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**