

**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

**PRACOWNIA OBSŁUGI INFORMATYCZNEJ W HOTELARSTWIE**  
kształcenie praktyczne

**KLASA 4**

TECHNIK HOTELARSTWA	Symbol cyfrowy zawodu: 422402	Kwalifikacja II - <b>HGT.06</b> Realizacja usług w recepcji	Liczba godzin: 120	Klasa 3: 60 godzin (2 godziny tygodniowo) <b>Klasa 4: 60 godzin (2 godziny tygodniowo)</b>
------------------------	--	--	--------------------	---

LITERATURA:	Stasiak A., Milewska M. „Obsługa informatyczna w hotelarstwie”, WSiP, 2019.
-------------	---

**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>4. Programy wykorzystywane w dziale gastronomii</b>	
Dopuszczający	Na ocenę dopuszczającą uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymieniać specjalistyczne programy stosowane w dziale gastronomii</li> <li>- wymienia funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w gastronomii hotelowej</li> <li>- stosuje programy komputerowe do obsługi gości w dziale gastronomii</li> </ul>
Dostateczny	Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi odnajdywać informacje na temat programów komputerowych stosowanych w gastronomii na stronach internetowych</li> <li>- umie objaśniać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w dziale gastronomii</li> <li>- dokonuje porównania różnych programów stosowanych w gastronomii hotelowej</li> <li>- stosuje programy komputerowe do obsługi rachunku gościa</li> </ul>
Dobry	Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia specjalistyczne programy komputerowe stosowane w gastronomii hotelowej</li> <li>- wylicza funkcje specjalistycznych programów stosowanych w gastronomii hotelowej</li> <li>- obsługuje zamówienia drogą elektroniczną</li> <li>- stosuje różne formy obsługi płatności i rachunków</li> </ul>
Bardzo dobry	Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: <ul style="list-style-type: none"> <li>- proponuje rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy</li> <li>- omawia funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w gastronomii hotelowej</li> <li>- stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów</li> <li>- stosuje programy komputerowe do rozliczania wyżywienia</li> </ul>
Celujący	Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi dokonywać analizy porównawczej różnych systemów komputerowych do obsługi gościa w dziale gastronomii</li> <li>- potrafi kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego</li> <li>- wykorzystuje programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia</li> </ul>
<b>5. Programy służące do obsługi gości</b>	
Dopuszczający	Na ocenę dopuszczającą uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić specjalistyczne programy do obsługi gości</li> <li>- potrafi objaśniać funkcje specjalistycznych programów do obsługi gości w hotelarstwie</li> </ul>
Dostateczny	Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia funkcje specjalistycznych programów do obsługi gości w hotelarstwie</li> <li>- stosuje programy komputerowe do planowania usług</li> </ul>

Dobry	Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: wykorzystywać funkcje programów komputerowych do obsługi gości - potrafi identyfikować pracownika kodem lub kartą magnetyczną, - stosuje programy komputerowe do planowania i rozliczania zabiegów, SPA i innych usług dodatkowych - potrafi rejestrować czas pracy personelu
Bardzo dobry	Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: - potrafi omawiać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi gości w obiekcie hotelarskim - dokonuje analizy porównawczej różnych programów komputerowych stosowanych do obsługi gości w obiekcie hotelarskim
Celujący	Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: - zakłada nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy - zmienia obsługę stołu - łączy lub rozdziela rachunki, - potrafi wykonać graficzną prezentację lokalu
<b>6. Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie.</b>	
Dopuszczający	Na ocenę dopuszczającą uczeń: - rozróżnia programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie
Dostateczny	Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: - omawiać sposób rozliczenia gościa przy użyciu specjalistycznego programu komputerowego
Dobry	Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: - rozlicza zamówienia gościa przy użyciu wybranych oprogramowań
Bardzo dobry	Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: - dokonuje rozliczenia rachunku gościa - potrafi zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie
Celujący	Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: - potrafi przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji - potrafi zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej
<b>7. Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych</b>	
Dopuszczający	Na ocenę dopuszczającą uczeń: - wykorzystuje zasoby Internetu do pozyskania informacji o obiektach hotelarskich - umie wyszukać oferty według podanych kryteriów
Dostateczny	Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: - porównuje wyszukane oferty pod kątem oczekiwań gości - dobiera właściwie wyszukane tematycznie informacje, dokonuje ich analizy
Dobry	Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: - sprawnie wyszukuje potrzebne informacje w zasobach Internetu i potrafi je zweryfikować - sprawnie posługuje się wyszukiwaniem potrzebnych informacji na portalach informacyjnych, rezerwacyjnych i społecznościowych

Bardzo dobry	Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: <ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych</li><li>- omawia kierunki rozwoju programów użytkowych w hotelarstwie</li><li>- wymienia etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie</li></ul>
Celujący	Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: <ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń</li><li>- wykonać stronę internetową według projektu</li></ul>

\* Wymagania na ocenę wyższą obejmują również wymagania na oceny niższe.

Kryteria oceniania z **PRACOWNI OBSŁUGI INFORMATYCZNEJ  
W HOTELARSTWIE**

według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności  
w stosunku do wymagań edukacyjnych

<b>Ocena</b>	<b>Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych</b>
NIEDOSTATECZNY (1)	0% - 39%
DOPUSZCZAJĄCY (2)	40% - 55%
DOSTATECZNY (3)	56% - 74%
DOBRY (4)	75% - 85%
BARDZO DOBRY (5)	86% - 94%
CELUJĄCY (6)	95% - 100%

Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu

**PRACOWNI OBSŁUGI INFORMATYCZNEJ W HOTELARSTWIE**

Niedostateczny	Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który: <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>
Dopuszczający	Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który: <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><li>- nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń</li><li>- prawidłowo przeprowadza ćwiczenia w początkowej fazie</li></ul>
Dostateczny	Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który: <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><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>
Dobry	Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który: <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>- popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami</li></ul>

Bardzo dobry	Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który: <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><li>- biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń</li></ul>
Celujący	Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który: <ul style="list-style-type: none"><li>- ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową; zna literaturę zawodową, potrafi zastosować wiedzę w różnych sytuacjach problemowych</li><li>- przestrzega przepisów bhp i ppoż</li><li>- samodzielnie rozwija swoje zainteresowanie</li><li>- startuje z sukcesami w konkursach i olimpiadach</li><li>- jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną</li><li>- uczeń doskonale wykonuje zadania</li><li>- wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski</li></ul>

## 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 zadań, 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 zadań 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:** dodatkowe 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-pedagogicznej

## **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.