

## ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W KIELCACH

### WYMAGANIA EDUKACYJNE

z uwzględnieniem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji ujętych w podstawie programowej niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

### PODSTAWY HOTELARSTWA kształcenie teoretyczne KLASA 1

TECHNIK HOTELARSTWA	SYMBOL CYFROWY ZAWODU 422402	KWALIFIKACJA I <b>HGT.03.</b> <b>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</b>	Liczba godzin: 60	Klasa I – 60 godzin
LITERATURA	1. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT. 03. Podręcznik do nauki zawodu Technik hotelarstwa, Część 1, 2 Wydawnictwo WSiP (Reforma 2019) Autorzy: Witold Drogoń, Bożena Granecka - Wrzosek			

**A. WYMAGANIA EDUKACYJNE Z UWZGLĘDNIENIEM EFEKTÓW KSZTAŁCENIA I KRYTERIÓW WERYFIKACJI UJĘTYCH W PODSTAWIE PROGRAMOWEJ NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH Z OBOWIĄZKOWYCH ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH**

<b>1. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki</b>	
Dopuszczający	<p>Uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie co to jest turystyka i ruch turystyczny,</li> <li>- wymienia podstawowe funkcje turystyki,</li> <li>- wie kto to jest turysta a kto odwiedzający,</li> <li>- zna motywy podróżowania ludzi,</li> <li>- przestrzega zasad kultury osobistej i higieny własnej,</li> </ul> <p><b>Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</b></p>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi podać przykład definicji dot. turystyki i turysty,</li> <li>- zna funkcje i dysfunkcje turystyki,</li> <li>- omawia podstawowe motywy podróżowania i podaje przykłady,</li> <li>- wie gdzie powstały pierwsze hotele na świecie,</li> <li>- rozumie znaczenie historii hotelarstwa na świecie i w Polsce.</li> </ul>
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi omówić i podać przykład prekursorów światowego hotelarstwa ,</li> <li>- zna cechy dobrego hotelarza,</li> <li>- omawia swoje predyspozycje zawodowe jako hotelarza,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna system organizacji pracy pracowników w hotelu,</li> <li>- wie .co to dress code w hotelarstwie.</li> </ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i podaje przykłady cech pracownika hotelu i gastronomii,</li> <li>- potrafi wymienić i omówić wymagane cechy i umiejętności hotelarza,</li> <li>- zna wszystkie stanowiska pracy w hotelu i omawia ich obowiązki,</li> <li>- zna rodzaje systemów organizacji pracy pracowników w obiektach hotelarskich,</li> <li>- zna i potrafi zastosować zasady savoir vivre w hotelarstwie</li> <li>- omawia na czym polega współpraca z zespołem oraz innymi działami m.in. z recepcją i serwisem technicznym.</li> </ul>
Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i tworzy przykładowe struktury organizacyjne w obiektach hotelarskich o różnym standardzie,</li> <li>- wymienia i szczegółowo omawia cechy i zadania dobrego hotelarza ,</li> <li>- wymienia, opisuje obowiązki, umiejętności, kompetencje i wymagania kwalifikacyjne pracowników hotelu, zgodnie z zasadami dress code i savoir vivre,</li> <li>- omawia rodzaje systemów organizacji pracy pracowników w obiektach hotelarskich, podaje wady i zalety.</li> <li>- wykazuje konieczność współpracy pracowników między działami w obiektach hotelarskich,</li> <li>- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i jest aktywny na lekcji,</li> <li>- wykonuje zadania dodatkowe, samodzielnie doskonali swoje umiejętności i poszukuje informacji.</li> </ul>

