

RAMOWY PROGRAM OLIMPIADY UMIEJĘTNOŚCI HOTELARSKICH

2025/26 ; 2026/27 ; 2027/28

(ZAKRES PROGRAMU MODYFIKOWANY POD POTRZEBY TEMATYKI POSZCZEGÓLNYCH EDYCJI)

ORGANIZATOR : SZKOŁA GŁÓWNA HANDLOWA W WARSZAWIE

WSPÓŁORGANIZATOR : FUNDACJA POLSKIE HOTELE NIEZALEŻNE - OLSZTYN

PARTNER MERYTORYCZNY - KONSORCJUM SZKÓŁ BRANŻOWYCH HO-GA-TUR

Założenia programowe

Olimpiada Umiejętności Hotelarskich jest formą współzawodnictwa edukacyjnego młodych, przyszłych adeptów sztuki hotelarskiej. W trakcie trzech edycji wymagany jest od uczniów zakres oraz poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa. Olimpiada Umiejętności Hotelarskich stanowi istotny moduł realizowanej przez Ministerstwo Edukacji i Nauki polityki promującej nowoczesne kształcenie zawodowe. Olimpiada jest istotnym przedsięwzięciem na współczesnej zawodowej mapie.

Główne cele Olimpiady Umiejętności Hotelarskich (OUH)

Głównymi celami OUH są:

- 1) rozwijanie wśród młodzieży zainteresowania hotelarstwem, pogłębianie wiedzy oraz rozwój i doskonalenie umiejętności zawodowych objętych podstawą programową kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa, zatwierdzonej przez ministra właściwego ds. oświaty i wychowania,
- 2) motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia w szkołach wyższych, w tym na kierunkach hotelarskich i turystycznych,
- 3) kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy oraz pobudzanie do twórczego myślenia uczniów,
- 4) wspomaganie zdolności stosowania zdobytej wiedzy w praktycznym działaniu przez ucznia,
- 5) poszerzenie możliwości lepszego przygotowania uczniów do wykonywania zawodu,
- 6) zapoznanie młodzieży z innowacyjnymi rozwiązaniami stosowanymi w sektorze usług hotelarskich,
- 7) podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i zawodu w szkołach hotelarskich i turystycznych,
- 8) integracja środowiska hotelarskiego: szkoła zawodowa - branża - szkoła wyższa,
- 9) dostosowanie kształcenia do aktualnych potrzeb pracodawców branży hotelarskiej ze szczególnym uwzględnieniem pozyskania przez uczniów umiejętności zawodowych.

Cele edukacyjne

Do celów edukacyjnych realizowanych poprzez Olimpiadę należą w szczególności:

- 1) umożliwienie młodzieży współzawodnictwa w rozwijaniu zainteresowań hotelarstwem oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych,
- 2) stworzenie możliwości uczciwej konkurencji pomiędzy szkołami branży hotelarskiej,
- 3) doskonalenie wiedzy i umiejętności nauczycieli w zakresie hotelarstwa,
- 4) stworzenie forum wymiany doświadczeń i doskonalenia (webinaria, konferencje) dla nauczycieli szkół uczestniczących w Olimpiadzie,
- 5) pogłębienie współpracy branży i szkół kształcących absolwentów na potrzeby rynku pracy w branży hotelarskiej,
- 6) współpraca z podmiotami branży hotelarskiej,
- 7) kształtowanie wzorców wychowawczych i pobudzanie ambicji zawodowych uczniów,
- 8) przygotowanie laureatów Olimpiady do udziału w konkursach międzynarodowych dotyczących umiejętności w hotelarstwie.

Metodyka

Przebieg poszczególnych etapów Olimpiady Umiejętności Hotelarskich opiera się na metodach sprawdzających zdobyte w szkole kompetencje tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne.

