

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNEZ PRZEDMIOTU:

PODSTAWY HOTELARSTWA

w roku szkolnym 2023/2024

dla klasy trzeciej Technikum nr 3

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa ZSE/THot/422402/2021

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

Dział	Zagadnienia	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
1	<p>Pojęcia: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna</p> <p>Schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich</p> <p>Dyrekcja, kierownictwo, administracja</p> <p>Recepcja – hall hotelowy</p> <p>Służba pięter</p>	<p>- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- rozróżnia zadania administracji hotelu,</p> <p>- rozróżnia zadania działu housekeeping,</p> <p>- rozróżnia zadania działu recepcji.</p>	<p>- definiuje pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- omawia zadania administracji hotelu,</p> <p>- omawia zadania działu housekeeping,</p> <p>- omawia zadania działu recepcji.</p>	<p>- rozróżnia schematy organizacyjne w obiektach hotelarskich,</p> <p>- rozróżnia pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,</p> <p>- omawia zadania działu housekeeping w zależności od wielkości obiektu noclegowego.</p>	<p>- omawia stanowiska działu recepcji,</p> <p>- omawia stanowiska działu administracji,</p> <p>- omawia stanowiska pionu gastronomicznego,</p> <p>- charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy,</p> <p>- charakteryzuje zespół wielofunkcyjny.</p>	<p>- charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy na wybranych przykładach,</p> <p>- charakteryzuje zespół wielofunkcyjny na wybranych przykładach.</p>
2	<p>Ergonomia stanowisk pracy w hotelarstwie</p>	<p>- potrafi z pomocą nauczyciela scharakteryzować ergonomię, wykonać proste zadania,</p>	<p>- definiuje pojęcie ergonomii,</p> <p>- pracuje w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne</p>	<p>- omawia zasady organizowania stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii,</p>	<p>- określa znaczenie ergonomii na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim,</p> <p>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania bieżących zagadnień tematycznych i problemowych</p>	<p>- wskazuje optymalne warunki pracy pod względem ergonomii i zgodności z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>
3	<p>Czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy w recepcji hotelowej</p> <p>Czynniki szkodliwe w pracy służby pięter</p> <p>Czynniki szkodliwe w gastronomicznym środowisku pracy</p> <p>Sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy</p>	<p>wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy gastronomii hotelowej,</p> <p>- wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i</p>	<p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,</p> <p>- charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed</p>	<p>- określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- omawia warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami</p>	<p>- charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy,</p> <p>- charakteryzuje rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań</p>	<p>- na wybranych przykładach omawia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,</p> <p>- na wybranych przykładach charakteryzuje warunki organizacji pracy zapewniające</p>

		uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, - rozróżnia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy	zagrożeniami występującymi w środowisku pracy, - omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy	występującymi w środowisku pracy, - wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
4	Pojęcie recepcji Służba parterowa w obiekcie hotelarskim Stanowiska pracy recepcji Goście hotelowi Zasady zachowania w obiekcie noclegowym - hotelowy savoir - vivre Dokumentacja recepcji hotelowej	- z pomocą nauczyciela definiuje pojęcie recepcji, - rozróżnia stanowiska występujące w recepcji hotelowej i służbie parterowej, - rozróżnia typy gości hotelowych, - rozróżnia dokumentację recepcji hotelowej	- samodzielnie wyjaśnia pojęcie recepcji, - z pomocą nauczyciela charakteryzuje stanowiska występujące w recepcji hotelowej i służbie parterowej, - charakteryzuje budowę dokumentacji recepcji hotelowej	- wymienia zadania recepcji, - charakteryzuje stanowiska występujące w recepcji hotelowej i służbie parterowej, - charakteryzuje typy gości hotelowych, - omawia zasady zachowania gości w obiekcie noclegowym, - wypełnia dokumentację hotelową	- charakteryzuje zadania recepcji na wybranych przykładach, - wskazuje sposoby postępowania z gościem hotelowym w zależności od typu gościa, - stosuje hotelowy savoir - vivre, - bezbłędnie wypełnia dokumentację recepcji hotelowej	- na wybranych przykładach hoteli omawia zadania recepcji, - samodzielnie analizuje, interpretuje sposoby postępowania z gościem hotelowym, - wystawia fakturę VAT za usługi hotelowe
5.	Rola rezydenta Zasady rekrutacji rezydenta Serwis lotniskowy przylotowy Serwis hotelowy Serwis lotniskowy wylotowy	- omawia rolę rezydenta podczas obsługi turystów	- wymienia elementy serwisu lotniskowego przylotowego, - wymienia elementy serwisu hotelowego, - wymienia elementy serwisu lotniskowego wylotowego	- charakteryzuje serwis lotniskowy przylotowy, - charakteryzuje elementy serwisu hotelowego, - charakteryzuje elementy serwisu lotniskowego wylotowego	- wskazuje zasady rekrutacji rezydenta, - przeprowadza serwis lotniskowy przylotowy, - sprzedaje wycieczki turystyczne	- przeprowadza rozmowę z gośćmi hotelowymi, - dobiera wycieczki w zależności od potrzeb gości

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