## 2. Kategoryzacja i klasyfikacja obiektów hotelarskich w Polsce

Dopuszczający	<p>Na ocenę dopuszczającą uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna podstawowe pojęcia i funkcje dotyczące kategoryzacji,</li> <li>- zna oznakowanie gwiazdkami obiektów hotelarskich</li> </ul>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna rodzaje i podstawowe obiekty, w których świadczone są usługi noclegowe,</li> <li>- wie o dostosowaniu jednostki mieszkalnej do potrzeb gości z niepełnosprawnościami,</li> <li>- rozumie potrzebę utrzymania odpowiedniej kategorii obiektu hotelarskiego dla komfortu gościa.</li> </ul> <p>Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</p>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pojęcia i podstawowe funkcje kategoryzacji obiektów noclegowych w Polsce,</li> <li>- wymienia najważniejsze cele klasyfikacji obiektów noclegowych.</li> <li>- zna różne rodzaje jednostek mieszkalnych i potrafi je wskazać na ilustracji,</li> <li>- wymienia podstawowe i uzupełniające usługi oraz wyposażenie pokoju i łazienki w obiektach hotelarskich,</li> <li>- potrafi wskazać wyposażenie jednostki mieszkalnej dla gości z niepełnosprawnościami.</li> </ul>
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pojęcia dotyczące klasyfikacji i kategoryzacji oraz omawia jej funkcje,</li> <li>- omawia różne rodzaje jednostek mieszkalnych w skategoryzowanych obiektach noclegowych,</li> <li>- wymienia podstawowe i uzupełniające usługi zgodne z kategoryzacją w obiektach hotelarskich,</li> <li>- potrafi wskazać wyposażenie jednostki mieszkalnej dla gości z niepełnosprawnościami.</li> </ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje wymagania kategoryzacyjne dotyczące minimalnej powierzchni pokoi o różnym standardzie,</li> <li>- omawia dokładnie podstawowe i uzupełniające wyposażenie pokoju i łazienki w obiektach hotelarskich,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje wymagania kategoryzacyjne dotyczące wyposażenia podstawowego i uzupełniającego pokoi hotelowych,</li> <li>- wymienia elementy dostosowania wyposażenia jednostki mieszkalnej dla gości z niepełnosprawnościami.</li> </ul>
Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługuje się zdobytą wiedzą i umiejętnościami,</li> <li>- doskonale opanował pojęcia związane z klasyfikacją i kategoryzacją obiektów noclegowych,</li> <li>- potrafi zaprojektować usługi i wyposażenie hotelu zgodne ze standardem danego obiektu,</li> <li>- wykazuje się samodzielnością, inicjatywą, odpowiedzialnością i kreatywnością w rozwiązywaniu problemów.</li> <li>- jest aktywny na lekcji, wykonuje zadania dodatkowe, samodzielnie doskonali swoje umiejętności.</li> <li>- prezentuje postawę profesjonalną, zgodną z etyką zawodu hotelarza.</li> </ul>
<b>3. Systemy hotelowe w Polsce i na świecie</b>	
Dopuszczający	<p>Na ocenę dopuszczającą uczeń z pomocą nauczyciela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna co najmniej kilka hoteli sieciowych ( wymienia nazwy)</li> <li>- z pomocą nauczyciela podaje definicje systemów hotelowych i sieci hotelowych.</li> </ul> <p>Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</p>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje ogólne zasady przystąpienia hotelu do danej sieci,</li> <li>- wymienia rodzaje systemów i łańcuchów hotelowych najbardziej znanych na świecie,</li> <li>- wskazuje kilka hoteli sieciowych, które działają w Polsce</li> <li>- rozpoznaje piktogramy hoteli sieciowych oraz logo.</li> <li>- wie jakie zasady i wymagania stawiają hotele sieciowe swoim pracownikom,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady wykonywania prostych czynności związanych z rezerwacjami noclegów w hotelach sieciowych.</li> </ul>
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera odpowiednie rodzaje obiektów hotelarskich dla konkretnej grupy gości,</li> <li>- zna zasady przygotowania się obiektów do audytu sieci, który sprawdza jakość i standardy obsługi,</li> <li>- rozpoznaje sytuacje wymagające zgłoszenia (np. uszkodzenie sprzętu, brak firmowych, z logiem hotelu, środków czystości, braki w wyposażeniu pokoi hotelowych),</li> <li>- opisuje krok po kroku sposób przyjmowania gości do hoteli sieciowych ( procedury obsługi gości).</li> <li>- potrafi prawidłowo wypełnić prostą dokumentację (np. kartę kontroli pokoi w hotelu sieciowym).</li> <li>- działa zgodnie z zasadami higieny osobistej i sanitarnymi.</li> <li>- poprawnie stosuje zasady sortowania odpadów i dba o ochronę środowiska.</li> <li>- minimalizuje ilości odpadów i oszczędnie gospodaruje wodą – zna procedury postępowania w takich przypadkach</li> </ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera i stosuje środki czystości zgodnie z ich przeznaczeniem oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa (czyta etykiety, stosuje odzież ochronną, zabezpiecza miejsce pracy),</li> <li>- szczegółowo opisuje standardy czystości i procedury sprzątnięcia w różnych częściach obiektu (pokoje, łazienki, ciągi komunikacyjne, części wspólne, zaplecze),</li> <li>- zna formy organizacyjno-prawne czyli powiązania hoteli sieciowych z sobą,</li> <li>- potrafi dokonać analizy przyczyny nieprawidłowości w komunikacji pomiędzy hotelami sieciowymi,</li> <li>- potrafi sporządzać dokumentację dot. respektowania zasad ochrony środowiska ( napisać procedury oszczędzania wody, energii elektrycznej, itp.),</li> </ul>

