

## STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **technik hotelarstwa**

Symbol cyfrowy: **341 [04]**

Dla zapewnienia prawidłowego przebiegu procesu kształcenia w zawodzie *technik hotelarstwa* konieczne jest posiadanie następujących pracowni:

- I. Pracownia ogólnodydaktyczna,
- II. Recepcja hotelowa,
- III. Pracownia technologii gastronomicznej,
- IV. Sala obsługi konsumenta,
- V. Pracownia komputerowa.

Standard wyposażenia dydaktycznego pracowni kształcenia zawodowego wymaga aktualizowania zgodnie z rozwojem naukowym, technicznym i technologicznym właściwym dla zawodu *technik hotelarstwa*, a także w zależności od zmieniających się wymagań dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, ergonomii.

### I. Pracownia ogólnodydaktyczna

Jest to pomieszczenie pozwalające na realizację treści programowych przedmiotu „Organizacja i technika pracy”, wyposażone w środki dydaktyczne audiowizualne oraz odpowiednią ilość stanowisk dydaktycznych dla uczniów, umożliwiającą opanowanie umiejętności właściwych dla zawodu, a także dla nauczycieli/egzaminatorów podczas wykonania zadania egzaminacyjnego w etapie praktycznym egzaminu zawodowego. Pomieszczenie powinno spełniać wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz dotyczące bezpieczeństwa. Spełnienie tych wymagań powinno być zgodne z obowiązującymi przepisami i potwierdzone stosownymi atestami.

#### 1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- biurko nauczycielskie, komputer z programem użytkowym, drukarka, Internet,
- stoły szkolne jednoosobowe dla uczniów, krzesła,
- tablica szkolna obrotowo-jezdna,
- rzutnik pisma i rzutnik foliogramów, telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasety video i płyty CD,
- projektor multimedialny, ekran rozwijany biały ze stojakiem,
- stanowiska komputerowe z recepcyjnym programem użytkowym, drukarka, Internet.

#### 2. Opis wyposażenia pracowni:

- a. biblioteczka zawodowa zawierająca dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - zestaw podręczników niezbędnych w trakcie trwania nauki,
  - poradniki hotelarza wydawane przez PZH,
  - czasopisma branżowe: *Hotelarz*, *Doradca Hotelarza*, *Świat Hoteli*,
  - informatory hotelowe w pokojach hotelowych,
  - cenniki usług dodatkowych w hotelach,
  - materiały reklamowe hoteli;
- b. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka pierwszej pomocy,
  - instrukcje udzielania pierwszej pomocy,

- środki opatrunkowe,
- środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków.

## **II. Recepcja**

Wyposażenie recepcji powinno umożliwić wykonanie zadań podczas praktycznej nauki obsługi gościa hotelowego na każdym etapie oraz w etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Recepcja wraz z jednostką mieszkalną i węzłem higieniczno-sanitarnym może się znajdować w jednym pomieszczeniu z pracownią ogólnodydaktyczną.

### **1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

- tablica szkolna obrotowo-jezdna,
- stoły szkolne jednoosobowe dla uczniów, krzesła,
- rzutnik pisma, rzutnik foliogramów, projektor multimedialny, ekran rozwijany biały ze stojakiem,
- telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasety video i płyty CD z programami tematycznymi.

### **2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:**

- lada recepcyjna wraz z wyposażeniem technicznym.

### **3. Opis infrastruktury pracowni:**

- usytuowanie pracowni:
  - pracownia położona w budynku szkoły;
- wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - wysokość zgodna z normą budowlaną,
  - podłoga antypoślizgowa łatwa do utrzymania w czystości,
  - ściany pomalowane w kolorze jasnym,
  - okna duże,
  - drzwi z tworzywa łatwego do utrzymania w czystości o szerokości co najmniej 0,9m,
  - oświetlenie naturalne i sztuczne;
- minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - 3 – 3,5m<sup>2</sup>;
- wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - prąd elektryczny o napięciu 230V,
  - instalacja zasilania komputerów,
  - wentylacja naturalna,
  - ogrzewanie.

