny (apteczki pierwszej pomocy, czujniki dymu, latarki). **KONSUMERY:** • Materiały uszczelniające zapewniające bezpieczeństwo żywności.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zastosuj bardziej zaawansowane techniki, aby zapobiec urazom, zminimalizować alergie i uniknąć zatrucia. • Identyfikacja i prawidłowe korzystanie ze sprzętu ratunkowego w różnych sytuacjach w miejscu pracy. • Skutecznie zamykaj pojemniki na żywność, aby zapobiec utlenianiu i zanieczyszczeniu. • Bezpieczne przechowywanie zamkniętej żywności w lodówkach. • Stosowanie odpowiednich technik podnoszenia, aby zapobiec urazom pleców. • Stosować odpowiednie maski przeciwpyłowe i przeciw toksycznym oparom. • Układaj przedmioty w bezpieczny sposób, aby uniknąć ryzyka upadku. • Zlokalizuj i używaj sprzętu ratunkowego, takiego jak apteczki pierwszej pomocy i czujniki dymu w sytuacjach awaryjnych.

ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Znaczenie zamykania żywności w celu zapobiegania zanieczyszczeniom i utrzymania jakości. ● Właściwe techniki podnoszenia ciężkich przedmiotów w celu zmniejszenia obciążenia fizycznego. ● Zrozumienie przeznaczenia różnych masek (N95, chirurgicznych, oddechowych) dla bezpieczeństwa w miejscu pracy. ● Znajomość lokalizacji i sposobu korzystania ze sprzętu ratunkowego, takiego jak apteczki pierwszej pomocy, czujniki dymu i latarki. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Prawidłowo zamykaj i przechowuj żywność, aby uniknąć jej psucia się i utleniania. ● Stosowanie prawidłowej mechaniki ciała w celu bezpiecznego podnoszenia i układania. ● Wybierz i noś odpowiednią maskę do określonych zadań. ● Szybkie lokalizowanie i wykorzystywanie narzędzi awaryjnych w sytuacjach kryzysowych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w miejscu pracy. ● Podejmowanie inicjatywy w celu nauki procedur awaryjnych i korzystania ze sprzętu bezpieczeństwa. ● Wspieranie współpracowników w utrzymywaniu bezpiecznego i zdrowego środowiska pracy. ● Zwracanie uwagi na potencjalne zagrożenia dla zdrowia i bezpieczeństwa.

TEMAT 5.2.3 | BEZPIECZEŃSTWO	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Zrozumienie podstawowych koncepcji bezpieczeństwa (zagrożenia i sytuacje awaryjne od poziomu początkującego). ● Znajomość narzędzi, sprzętu i procedur w miejscu pracy. ● Świadomość znaczenia komunikacji w sytuacjach awaryjnych. **WYPOSAŻENIE:** ● Pomoce wizualne dla poziomów ewakuacji awaryjnej (zielony, żółty, czerwony). ● Gumowe rękawice do ćwiczeń z (fałszywymi) odsłoniętymi przewodami. ● Schematy i mapy miejsca pracy z zaznaczonymi protokołami awaryjnymi i wyjściami. **KONSUMERY:** ● Przykłady wadliwych przewodów (symulowane dla praktyki). ● Listy kontrolne do ćwiczeń ewakuacyjnych. ● Scenariusze odgrywania ról komunikacyjnych w sytuacjach awaryjnych.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Identyfikowanie i zgłaszanie poważniejszych zagrożeń w miejscu pracy. ● Zrozumienie protokołów awaryjnych i procedur ewakuacyjnych. ● Angażowanie się w jasną i skuteczną komunikację w sytuacjach kryzysowych. ● Bezpieczne przechowywanie ostrych przedmiotów (noży, nożyczek). ● Identyfikowanie i zgłaszanie uszkodzonych przewodów oraz zrozumienie znaczenia używania gumowych rękawic. ● Zrozumienie poziomów ewakuacji (zielony, żółty, czerwony) i podjęcie odpowiednich działań. ● Wspieraj innych w sytuacjach kryzysowych.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Zaawansowane zrozumienie zagrożeń bezpieczeństwa w miejscu pracy i reagowania w sytuacjach awaryjnych.

- Znajomość protokołów specyficznych dla miejsca pracy, takich jak procedury ewakuacyjne.

UMIEJĘTNOŚCI

Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności:

- Jasna i skuteczna komunikacja w sytuacjach awaryjnych (zarówno werbalna, jak i niewerbalna).
- Precyzyjne wykonywanie planów bezpieczeństwa i ewakuacji.
- Skuteczne pomaganie innym w sytuacjach kryzysowych.

POSTAWY

Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności:

- Większa pewność siebie w radzeniu sobie z sytuacjami awaryjnymi.
- Silne poczucie odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i bezpieczeństwo w miejscu pracy.
- Działanie w sposób proaktywny, jeśli chodzi o środki i protokoły bezpieczeństwa.

