

Zawód: Technik Hotelarstwa

Symbol cyfrowy zawodu: 422402

Pracownia hotelarska 2021/2022 Klasa IV 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)

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: Pracownia hotelarska				
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. Zna zakres usług dodatkowych.</p> <p>Zna procedury obsługi gości podczas pobytu w hotelu.</p> <p>Potrafi przygotować ofertę usług dodatkowych dla wybranego hotelu. Zna zasady i formy przyjmowania zamówień. 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.. Porównuje i ocenia usługi dodatkowe i specjalne w hotelach o różnym standardzie. 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>