**Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 1 HT**

Przedmiot: ORGANIZACJA IMPREZ I USŁUG TURYSTYCZNYCH

Nr programu nauczania: ZSE-TTOT-422104-2021

Nazwa programu:

Program nauczania zawodu technik organizacji turystyki po szkole podstawowej.

Podręczniki:

Turystyka. Tom V. Organizacja imprez i usług turystycznych. Podręcznik część 1. (Autorzy: Iwona Michniewicz, Maria Peć)

Turystyka. Tom V. Organizacja imprez i usług turystycznych. Podręcznik część 2. (Autorzy: Iwona Michniewicz, Maria Peć)

Nauczyciel: Jakub Prajsnar

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | Uczeń na ocenę dopuszczającą powinien:* wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania czynności zawodowych
* wymienić uregulowania prawne mające zastosowanie podczas wykonywania zadań zawodowych w turystyce
* wymienić zasady organizacji stanowiska pracy w zakresie ergonomii oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
* wymienić procedury udzielania pierwszej pomocy
* wymienić prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
* wymienić rodzaje bazy noclegowej
* wymienić elementy cyklu obsługi gościa hotelowego
* określić rodzaje środków transportu turystycznego oraz warunki przewozu
* scharakteryzować dokumenty przewozowe
* wymienić rodzaje gości korzystających z usług żywieniowych
* opisać rodzaje posiłków w gastronomii hotelowej
* wymienić rodzaje ubezpieczeń w turystyce
* wymienić rodzaje biur podróży
* odczytać schemat organizacyjny biura podróży
* opisać stanowiska pracy i strukturę biura podróży
* wymienić pracowników obsługi turystycznej
* wymienić rodzaje imprez turystycznych
* wymienić rodzaje programów imprez turystycznych
* wymienić ogólne zasady programowania imprez turystycznych
* wymienić etapy programowania
* wymienić różnice pomiędzy programem ramowym a szczegółowym
* opracować program imprezy turystycznej
* wykorzystać zasady programowania imprez turystycznych
* dostosować program imprezy do potrzeb i wymagań klientów
* czytać ze zrozumieniem branżowe materiały źródłowe
 |
| Wymagania na ocenę dostateczną | Uczeń na ocenę dostateczną powinien:* stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem biurowym i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych
* określać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanym z wykonywaniem zadań zawodowych
* wskazać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
* scharakteryzować wymagania kategoryzacyjne dotyczące obiektów hotelarskich
* określić strukturę organizacyjną obiektu hotelarskiego
* wymienić wady i zalety poszczególnych rodzajów transportu
* zastosować przepisy prawa dotyczące transportu w turystyce
* scharakteryzować przewoźników obsługujących ruch turystyczny
* wymienić potrawy kuchni regionalnych i narodowych
* wyjaśnić zasady organizacji przyjęć okolicznościowych
* opisać rodzaje ubezpieczeń turystycznych oraz dokumentów ubezpieczeniowych
* określić zakres odpowiedzialności biura za niewywiązywanie się z umów
* określić przepisy prawa dotyczące działalności biur podróży
* wskazać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania
* opisać internetowe biura podróży
* określać przyczyny zachowań ryzykownych w działalności turystycznej
* wymienić zasady doboru usług turystycznych zgodnie z potrzebami klientów
* wymienić zasady programowania imprez turystycznych na zlecenie
* wymienić zasady programowania imprez turystycznych z wolnej akwizycji
* wymienić zasady programowania imprez turystycznych dla różnych grup turystów
* wymienić zasady programowania imprez specjalistycznych
* stosować zasady programowania imprez turystycznych
* czytać ze zrozumieniem branżowe materiały źródłowe
* wykorzystać branżowe materiały źródłowe do organizowania wybranych elementów imprez turystycznych (np. programów, zamówień, ofert)
