

# **PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU:**

## ***PODSTAWY HOTELARSTWA***

**w roku szkolnym 2021/2022**

**dla klasy trzeciej Technikum nr 3**

**Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa ZSE/THot/422402/2019-P**

**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)

<b>Dział</b>	<b>Zagadnienia</b>	<b>dopuszczający</b>	<b>dostateczny</b>	<b>dobry</b>	<b>bardzo dobry</b>	<b>celujący</b>
1	<p>Utrwalenie wiadomości - rodzaje obiektów noclegowych</p> <p>Utrwalenie wiadomości - systemy i sieci hotelowe</p> <p>Utrwalenie wiadomości - organizacje hotelarskie i turystyczne</p> <p>Utrwalenie wiadomości - historia hotelarstwa w Polsce i na świecie</p> <p>Słownik pojęć hotelarskich</p>	<p>- rozróżnia pojęcia związane z hotelarstwem,</p> <p>- wymienia rodzaje obiektów noclegowych zgodnie z Ustawą o Usługach Turystycznych,</p> <p>- potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne,</p> <p>- wskazuje polskie organizacje hotelarskie,</p> <p>- wskazuje światowe organizacje turystyczne</p>	<p>- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa,</p> <p>- charakteryzuje obiekty hotelarskie według Ustawy o usługach turystycznych</p> <p>- omawia czynniki, które wpłynęły na rozwój hotelarstwa,</p> <p>- wymienia zadania jakie realizują organizacje hotelarskie,</p> <p>- omawia światowe organizacje turystyczne</p>	<p>- rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich w Polsce,</p> <p>- rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich według GUS, UNWTO, ustawy o usługach turystycznych,</p> <p>- charakteryzuje działalność organizacji hotelarskich w Polsce i na świecie</p>	<p>- wyjaśnia, co odróżnia obiekty hotelarskie,</p> <p>- rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla obiektów hotelarskich w Polsce,</p> <p>- wyjaśnia wpływ organizacji hotelarskich na działalność hoteli</p>	<p>- omawia rodzaje obiektów noclegowych według GUS,</p> <p>- omawia wymagania kategoryzacyjne obiektów hotelarskich na wybranych przykładach,</p> <p>- potrafi samodzielnie analizować, interpretować i wyciągać prawidłowe wnioski pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne</p>
2	<p>Pojęcie normy i jej rodzaje</p> <p>Źródła informacji dotyczących norm</p> <p>Norma międzynarodowa, europejska i krajowa</p> <p>Zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych</p> <p>Procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- rozróżnia normy,</p> <p>- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcie normy,</p> <p>- rozróżnia normy międzynarodowe, europejskie i krajowe,</p> <p>- zna przepisy o ochronie danych osobowych,</p> <p>- rozróżnia procedury podczas archiwizacji dokumentacji hotelowej,</p> <p>- wymienia kryteria rekomendacji obiektów</p>	<p>- definiuje pojęcie normy,</p> <p>- dokonuje klasyfikacji norm,</p> <p>- podaje przykłady norm krajowych i międzynarodowych,</p> <p>- omawia zakres przepisów o ochronie danych osobowych,</p> <p>- charakteryzuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji hotelowej,</p> <p>- omawia kryteria rekomendacji</p>	<p>- wymienia i charakteryzuje normy międzynarodowe, europejskie i krajowe,</p> <p>- korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm,</p> <p>- omawia zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,</p> <p>- omawia procedury podczas archiwizacji dokumentacji,</p>	<p>- wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy,</p> <p>- wskazuje symbole norm krajowych i międzynarodowych,</p> <p>- korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności,</p> <p>- potrafi przetwarzać i przysyłać dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami,</p> <p>- stosuje procedury podczas archiwizacji</p>	<p>- omawia rolę normalizacji we współczesnym hotelarstwie,</p> <p>- wskazuje symbole norm stosowanych w hotelarstwie,</p> <p>- omawia zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,</p> <p>- stosuje zasady przechowywania danych osobowych,</p> <p>- dokonuje rekomendacji</p>

