

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU:

PODSTAWY HOTELARSTWA

w roku szkolnym 2021/2022

dla klasy pierwszej Technikum nr 3

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa ZSE/THot/422402/2021

Podręcznik: Bożena Granecka – Wrzosek, Witold Drogoń, „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.1” WSiP

Przedmiotowe zasady oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły.

Mariola Nowak
(podpis nauczyciela)

Dział	Zagadnienia	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
1	<p>Zasady etyki zawodowej</p> <p>Wygląd zewnętrzny i elementy wizerunku pracownika hotelu</p> <p>Autoprezentacja</p> <p>Savoir – vivre w obiekcie hotelarskim</p> <p>Ochrona danych osobowych</p> <p>Zasady prowadzenia rozmów telefonicznych</p> <p>Procedury podczas archiwizacji dokumentów</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej, -omawia wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim, - wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie, - przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy, - omawia zasady prowadzenia rozmów przez telefon, - potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia podstawowe zasady etyki zawodowej, - wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej w relacji z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami, - charakteryzuje wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim, - charakteryzuje najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie, - przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych, - prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje podstawowe zasady etyki zawodowej, - omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru), - opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu, - charakteryzuje analizę SWOT własnej osoby, - stosuje zasady kultury zachowania, - stosuje zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych, - prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji oraz obsługą gościa podczas pobytu 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia kodeks etyki zawodowej w ujęciu układów relacji, - omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru) na wybranych przykładach, - dokonuje analizę SWOT własnej osoby, - stosuje zwroty i formy grzecznościowe wymagane w obiekcie hotelarskim, - przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa, - prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem reklamacji 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia układy relacji w kodeksie etyki zawodowej na wybranych przykładach, - opisuje zasady dress code’u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, - wskazuje korzyści wynikające z inwestowania w siebie, - przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa, - prowadzi rozmowę telefoniczną zgodnie z zasadami, - stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe
2	<p>Podstawowe pojęcia związane z turystyką</p> <p>Zarys historii rozwoju turystyki</p> <p>Typologia turystów</p> <p>Motywy podróżowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik turystyczny , 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik turystyczny, 	<ul style="list-style-type: none"> - na wybranych przykładach charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje etapy rozwoju turystyki światowej, - rozróżnia rodzaje turystyki i je charakteryzuje, - określa motywy podróżowania jako czynnik stymulujący

	jako czynnik stymulujący rozwój turystyki i hotelarstwa	- rozróżnia funkcje Turystyki, - potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne	Turystyczny, - omawia funkcje turystyki	- omawia zarys historii turystyki w Polsce, - rozróżnia typy turystów	przewodnik Turystyczny, - charakteryzuje typy turystów	rozwój turystyki i hotelarstwa
3	Podstawowe pojęcia związane z hotelarstwem Kryteria podziału obiektów hotelarskich w Polsce Obiekty hotelarskie według GUS, UNWTO, ustawy o usługach turystycznych	- rozróżnia pojęcia związane z hotelarstwem, - wymienia rodzaje obiektów noclegowych zgodnie z Ustawą o Usługach Turystycznych, - potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne	- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa, - charakteryzuje obiekty hotelarskie według Ustawy o usługach turystycznych	- rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich w Polsce, rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich według GUS, UNWTO, Ustawy o usługach turystycznych	- wyjaśnia, co odróżnia obiekty hotelarskie, - rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla obiektów hotelarskich w Polsce	- omawia rodzaje obiektów noclegowych według GUS, - omawia wymagania kategoryzacyjne obiektów hotelarskich na wybranych przykładach
4	Zarys historii i rozwoju hotelarstwa na świecie Zarys historii i rozwoju hotelarstwa w Polsce Prekursorzy hotelarstwa Działalność polskich organizacji hotelarskich Działalność światowych organizacji hotelarskich i turystycznych Współczesne systemy i sieci hotelowe na świecie Współczesne systemy i	- wskazuje kierunki rozwoju hotelarstwa w Polsce, - wymienia prekursorów hotelarstwa, - wskazuje polskie organizacje hotelarskie, - wskazuje światowe organizacje turystyczne	- omawia czynniki, które wpłynęły na rozwój hotelarstwa, - omawia postacie współczesnych prekursorów hotelarstwa, - wymienia zadania jakie realizują organizacje hotelarskie, - omawia światowe organizacje turystyczne	- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące historii hotelarstwa w Polsce, - wyjaśnia, jak przebiegała "rewolucyjna podróż" Kemmonsa Wilsona, - charakteryzuje działalność organizacji hotelarskich	- rozumie hasło Hospes Hospiti Sacer, wskazuje przełożenie hasła na współczesne hotelarstwo	- wyjaśnia wpływ prekursorów: Cezar Ritz, Konrad Hilton, Kemmons Wilson na rozwój współczesnego hotelarstwa

	sieci hotelowe w Polsce					
5	<p>Pojęcia: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna</p> <p>Schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich</p> <p>Dyrekcja, kierownictwo, administracja</p> <p>Recepcja – hall hotelowy</p> <p>Służba pięter</p>	<p>- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- rozróżnia zadania administracji hotelu,</p> <p>- rozróżnia zadania działu housekeeping,</p> <p>- rozróżnia zadania działu recepcji</p>	<p>- definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- omawia zadania administracji hotelu,</p> <p>- omawia zadania działu housekeeping,</p> <p>- omawia zadania działu recepcji</p>	<p>- rozróżnia schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich,</p> <p>- rozróżnia pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- omawia zadania działu housekeeping w zależności od wielkości obiektu noclegowego</p>	<p>- omawia stanowiska działu recepcji,</p> <p>- omawia stanowiska działu administracji,</p> <p>- omawia stanowiska pionu gastronomicznego,</p> <p>- charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy,</p> <p>- charakteryzuje zespół wielofunkcyjny,</p>	<p>- charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy na wybranych przykładach,</p> <p>- charakteryzuje zespół wielofunkcyjny na wybranych przykładach</p>
6	Bezpieczeństwo i higiena pracy w obiektach hotelarskich	<p>- wymienia rodzaje badań lekarskich i szkoleń dla pracowników,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy gastronomii hotelowej,</p> <p>- wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i</p>	<p>- charakteryzuje badania lekarskie i szkolenia dla pracowników,</p> <p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom</p>	<p>- określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i</p>	<p>- omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- charakteryzuje rodzaje czynników niebezpiecznych,</p>	<p>- na wybranych przykładach omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- na wybranych przykładach charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p>

		<p>uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- rozróżnia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- charakteryzuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy,</p>	<p>szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p>	<p>- omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy na wybranych przykładach,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p>
--	--	--	--	--	---	---

Kryteria oceniania są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawianą przez nauczyciela.