### **4. Opis wyposażenia stanowiska:**

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - kompletna hotelowa lada recepcyjna dla obsady jednoosobowej, z częścią obniżoną dla obsługi gościa niepełnosprawnego z wyposażeniem – zestaw komputerowy wraz z programem recepcyjnym, drukarka, czytnik kart kredytowych, aparat telefoniczny, fax, kasa fiskalna, Internet,
  - rzutnik pisma i rzutnik foliogramów, ekran rozwijany biały ze stojakiem,
  - telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasety video i płyty CD z programami tematycznymi;
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
  - zegar ścienny,
  - kalendarz ścienny,
  - kalkulator;
- wykaz modeli, symulatorów, fantomów:

- wzory kart kredytowych,
- procedury *check in* i *check out*;
- d. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - karty magnetyczne do drzwi jednostki mieszkalnej,
  - informator o usługach hotelowych,
  - druki zameldowania gościa, druki kart pobytu, potwierdzenie rezerwacji,
  - druki do ćwiczeń planowania, kalkulowania zleconych usług hotelowych,
  - faktury VAT,
  - cennik usług hotelowych;
- e. stanowisko komputerowe z wykazem urządzeń peryferyjnych oraz programów właściwych dla danego zawodu/pracowni dydaktycznej:
  - zestaw komputerowy wraz z programem recepcyjnym,
  - drukarka, drukarka kart pobytu;
- f. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - dane identyfikujące hotel,
  - procedury *check in* i *check out*,
  - regulamin hotelowy,
  - czasopisma branżowe: Hotelarz, Hotels, Doradca Hotelarza, Świat Hoteli,
  - rozkłady jazdy PKP, LOT, SKM, PKS, ZKM,
  - foldery i katalogi biur podróży,
  - przewodniki i informatory o aktualnych atrakcjach regionu,
  - foldery i informatory hotelowe,
  - atlas samochodowy Polski,
  - oferty firm świadczących usługi dla zakładów hotelarskich,
  - wzory dokumentów stosowanych w hotelu do rozliczeń wewnętrznych i zewnętrznych,
  - akty prawne – ustawa „o usługach turystycznych” z dnia 29.08.1997r, Dz. U. Nr 223 z 2004r., rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08. 2004 r., Dz. U. Nr 188 sprawie „obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie”;
- g. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka ze środkami do udzielania pierwszej pomocy,
  - instrukcja udzielania pierwszej pomocy,
  - środki opatrunkowe,
  - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków;
- h. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
  - w pomieszczeniu powinna się znajdować gaśnica,
  - urządzenia posiadają certyfikaty bezpieczeństwa.

## **5. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

### **5.1. Jednostka mieszkalna (kat. 2)**

#### **5.1.1. Opis infrastruktury jednostki:**

- a. usytuowanie jednostki:
  - pracownia położona w pobliżu pracowni ogólnodydaktycznej albo w tej samej pracowni;
- b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się jednostka:
  - wszystkie urządzenia są sprawne i pod stałą kontrolą osoby za nie odpowiedzialnej,
  - wysokość zgodna z normą budowlaną;

- c. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej jednostki:
    - 9m<sup>2</sup> (dla drugiej kategorii);
  - d. wyposażenie stanowiska w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
    - instalacja prądu elektrycznego o napięciu 230V,
    - ogrzewanie,
    - wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna.
- 5.1.2. Opis wyposażenia pracowni:
- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
    - łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90x200cm,
    - nocny stolik lub półka przy łóżku,
    - wnęka garderobiana, minimum 3 wieszaki,
    - biurko lub stół,
    - bagażnik,
    - 2 krzesła lub inne meble do siedzenia,
    - lustro,
    - wieszak ścienny na wierzchnią odzież,
    - lampka nocna przy miejscu do spania, umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej,
    - lampka oświetlająca miejsce do pracy (stół lub biurko),
    - oświetlenie ogólne,
    - radiodbiornik lub możliwość odbioru programu radiowego,
    - dywanik przy łóżku,
    - zasłony, rolety lub żaluzje okienne przepuszczające i nieprzepuszczające światła (mogą być dwufunkcyjne),
    - elementy dekoracyjne,
    - materiały informacyjne dotyczące hotelu i bezpieczeństwa gości oraz hotelowe materiały piśmiennicze,
    - popielniczka (jeśli pokój dla palących);
  - b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
    - wózek służby pięt z wyposażeniem: komplet czystej bielizny hotelowej, ręcznik, środki chemiczne do sprzątania i czyszczenia jednostki mieszkalnej i węzła sanitarno-higienicznego, ścierki, gąbka, mydło toaletowe albo mydło w płynie do wyłożenia w łazience, torba higieniczna, papier toaletowy, materiały informacyjne dotyczące hotelu,
    - odkurzacz.

