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**