

Wymagania edukacyjne Podstawy hotelarstwa klasa 3 SP

Dział – tematyka	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Polskie i międzynarodowe organizacje działające w sektorze hotelarskim i turystycznych	Uczeń wymienia kilka organizacji polskich i międzynarodowych reprezentujące sektor tur-hot.	Uczeń wymienia kilka organizacji polskich i międzynarodowych reprezentujące sektor tur-hot, zna ich pełne nazwy i potrafi podać po jednym z zadań	Uczeń zna większość organizacji sektora tur-hot i potrafi podać kilka zadań.	Uczeń zna wszystkie omawiane podaje ich cele i zadania oraz charakterystykę	Uczeń zna wszystkie omawiane podaje ich cele i zadania oraz samodzielnie analizuje ich wpływ na działanie sektora hot-tur. I gospodarki.
Sieci i systemy hotelowe w Polsce i na świecie	Uczeń wymienia kilka sieci i systemów hotelowych polskich i międzynarodowych	Uczeń wymienia kilka sieci i systemów hotelowych polskich i międzynarodowych oraz zna ich charakterystykę	Uczeń zna większość omawianych sieci i systemów hotelowych oraz ich charakterystykę	Uczeń zna wszystkie omawiane sieci i systemy hotelowe oraz ich charakterystykę	Uczeń samodzielnie analizuje rozwój sieci i systemów hotelowych w Polsce i na świecie
Zasady polityki proekologicznej w obiekcie hotelarskim. Ochrona środowiska i p poż	Uczeń wymienia kilka zasad polityki proekologicznej o ochrony p.poż	Uczeń wymienia kilka zasad polityki proekologicznej o ochrony p.poż oraz jej cele.	Uczeń zna większość omawianych zasad polityki proekologicznej o ochrony p.poż oraz wraz z jej celami i zadaniami.	Uczeń zna wszystkie omawiane zasad polityki proekologicznej o ochrony p.poż oraz wraz z jej celami i zadaniami.	Uczeń samodzielnie analizuje znaczenie omawianych zasad polityki proekologicznej o ochrony p.poż
Wypożyczenie niezbędne do świadczenia usług hotelarskich - instalacje i urządzenia oraz te związane z bezpieczeństwem gości Przystosowanie obiektu hotelarskiego do obsługi osób niepełnosprawnych	Uczeń zna kilka elementów wyposażenia hotelu do świadczenia usług hotelarskich, szczególnie tych związanych z bezpieczeństwem gości i obsługa osób niepełnosprawnych.	Uczeń zna kilka elementów wyposażenia hotelu do świadczenia usług hotelarskich, szczególnie tych związanych z bezpieczeństwem gości i obsługa osób niepełnosprawnych, pod kontem kategoryzacji obiektów	Uczeń zna większość elementów wyposażenia hotelu do świadczenia usług hotelarskich, szczególnie tych związanych z bezpieczeństwem gości i obsługa osób niepełnosprawnych,	Uczeń zna wszystkie omawiane elementy wyposażenia hotelu do świadczenia usług hotelarskich, szczególnie tych związanych z bezpieczeństwem gości i obsługa osób	Uczeń samodzielnie analizuje ustawę opisującą kategoryzację obiektów hotelarskich pod kontem świadczenia usług hotelarskich, szczególnie tych

			pod kontem kategoryzacji obiektów	niepełnosprawnych, z uwzględnieniem kategoryzacji obiektów	związanych z bezpieczeństwem gości i obsługa osób niepełnosprawnych, pod kontem kategoryzacji obiektów
Bezpieczeństwo żywności i żywienia w obiektach hotelarskich System TQM - zarządzania jakością i inne systemy zarządzania	Uczeń zna pojęcie HACCP i TQM oraz ich podstawowe zasady.	Uczeń zna podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w ramach systemu HACCP oraz elementy TQM	Uczeń zna wielkość omawianych zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia w ramach systemu HACCP , pojęcia GMP, GHP kolory desek, zagrożenia pokarmowe oraz elementy TQM	Uczeń zna wszystkie omawiane zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w ramach systemu HACCP w tym zagrożenia pokarmowe i ich zapobiegania oraz system TQM z cyklem Dominga TQM	Uczeń samodzielnie analizuje znaczenie systemu HACCP oraz TQM w funkcjonowaniu zakładów hotelarskich.
Usługi w hotelarstwie podstawowe i dodatkowe Usługi hotelarskie w środkach transportu	Uczeń zna podział usług w hotelarstwie, potrafi wymienić i w podstawowe zakresie omówić usługi gastronomiczne w tym śniadania. Uczeń zna podstawowe usługi dodatkowe i gastronomiczne w środkach transportu.	Uczeń zna szczegółowy podział usług w hotelarstwie, potrafi omówić większość usług podstawowych i dodatkowych w tym gastronomiczne (śniadania). Uczeń zna usługi dodatkowe i gastronomiczne w środkach transportu.	Uczeń zna szczegółowy podział usług w hotelarstwie, potrafi omówić większość usług podstawowych i dodatkowych oraz szczegółowo scharakteryzować potrawy śniadaniowe Uczeń zna usługi dodatkowe i gastronomiczne w	Uczeń zna szczegółowy podział usług w hotelarstwie, potrafi omówić wszystkie omawiane usługi podstawowe i dodatkowe oraz szczegółowo scharakteryzować potrawy śniadaniowe.	Uczeń analizuje znaczenie usług podstawowych i dodatkowych, potrafi podać przykłady usług gastronomicznych charakterystycznych pod kontem kuchni narodowych.

			środkach transportu.	Uczeń zna usługi dodatkowe i gastronomiczne w środkach transportu.	
Współpraca obiektów hotelarskich z biurami podróży	Uczeń zna podstawowe obszary współpracy hotelu i BP oraz przy pomocy nauczyciela uzupełnia towarzyszące temu dokumenty.	Uczeń zna podstawowe obszary współpracy hotelu i BP oraz samodzielnie wypełnia podstawowe, towarzyszące temu dokumenty.	Uczeń zna podstawowe obszary współpracy hotelu i BP oraz samodzielnie wypełnia większość towarzyszących temu dokumentów	Uczeń zna podstawowe obszary współpracy hotelu i BP oraz samodzielnie wypełnia wszystkie omawiane dokumenty.	Uczeń zna zasady i potrafi w praktyce nawiązywać współpracę hoteli i BP.
Technika przygotowania usług dodatkowych do sprzedaży i realizacji - przygotowanie oferty, promocja, sprzedaż, przyjmowanie płatności i dokumentacja	Uczeń zna schemat przygotowania oferty usług hotelarskich potrafi w podstawowym zakresie przygotować odpowiednią dokumentację.	Uczeń zna schemat zasady sporządzania oferty usług hotelarskich, potrafi w podstawowym zakresie przygotować i uzupełnić odpowiednią dokumentację.	Uczeń potrafi samodzielnie przygotować podstawową ofertę usług hotelarskich dostosowaną do konkretnych klientów wraz z dokumentacją.	Uczeń potrafi samodzielnie przygotować złożoną ofertę usług hotelarskich dostosowaną do konkretnych klientów wraz z dokumentacją	Uczeń zna elementy marketingu MIX i strategii marketingowych w celu sporządzenia ofert i sprzedaży usług hotelowych.