Stały blok tematyczny jest niezmienny dla wszystkich edycji Olimpiady i obejmuje – zadania wynikające wprost w podstawy programowej przedmiotów zawodowych. Zakres wiedzy i umiejętności oczekiwanych od uczestników Olimpiady w zakresie stałego bloku tematycznego obejmuje:

I etap:

- rozróżnianie rodzajów i kategorii obiektów świadczących usługi hotelarskie,
- rozróżnianie stanowisk pracy w poszczególnych działach hotelowych,
- rozróżnianie jednostek mieszkalnych oraz znajomość ich wyposażenia w różnych rodzajach obiektów świadczących usługi hotelarskie,
- wykazywanie się znajomością indywidualnych potrzeb gości,
- dobieranie ofert hotelowych do potrzeb i oczekiwań gości,
- planowanie działań i zarządzanie czasem,

II etap:

- posługiwanie się branżowym zasobem środków językowych w języku angielskim,
- stosowanie zasad i form przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe,
- dobieranie ofert hotelowych do potrzeb i oczekiwań gości,
- rozróżnianie instrumentów promocji usług hotelarskich,
- stosowanie zasad rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup zorganizowanych,
- stosowanie procedur check in i check out gości w recepcji hotelowej,
- przygotowywanie informacji dla innych komórek organizacyjnych obiektu

świadczącego usługi hotelarskie.

- rozróżnianie form płatności gotówkowej i bezgotówkowej,
- rozliczanie kosztów pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczących mienia gości oraz wyposażenia obiektu świadczącego usługi hotelarskie,
- stosowanie zasad rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup zorganizowanych,

III etap:

- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- wykonywanie prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych,
- przygotowanie jednostki mieszkalnej do przyjęcia i pobytu gości,
- utrzymanie czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie,
- przygotowanie room service'u na zamówienie gości,
- przygotowanie nakrycia i bielizny stołowej do śniadania,
- oferowanie usług dodatkowych zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie,
- oferowanie usług konferencyjnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- realizowanie zamówień gości na usługi dodatkowe,
- posługiwanie się branżowym zasobem środków językowych w języku angielskim,
- rozumienie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku angielskim w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych,
- samodzielne tworzenie spójnych i logicznych wypowiedzi w języku angielskim w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych,
- uczestniczenie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych,
- przestrzeganie zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi,
- stosowanie zasad w komunikacji interpersonalnej,
- stosowanie technik radzenia sobie ze stresem,
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany,
- aktualizowanie wiedzy teoretycznej i doskonalenie umiejętności praktycznych,
- ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania,
- stosowanie instrumentów promocji usług hotelarskich,
- stosowanie procedur check in i check out gości w recepcji hotelowej,
- udzielanie informacji o usługach hotelarskich,
- przyjmowanie płatności za realizację usług hotelarskich,
- Zmienny blok tematyczny ustalany jest corocznie dla każdej edycji Olimpiady i wiąże się z problematyką wynikającą z hasła danej edycji uwzględniającej najbardziej

aktualne problemy branży hotelarskiej. Zakres wiedzy i umiejętności oczekiwanych od uczestników Olimpiady w zakresie bloku tematycznego edycji znajdować się będzie w Programie dla danej edycji.

Istotnym zadaniem Olimpiady Umiejętności Hotelarskich jest rozwój kompetencji społecznych uczniów szkół zawodowych. Szczególne znaczenie dla branży hotelarskiej mają kompetencje komunikacyjne, zarówno w zakresie werbalnym, jak i niewerbalnym. OUH przyczynia się do rozwoju tych umiejętności nie tylko poprzez wykonywane zadania konkursowe, ale także poprzez relacje rówieśnicze uczestników wszystkich etapów Olimpiady. Udział w Olimpiadzie umożliwia kształtowanie umiejętnego i sprawnego nawiązywania nowych kontaktów, uczy aktywnego słuchania, czyli umiejętności, bez których trudno zostać profesjonalnym hotelarzem. Kontakt z gościem hotelowym w przyszłej pracy zawodowej wymaga otwartości na relacje, empatii, życzliwości, uśmiechu, czyli kompetencji, do których ogromna waga przykładana jest podczas wszystkich etapów OUH. Uczestnicy Olimpiady podczas wykonywania zadań uczą się efektywnej pracy mimo presji czasu i warunków stresowych. Umiejętne gospodarowanie czasem (każde zadanie konkursowe ma ograniczenia czasowe), argumentowanie własnych racji, konieczność przystosowania się do różnych sytuacji, skuteczne porozumiewanie się oraz wymagana podczas konkursowych zadań praktycznych kreatywność to cechy niezbędne i poszukiwane przez pracodawców w branży hotelowej. Olimpiada kształtuje także umiejętności radzenia sobie ze stresem oraz z porażką lub sukcesem.