<p>Rekomendacja obiektów noclegowych</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - jednostka mieszkalna</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - instalacje i urządzenia techniczne</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - zewnętrzne elementy zagospodarowania</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - funkcje, program obsługowy i użyteczność obiektu</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - usługi</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - osoby niepełnosprawne</p> <p>Działania ekologiczne w obiektach hotelarskich</p> <p>Procedura postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości</p>	<p>noclegowych, - z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z wyposażeniem jednostki mieszkalnej, - z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z instalacjami i urządzeniami technicznymi w obiekcie noclegowym, - z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z zewnętrznymi elementami zagospodarowania, - z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z funkcjami, programem obsługowym i użytecznością obiektu, - potrafi odczytać i wyszukać proste</p>	<p>obiektów noclegowych, - rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla powierzchni jednostek mieszkalnych, - rozróżnia wymagania kategoryzacyjne związane z instalacjami i urządzeniami technicznymi w obiekcie noclegowym, - omawia wybrane wymagania kategoryzacyjne związane z zewnętrznymi elementami zagospodarowania, - omawia wybrane wymagania kategoryzacyjne związane z funkcjami, programem obsługowym i użytecznością obiektu, - omawia odpowiedzialność hotelu za rzeczy pozostawione przez gościa, - rozwiązuje z</p>	<p>- wskazuje punktację stosowaną podczas rekomendacji obiektów noclegowych, - oblicza powierzchnię jednostek mieszkalnych wieloosobowych, - omawia wymagania kategoryzacyjne związane z instalacjami i urządzeniami technicznymi w obiekcie noclegowym, - omawia wymagania kategoryzacyjne związane z zewnętrznymi elementami zagospodarowania, - omawia wymagania kategoryzacyjne związane z funkcjami, programem obsługowym i użytecznością obiektu, - określa zakres odpowiedzialności hotelu za rzeczy wniesione przez gościa, - rozwiązuje samodzielnie typowe</p>	<p>dokumentacji hotelowej, - omawia kryteria rekomendacji obiektów noclegowych na przykładzie wybranego hotelu, - wskazuje powierzchnię apartamentu w oparciu o wymagania kategoryzacyjne, - omawia wymagania kategoryzacyjne dla jednostki mieszkalnej i węzła higieniczno - sanitarnego, - omawia wymagania kategoryzacyjne związane z zewnętrznymi elementami zagospodarowania, - omawia wymagania kategoryzacyjne związane z funkcjami, programem obsługowym i użytecznością obiektu, - określa wysokość stawek odszkodowania wynikających z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione przez gościa, - potrafi samodzielnie analizować, interpretować i wyciągać</p>	<p>obiektu noclegowego na wybranym przykładzie, - bezbłędnie omawia wymagania kategoryzacyjne dla jednostki mieszkalnej i węzła higieniczno - sanitarnego, - bezbłędnie wskazuje wymagania kategoryzacyjne związane z zewnętrznymi elementami zagospodarowania, - bezbłędnie omawia wymagania kategoryzacyjne związane z funkcjami, programem obsługowym i użytecznością obiektu, - określa wysokość stawek odszkodowania wynikających z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione przez gościa, - potrafi samodzielnie analizować, interpretować i wyciągać</p>
---	---	---	--	--	--

		dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe	pomocą nauczyciela typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności	zadania teoretyczne i kalkulacyjne	analizować, interpretować i wyciągać prawidłowe wnioski pracując w oparciu o źródła literatury	prawidłowe wnioski pracując w oparciu o źródła literatury
3	<p>Usługi hotelarskie - podstawowe pojęcia i definicje</p> <p>Cechy usług hotelarskich</p> <p>Podział usług hotelarskich</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - usługi hotelarskie</p> <p>Systemy zarządzania jakością usług hotelarskich</p> <p>Zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych</p> <p>Przechowywanie danych osobowych gości hotelowych zgodnie z przepisami prawa</p> <p>Procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcie usług hotelarskich według Ustawy o Usługach Turystycznych,</p> <p>- zna klasyfikację usług hotelarskich,</p> <p>- rozróżnia wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich,</p> <p>- rozróżnia systemy zarządzania jakością usług hotelarskich,</p> <p>- zna przepisy o ochronie danych osobowych,</p> <p>- rozróżnia procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- definiuje pojęcie usług hotelarskich według Ustawy o Usługach Turystycznych,</p> <p>- rozróżnia cechy usług hotelarskich,</p> <p>- charakteryzuje poszczególne rodzaje usług,</p> <p>- omawia wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich,</p> <p>- charakteryzuje systemy zarządzania jakością usług hotelarskich,</p> <p>- omawia zakres przepisów o ochronie danych osobowych,</p> <p>- charakteryzuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- rozróżnia pojęcia usług hotelarskich w oparciu o różne źródła literatury,</p> <p>- omawia cechy usług hotelarskich,</p> <p>- dokonuje podziału usług hotelarskich na konkretnych przykładach,</p> <p>- omawia wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich na wybranych przykładach,</p> <p>- wskazuje systemy zarządzania jakością usług hotelarskich,</p> <p>- omawia zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,</p> <p>- omawia procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę dotyczącą definicji usług hotelarskich do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych,</p> <p>- omawia i charakteryzuje usługi hotelarskie,</p> <p>- dobiera usługi hotelowe do potrzeb i preferencji gościa,</p> <p>- omawia systemy zarządzania jakością usług hotelarskich na wybranych przykładach,</p> <p>- potrafi przetwarzać i przesyłać dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami,</p> <p>- stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe</p>	<p>- omawia cechy usług hotelarskich na konkretnych przykładach,</p> <p>- wyjaśnia wpływ usług hotelarskich na rozwój branży hotelowej,</p> <p>- rozwiązuje skomplikowane zadania praktyczne,</p> <p>- dobiera usługi hotelowe do potrzeb i preferencji gościa,</p> <p>- omawia rekomendację jako jeden z systemów zarządzania jakością,</p> <p>- stosuje zasady przechowywania danych osobowych</p>

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