## 5.2. Węzeł sanitarno-higieniczny

- 5.2.1. Opis infrastruktury węzła:
- a. usytuowanie pracowni:
    - pracownia położona przy jednostce mieszkalnej;
  - b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się węzeł:
    - wysokość zgodna z normą budowlaną,
    - podłoga gładka, wykonana z materiału nie nasiąkliwego, nie śliskiego, łatwa do utrzymania w czystości, posiadająca odprowadzenie ścieków zabezpieczone kratkami,
    - sufit gładki pomalowany,
    - ściany pomalowane farbą wodoodporną lub wyłożone glazurą do wysokości 2m,
    - drzwi o szerokości 0,90m;
  - c. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
    - minimalna powierzchnia dla pojedynczego stanowiska 3– 3,5m<sup>2</sup>;
  - d. wyposażenie stanowiska w niezbędne media z określeniem parametrów:
    - instalacja prądu elektrycznego o napięciu 230V,

- instalacja wodna i kanalizacyjna,
- woda ciepła i zimna,
- ogrzewanie,
- wentylacja mechaniczna wyciągowa.

5.2.2. Opis wyposażenia wężła:

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa,
  - umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem, bateria umywalkowa,
  - WC,
  - osłona wanny lub natrysku,
  - mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku,
  - lustro z górnym lub bocznym oświetleniem,
  - uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną,
  - pojemnik na śmieci niepalny lub trudno palny,
  - mydło toaletowe lub dozownik mydła,
  - ręcznik,
  - szklanka lub kubeczek jednorazowy,
  - torba higieniczna;
- wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny:
  - instalacja elektryczna i urządzenia elektryczne muszą posiadać odpowiednie zabezpieczenia przeciwporażeniowe potwierdzone protokołem bezpieczeństwa lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
  - rękawice lateksowe dla pokojowej.

5.2.3. Inne szczególne wymagania dotyczące pracowni:

- wszystkie urządzenia są sprawne i pod stałą kontrolą osoby za nie odpowiedzialnej,
- uczniowie posiadają do swojej dyspozycji komplet sprzętu pozwalającego na szybkie i sprawne wykonanie zadania,
- uczniowie postępują zgodnie z „Instrukcją obowiązującą w pracowni”.

### III. Pracownia technologii gastronomicznej

Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno umożliwić wykonanie zadań podczas praktycznej nauki zawodu na każdym etapie oraz w etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

#### 1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- stół nauczyciela, jednocześnie spełniający rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- tablica szkolna obrotowo-jezdna,
- stoły z blatem twardym, nienasiąkliwym,
- krzesła dla uczniów,
- komputer z oprogramowaniem,
- rzutnik pisma i rzutnik foliogramów, ekran rozwijany biały ze stojakiem,
- telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasety video i płyty CD,
- tablice przedstawiające schematy produkcji gastronomicznej,
- wózek do prezentacji potraw.

#### 2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 6 stanowisk umożliwiających wykonanie zadania praktycznego/egzaminacyjnego.

### 3. Opis infrastruktury pracowni:

- a. usytuowanie pracowni:
  - pracownia położona w pobliżu pracowni ogólnodydaktycznej;
- b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - posiadanie wymaganych atestów sanitarnych,
  - wysokość zgodna z normą budowlaną,
  - podłoga gładka, bez uszkodzeń, wykonana z materiału nienasiąkliwego, nie śliskiego, łatwa do utrzymania w czystości, posiadająca odprowadzenie ścieków zabezpieczone kratkami,
  - sufit gładki pomalowany,
  - ściany wyłożone glazurą do wysokości 2 m, pomalowane na jasne kolory,
  - okna zabezpieczone siatkami ochronnymi,
  - drzwi o szerokości 0,90 m, z materiału łatwego do utrzymania w czystości,
  - oświetlenie pracowni naturalne i sztuczne.
- c. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - 3 – 4 m<sup>2</sup>;
- d. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - instalacja prądu elektrycznego o napięciu 230V i 400V,
  - instalacja wodno-kanalizacyjna,
  - ciepła, zimna woda,
  - zlewy dwukomorowe z ciepłą i zimną wodą, basen do mycia dużego sprzętu, wąż z końcówką umożliwiające mycie wyposażenia,
  - wentylacja naturalna i sztuczna,
  - gaz ziemny o ciśnieniu max 2,0 kPa,
  - ogrzewanie.