BROSZURA 5 | PRZEGLĄD	
POZIOM	5.3 ZAAWANSOWANE
POWIĄZANA PLAKIETKA	

TEMAT 5.3.1 | HIGIENA	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** ● Znajomość zasad higieny osobistej i podstawowych praktyk sprzątania na poziomie średniozaawansowanym. ● Zrozumienie celu i bezpiecznego stosowania środków czyszczących i dezynfekujących. ● Znajomość protokołów dezynfekcji w określonych miejscach (kuchnie, łazienki, pokoje hotelowe, przestrzenie publiczne). **WYPOSAŻENIE:** ● Narzędzia do czyszczenia: gąbki, mopy, odkurzacz, szczotki i ściereczki z mikrofibry. ● Zmywarki wysokotemperaturowe do kuchni gastronomicznych. ● Środki ochrony indywidualnej (PPE): rękawice wielokrotnego użytku, maski i fartuchy. **KONSUMERY:** ● Środki czyszczące: roztwory dezynfekujące, uniwersalne środki czyszczące i detergenty. ● Środki odkażające do wrażliwych obszarów. ● Jednorazowe ręczniki lub ściereczki do czyszczenia.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie ● Stosowanie zaawansowanych technik czyszczenia i odkażania w celu zapewnienia bezpieczeństwa we wrażliwych obszarach.

Funded by the European Union

(OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	• Zademonstrowanie właściwego obchodzenia się ze środkami czyszczącymi i ich utylizacji, aby zapobiec szkodom lub zanieczyszczeniu. • Konsekwentne przestrzeganie protokołów higieny w różnych środowiskach pracy. • Dezynfekuj wrażliwe powierzchnie, takie jak klamki, włączniki światła i miejsca przygotowywania żywności. • Wdrażanie harmonogramów czyszczenia i dezynfekcji w hotelarstwie i gastronomii. • Bezpieczne obchodzenie się z roztworami dezynfekującymi, w tym ich rozcieńczanie i usuwanie. • Utrzymywanie zgodności z przepisami dotyczącymi higieny i protokołami w miejscu pracy.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Znaczenie dezynfekcji wrażliwych powierzchni w celu zapobiegania chorobom i zapewnienia bezpieczeństwa. • Kroki bezpiecznego stosowania i utylizacji roztworów dezynfekujących i innych środków czyszczących. • Procedury sprzątania pokoi hotelowych, pomieszczeń ogólnodostępnych, kuchni i magazynów. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: • Skuteczne czyszczenie i dezynfekcja określonych obszarów przy użyciu odpowiednich narzędzi i środków. • Przestrzeganie harmonogramów w celu zapewnienia terminowego czyszczenia i dezynfekcji w obszarach o dużym natężeniu ruchu. • Odpowiednio rozcieńczać roztwory dezynfekujące i ostrożnie obchodzić się z chemikaliami. • Przeprowadzanie dokładnego czyszczenia środowiska pracy, zapewniając zgodność ze standardami bezpieczeństwa. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Zachowanie precyzji podczas czyszczenia i dezynfekcji wrażliwych obszarów. • Zapewnienie spójnych praktyk higienicznych zgodnie ze standardami obowiązującymi w miejscu pracy.

	• Priorytetowe traktowanie bezpieczeństwa osobistego i publicznego podczas korzystania ze środków czyszczących. • Współpraca z kolegami w celu skutecznego osiągnięcia celów sanityzacji.
TEMAT 5.3.2 | ZDROWIE	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY, PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	**WIEDZA:** • Solidne zrozumienie higieny w miejscu pracy, podstawowe zapobieganie urazom, świadomość alergenów i praktyki bezpieczeństwa. • Biegłość w zakresie umiejętności zdrowotnych na poziomie średniozaawansowanym (odpowiednie techniki podnoszenia, podstawy reagowania w sytuacjach awaryjnych). **WYPOSAŻENIE:** • Odpowiednie noże kuchenne, deski do krojenia dla stanowiska asystenta ds. cateringu. • Wózki paletowe, rękawice ochronne i inne narzędzia do obsługi na stanowisku asystenta magazynu. • Mopy, rękawiczki, wentylatory, oznaczenia mokrej podłogi dla asystentów obsługi hotelowej. **KONSUMERY:** • Środki czyszczące, materiały chłonne i bezpieczne dla żywności narzędzia do cięcia i przenoszenia.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Zademonstrowanie pewności siebie w stosowaniu praktyk bezpieczeństwa w celu zapobiegania urazom, alergiom i zatruciom oraz radzenia sobie z nimi. • Biegłe radzenie sobie w sytuacjach awaryjnych i korzystanie ze sprzętu bezpieczeństwa. • Prawidłowa organizacja i układanie talerzy w celu uniknięcia obrażeń. • Opanuj zaawansowane techniki krojenia miękkich i twardych produktów spożywczych. • Bezpieczna obsługa sprzętu magazynowego, w tym wózków paletowych do podnoszenia, przenoszenia, układania i przenoszenia przedmiotów. • Skuteczne usuwanie rozlanych substancji chemicznych przy użyciu materiałów pochłaniających, zapewnianie odpowiedniej

