

Zawód:

Organizacja pracy służby pięter 2022/2023

Klasa I Th

Program dla zawodu technik hotelarstwa

Nauczyciel: mgr Elżbieta Muniak

1. Oceny bieżące, śródroczne, roczne ustalane są według skali:

celujący (6) bardzo

dobry (5) dobry

(4) dostateczny (3)

dopuszczający (2)

niedostateczny (1)

2. Uczniowie oceniani są w następujących formach:

1) prace pisemne:

a) sprawdzian wiadomości i umiejętności - dłuższa forma wypowiedzi pisemnej - zapowiedziany

b) krótkie formy pisemne - nie muszą być zapowiedziane; z małej partii materiału,

c) ćwiczenia praktyczne na lekcji 2) odpowiedzi ustne

3) aktywność ucznia na lekcji

4) formy dodatkowe: projekty, udział w konkursach, udział w olimpiadach, prezentacje, referaty

Ponad to:

1. Sprawdzenie wiadomości i umiejętności przez nauczyciela może wystąpić zarówno w formie ustnej (poprzez zadanie pytań o różnym stopniu trudności) jak i w formie pisemnej (sprawdziany, kartkówki, testy).

2. Termin sprawdzianu ustalany jest z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
3. Sprawdziany są obowiązkowe. W razie usprawiedliwionej nieobecności uczeń musi napisać sprawdzian w terminie ustalonym przez nauczyciela. Jeżeli uczeń ma lekcję nieusprawiedliwioną to nauczyciel ma prawo sprawdzić umiejętności i wiedzę ucznia w dowolnym terminie. Uczeń ma prawo do poprawy pracy pisemnej w terminie dwóch tygodni.
4. Kartkówki traktowane są jako odpowiedź ustna, mogą być organizowane bez zapowiedzi.
5. Kryteria oceny prac pisemnych (arkuszy egzaminacyjnych):

Ocena	% wykonania zadania
Niedostateczny	0-47
Dopuszczający	48-54
Dostateczny	55-69
Dobry	70-84
Bardzo dobry	85-100
Celujący	100 + dodatkowe zadanie wybiegające poza podstawę programową

6. Kryteria oceny wypowiedzi ustnej.

Przy ocenianiu odpowiedzi ustnych uwzględniane będą:

- Zawartość rzeczowa, merytoryczna

- Argumentowanie, uzasadnienie
- Stosowanie poprawnego języka
- Umiejętność formułowania myśli z wykorzystaniem fachowego słownictwa i terminologii

7. Przy ocenianiu prac pisemnych (kartkówki, sprawdzianów, testów), zadań domowych i referatów bierze się pod uwagę:

- Rzeczowość, zrozumienie problemu i sposób argumentacji
- Samodzielność
- Przejrzystość i czystość (w przypadku gdy cała praca jest nieczytelna może spowodować, iż uczeń otrzyma ocenę niedostateczną)
- Umiejętność poszukiwania potrzebnej wiedzy w literaturze branżowej
- Umiejętność stosowania fachowego słownictwa i terminologii

8. Uczeń ma obowiązek uzupełnienia notatek (także zadań domowych) za czas swojej nieobecności jak najszybciej po powrocie do szkoły.

9. Zeszyt przedmiotowy jest obowiązkowy. Uczeń jest odpowiedzialny za: kompletność i estetykę prowadzenia.

10. Uczeń jest zobowiązany do uczestnictwa w zajęciach zawodowych w stroju zawodowym w wyznaczonych przez Dyрекcję Szkoły dniach 11. Oceny półroczne i roczne nie są średnią arytmetyczną

12. W przypadku ustalania oceny rocznej brana jest pod uwagę również ocena półroczna uzyskana przez ucznia oraz jego osiągnięcia w olimpiadach i konkursach podwyższa ocenę klasyfikacji rocznej o jeden stopień.

Dział programowy: Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Otrzymuje uczeń, który: Wymienia podstawowe rodzaje jednostek mieszkalnych. Wymienia wyposażenie jednostki mieszkalnej. Wymienia stanowiska pracy w służbie pięter. Posiada ogólną wiedzę na temat procedur obsługi gości w jednostce mieszkalnej. Posiada ogólną wiedzę na temat zasad BHP, ppoż i ergonomii.</p>	<p>. Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczający oraz: Przedstawia rodzaje i funkcje jednostek mieszkalnych. Rozróżnia zadania służby pięter w hotelu. Rozróżnia elementy wyposażenie jednostek mieszkalnych zgodnie ze standardem hotelu. Rozróżnia sprzęt i środki utrzymania czystości. Zna procedury obsługi gości w jednostce mieszkalnej. Zna schemat organizacyjny i zakres obowiązków pracowników służby pięter. Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy przeciwpożarowe oraz znaczenie ergonomii w pracy pracowników służby pięter.</p>	<p>Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczny oraz: Wyjaśnia różnice w rodzajach i wyposażeniu jednostek mieszkalnych zgodnie ze standardami hotelu. Określa zakres działania służby pięter. Określa bezpieczeństwo gości i ich mienia. Potrafi dobrać odpowiedni sprzęt i środki utrzymania czystości. Zna systemy organizacji pracy działu utrzymania czystości. Określa zasady bhp, przeciwpożarowe i znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy. Przestrzega procedur sprzątania w/s Używa sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją Utrzymuje w/s w czystości</p>	<p>Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobry oraz: Uzasadnia, dlaczego dział służby pięter jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania obiektu noclegowego. Porównuje i ocenia kompetencje pracowników służby pięter. Określa zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy pracowników służby pięter. Uzasadnia celowość sprawnej obsługi gości podczas ich pobytu w jednostce mieszkalnej. Porównuje rodzaje jednostek mieszkalnych w hotelach o różnym standardzie. Określa i potrafi samodzielnie</p>	<p>Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobry oraz: Posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny Wykorzystując posiadaną wiedzę poszukuje innych rozwiązań problemów w różnych źródłach informacji. Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z obsługą gości podczas ich pobytu w hotelu Doskonale organizuje swoją pracę Rozwija swoje zainteresowania związane z hotelarstwem</p>
--	---	---	---	---

			sporządzić dokumenty dotyczące pracy służby	
--	--	--	--	--

		<p>podczas pobytu gościa</p> <p>Uzupełnia wyposażenie w/s</p> <p>Dobiera urządzenia i sprzęt oraz właściwe środki czystości do rodzaju wykonywanych prac</p> <p>porządkowych Używa sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją</p> <p>Dobiera środki dezynfekcyjne do rodzaju wykonywanych prac porządkowych</p> <p>Kontroluje stan techniczny urządzeń w jednostce mieszkalnej Sprawdza stan utrzymania czystości jednostki mieszkalnej Przestrzega procedur sprzątnia w/s</p> <p>Używa sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją</p> <p>Utrzymuje w/s w czystości podczas pobytu gościa</p>	<p>pięter. Ocenia celowość zasad bhp i przeciwpożarowych, znaczenie ergonomii w pracy działu utrzymania czystości oraz rozwiązania proekologiczne stosowane w obiektach hotelarskich. Przyporządkowuje sprzęt i środki czystości do prac porządkowych w pomieszczeniach ogólnodostępnych Planuje prace porządkowe w pomieszczeniach rekreacyjnych obiektu hotelarskiego, Dobiera środki czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych w części rekreacyjnej obiektu hotelarskiego</p>	
--	--	---	---	--