### 4. Opis wyposażenia pracowni:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - maszynki do mielenia mięsa,
  - ekspres do kawy, szybkowary, czajniki, wagi,
  - lodówka,
  - kuchenka mikrofalowa, rożen elektryczny,
  - roboty małe – ręczne i duże z przystawkami, sokowirówka,
  - blender,
  - komplety garnków,
  - patelnie różnej wielkości,
  - naczynia żaroodporne różnej wielkości,
  - noże i deski do krojenia,
  - półmiski różnej wielkości,
  - drobny sprzęt kuchenny (stolnice, wałki, różne formy i foremki do ciast, blachy, tortownice, tarki, ostrzałki, itp.),
  - zestawy talerzy różnej wielkości,
  - szklanki, spodeczki, szkło do deserów,
  - kuchenki, zlewy, stoły, taborety,
  - tablica szkolna;
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
  - wagi pomiarowe,
  - miarki i menzurki pomiarowe,
  - termometry do pomiaru temperatury w urządzeniach kuchennych;
- c. wykaz modeli, symulatorów, fantomów:
  - gabloty zawierające schematy urządzeń działających w pracowni;
- d. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:

- surowce używane do produkcji potraw: produkty mleczne, mączne, mięsne, warzywne, owoce, napoje;
- e. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - tablice przedstawiające schematy produkcji gastronomicznej,
  - normy żywienia i gramatury potraw;
- f. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka ze środkami do udzielania pierwszej pomocy,
  - instrukcja udzielania pierwszej pomocy,
  - środki opatrunkowe,
  - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków;
- g. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
  - uczniowie i nauczyciele posiadają aktualne zaświadczenie lekarskie,
  - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice,
  - na podłogach, przy urządzeniach elektrycznych powinny się znajdować gumowe dywaniki izolacyjne,
  - do obsługi piekarnika, pieca należy używać rękawice ochronne,
  - instrukcje obsługi urządzeń są usytuowane przy urządzeniach,
  - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
  - osoby znajdujące się w pracowni muszą mieć na sobie kompletną odzież ochronną oraz odpowiednie obuwie,
  - osoby przystępujące do pracy muszą być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń.

#### **5. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- w pracowni powinny się znajdować sprzęty, urządzenia, maszyny umożliwiające wykorzystanie wszystkich procesów technologicznych, spełniające wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz bezpieczne dla użytkowników,
- wszelkie maszyny i urządzenia powinny być sprawne i pod stałą kontrolą konserwatora,
- w pobliżu każdej maszyny powinna się znajdować instrukcja sposobu użytkowania oraz instrukcja bezpiecznej obsługi urządzenia,
- każdy uczeń powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającego sprawne i szybkie wykonanie zadania,
- w pracowni powinna się znajdować: kuchenka mikrofalowa, frytownica, grill, toster, zmywarka, pojemniki przykrywane na odpady.

#### **IV. Sala obsługi konsumenta**

Wyposażenie pracowni sali obsługi konsumenta powinno umożliwić wykonanie zadań podczas praktycznej nauki zawodu oraz na etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Organizacja zajęć powinna się odbywać bez użycia atrap, z możliwością podawania potraw przygotowywanych przez inną grupę na zajęciach z technologii gastronomicznej.

Obok sali powinna się znajdować część ekspedycyjna.

#### **1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

- biurko nauczycielskie, jednocześnie spełniające rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- stoły szkolne dwuosobowe dla uczniów, krzesła,
- tablica szkolna zawieszana,

- rzutnik pisma i rzutnik foliogramów, ekran rozwijany biały ze stojakiem
- telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasyety video i płyty CD,

**2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:**

- minimum 6 stanowisk umożliwiających wykonanie zadania praktycznego/egzaminacyjnego.

**3. Opis infrastruktury pracowni:**

- usytuowanie pracowni:
  - pracownia znajduje się w pracowni ogólnodydaktycznej lub w jej pobliżu;
- wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - wysokość zgodna z normą budowlaną,
  - podłoga antypoślizgowa łatwa do utrzymania w czystości,
  - drzwi z materiału łatwego do utrzymania w czystości o szerokości 0,90 m,
  - ściany pomalowane w kolorze jasnym,
  - okna duże,
  - oświetlenie naturalne i sztuczne,
  - wystrój sali typowy dla wystroju restauracji hotelowej,
  - ogrzewanie;
- minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - 3 – 4 m<sup>2</sup>;
- wyposażenie stanowiska w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - instalacja prądu elektrycznego o napięciu 230V,
  - wentylacja naturalna i sztuczna,
  - ogrzewanie.

