

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNEZ PRZEDMIOTU:

PODSTAWY HOTELARSTWA

w roku szkolnym 2023/2024

dla klasy pierwszej Technikum nr 3

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa CKZiU-T3-THOT-422402-2023

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>	<p>- wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej,</p> <p>- omawia wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim,</p> <p>- wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie,</p> <p>- przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy,</p> <p>- omawia zasady prowadzenia rozmów przez telefon,</p> <p>- potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne.</p>	<p>- omawia podstawowe zasady etyki zawodowej,</p> <p>- wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej w relacji z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami,</p> <p>- charakteryzuje wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim,</p> <p>- charakteryzuje najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie,</p> <p>- przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,</p> <p>- prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji.</p>	<p>- charakteryzuje podstawowe zasady etyki zawodowej,</p> <p>- omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru),</p> <p>- opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu,</p> <p>- charakteryzuje analizę SWOT własnej osoby,</p> <p>- stosuje zasady kultury zachowania,</p> <p>- stosuje zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,</p> <p>- prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji oraz obsługą gościa podczas pobytu.</p>	<p>- omawia kodeks etyki zawodowej w ujęciu układów relacji,</p> <p>- omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru) na wybranych przykładach,</p> <p>- dokonuje analizę SWOT własnej osoby,</p> <p>- stosuje zwroty i formy grzecznościowe wymagane w obiekcie hotelarskim,</p> <p>- przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa,</p> <p>- prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem reklamacji.</p>	<p>- rozróżnia układy relacji w kodeksie etyki zawodowej na wybranych przykładach,</p> <p>- opisuje zasady dress code’u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- wskazuje korzyści wynikające z inwestowania w siebie,</p> <p>- przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa,</p> <p>- prowadzi rozmowę telefoniczną zgodnie z zasadami,</p> <p>- stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe.</p>
2	<p>Podstawowe pojęcia związane z turystyką</p> <p>Zarys historii rozwoju turystyki</p> <p>Typologia turystów</p> <p>Motywy podróżowania</p>	<p>- rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik turystyczny,</p>	<p>- omawia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik turystyczny,</p> <p>- omawia funkcje turystyki.</p>	<p>- charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik</p>	<p>- na wybranych przykładach charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek,</p>	<p>- wskazuje etapy rozwoju turystyki światowej,</p> <p>- rozróżnia rodzaje turystyki i je charakteryzuje,</p> <p>- określa motywy podróżowania jako czynnik stymulujący</p>

	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 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 hotelarskich	- rozróżnia pojęcia związane z hotelarstwem, - wymienia rodzaje obiektów noclegowych zgodnie z ustawą o usługach hotelarskich, - 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 hotelarskich.	- rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich w Polsce, - rozróżnia kryteria podziału obiektów hotelarskich według GUS, UNWTO, ustawy o usługach hotelarskich	- 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 sieci hotelowe w Polsce	- wskazuje kierunki rozwoju hotelarstwa w Polsce, - wymienia prekursorów hotelarstwa, - wskazuje polskie organizacje hotelarskie, - wskazuje światowe organizacje turystyczne. - wymienia współczesne systemy hotelowe w Polsce.	- omawia czynniki, które wpłynęły na rozwój hotelarstwa, - omawia postacie współczesnych prekursorów hotelarstwa, - wymienia zadania jakie realizują organizacje hotelarskie, - omawia światowe organizacje turystyczne, - wymienia współczesne systemy hotelowe w Polsce.	- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące historii hotelarstwa w Polsce, - wyjaśnia, jak przebiegała "rewolucyjna podróż" Kemmons Wilsona, - charakteryzuje działalność organizacji hotelarskich, - wymienia współczesne systemy hotelowe w Polsce i na świecie	- rozumie hasło Hospes Hospiti Sacer, - wskazuje przełożenie hasła na współczesne hotelarstwo, - omawia współczesne systemy hotelowe w Polsce i na świecie.	- wyjaśnia wpływ prekursorów: Cezar Ritz, Konrad Hilton, Kemmons Wilson na rozwój współczesnego hotelarstwa, - omawia współczesne systemy hotelowe w Polsce i na świecie na wybranych przykładach.
5	Pojęcia: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna	- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy,	- definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna,	- rozróżnia schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich,	- omawia stanowiska działu recepcji, - omawia stanowiska działu administracji, - omawia stanowiska	- charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy na wybranych przykładach,

	<p>Schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich</p> <p>Dyrekcja, kierownictwo, administracja</p> <p>Recepcja – hall hotelowy</p> <p>Służba pięt</p>	<p>komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia zadania administracji hotelu, - rozróżnia zadania działu housekeeping, - rozróżnia zadania działu recepcji. 	<p>pion funkcjonalny,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia zadania administracji hotelu, - omawia zadania działu housekeeping, - omawia zadania działu recepcji. 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, - omawia zadania działu housekeeping w zależności od wielkości obiektu noclegowego. 	<p>pionu gastronomicznego,</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy, - charakteryzuje zespół wielofunkcyjny. 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zespół wielofunkcyjny na wybranych przykładach.
6	<p>Bezpieczeństwo i higiena pracy w obiektach hotelarskich</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje badań lekarskich i szkoleń dla pracowników, - wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty, - wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięt, - wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy gastronomii hotelowej, - wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, - rozróżnia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy. 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje badania lekarskie i szkolenia dla pracowników, - charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty, - charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięt, - potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania, - omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy. 	<ul style="list-style-type: none"> - określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, - charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - charakteryzuje rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, 	<ul style="list-style-type: none"> - na wybranych przykładach omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, - na wybranych przykładach charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy na wybranych przykładach, - omawia warunki

				- charakteryzuje sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy.	- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy.	organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy.
--	--	--	--	--	--	---

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