	- zna zasady przestrzegania procedur postępowania w przypadku awarii systemu sieciowego w hotelach danej grupy czy systemu hotelowego
Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proponuje działania podnoszące jakość usług porządkowych (wprowadzenie oznaczeń ekologicznych, szkoleń dla personelu),</li> <li>- wie jak przeprowadzać ocenę jakości wykonanej usługi sprzątkowania (audyt wewnętrzny, kontrola standardów),</li> <li>- omawia nowoczesne, ekologiczne technologie stosowane w utrzymaniu czystości w hotelarstwie (ozonowanie, odkurzacze parowe, roboty sprzątkujące).</li> <li>- zna zasady zrównoważonego rozwoju (ekologiczne środki czystości, oszczędność wody i energii),</li> <li>- wie jak przygotować obiekt do kontroli sanitarnej lub audytu wewnętrznego w zakresie czystości,</li> <li>- samodzielnie i twórczo rozwija swoje zainteresowania,</li> <li>- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami używając terminologii fachowej, oraz proponuje rozwiązania nietypowe.</li> </ul>

<b>Kryteria oceniania z według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych</b>	
Ocena	Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych
<b>NIEDOSTATECZNY</b>	<b>0 % - 29 %</b>
<b>DOPUSZCZAJĄCY</b>	<b>30 % - 49 %</b>
<b>DOSTATECZNY</b>	<b>50 % - 69 %</b>
<b>DOBRY</b>	<b>70 % - 89 %</b>
<b>BARDZO DOBRY</b>	<b>90 % - 95 %</b>

<b>CELUJĄCY</b>	<b>96 %- 100 %</b>
-----------------	--------------------

Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu : **PODSTAWY HOTELARSTWA**

<b>Niedostateczny</b>	<p>Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi przedstawić wyników swojej pracy w formie pisemnej i ustnej,</li> <li>- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania,</li> <li>-notorycznie nie przygotowuje się do lekcji, nie wykonuje ćwiczeń</li> <li>-odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki,</li> <li>-nie przestrzega przepisów bhp i ppoż na zajęciach,</li> <li>-opuszcza zajęcia</li> </ul>
<b>Dopuszczający</b>	<p>Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej</li> <li>-przestrzega przepisy bhp i ppoż</li> <li>-ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności</li> <li>-na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało estetycznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, a mimo to popełnia wiele pomyłek</li> <li>-nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń</li> </ul>
<b>Dostateczny</b>	<p>Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,</li> <li>-wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej</li> <li>-wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów</li> <li>-przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny</li> <li>-pracuje tylko w grupie, jest mało staranny</li> <li>-nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń</li> </ul>
<b>Dobry</b>	<p>Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wykonuje samodzielnie ćwiczenie</li> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności</li> <li>-poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia</li> <li>-samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania</li> <li>-popęnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka</li> <li>-ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami</li> </ul>
<b>Bardzo dobry</b>	<p>Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania</li> <li>-potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych</li> <li>-osiąga minimum wymaganej wydajności</li> <li>-prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie</li> <li>-sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski</li> <li>-wykonuje ćwiczenia bardzo starannie</li> <li>-estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy</li> <li>-sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń</li> </ul>

