

## Wymagania na poszczególne stopnie szkolne z przedmiotu – Podstawy hotelarstwa

Nr programu :422402

Celujący	Bardzo dobry	Dobry	Dostateczny	Dopuszczający
<b>□ PODSTAWOWE WIADOMOŚCI Z ZAKRESU HOTELARSTWA</b>				
<b>PREDYSPOZYCJE ZAWODOWE</b>				
- dowiedzieć potrzeby stosowania dress codu ustalonego przez pracodawcę oraz zasad savoir vivre	- ocenić podstawowe cechy i umiejętności zawodowe pracownika	- zidentyfikować podstawowe cechy i umiejętności w zawodzie hotelarza -	- zilustrować podstawowe cechy i umiejętności w zawodzie hotelarza - scharakteryzować dress code oraz savoir vivre	- wymienić podstawowe cechy i umiejętności w zawodzie hotelarza - zdefiniować dress code oraz savoir vivre
<b>KLASYFIKACJA OBIEKTÓW HOTELARSKICH</b>				
- ocenić zasadność klasyfikacji obiektów noclegowych i hotelarskich	- posługiwać się podstawową terminologią z zakresu hotelarstwa i turystyki - Przewidzieć skutki standaryzacji obiektów - Analizować ustawę o usługach turystycznych	- zdefiniować podstawową terminologię z zakresu z hotelarstwa i turystyki - zidentyfikować w ustawie o usługach turystycznych informacji o działalności obiektów hotelarskich	- wyjaśnić pojęcia i cele standaryzacji - wyjaśnić podstawową terminologię z zakresu hotelarstwa i turystyki - rozróżnić obiekty hotelarskie i noclegowe - rozróżnić kryteria klasyfikacji obiektów	- wymienić cele standaryzacji - wymienić obiekty hotelarskie i noclegowe.

			świadczących usługi hotelarskie. - wyjaśnić sposoby oceniania jakości usług hotelarskich	
<b>□ ORGANIZACJA PRACY W OBIEKTACH HOTELARSKICH</b>				
<b>□ SCHEMATY ORGANIZACYJNE OBIEKTÓW HOTELARSKICH</b>				

	- skonstruować schemat organizacyjny obiektu hotelarskiego - zaplanować formy organizacji pracy w różnych działach obiektu hotelarskiego	- scharakteryzować schemat organizacyjny obiektu, pionory funkcjonalne obiektów, zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych	- zilustrować schemat organizacyjny -rozróżnić pionory funkcjonalne obiektów świadczących usługi hotelarskie	- wymienić pionory funkcjonalne obiektów, stanowiska pracy w poszczególnych zespołach funkcjonalnych
<b>□ KLASYFIKACJA USŁUG HOTELARSKICH</b>				

- ocenić poprawność zaplanowanych usług oraz sposób ich świadczenia - dowieść pozytywnego wpływu na działalność obiektu hotelarskiego zastosowanego systemu zarządzania jakością	- zaplanować usługi oraz sposób ich świadczenia zgodnie z potrzebą gościa - przewidzieć wpływ zastosowanego systemu zarządzania jakością na jakość usług i obiektu	- scharakteryzować usługi hotelarskie i sposób ich świadczenia - scharakteryzować systemy zarządzania jakością w hotelarstwie	- rozróżnić rodzaje usług hotelarskich - rozróżnić systemy zarządzania jakością w hotelarstwie	- Wymienić rodzaje usług hotelarskich - wymienić systemy zarządzania jakością w hotelarstwie
<b>□ ZASADY POLITYKI EKOLOGICZNEJ OBIEKTU HOTELARSKIEGO</b>				
- dowieść słuszności podejmowanych przez obiekt działań proekologicznych	-Ocenić zasady prewencji i oszczędnego korzystania z zasobów naturalnych	- wdrażać zasady ochrony środowiska w obiekcie - zidentyfikować składowe polityki ekologicznej obiektu	- wyjaśnić działania proekologiczne realizowane w obiekcie	- Wymienić działania proekologiczne realizowane w obiekcie
<b>□ DZIAŁALNOŚĆ SYSTEMÓW I SIECI HOTELOWYCH W POLSCE I NA ŚWIECIE</b>				
- dowieść wpływu czynników decydujących o podaży i popycie na usługi hotelarskie. - ocenić propozycję doboru sieci do oczekiwań gości.	-zapropionować sieć hotelową zgodnie z oczekiwaniem gościa - wybrać sposób specjalizacji zgodnie z potrzebami gości. - przewidzieć czynniki mogące wpływać na podaż i popyt na usługi hotelarskie i uzasadnić swój wybór	- scharakteryzować wybrane systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie - zidentyfikować specjalizację - scharakteryzować wpływ czynników na podaż i popyt na usługi hotelarskie	- rozróżniać wybrane systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie - podać przykłady specjalizacji obiektów hotelarskich - wyjaśnić wpływ czynników na podaż i popyt na usługi hotelarskie	- wymienić przykładowe systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie. - zdefiniować termin specjalizacja - wymienić czynniki decydujące o podaży i popycie na usługi hotelarskie
<b>□ POLSKIE I MIĘDZYNARODOWE ORGANIZACJE DZIAŁAJĄCE NA RZECZ ROZWOJU HOTELARSTWA</b>				

