WYMAGANIA EDUKACYJNEZ DLA PRZEDMIOTU

**Organizacja usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim**

w roku szkolnym **2021/2022**

dla klasy 1HT|1/2

 Technikum nr 3

w zawodzie : **TECHNIK HOTELARSTWA**

nr programu: **422402**

Nauczyciel: **mgr Aleksandra Guzera**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który** |
| * nie potrafi rozróżnić hotelarskich usług dodatkowych,
* nie potrafi podać żadnych przykładów usług hotelarskich,
* nie zna pojęcia usługi fakultatywnej, uzupełniającej, towarzyszącej,
* nie wie co oznacza pojęcie: ,,usługi dodatkowe specjalne”,
* nie zna zakresu usług dodatkowych w obiektach hotelarskich,
* nie zna zasad przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych,
* nie zna form przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych
* nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi przedstawić wyników swojej pracy w formie pisemnej i ustnej,
* nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania,
* notorycznie nie przygotowuje się do lekcji, nie wykonuje ćwiczeń,
* odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki,
* nie przestrzega przepisów bhp i ppoż na zajęciach,
* opuszcza zajęcia
 | * potrafi rozróżnić hotelarskie usługi dodatkowe,
* potrafi podać kilka przykładów usług hotelarskich,
* zna pojęcia usługi fakultatywnej, uzupełniającej, towarzyszącej,
* wie co oznacza pojęcie: ,,usługi dodatkowe specjalne”,
* zna zakres usług dodatkowych w obiektach hotelarskich,
* zna zasady przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych,
* zna formy przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych,
* ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej,
* przestrzega przepisy bhp i ppoż,
* ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach - wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,
* na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało estetycznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, a mimo to popełnia wiele pomyłek,
* nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń,
* nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,
 | * potrafi dokonać podziału usług dodatkowych,
* potrafi wymienić hotelarskie usługi dodatkowe,
* potrafi opisać usługi dodatkowe w obiekcie,
* podaje przykłady usług dodatkowych specjalnych,
* rozumie znaczenie usług specjalnych dla gości i obiektów,
* wie w jakim celu hotele proponują usługi dodatkowe dla swoich gości,
* wie w jakim celu prowadzi się oferty usług dodatkowych,
* wie w jaki sposób dokonuje się zamówień na usługi dodatkowe,
* prezedstawia z pomoca innych uczniów i nauczyciela scenki w których prezentuje lub świadczy usługi dodatkowe gościomzgodnie z hotelowymi procedurami
* ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,
* wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami,
* przestrzega przepisów bhp i ppoż,
* samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej,
* wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów,
* przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny,
* nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń.
 | * charakteryzuje usługi dodatkowe uzupełniające, fakultatywne i towarzyszące,
* prezedstawia scenki w których prezentuje lub świadczy usługi dodatkowe gościom
* omawia różnice między usługami dodatkowymi (np. fakultatywna – uzupełniająca),
* rozumie potrzebę sprzedaży usług dodatkowych dla gości,
* potrafi scharakteryzować usługi dodatkowe specjalne,
* podaje przykłady usług dodatkowych specjalnych,
* potrafi z rozmowy z gościem wywnioskować jakich usług potrzebuje
* potrafi przygotować ofertę usług dodatkowych oferowanych w różnego rodzaju hotelach, motelach i pensjonatach, schroniskach itd.
* potrafi przyjąć zamówienie na usługi dodatkowe,
* potrafi zaproponować usługi dodatkowe dla swoich gości,
* potrafi przyjąć zamówienie na usługi dodatkowe oraz świadczy je według hotelowych procedur
* wykonuje samodzielnie ćwiczenie,
* przestrzega przepisów bhp i ppoż,
* opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,
* poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia,
* samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania,
* popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami.
 | - bezbłędnie i samodzielne dokonuje podziału usług dodatkowych, - prezedstawia scenki w których prezentuje lub świadczy usługi dodatkowe gościomzgodnie z hotelowymi procedurami- charakteryzuje każdą z usług samodzielnie wymienionych usług, - omawia różnice między wszystkimi usługami dodatkowymi, - potrafi zachęcić gości do skorzystania/kupna usług dodatkowych oferowanych w obiekcie, - analizuje i uzasadnia celowość sprzedaży usług dodatkowych specjalnych, - podaje przykłady w usług dodatkowych specjalnych, - potrafi dokonać sprzedaży z zakresu usług dodatkowych, - samodzielnie sporządza dokumentację dotyczącą organizowania i realizacji usług dodatkowych, - przestrzega zasad organizowania usług dodatkowych zgodnie z zamówieniem, - potrafi krytycznie dokonać analizy możliwości realizacji zamówienia na usługi dodatkowe, - potrafi skalkulować i przedstawić do akceptacji kosztorys usług dodatkowych,- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, - prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie, - sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski,- wykonuje ćwiczenia bardzo starannie, estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, - sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń, biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń | - opanował wiedzę i umiejętności na ocenę bardzo dobrą oraz jego wiedza i umiejętności znacznie wykraczają poza program nauczania - samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami z hotelarstwa w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych z programu danej klasy, - proponuje rozwiązania nietypowe lub osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych, kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim (regionalnym) albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia,- wyróżnia się wysoką kultura osobistą- uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski. |

**Kryteria oceniania z przedmiotu Organizacja usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawioną przez nauczyciela**