

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU
ORGANIZACJA PRACY W HOTELARSTWIE**

Dział	Poziom podstawowy P	Poziom ponadpodstawowy (P+PP)
Podstawy hotelarstwa	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące turystyki; • rozróżnić kategorie i formy turystyki; • rozróżnić kryteria klasyfikacji obiektów świadczących usługi hotelarskie; • określić rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich; • określić cechy usług hotelarskich; • wyjaśnić pojęcia: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna; • rozróżnić piony funkcjonalne w obiektach świadczących usługi hotelarskie • określić przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb obsługi gości niepełnosprawnych; 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować rodzaje turystyki; • scharakteryzować współczesne systemy i sieci hotelowe; • dokonać klasyfikacji usług hotelarskich; • określić wymagania kategoryzacyjne dotyczące zakresu usług świadczonych w obiektach hotelarskich; • scharakteryzować podstawowe i dodatkowe usługi hotelarskie; • scharakteryzować usługi hotelarskie świadczone w środkach transportu;
Organizacja pracy służby pięter	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić pojęcia: jednostka mieszkalna, węzeł higieniczno-sanitarny; • określić funkcje jednostki mieszkalnej; • określić zadania działu służby pięter; • określić strukturę organizacyjną działu służby pięter; • określić zakresy obowiązków pracowników działu służby pięter; • określić procedury postępowania z rzeczami znalezionymi oraz pozostawionymi przez gości; • określić rodzaje dokumentacji obowiązujące w dziale służby pięter; 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować rodzaje jednostek mieszkalnych; • scharakteryzować rodzaje węzłów higieniczno-sanitarnych; • scharakteryzować wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostki mieszkalnej według wymagań kategoryzacyjnych; • scharakteryzować pomieszczenia ogólnego użytku; • scharakteryzować rodzaje sprzętania w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie; • określić systemy pracy pracowników działu służby pięter; • sporządzić harmonogram pracy pracowników służby pięter;

	<ul style="list-style-type: none"> • określić zasady współpracy działu służby pięter z innymi komórkami obiektu świadczącego usługi hotelarskie; • rozróżnić rodzaje jednostek mieszkalnych; • określić rodzaje wyposażenia jednostek mieszkalnych przeznaczonych dla gości specjalnych; • określić procedury sprzątnia jednostek mieszkalnych; • dobrać sprzęt i środki utrzymania czystości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie; • określić sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w środowisku pracy – w dziale służby pięter; • ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia przy wykonywaniu zadań zawodowych na stanowiskach pracy w służbie pięter; • wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach pracy w służbie pięter; 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować czynniki niebezpieczne i szkodliwe występujące w środowisku pracy w dziale służby pięter; • wyjaśnić działanie czynników szkodliwych w środowisku pracy służby pięter na organizm człowieka; • zastosować zasady kultury osobistej; • zastosować zasady etyki zawodowej; • zaproponować sposoby rozwiązywania problemów; • dążyć wytrwale do celu; • zanalizować rezultaty działań; • respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej; • określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej • monitorować jakość wykonywanych zadań; • zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Usługi dodatkowe w hotelu	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozróżnić usługi dodatkowe; • określić rodzaje usług dodatkowych fakultatywnych; • określić sposoby prezentacji ofert usług dodatkowych; 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować usługi dodatkowe uzupełniające; • scharakteryzować usługi dodatkowe towarzyszące; • przygotować ofertę usług dodatkowych; • zastosować formy i procedury przyjmowania zamówień w zakresie usług dodatkowych; • ocenić możliwości realizacji zamówienia na usługi dodatkowe; • przestrzegać zasad organizowania usług dodatkowych zgodnie z zamówieniem;