- dowieść zasadności podejmowanych działań przez polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa w jego rozwój	-ocenić rolę polskich i międzynarodowych organizacji działających na rzecz rozwoju hotelarstwa w rozwój hotelarstwa	- identyfikować udział polskich i międzynarodowych organizacji działających na rzecz rozwoju hotelarstwa w rozwój hotelarstwa	- scharakteryzować organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa - zilustrować przykłady działań podejmowanych przez polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa.	- wymienić organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa - wymieniać przykłady działań podejmowanych przez polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa.
<b>□ NORMY I PROCEDURY OCENY ZGODNOŚCI PODCZAS REALIZACJI ZADAŃ ZAWODOWYCH</b>				
- ocenić zasadność zastosowanych norm w funkcjonowaniu obiektów noclegowych	- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	- scharakteryzować normy	- rozróżnić rodzaje norm i ich oznaczenia -zdefiniować termin normalizacja	- wymienić rodzaje normalizacji, jej cele i cechy

### Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z przedmiotów zawodowych.

#### I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

##### 1. Wiedza :

- Znajomość pojęć, zasad zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania
  - na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych
  - na zajęciach praktycznych

- Zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej.

Uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach

## 2. Umiejętności –

- Posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów
- Prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem
- Prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań
- Formułowanie problemów, planu działania, przewidywania i prezentowanie ich na własny sposób
- Ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie
- Poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych

## 3. Postawy –

- Samodzielność i aktywność na lekcji
- Pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem
- Praca w zespole
- Obecność i przygotowanie na lekcji
- Prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań
- Samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza
- Kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu
- Umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej pracy

Dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły

## II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

### 1. Prace pisemne –

- Kartkówki obejmujące zakres 3 ostatnich lekcji- ( bloków lekcyjnych)
- Prace klasowe (sprawdziany, zadania praktyczne ) podsumowujące zrealizowany dział programowy lub określony etap kształcenia – zapowiedziane z tygodniowym wyprzedzeniem, poprzedzone powtórzeniem wiadomości.
- Referaty , projekty edukacyjne,

### 2. Odpowiedzi ustne z zakresu 3 ostatnich zajęć lekcyjnych (poza lekcjami powtórzeniowymi) 3.

Prace w grupach

### 4. Samodzielna praca ucznia na lekcji.

Przy ocenianiu odpowiedzi ustnych uwzględniane będą:

□ zawartość rzeczowa

- argumentowanie, uzasadnienie
  - stosowanie fachowego słownictwa z elementami obcojęzycznymi
  - umiejętność formułowania myśli, zgodność z tematem
- Przy ocenianiu pracy w grupie uwzględniane będą:
- organizacja pracy w grupie; □ komunikacja w grupie;
  - aktywność, wkład pracy własnej;
  - współdziałanie;
  - prezentowanie rezultatów pracy grupy; czas wykonania;
  - terminowość realizacji.

□

Szczegółowe kryteria oceny zostaną podane przez nauczyciela przed realizacją konkretnego zadania.

2. Przy ocenianiu prac pisemnych, zadań domowych, referatów bierze się pod uwagę:

- rzeczowość, zrozumienie problemu i sposób argumentacji
- samodzielność
- przejrzystość i czystość
- techniki i narzędzia kreatywnego myślenia indywidualnego
- umiejętność wyszukiwania potrzebnych informacji
- umiejętność stosowania fachowego słownictwa i terminologii zawodowej.