Rodzaj stosowanych metod uzależniony jest od stopnia Olimpiady - im wyższy, tym większe nastawienie na sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także umiejętności w zakresie komunikowania się w języku angielskim, w tym w języku angielskim zawodowym z branży ho-ga-tur. Olimpiada jest 3 stopniowa.

I stopień Olimpiady - eliminacje szkolne (jednoetapowe)

1. etap - test oraz rozwiązanie 1 do 3 zadań praktycznych

II stopień Olimpiady - eliminacje okręgowe (dwuetapowe):

2. etap (część teoretyczna) - rozwiązanie zadań
3. etap (część praktyczna) - sprawdzenie umiejętności (w tym z elementami języka angielskiego i języka angielskiego zawodowego) w zakresie obsługi gościa hotelowego

III stopień Olimpiady - eliminacje centralne (dwu etapowe - czteroczęściowe):

1. etap - dwuczęściowe eliminacje do etapu finałowego:
 - część pierwsza - rozwiązanie zadań w języku polskim,
 - część druga - rozwiązanie zadania praktycznego w formie pisemnej z zakresu obsługi gościa hotelowego w języku angielskim zawodowym.
2. etap finałowy - polega na wykonaniu dwóch zadań praktycznych na różnych stanowiskach pracy w **obiekcie hotelarskim**:
 - zadanie z obsługi gościa hotelowego w recepcji w języku

angielskim zawodowym,

- zadanie z obsługi gościa hotelowego w języku angielskim zawodowym sprawdzające umiejętności w zakresie obsługi gości w innych niż recepcja częściach obiektu hotelowego.

Dwuetapowość II stopnia (eliminacje okręgowe) oraz trzyetapowość III stopnia (eliminacje centralne) Olimpiady Umiejętności Hotelarskich, zakładająca, że w pierwszej części zawodnicy wypełniają test, w drugiej zaś stosowane są metody odwołujące się do umiejętności, postaw i zachowań przedsiębiorczych (zadanie sytuacyjne, prezentacja w interakcji z komisją oceniającą, a w przypadku eliminacji okręgowych również w interakcji pomiędzy grupami zawodników) ma zapewnić z jednej strony wysoce zobiektywizowaną formę sprawdzania zastosowania zdobytej wiedzy w praktyce, z drugiej zaś umożliwić komisji ocenę umiejętności i postaw.

Zakres tematyczny

Zakres tematyczny Olimpiady Umiejętności Hotelarskich każdej z Edycji jest zgodny z podstawą programową. Tworzą go: blok stały oraz blok zmienny, związany z corocznie ustalonym hasłem przewodnim.

- I. Stały blok tematyczny jest niezmienny dla wszystkich edycji Olimpiady i obejmuje
 - zadania wynikające wprost z podstawy programowej przedmiotów zawodowych.
- II. Zmienny blok tematyczny ustalany jest corocznie dla każdej edycji Olimpiady i wiąże się z problematyką wynikającą z hasła danej edycji - uwzględniającej najbardziej aktualne problemy branży hotelarskiej.
- III. Hasło przewodnie dla poszczególnych edycji Olimpiady jest ustalane przez Komitet Główny po konsultacjach z przedstawicielami branży hotelarskiej.

Jednym z zadań organizowanej Olimpiady umiejętności hotelarskich jest także diagnoza poziomu przygotowania uczniów do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na dynamicznie zmieniającym się hotelarskim rynku pracy. Olimpiada Umiejętności Hotelarskich jako forma rywalizacji ma pokazać, że uczeń, a w przyszłości absolwent w/w zawodu legitymować się będzie kwalifikacjami zawodowymi oczekiwanymi przez pracodawców i jest przygotowany do uzyskania niezbędnych uprawnień zawodowych i pracy na konkurencyjnym rynku pracy. Wyodrębnienie kwalifikacji w poszczególnych zawodach szkolnictwa branżowego oraz stworzenie uczniom warunków (między innymi poprzez udział **w olimpiadach**) do uzyskiwania dodatkowych umiejętności zawodowych, a także innych uprawnień zawodowych lub elementów kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w zintegrowanym

