WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU

**Organizacja usług dodatkowych w hotelu**

w roku szkolnym **2024/2025**

dla klasy1 HOT Technikum nr 3

w zawodzie : **TECHNIK HOTELARSTWA**

nr programu: **422402**

Nauczyciel: **mgr Aleksandra Guzera**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który** |
| * Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności niezbędnych do dalszej nauki danego przedmiotu, ponadto:
* nie bierze aktywnego udziału w zajęciach,
* nie rozumie podstawowych pojęć i terminów zwizanych ze świadczeniem usług dodatkowych w hotelu
* nie potrafi samodzielnie rozwiązać zadań i problemów o niewielkim stopniu trudności,
* nie uczestniczy w dyskusjach i nie bierze udziału w zajęciach lekcyjnych,
* nie potrafi samodzielnie wykonywać podstawowych ćwiczeń praktycznych w zakresie świadczenia usług dodatkowych,
* nie przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych
 | * Uczeń opanował wiadomości i umiejętności, które są konieczne, aby mógł kontynuować naukę. Braki w opanowaniu obowiązkowych treści z podstawy programowej nie uniemożliwiają uzyskania przez ucznia podstawowych wiadomości w następnej klasie lub semestrze. Uczeń może mieć trudności z całościowym opanowaniem podstawy programowej, potrafi sobie przyswoić materiał jedynie działami programu w pewnych okresach czasowych tzn.:

- zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć,- analizuje i rozwiązuje nawet łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych,- zadania rozwiązuje długo, niestarannie,- bardzo często popełnia błędy,- nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,- rzadko bierze aktywny udział w zajęciach,- wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu świadczenia usług dodatkowych jest niepełna i powierzchowna,- ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, ćwiczenia praktyczne wykonuje z pomocą nauczyciela,- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. | - zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań,- przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią dot. świadczenia usług dodatkowych w hotelu- czasami samodzielnie analizuje zadania o wyższym poziomie trudności,- najczęściej rozwiązuje zadania przy niewielkiej pomocy nauczyciela,- zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,- ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych,- popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, świadczenia usług dodatkowych - samodzielnie rozwiązuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, odtwarza wiadomości bez szerszej wiedzy,- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. | - wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu świadczenia usług dodatkowych w hotelu- sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,- logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania,- potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań praktycznych,- przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów,- potrafi znaleźć błąd w swoim rozumowaniu,- sporadycznie zdarza mu się nieprzygotowanie do zajęć,- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, poprawnie wykorzystuje zdobytą wiedzę,- prawidłowo dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelowego do typu i rodzaju hotelu,- prawidłowo sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczenie usług dodatkowych - sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia obsługi klienta,- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. | - wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu,- rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy związane ze świadczeniem usług dodatkowych- sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,- jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, - samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,- problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy,- rzadko popełnia błędy,- jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,- posługuje się wyrażeniami fachowymi stosowanymi hotelarstwie dot. świadczenia usług dodatkowych - udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne,- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. | - wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotem,- samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,- samodzielnie rozwija własne zdolności, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami,- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania,- zadania rozwiązuje w sposób oryginalny,- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,- wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą w kraju i za granicą,- korzysta literatury fachowej,- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych. |

**Kryteria oceniania z przedmiotu Organizacja usług dodatkowych w hotelu są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawioną przez nauczyciela**