		<ul style="list-style-type: none"> • skalkulować cenę zamówionej usługi dodatkowej; • dokonać transakcji kupna-sprzedaży usług dodatkowych; • sporządzić dokumentację dotyczącą organizowania usług dodatkowych; • przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakresie organizacji usług dodatkowych; • uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska • zastosować procedury dotyczące użytkowania instalacji i urządzeń technicznych stosowanych na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych;
--	--	--

Nauczyciel ocenia prace pisemne wg następującej skali, w zależności od stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych:

- celujący 100 %
- + bardzo dobry 97 - 99 %
- bardzo dobry 87 – 96 %
- + dobry 84 – 86 %
- dobry 74 – 83 %
- + dostateczny 71 – 73 %
- dostateczny 60 – 70 %
- + dopuszczający 57 – 59 %
- dopuszczający 46 – 56 %
- niedostateczny 45 % i poniżej

KRYTERIA OCENIANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

OCENA: CELUJĄCY (6)

Uczeń:

- bezbłędnie odpowiada na wszystkie pytania,
- wykazuje wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania,
- posiada wiadomości ze źródeł poza podręcznikowych,
- posiada umiejętności logicznego myślenia, kojarzenia faktów i zjawisk,
- proponuje rozwiązania nietypowe, rozwiązuje zadania wykraczające poza program nauczania klasy,
- swobodnie posługuje się językiem fachowym,
- posiada umiejętność poprawnego kulturalnego wystawiania się,
- samodzielnie i twórczo rozwija uzdolnienia
- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych/ został finalistą lub laureatem olimpiady lub konkursu przedmiotowego

OCENA: BARDZO DOBRY (5)

Uczeń:

- odpowiada wyczerpująco na wszystkie pytania,
- opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności z poziomu P i PP
- częściowo wykazuje wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania,
- sprawnie i samodzielnie wykorzystuje zdobyte wiadomości do rozwiązywania zadań w nowych sytuacjach,
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretycznie i praktycznie określone w programie nauczania,
 - wykorzystuje różne źródła informacji,
 - poprawnie posługuje się językiem fachowym,
 - zna i stosuje hotelarski savoir vivre

OCENA: DOBRY (4)

Uczeń:

- odpowiada poprawnie na wszystkie pytania,
- nie opanował w pełni wiadomości objętych programem nauczania (wiedza z poziomu P i niepełna z poziomu PP),
- wykazuje wiedzę i umiejętności w ograniczonym zakresie wykraczające poza program nauczania,
 - poprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami przy niewielkiej pomocy nauczyciela,
 - rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne,
 - poprawnie posługuje się językiem fachowym,

- korzysta w niewielkim stopniu ze źródeł poza podręcznikowych,
- zna i stosuje hotelarski savoir vivre

OCENA: DOSTATECZNY (3)

Uczeń:

- opanował częściowo wiadomości i umiejętności określone w programie nauczania (wiedza z poziomu P),
- odpowiada na pytania przy pomocy nauczyciela,
- w niewielkim stopniu posługuje się językiem fachowym
- rozwiązuje zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności,
- zna, ale nie korzysta z żadnych źródeł poza podręcznikowych,

OCENA: DOPUSZCZAJĄCY (2)

Uczeń:

- opanował tylko niewielkim stopniu wiadomości i umiejętności określone w programie nauczania (wiedza z poziomu P),
- odpowiada na pytania przy dużej pomocy nauczyciela,
- rozwiązuje zadania teoretyczne i praktyczne typowe o niewielkim stopniu trudności,
- nie zna i nie korzysta z żadnych źródeł poza podręcznikowych,
- posługuje się w niewielkim stopniu językiem fachowym

OCENA: NIEDOSTATECZNY (1)

Uczeń:

- nie opanował wiedzy i umiejętności objętych programem nauczania,
- nie potrafi odpowiedzieć na pytania nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie jest w stanie rozwiązać (wykonać) zadań o niewielkim stopniu trudności,
- nie zna i nie rozumie wyrażeń sformułowanych w języku fachowym, • nie zna żadnych źródeł poza podręcznikowych