

WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I
ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: technik hotelarstwa

Przedmiot: Podstawy hotelarstwa i turystyki

Klasa 2.

Ocena	Nazwa działu / wymagania
Usługi hotelarskie	
Dopuszczający	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienia podstawowe rodzaje usług w hotelarstwie • potrafi dokonać podziału usług • wymienia usługi podstawowe i dodatkowe • z pomocą nauczyciela potrafi dopasować ofertę usług do wybranego hotelu
Dostateczny	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zna i potrafi przedstawić podstawowe rodzaje usług hotelarskich • rozróżnia rodzaje usług dodatkowych w obiektach noclegowych i hotelarskich • wymienia usługi hotelarskie w środkach transportu • potrafi podzielić usługi dodatkowe
Dobry	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia różnice w rodzajach i formach usług dodatkowych w różnych obiektach noclegowych i hotelarskich • określa zakres usług dodatkowych zgodnie ze standardem obiektu • dopasowuje zakres usług dodatkowych do rodzaju i kategorii obiektu hotelarskiego
Bardzo dobry	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • uzasadnia znaczenie stosowania szerokiego wachlarza usług podstawowych i dodatkowych w określonym hotelu • porównuje i ocenia oferty usług w obiektach o różnym standardzie • określa znaczenie oferty usługowej dla atrakcyjności obiektu

	hotelarskiego
Celujący	<p><u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny • doskonale organizuje swoją pracę • kieruje pracą grupy uczniów • prezentuje wyniki pracy grupy • Wykorzystując posiadaną wiedzę poszukuje innych rozwiązań problemów w różnych źródłach informacji
Standaryzacja obiektów hotelarskich	
Dopuszczający	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zna podstawowe pojęcia z zakresu standaryzacji obiektów hotelarskich • wymienia rodzaje kategorii obiektów hotelarskich • rozpoznaje symbole stosowane do oznaczania kategorii obiektów hotelarskich • zna metody oceniania jakości usług hotelarskich • zna pojęcie regulaminu hotelowego
Dostateczny	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcia z zakresu standaryzacji obiektów hotelarskich • określa, kto zajmuje się nadawaniem kategorii • rozróżnia obiekty podlegające kategoryzacji i niepodlegające jej • rozpoznaje rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich • charakteryzuje metody oceniania usług hotelarskich • zna zapisy regulaminu hotelowego
Dobry	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • klasyfikuje obiekty hotelarskie wg różnych kryteriów • określa zakres działania organizacji przeprowadzających standaryzację i kategoryzację obiektów hotelarskich • wyjaśnia pojęcia z zakresu standaryzacji obiektów hotelarskich • analizuje wymagania kategoryzacyjne dla różnych obiektów hotelarskich • uzasadnia znaczenie regulaminu hotelowego
Bardzo dobry	<u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u>

	<ul style="list-style-type: none"> • porównuje cechy systemów hotelowych, sieci hoteli, grupy markowej • uzasadnia celowość kategoryzacji zakładów hotelarskich • określa skutki kategoryzacji • przeprowadza symulację postępowania kategoryzacyjnego i rekomendacyjnego obiektu hotelarskiego • ocenia znaczenie rekomendacji dla zakładów hotelarskich • opracowuje regulamin hotelowy
Celujący	<p><u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny • doskonale organizuje swoją pracę • kieruje pracą grupy uczniów • prezentuje wyniki pracy grupy • rozwija swoje zainteresowania związane z hotelarstwem poszukując dodatkowych źródeł informacji branżowych
Zarządzanie obiektem hotelarskim	
Dopuszczający	<p><u>Uczeń</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zna pojęcia z zakresu organizacji obiektu hotelarskiego: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna • wymienia wyposażenie pionów funkcjonalnych • wymienia rodzaje umów stosowanych w hotelarstwie • wskazuje rodzaje jednostek mieszkalnych - specjalnych • zna pojęcia: promocji, reklamy • wymienia rodzaje reklamy stosowane w hotelu
Dostateczny	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia pojęcia z zakresu organizacji obiektu hotelarskiego: stanowisko pracy, komórka organizacyjna, pion funkcjonalny, struktura organizacyjna • charakteryzuje wyposażenie pionów funkcjonalnych • rozróżnia umowy stosowane w hotelarstwie • uzasadnia zastosowanie specjalnego wyposażenia jednostek mieszkalnych • opisuje stosowane w hotelach rodzaje promocji i reklamy
Dobry	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje typy schematów organizacyjnych w hotelu • charakteryzuje style kierowania i metody zarządzania hotelem • rozróżnia pionów funkcjonalne w obiektach świadczących usługi

	<p>hotelarskie</p> <ul style="list-style-type: none"> • określa minimalne wymagania kategoryzacyjne dotyczące wyposażenia pionów funkcjonalnych • określa przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb obsługi gości niepełnosprawnych • zna i rozróżnia rodzaje umów stosowanych w hotelarstwie • charakteryzuje różne umowy stosowane w hotelarstwie
Bardzo dobry	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • planuje schematy organizacyjne obiektów hotelarskich • wybiera i uzasadnia zastosowanie metod zarządzania i kierowania obiektem hotelarskim • planuje wyposażenie pionów funkcjonalnych • projektuje wyposażenie jednostek mieszkalnych specjalnych • ocenia przydatność różnych umów stosowanych w hotelarstwie
Celujący	<p><u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny • doskonale organizuje swoją pracę • kieruje pracą grupy uczniów • prezentuje wyniki pracy grupy • rozwija swoje zainteresowania związane z hotelarstwem poszukując dodatkowych źródeł informacji branżowych