

Informazzjoni Dwar L-Għażla tas-Suġġetti tal-Vjaġġ Tiegħi

(Kull taqsima għandu jkollha bejn 50-60 kelma)

Għażla tas-Suġġett: L-Ospitalità Applikata

Jekk jogħġbok indika r-rotta offruta:

Applikata: __x__ (rotta 2 u rotta 3)

Akkademika: ____

Vokazzjonali: ____

Introduzzjoni Ġenerali għas-Suġġett:

L-istudenti huma esposti għal aspetti differenti fl-industrija tal-Ospitalità u t-Turiżmu u kull sena se jkunu jistgħu jesploraw dipartimenti differenti kemm kulinari u mhumieq. L-istudenti se jkollhom l-opportunità li jipprattikaw housekeeping xierqa ta' negozju fl-ospitalità, jitgħallmu komunikazzjoni xierqa li tintuża mal-klijenti, tisjir ta' ikel differenti, u jesperjenzaw il-mod xieraq ta' kif wieħed jagħti waiting service lill-klijenti fi stabbilimenti fejn jisserva l-ikel.

Lista ta' temi studjati:

- a. *l-żamma taż-żona tal-londri u l-użu xieraq tal-provvisti*
- b. *l-ħejjija tal-kamra tal-klijenti għall-okkupanza inkluż it-tiwi tax-xugaman u d- décor tal-kamra*
- c. *Tindif tal-kmamar waqt l-okkupanza*
- d. *Tehid ta' prenotazzjonijiet u riservazzjonijiet*
- e. *Komunikazzjoni u assistenza lill-klijent*
- f. *Preparazzjoni u tisjir ta' prodotti tal-ikel differenti*
- g. *Użu ta' tagħmir u metodi tat-tisjir fil-kċina*
- g. *Il-ftuħ ta' stabbiliment tal-ikel*
- għ. *Servizz u operazzjonijiet ta' restaurant*
- h. *l-ħejjija ta' xorb kiesaħ u sħun*
- ħ. *Tekniki ta' bejgħ*

Attivitajiet involuti fil-klassi:

L-attivitajiet tal-klassi huma varji skont it-tema li tkun qed tiġi koperta. Role plays, preżentazzjonijiet, esperimenti, intervisti, reġistrazzjoni ta' vidjo, dimostrazzjoni tat-tisjir, kelliema mistiedna u kif tagħmel il-kafè u xorb mhux alkoħoliku huma wħud mill-attivitajiet li jsiru waqt lezzjonijiet tal-Ospitalità Applikata.

Xogħol assenjat għad-dar:

- Normalment ix-xogħol tad-dar isir fil-forma ta' riċerka u l-ħejjija għal-lezzjonijiet li jmiss u għall-ippjanar tal-avvenimenti.
- It-tħejjija għal ħidmiet prattiċi bħal sessjonijiet tat-tisjir għandhom jiġu pprattikati d-dar qabel l-assessjar tax-xogħol prattiku fl-iskola.

Assessjar mogħti:

Ospitalità Applikata-

- Assenjazzjoni ta' żewġ kompitu li jgħorru 70% tal-marka jingħataw kull sena.
- Assessjar ikkontrollat wieħed (eżami bil-miktub) li għandu 30% tal-marka annwali jsir fl-aħħar ta' kull sena skolastika.
- Il-marki totali ta' dawn it-tliet valutazzjonijiet f'kull sena jissarrfu fir-riżultat tas-SEAC fl-Ospitalità Applikata.

Lista ta' ħiliet miksuba bl-istudju tas-suġġett:

- a. Kapaċitajiet ta' komunikazzjoni.*
- b. Ħiliet fl-għajjnuna lill-klijenti.*
- ċ. Ħiliet kulinari.*
- d. Servizzi fl-ikel u x-xorb.*
- e. Ħiliet fil-lingwa.*
- f. Ħiliet fil-kitba.*
- g. Ħiliet soċjali.*
- g. Ħiliet ta' riċerka.*

Lista tal-ħiliet meħtieġa biex tistudja s-suġġett:

- a. Il-kapaċità li taħdem f'tim.*
- b. Partecipazzjoni f'attivitajiet tal-iskola fejn l-istudenti tal-Ospitalità se jospitaw avvenimenti.*
- ċ. Interess fil-qasam tal-istudju (Ospitalità u Turizmu).*
- d. Tkun lest li tlesti kompiti li jinvolvu ħidma applikata hands-on*

Isem tal-Uffiċjal tal-Edukazzjoni:Yanica Gauci

Indirizz elettroniku: yanica.gauci@ilearn.edu.mt