

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU:

TECHNIKA PRACY W HOTELARSTWIE

w roku szkolnym 2021/2022

dla klasy drugiej Technikum nr 3

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa ZSE/THot/422402/2020

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

Bożena Granecka – Wrzosek, Witold Drogoń, „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2” WSiP

Przedmiotowe zasady oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły.

Mariola Nowak
(podpis nauczyciela)

Dział	Zagadnienia	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
1	<p>Pojęcie jednostki mieszkalnej i jej funkcje</p> <p>Rodzaje jednostek mieszkalnych</p> <p>Wyposażenie podstawowe jednostki mieszkalnej</p> <p>Wyposażenie uzupełniające jednostki mieszkalnej</p> <p>Doposażenie jednostki mieszkalnej w elementy uzupełniające zgodnie z procedurami</p> <p>Wyposażenie jednostki mieszkalnej zgodnie z wymaganiami kategoryzacyjnymi</p> <p>Wyposażenie jednostki mieszkalnej zgodnie z wymaganiami kategoryzacyjnymi</p> <p>Wyposażenie jednostek mieszkalnych w pozostałych obiektach świadczących usługi hotelarskie</p> <p>Wyposażenie jednostek mieszkalnych dla osób</p>	<p>- z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z wyposażeniem jednostki mieszkalnej,</p> <p>- z pomocą nauczyciela omawia wymagania kategoryzacyjne związane z wyposażeniem węzła higieniczno - sanitarnego</p> <p>- z pomocą nauczyciela wyjaśnia pojęcie jednostka mieszkalna,</p> <p>- z pomocą nauczyciela wskazuje wyposażenie jednostki mieszkalnej gościa VIP,</p> <p>- wymienia pomieszczenia ogólnego użytku w hotelu</p>	<p>- rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla powierzchni jednostek mieszkalnych,</p> <p>- rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla węzła higieniczno - sanitarnego,</p> <p>- samodzielnie definiuje pojęcie jednostka mieszkalna,</p> <p>- rozróżnia jednostki mieszkalne z uwzględnieniem kryteriów podziału,</p> <p>- wymienia wyposażenie jednostki mieszkalnej gościa VIP,</p> <p>- charakteryzuje pomieszczenia ogólnego użytku w hotelu</p>	<p>- oblicza powierzchnię jednostek mieszkalnych wieloosobowych,</p> <p>- omawia wymagania kategoryzacyjne dla węzła higieniczno - sanitarnego,</p> <p>- charakteryzuje jednostki mieszkalne,</p> <p>- omawia wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostek mieszkalnych,</p> <p>- omawia wyposażenie jednostki mieszkalnej gościa VIP,</p> <p>- dobiera wyposażenie jednostki mieszkalnej węzła higieniczno - sanitarnego uwzględniając niepełnosprawność gościa</p>	<p>- wskazuje powierzchnię apartamentu w oparciu o wymagania kategoryzacyjne,</p> <p>- bezbłędnie omawia wymagania kategoryzacyjne dla węzła higieniczno - sanitarnego,</p> <p>- omawia jednostki mieszkalne z uwzględnieniem symboli,</p> <p>- na przykładach wybranych hoteli omawia wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostek mieszkalnych,</p> <p>- rozróżnia rodzaje wstawek podczas obsługi gościa VIP,</p> <p>- dobiera wyposażenie jednostki mieszkalnej węzła higieniczno - sanitarnego uwzględniając niepełnosprawność gościa</p>	<p>- bezbłędnie omawia wymagania kategoryzacyjne dla jednostki mieszkalnej węzła higieniczno - sanitarnego,</p> <p>- omawia funkcje jednostek mieszkalnych wraz z rodzajami komfortu,</p> <p>- dobiera wstawki dla gości VIP,</p> <p>- dobiera wyposażenie jednostki mieszkalnej węzła higieniczno - sanitarnego uwzględniając niepełnosprawność gościa</p>

	niepełnosprawnych Wyposażenie jednostek mieszkalnych dla VIP-a					
2	Zakres obowiązków pracowników służby pięter Dokumenty aplikacyjne pracowników służby pięter Harmonogram pracy Dokumentacja działu służby pięter Współpraca działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami	- rozróżnia zadania pracowników służby pięter, - rozróżnia dokumenty aplikacyjne pracowników służby pięter, - wskazuje zakres współpracy działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami, - rozróżnia dokumentację działu służby pięter	- omawia zadania pracowników służby pięter, - omawia rodzaje dokumentów aplikacyjnych pracowników służby pięter, - charakteryzuje zakres współpracy działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami, - omawia rodzaje dokumentów działu służby pięter	- dobiera zadania do poszczególnych stanowisk działu housekeeping, - omawia harmonogram pracy służby pięter, - omawia zakres współpracy działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami, - wypełnia dokumentację działu służby pięter	- omawia stanowiska służby pięter, - sporządza harmonogram pracy służby pięter, - sporządza CV ubiegając się na stanowisko pracownika służby pięter, - omawia zakres współpracy działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami na wybranych przykładach	- sporządza CV i list motywacyjny ubiegając się o pracę na stanowisko pracownika służby pięter, - samodzielnie analizuje, interpretuje i wyciąga prawidłowe wnioski pracując w oparciu o dokumentację działu służby pięter
3	Sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości Obsługa urządzeń do utrzymania czystości w obiekcie hotelarskim Obsługa urządzenia zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy Środki chemiczne w obiekcie hotelarskim Środki dezynfekcyjne	- rozróżnia rodzaje prac porządkowych w obiekcie hotelarskim, - rozróżnia sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości, - rozróżnia środki chemiczne stosowane w dziale housekeeping, - omawia typy plam i sposoby ich usuwania, - zna podstawowe pojęcia i definicje, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania	- wymienia rodzaje prac porządkowych w obiekcie hotelarskim, - z pomocą nauczyciela omawia sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości, - omawia środki chemiczne stosowane w pracy służby pięter	- charakteryzuje prace porządkowe w obiekcie hotelarskim, - omawia sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości, - rozróżnia oznakowania na środkach chemicznych, - omawia organizację pracy pralni hotelowej, - poprawnie stosuje przyswojone wiadomości,	- na wybranych przykładach omawia prace porządkowe w obiekcie hotelarskim, - obsługuje urządzenia do utrzymania czystości w obiekcie hotelarskim zgodnie z instrukcją, - rozróżnia środki dezynfekcyjne zgodnie z wymogami sanitarnymi, - omawia urządzenia stosowane w pralni	- dobiera właściwy rodzaj prac porządkowych do statusu jednostek mieszkalnych, - stosuje środki dezynfekcyjne zgodnie z wymogami sanitarnymi, - omawia zakres obowiązków pracowników zatrudnionych w pralni hotelowej, - potrafi analizować, interpretować i