 |
| Wymagania na ocenę dobrą | Uczeń na ocenę dobrą powinien:* wymienić wewnątrzzakładowe uregulowania prawne dotyczące obiektu świadczącego usługi hotelarskie związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
* wskazywać prawa i obowiązki pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy, wynikające z przepisów prawa
* wskazywać rodzaje świadczeń z tytułu wypadku przy pracy
* określić gestorów bazy noclegowej
* określić zasady obsługi konsumenta
* scharakteryzować systemy obsługi kelnerskiej
* scharakteryzować rodzaje towarzystw ubezpieczeniowych
* zaplanować stanowiska pracy w biurze podróży
* określić sylwetkę pracownika obsługi turystycznej
* przedstawić obowiązki pracownika biura podróży
* stosować metody komunikacji werbalnej
* stosować metody komunikacji niewerbalnej
* opisać rodzaje imprez
* opisać programowanie imprez turystycznych na określonym obszarze
* wykorzystać programy komputerowe i aplikacje internetowe wspomagające programowanie imprez
* opisać procedurę wykonania programu działalności turystycznej
* wykorzystać branżowe materiały źródłowe do organizowania wybranych elementów imprez turystycznych (np. programów, zamówień, ofert)
* poprawnie stosować wiadomości i samodzielnie rozwiązywać typowe zadania zamieszczone w arkuszach egzaminacyjnych z lat ubiegłych
 |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | Uczeń na ocenę bardzo dobrą powinien:* opisać reguły korzystania z zasobów środowiska w turystyce zgodnie z zasadami ochrony środowiska
* wymienić zadania i uprawnienia instytucji oraz służb w zakresie ochrony pracy
* zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
* dokonać wyboru najkorzystniejszych ofert ubezpieczeniowych
* zorganizować prace biura podróży
* charakteryzować skutki zachowań ryzykownych w działalności turystycznej
* analizować dokumenty dotyczące odpowiedzialności prawnej
* omawiać podstawowe zasady komunikacji interpersonalnej
* analizować dokumenty dotyczące odpowiedzialności prawnej w procesie programowania imprez
* charakteryzować skutki zachowań ryzykownych w miejscu pracy
* zastosować formy współpracy biur podróży z obiektami noclegowymi
* zastosować zasady współpracy z przewoźnikami turystycznymi
* zastosować formy współpracy z zakładami gastronomicznymi
* poprawnie stosować wiadomości i samodzielnie rozwiązywać typowe zadania zamieszczone w arkuszach egzaminacyjnych z lat ubiegłych
* wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, rozwiązywać nietypowe, problemowe zadania zamieszczone w arkuszach egzaminacyjnych z lat ubiegłych
 |
| Wymagania na ocenę celującą | Uczeń na ocenę celującą powinien:* wykazać się wiedzą i umiejętnościami dotyczącymi wszystkich obowiązujących treści nauczania na ocenę bardzo dobrą oraz sprawnie posługiwać się zdobytymi wiadomościami
* wykonać czynności ratujące życie
* interpretować mowę ciała w komunikacji
* przykładnie przestrzegać norm i przepisów branżowych omawianych podczas zajęć i przedstawionych w podręcznikach
* samodzielnie organizować wybrane elementy imprez turystycznych na podstawie własnej wiedzy
* biegle posługiwać się wiadomościami w sytuacjach nowych i nietypowych, rozwiązywać nietypowe, problemowe zadania zamieszczone w arkuszach egzaminacyjnych z lat ubiegłych oraz proponować rozwiązania nietypowe
 |

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia powyższych wymagań.

Szczegółowe treści nauczania są przekazywane na bieżąco, podczas zajęć w szkole lub za pomocą powszechnie dostępnych narzędzi technologii informacyjnej. Treści te są zgodne z obowiązującymi podręcznikami wymienionymi powyżej oraz z podstawą programową.

Kryteria oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły. Ocena semestralna oraz roczna jest oceną ustaloną przez nauczyciela.