**4. Opis wyposażenia pracowni:**

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - pomocnik kelnerski z pełnym wyposażeniem,
  - stoły dwuosobowe, czteroosobowe, sześćosobowe, kwadratowe, prostokątne, okrągły,
  - stół przystosowany dla gościa niepełnosprawnego,
  - krzesła, krzesło dla dziecka,
  - bielizna stołowa – obrusy, nakładki, serwetki, przywieszki,
  - zastawa stołowa w szerokim asortymencie – talerze, sztućce, szkło,
  - otwieracze do butelek,
  - dekoracja stołowa,
  - wózek kelnerski,
  - stół dostawny;
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
  - kasa fiskalna;
- wykaz modeli, symulatorów, fantomów:
  - gabloty z zestawami zastawy stołowej i szkła;
- biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu:
  - karty menu;
- wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka pierwszej pomocy,
  - instrukcje udzielania pierwszej pomocy,
  - środki opatrunkowe,
  - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków;
- wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
  - w pomieszczeniu powinna się znajdować gaśnica,



- osoby znajdujące się w pracowni muszą być ubrane w uniformy kelnerskie,
- wszystkie osoby przebywające w pracowni muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie.

**5. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- w pracowni powinny się znajdować sprzęty, urządzenia umożliwiające wykorzystanie wszystkich procesów technologicznych, spełniające wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz bezpieczne dla użytkowników,
- każdy uczeń powinien mieć do swojej dyspozycji komplet sprzętu umożliwiającego sprawne i szybkie wykonanie zadania.

**V. Pracownia komputerowa**

Wyposażenie pracowni komputerowej powinno umożliwić wykonanie zadań podczas praktycznej nauki zawodu oraz w etapie praktycznym egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Zajęcia prowadzone są w grupach uczniów.

**1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

- biurko nauczycielskie, jednocześnie spełniające rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- stoliki komputerowe, krzesła,
- tablica szkolna obrotowo-jezdna,
- rzutnik pisma, rzutnik foliogramów, ekran rozwijany biały ze stojakiem,
- telewizor, odtwarzacz video i odtwarzacz płyt CD, kasety video i płyty CD z programami tematycznymi.

**2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:**

- minimum 6 stanowisk umożliwiających wykonanie zadania praktycznego/egzaminacyjnego.

**3. Opis infrastruktury pracowni:**

- usytuowanie pracowni:
  - pracownia położona w budynku szkoły;
- wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - wysokość zgodna z normą budowlaną,
  - podłoga antypoślizgowa łatwa do utrzymania w czystości,
  - ściany pomalowane w kolorze jasnym,
  - okna duże,
  - drzwi z tworzywa łatwego do utrzymania w czystości, szerokość drzwi 0,90 m,
  - oświetlenie naturalne i sztuczne,
  - ogrzewanie;
- minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - 3 – 4 m<sup>2</sup>;
- wyposażenie stanowiska w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - prąd elektryczny o napięciu 230V,
  - instalacja zasilania komputerów wraz z zasilaniem rezerwowym,
  - wentylacja naturalna.

**4. Opis wyposażenia pracowni:**

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - zestawy komputerowe (komputer, monitor, klawiatura, mysz) wraz z programem użytkowym: edytor tekstu, baza danych, programy specjalistyczne,

- drukarka;
  - b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
    - zegar ścienny,
    - kalendarz ścienny;
  - c. wykaz modeli, symulatorów, fantomów:
    - schematy, plansze, wzory druków, pism;
  - d. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
    - papier do drukarki;
  - e. stanowiska komputerowe z wykazem urządzeń peryferyjnych oraz programów właściwych dla danego zawodu:
    - jedno stanowisko komputerowe dla 2 – 3 uczniów,
    - komputery wraz z urządzeniami peryferyjnymi,
    - aktualne programy użytkowe: edytor tekstu, baza danych, programy specjalistyczne,
    - drukarka;
  - f. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
    - apteczka pierwszej pomocy,
    - instrukcje udzielania pierwszej pomocy,
    - środki opatrunkowe,
    - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków;
  - g. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
    - urządzenia posiadają certyfikaty bezpieczeństwa,
    - w pomieszczeniu znajduje się gaśnica,
    - instrukcje obsługi urządzeń znajdują się w pobliżu opisywanych urządzeń.
- 5. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:**
- wszystkie urządzenia są sprawne i pod stałą kontrolą osoby za nie odpowiedzialnej,
  - uczniowie powinni posiadać do swojej dyspozycji komplet sprzętu pozwalającego na szybkie i sprawne wykonania zadania.