	<p>zgodne z wymogami sanitarnymi</p> <p>Sposoby usuwania plam</p> <p>Organizacja usług pralniczych</p>		<ul style="list-style-type: none"> - usuwa plamy w zależności od ich rodzajów, - rozwiązuje z pomocą nauczyciela typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności, - zna podstawowe pojęcia, definicje, - jest aktywny na lekcji 	<ul style="list-style-type: none"> - rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i kalkulacyjne, - zna podstawowe pojęcia, definicje i wielkości przeliczeniowe 	<p>hotelowej,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazuje duże zaangażowanie na lekcji, - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych 	<p>wnioskować w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne,</p>
4	<p>Sprzątanie pokoju zajętego przez gościa</p> <p>Sprzątanie pokoju zwalnianego przez gościa</p> <p>Serwis wieczorny</p> <p>Ścielenia łóżka</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia rodzaje prac porządkowych w obiekcie hotelarskim - rozróżnia procedurę sprzątania "na czysto" i "przy gościu", - wymienia elementy serwisu wieczornego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje prace porządkowe w obiekcie hotelarskim, - wymienia etapy sprzątania zgodnie z procedurą sprzątania "na czysto" i "przy gościu", - omawia elementy serwisu wieczornego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera właściwy rodzaj prac porządkowych do statusu jednostek mieszkalnych, - wskazuje sposoby usuwania plam, - omawia elementy serwisu wieczornego w zależności od rodzaju gościa 	<ul style="list-style-type: none"> - sprząta jednostkę mieszkalną zgodnie z procedurą sprzątania "na czysto" i "przy gościu", - przygotowuje propozycję serwisu wieczornego 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje procedurę sprzątania jednostki mieszkalnej dla gościa VIP wraz z propozycją wstawek, - wskazuje oryginalne rozwiązania serwisu wieczornego
5	<p>Usługi hotelarskie - podstawowe pojęcia i definicje</p> <p>Cechy usług hotelarskich</p> <p>Podział usług hotelarskich</p> <p>Wymagania kategoryzacyjne - usługi hotelarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - z pomocą nauczyciela definiuje pojęcie usług hotelarskich według Ustawy o Usługach Turystycznych, - zna klasyfikację usług hotelarskich, - rozróżnia wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich, - rozróżnia systemy 	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje pojęcie usług hotelarskich według Ustawy o Usługach Turystycznych, - rozróżnia cechy usług hotelarskich, - charakteryzuje poszczególne rodzaje usług, 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia pojęcia usług hotelarskich w oparciu o różne źródła literatury, - omawia cechy usług hotelarskich, - dokonuje podziału usług hotelarskich na konkretnych przykładach, - omawia 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zastosować posiadaną wiedzę dotyczącą definicji usług hotelarskich do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych, - omawia i charakteryzuje usługi hotelarskie, 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia cechy usług hotelarskich na konkretnych przykładach, - wyjaśnia wpływ usług hotelarskich na rozwój branży hotelowej, - rozwiązuje skomplikowane zadania praktyczne,

	<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>zarządzania jakością usług hotelarskich,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna przepisy o ochronie danych osobowych, - rozróżnia procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich, - charakteryzuje systemy zarządzania jakością usług hotelarskich, - omawia zakres przepisów o ochronie danych osobowych, - charakteryzuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe 	<p>wymagania kategoryzacyjne usług hotelarskich na wybranych przykładach,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazuje systemy zarządzania jakością usług hotelarskich, - omawia zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych, - omawia procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera usługi hotelowe do potrzeb i preferencji gościa, - omawia systemy zarządzania jakością usług hotelarskich na wybranych przykładach, - potrafi przetwarzać i przysłać dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami, - stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera usługi hotelowe do potrzeb i preferencji gościa, - omawia rekomendację jako jeden z systemów zarządzania jakością, - stosuje zasady przechowywania danych osobowych, - potrafi analizować, interpretować i wnioskować w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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