

Zawód: Technik Hotelarstwa  
Symbol cyfrowy zawodu: 422402

Usługi dodatkowe w hotelarstwie 2021/2022  
Klasa IV H

Program dla zawodu technik hotelarstwa  
Nauczyciel: mgr Iwona Surowiec

1. Oceny bieżące, śródroczne, roczne ustalane są według skali:  
celujący (6)  
bardzo dobry (5)  
dobry (4)  
dostateczny (3)  
dopuszczający (2)  
niedostateczny (1)

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 (kartkówek, 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.

13. Udział w konkursach i olimpiadach: przejście do etapu okręgowego konkursu podwyższa ocenę klasyfikacji rocznej o jeden stopień.

14. Zakwalifikowanie się do finału centralnego olimpiady lub konkursu – ocena celująca w klasyfikacji rocznej z przedmiotu objętego główną tematyką tej olimpiady (konkursu)

Dział programowy: Usługi dodatkowe w hotelarstwie.				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Wymienia podstawowe rodzaje usług w hotelarstwie. Potrafi dokonać podziału usług..</p> <p>Wymienia usługi dodatkowe. Posiada ogólną wiedzę na temat procedur obsługi gości .</p> <p>Z pomocą nauczyciela potrafi przygotować ofertę usług dla wybranego hotelu</p> <p>Posiada ogólną wiedzę na temat zasad BHP, ppoż i ergonomii.</p>	<p>Zna i potrafi przedstawić podstawowe rodzaje usług w hotelarstwie.</p> <p>Rozróżnia rodzaje usług dodatkowych w różnych obiektach noclegowych.</p> <p>Zna zakres usług dodatkowych.</p> <p>Zna procedury obsługi gości podczas pobytu w hotelu.</p> <p>Potrafi przygotować ofertę usług dodatkowych dla wybranego hotelu.</p> <p>Zna zasady i formy przyjmowania zamówień.</p> <p>Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy przeciwpożarowe oraz znaczenie ergonomii w pracy .</p>	<p>Wyjaśnia różnice w rodzajach i formach usług dodatkowych w obiektach noclegowych..</p> <p>Określa zakres usług dodatkowych zgodnie ze standardem hotelu.</p> <p>Określa bezpieczeństwo gości i ich mienia.</p> <p>Potrafi dobrać zakres usług dodatkowych do konkretnego zamówienia.</p> <p>Opracowuje ofertę usług specjalnych dla hotelu.</p> <p>Określa zasady bhp, przeciwpożarowe i znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy.</p>	<p>Uzasadnia, znaczenie stosowania szerokiego wachlarza usług dodatkowych w określonym hotelu..</p> <p>Porównuje i ocenia usługi dodatkowe i specjalne w hotelach o różnym standardzie.</p> <p>Określa znaczenie oferty usług dla atrakcyjności obiektu noclegowego.</p> <p>Określa dokumentację związaną z rozliczeniem usług..</p> <p>Prezentuje ofertę usług dodatkowych dla hotelu o najwyższym standardzie.</p> <p>Dokonuje transakcji kupna-sprzedaży usług dodatkowych w hotelu.</p> <p>Ocenia celowość zasad bhp i przeciwpożarowych, znaczenie ergonomii w pracy w obiektach hotelarskich.</p>	<p>Posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny</p> <p>Wykorzystując posiadaną wiedzę poszukuje innych rozwiązań problemów w różnych źródłach informacji.</p> <p>Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z obsługą gości podczas ich pobytu w hotelu, proponuje usługi zgodne z zamówieniem i poszerza ofertę o własne propozycje.</p> <p>Doskonale organizuje swoją pracę</p> <p>Rozwija swoje zainteresowania związane z hotelarstwem</p>