Systemie Kwalifikacji, to główne elementy służące elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia branżowego na zmieniające się potrzeby rynku pracy. Przygotowanie uczniów do Olimpiady i udział w niej mają również uświadomić uczniom, jak istotne są takie cechy, jak otwartość i gotowość do uczenia się przez całe życie oraz jak niezbędna jest mobilność edukacyjna i zawodowa, które pozwolą skutecznie komponować się w potrzeby rynku pracy i oczekiwania przyszłych pracodawców. Idea tej Olimpiady wraz ze swoimi założeniami pokazuje potrzebę elastycznego reagowania na zmiany, która wynika z polityki oświatowej Ministerstwa Edukacji i Nauki dotyczącej kształcenia branżowego. Wartością dodaną Olimpiady Umiejętności Hotelarskich jest inicjatywa utworzenia Banku Zadań Olimpiady Umiejętności Hotelarskich. Przedstawiciele powołanych 10 Okręgów, w skład których wchodzi szkoły kształcące w zawodzie

technik hotelarstwa i należące do Konsorcjum Szkół Ho- Ga-Tur, zostało zobowiązanych do przygotowania zadań testowych i praktycznych. Zadania w swojej treści, bazują na wskazanych w podstawie programowej efektach wyeksponowanych w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego _____ (Dz.U. z _____ 2019 r. _____ poz. _____ 991, z późn. zm., tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 635, Dz.U. z 2021 r. poz. 1087, Dz.U. z 2021 r. poz. 1562, Dz.U. z 2022 r. poz. 1109). Poddane weryfikacji i analizie przez przedstawicieli branży hotelarskiej w zadania stanowiąc będą materiał do przygotowania zestawów na poszczególne etapy Olimpiady Umiejętności Hotelarskich. Uczestnik Olimpiady Umiejętności Hotelarskich powinien być przygotowany do wykazania się wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi w zakresie wykonywania zadań zawodowych w zawodzie technik hotelarstwa, które dotyczą:

- 1) w zakresie kwalifikacji **HGT.03**. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie: a) utrzymywania czystości i porządku w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, b) przygotowywania i podawania śniadań, c) organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- 2) w zakresie kwalifikacji **HGT.06**. Realizacja usług w recepcji: a) rezerwacji usług hotelarskich, b) obsługi gości w recepcji.

Zadania dotyczą kompleksowego procesu kształcenia w zawodzie, gdyż udział w Olimpiadzie Umiejętności Hotelarskich stawia przed uczestnikiem obowiązek opanowania wiedzy i umiejętności wymaganych dla zawodu technik hotelarstwa. Przygotowanie zadań przez nauczycieli teoretycznych i praktycznych przedmiotów zawodowych reprezentujących Okręg, jest zasadną i trafną decyzją Organizatora Olimpiady Umiejętności Hotelarskich ponieważ:

- 1) autorzy zadań bardzo często posiadają tytuł egzaminatora OKE lub eksperta MEN stąd na bieżąco wdrażani są we wszelkie zmiany dotyczące efektów kształcenia w zawodzie;
- 2) istnieje prawdopodobieństwo, że autorzy zadań do Banku zadań Olimpiady Umiejętności Hotelarskich mogą posiadać doświadczenie, jako autorzy zestawów egzaminacyjnych na cele przeprowadzenia egzaminu w zawodzie technik hotelarstwa, co oznacza posiadanie przez nich doświadczenia w konstrukcji tego typu narzędzia pomiarowego;
- 3) realizując proces kształcenia w swoich działaniach utrzymują kontakt z przedsiębiorcami z branży, pozyskując tym samym informacje na temat nowinek technicznych i technologicznych, zmian w przyjmowanych procedurach, ewaluacji zasad savoir vivre'u w zawodzie, nowych czynności zawodowych, które wymusza rozwój cywilizacyjny;
- 4) biorą udział w szkoleniach branżowych, podnosząc własny potencjał w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych.

Główną ideą Olimpiady Umiejętności Hotelarskiej jest odbudowa prestiżu kształcenia zawodowego, w szczególności na poziomie szkół branżowych, a także wzmocnienie zawodowej świadomości przyszłych absolwentów i pracowników w szeroko pojętej branży hotelarskiej. Zaangażowanie tak wielu podmiotów w proces kształcenia pozwala wierzyć, iż w niedalekiej przyszłości edukacja zawodowa wymiennie

przyczyni się do zbudowania najwyższych standardów branżowych, których fundamentem i najważniejszym ogniwem będzie czynnik ludzki, bowiem to człowiek, świadomy swojego potencjału, jest w stanie kreować efektywnie rzeczywistość, zwłaszcza tę zawodową.