	-biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń
<b>Celujący</b>	Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który: -ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową; zna literaturę zawodową, potrafi zastosować wiedzę w różnych sytuacjach problemowych -przestrzega przepisów bhp i ppoż -samodzielnie rozwija swoje zainteresowanie , -startuje z sukcesami w konkursach i olimpiadach -jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną -uczeń doskonale wykonuje zadania -wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski

#### A. SPOSOBY SPRAWDZANIA WIEDZY :

- Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia polega na rozpoznaniu przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych wynikających z podstawy programowej i realizowanych w szkole programów nauczania uwzględniających tę podstawę.
- Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się zgodnie z zasadami wewnątrzszkolnego systemu oceniania. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna dotyczyć przede wszystkim poziomu opanowania umiejętności określonych efektami kształcenia opisanymi w podstawie programowej kształcenia zawodowego z uwzględnieniem kryteriów weryfikacji. Wszystkie oceny obligatoryjnie są jawne dla ucznia i jego rodziców (opiekunów prawnych).
- Kontrola i ocena osiągnięć uczniów może być dokonywana za pomocą:
  - obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania zadań,
  - testów wiedzy,
  - testów umiejętności praktycznych,
  - ankiety samooceny uczniowskiej.

-Sprawdzenie osiągnięć edukacyjnych uczących się powinno być dokonywane poprzez ocenę wykonanych ćwiczeń, projektów, ukierunkowaną obserwację czynności wykonywanych przez uczniów.

-W trakcie kontroli i oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na praktyczne zastosowanie opanowanej wiedzy i umiejętności, jakość wykonania zadań, posługiwanie się poprawną terminologią.

-W procesie kontroli i oceny należy zwracać uwagę na opanowanie przez uczniów-umiejętności sporządzania pism i dokumentów, brać pod uwagę zarówno ich poprawność merytoryczną, jak i formę sporządzania.

-W końcowej ocenie pracy uczniów należy uwzględniać poprawność i jakość wykonania zadań, wyniki stosowanych osiągnięć testów wiedzy i umiejętności praktycznych oraz stosunek uczniów do wykonywania ćwiczeń, aktywność, zaangażowanie, wytrwałość w wykonywaniu zadań.

#### **Indywidualizacja pracy z uczniem:**

-Należy każdorazowo dostosować warunki, środki, metody i formy nauczania do indywidualnych potrzeb i możliwości ucznia.

Nauczyciel realizujący program działu powinien:

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości i potrzeb uczniów,
- planować zadania do wykonania przez uczniów z uwzględnieniem ich zainteresowań,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

#### **Uczeń zdolny otrzymuje:**

dotatkowe zadania dostosowane do jego potrzeb i możliwości,

adresy stron WWW, które zawierają informacje poszerzające tematykę zajęć.

Ponadto:

Uczniowi zdolnemu można przydzielić rolę asystenta nauczyciela, umożliwić prowadzenie wybranego fragmentu lub całej lekcji oraz motywować do brania udziału w konkursach i olimpiadach.

**Uczeń z dysfunkcją** – według zaleceń poradni psychologiczno-pedagogiczne.

## **B. TRYB UZYSKIWANIA OCENY WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA**

Uzyskanie wyższych niż przewidywane rocznych ocen klasyfikacyjnych jest możliwe dla każdego ucznia, który wyrazi taką chęć i odbywa się w drodze rozmowy ucznia z nauczycielem nad poziomem spełnienia przez ucznia kryteriów na ocenę przewidywaną i wyższą, która może być uzupełniona wykonaniem przez ucznia wskazanych przez nauczyciela zadań. Ustalamy ocenę przewidywaną (nie tylko niedostateczną) dla każdego ucznia.

Wymagania edukacyjne zostały przygotowane zgodnie ze Statutem ZSE w Kielcach.