	wentylacji i umieszczanie znaków mokrej podłogi po zakończeniu czyszczenia.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że uczniowie nauczą się następujących rzeczy: ● Techniki bezpiecznego krojenia żywności i organizacji w celu zminimalizowania ryzyka. ● Wszechstronna wiedza na temat obsługi sprzętu magazynowego i protokołów układania. ● Kroki bezpiecznego postępowania z wyciekami chemikaliów i ich usuwania. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności: ● Wybieranie i używanie odpowiedniego noża z zachowaniem precyzji i stabilności podczas cięcia. ● Bezpieczna obsługa i manewrowanie narzędziami, takimi jak wózki paletowe, w celu zapewnienia wydajności magazynu. ● Zarządzanie sytuacjami wycieków chemicznych, zapewnienie bezpieczeństwa i higieny. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: ● Podejmowanie inicjatywy we wdrażaniu praktyk bezpieczeństwa i kierowanie innymi. ● Zachowanie czujności w zadaniach wysokiego ryzyka, zapewnienie precyzji i zgodności z przepisami.

TEMAT 5.3.3 | BEZPIECZEŃSTWO	
CZAS TRWANIA	2 godziny
WYMAGANIA WSTĘPNE (NIEKONIECZNIE DOTYCZĄCE WIEDZY,	**WIEDZA:** ● Znajomość koncepcji bezpieczeństwa dla początkujących i średnio zaawansowanych (identyfikacja zagrożeń, protokoły awaryjne).

PONIEWAŻ ZALEŻY TO OD RODZAJU NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI)	• Zrozumienie podstawowych narzędzi awaryjnych (gaśnice, sprzęt bezpieczeństwa). • Świadomość ról i obowiązków związanych z bezpieczeństwem w miejscu pracy. **WYPOSAŻENIE:** • Gaśnice do ćwiczeń. • Pomoce wizualne i przewodniki krok po kroku • Narzędzia do regularnych kontroli bezpieczeństwa (listy kontrolne, plany ćwiczeń bezpieczeństwa). • Rękawice i oznakowane pojemniki do utylizacji materiałów niebezpiecznych. **KONSUMERY:** • Materiały praktyczne do sortowania odpadów (metal, plastik, szkło i odpady żywnościowe). • Scenariusze ćwiczeń awaryjnych i powiązane materiały.
OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ (OGÓLNE I SZCZEGÓŁOWE)	Po zakończeniu tego tematu uczniowie muszą być w stanie • Opanowanie zaawansowanych protokołów bezpieczeństwa i zarządzania. • Zdobądź pewność siebie w korzystaniu z narzędzi awaryjnych i wykonuj ćwiczenia bezpieczeństwa. • Zademonstrowanie przywództwa i pracy zespołowej w sytuacjach awaryjnych. • Skutecznie używaj gaśnic. • Przeprowadzać i uczestniczyć w regularnych kontrolach bezpieczeństwa i ćwiczeniach. • Prawidłowa utylizacja materiałów niebezpiecznych poprzez identyfikację rodzajów odpadów (metal, plastik, szkło, żywność) oraz używanie odpowiednich rękawic i przestrzeganie protokołów utylizacji.
ZDOBYTA WIEDZA, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY ZWIĘKSZAJĄCE SZANSE NA ZATRUDNIENIE	**WIEDZA** Oczekuje się, że studenci nauczą się następujących rzeczy: • Zaawansowane procedury awaryjne i bezpieczeństwo przeciwpożarowe. • Zaawansowane zarządzanie bezpieczeństwem w miejscu pracy, w tym regularne kontrole i ćwiczenia. • Zaawansowane procesy usuwania materiałów niebezpiecznych. **UMIEJĘTNOŚCI** Studenci powinni zdobyć następujące umiejętności:

	• Efektywne korzystanie ze sprzętu ratunkowego, takiego jak gaśnice. • Przywództwo w przeprowadzaniu ćwiczeń i kontroli bezpieczeństwa. • Prawidłowe sortowanie i usuwanie materiałów niebezpiecznych. **POSTAWY** Oczekuje się, że uczniowie będą w stanie wykonać następujące czynności: • Proaktywne zaangażowanie w bezpieczeństwo i gotowość w miejscu pracy. • Demonstrowanie pewności siebie w precyzyjnym radzeniu sobie z sytuacjami awaryjnymi. • Odpowiedzialne działanie na rzecz utrzymania bezpiecznego i zorganizowanego środowiska pracy.