#

#  Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Dąbrowie Górniczej

#

 WYMAGANIA EDUKACYJNEZ PRZEDMIOTU:

***PODSTAWY HOTELARSTWA***

w roku szkolnym 2024/2025

# dla klasy pierwszej Technikum nr 3

# Nauczyciel uczący – Małgorzata Kopczyńska

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział** | **Zagadnienia** | **dopuszczający** | **dostateczny** | **dobry** | **bardzo dobry** | **celujący** |
| 1 | Zasady etyki zawodowej | * wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej,
* omawia wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim,
* wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie,
* przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy,
* omawia zasady prowadzenia rozmów przez telefon,
* potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne.
 | * omawia podstawowe zasady etyki zawodowej,
* wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej w relacji z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami,
* charakteryzuje wymagany ubiór na różnych stanowiskach w obiekcie hotelarskim,
* charakteryzuje najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie,
* przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,
* prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji.
 | * charakteryzuje podstawowe zasady etyki zawodowej,
* omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru),
* opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu,
* charakteryzuje analizę SWOT własnej osoby,
* stosuje zasady kultury zachowania,
* stosuje zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych,
* prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem rezerwacji oraz obsługą gościa

podczas pobytu. | * omawia kodeks etyki zawodowej w ujęciu układów relacji,
* omawia sylwetkę wzorowego hotelarza (wygląd zewnętrzny, cechy charakteru) na wybranych przykładach,
* dokonuje analizę SWOT własnej osoby,
* stosuje zwroty i formy grzecznościowe wymagane w obiekcie hotelarskim,
* przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa,
* prowadzi rozmowę przez telefon związaną z przyjęciem reklamacji.
 | * rozróżnia układy relacji w kodeksie etyki zawodowej na wybranych przykładach,
* opisuje zasady dress code’u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
* wskazuje korzyści wynikające z inwestowania w siebie,
* przechowuje dane osobowe gości zgodnie z przepisami prawa,
* prowadzi rozmowę telefoniczną zgodnie z zasadami,
* stosuje procedury podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe.
 |
|  | Wygląd zewnętrzny i elementy wizerunku pracownika hotelu |
|  | Autoprezentacja |
|  | Savoir – vivre w obiekcie hotelarskim |
|  | Ochrona danych osobowych |
|  | Zasady prowadzenia rozmów telefonicznych |
|  | Procedury podczas archiwizacji dokumentów |
| 2 | Podstawowe pojęcia związane z turystykąZarys historii rozwoju turystykiTypologia turystów Motywy podróżowania | - rozróżnia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek,przewodnik turystyczny, | * omawia podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek, przewodnik turystyczny,
* omawia funkcje turystyki.
 | - charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna, pilot wycieczek,przewodnik | - na wybranych przykładach charakteryzuje podstawowe pojęcia dotyczące turystyki tj. turystyka, turysta, organizator turystyki, impreza turystyczna,pilot wycieczek, | * wskazuje etapy rozwoju turystyki światowej,
* rozróżnia rodzaje turystyki i je charakteryzuje,
* określa motywy

podróżowania jako czynnik stymulujący |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 hotelarstwemKryteria podziału obiektów hotelarskich w PolsceObiekty 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 hotelarskichw 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 świecieZarys historii i rozwoju hotelarstwa w PolscePrekursorzy hotelarstwaDziałalność polskich organizacji hotelarskich | * 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” Kemmonsa 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. |
|  | Działalność światowych organizacji hotelarskich i turystycznych |  |  |
|  | Współczesne systemy i sieci hotelowe na świecie |  |  |
|  | Współczesne systemy i sieci hotelowe w Polsce |  |  |
| 5 | Pojęcia: stanowisko pracy, | - z pomocą nauczyciela | - definiuje pojęcia | - rozróżnia | - omawia stanowiska | - charakteryzuje zespół |
|  | komórka organizacyjna, | definiuje pojęcia | związane ze strukturą | schematy | działu recepcji, | rekreacyjno – |
|  | pion funkcjonalny, | związane ze strukturą | organizacyjną: | organizacyjne w | - omawia stanowiska | wypoczynkowy na |
|  | struktura organizacyjna | organizacyjną: | stanowisko pracy, | obiektach | działu administracji, | wybranych |
|  |  | stanowisko pracy, | komórka organizacyjna, | hotelarskich, | - omawia stanowiska | przykładach, |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Schematy organizacyjne w obiektach hotelarskichDyrekcja, kierownictwo, administracjaRecepcja – hall hotelowy Służba pięter | komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,* rozróżnia zadania administracji hotelu,
* rozróżnia zadania działu housekeeping,
* rozróżnia zadania działu recepcji.
 | pion funkcjonalny,* omawia zadania administracji hotelu,
* omawia zadania działu housekeeping,
* omawia zadania działu recepcji.
 | * rozróżnia pojęcia związane ze strukturą organizacyjną: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny,
* omawia zadania działu housekeeping w zależności od wielkości obiektu

noclegowego. | pionu gastronomicznego,* charakteryzuje zespół rekreacyjno – wypoczynkowy,
* charakteryzuje zespół wielofunkcyjny.
 | - charakteryzuje zespół wielofunkcyjny na wybranych przykładach. |
| 6 | Bezpieczeństwo i higiena pracy w obiektach hotelarskich | * wymienia rodzaje badań lekarskich i szkoleń dla pracowników,
* wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,
* wymienia czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,
* 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.
 | * charakteryzuje badania lekarskie i szkolenia dla pracowników,
* charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy recepcjonisty,
* charakteryzuje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy służby pięter,
* 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.
 | * 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, | * 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, | * 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.