

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Sprzęt i urządzenia w recepcji hotelowej	-zna podstawowe sprzęty i urządzenia związane z funkcjonowaniem recepcji hotelowej, -zna zasady bhp związane z obsługą sprzętów i urządzeń w recepcji hotelowej	-wie w jaki sposób bezpiecznie posługiwać się sprzętami związanymi z działalnością recepcji hotelowej, -wymienia poprawnie sprzęty i urządzenia w recepcji hotelowej wiedząc gdzie one się znajdują i do czego służą -zna podstawowe dokumenty związane z działaniami fiskalnymi w recepcji	- utrzymuje porządek na danym staniwisku recepcji, -obsługuje urządzenia znajdujące się w recepcji hotelowej -zna podstawowe programy generujące dokumenty fiskalne, -zna podstawowe rozwiązania ekologiczne w recepcji hotelowej	-samodzielnie sporządza dokumentację fiskalną związaną z działalnością recepcji hotelowej -samodzielnie dokonuje preautoryzacji za pomocą terminala i kart płatniczych -organizuje stanowisko związane z wykonywaniem pracy w recepcji hotelowej -zna i stosuje innowacje wpływające na jakość poprawy pracy w recepcji hotelowej

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Oferty i rezerwacje hotelowe	-wymienia usługi podstawowe i dodatkowe funkcjonujące w hotelarstwie -zna podstawową terminologię związaną z ofertami i rezerwacjami hotelowymi -wymienia instrumenty promocji usług hotelarskich -zna rodzaje rezerwacji stosowane w hotelarstwie, -wie czym jest klauzula RODO w obiekcie hotelowym, -zna zasady	-rozpoznaje oczekiwania gości związane z świadczeniem usług hotelarskich -definiuje pojęcia związane z ofertami i rezerwacjami hotelowymi -rozdziela instrumenty promocji usług hotelarskich -dobiera kanały promocji ofert hotelarskich -rozdziela rodzaje rezerwacji hotelowych -wie jakie są podstawowe taryfy hotelowe stosowane	-samodzielnie dobiera oferty hotelowe w oparciu o potrzeby gości hotelowych -dokonuje analizy ofert hotelarskich pod kątem kryterium atrakcyjności -omawia typy rezerwacji i taryf hotelowych stosowanych w systemach rezerwacyjnych -bezbłędnie wypełnia dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich -charakteryzuje formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi rezerwacyjne,	-aamodzielnie tworzy oferty i pakiety hotelowe w oparciu o potrzeby gości i ich atrakcyjność -charakteryzuje systemy rezerwacyjne funkcjonujące w hotelarstwie, -samodzielnie stosuje formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi rezerwacyjne, -wypełnia samodzielnie grafik rezerwacyjny, -samodzielnie archiwizuje dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich, -wypełnia zlecenia realizacji usług hotelarskich dla gości

	anulowania rezerwacji hotelarskiej, -wymienia formy w jakich można dokonać rezerwacji,	w międzynarodowych systemach hotelowych -zna podstawową dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich, -zna formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi rezerwacyjne, -zna podstawowe zasady związane z funkcjonowaniem RODO w obiekcie hotelarskim, -charakteryzuje formy rezerwacji w obiekcie hotelowym,	-stosuje procedurę związaną z oczekiwniem na pokój w obiekcie hotelarskim, -udziela odpowiedzi na pytania związane z rezerwacją, -dobiera odpowiednie działania do wykonywanej pracy, -rozdziela formy rezerwacji w hotelu,	indywidualnych oraz grup, -wykazuje obszary odpowiedzialności zawodowej i prawnej za wykonywane czynności związane z rezerwacją usług hotelarskich, -samodzielnie przyjmuje rezerwację bez względu na jej formę i sposób,
--	--	---	---	--

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Przyjęcie gościa w recepcji hotelowej	-definiuje check-in, -zna podstawowe formy grzecznościowe wobec gościa hotelowego, -wymienia dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -wie czym jest przyjęcie gościa walk-in,	- wyjaśnia i prezentuje procedurę check-in, -stosuje podstawowe formy grzecznościowe wobec gościa hotelowego, -zna zasady zaprezentowania procedury przyjęcia danego rodzaju gości w obiekcie hotelowym, -dobiera dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -wie czym jest przyjęcie gościa walk-in,	- rozróżnia zasady zaprezentowania procedury przyjęcia danego rodzaju gości w obiekcie hotelowym, -bezbłędnie wypełnia dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -zna zasady savoir vivre wobec gości hotelowych, -zna zasady udzielania informacji turystycznej gościowi w obiekcie hotelowym, -zna zasady archiwizowania dokumentacji związanej z przyjęciem	-samodzielnie dokonuje procedury przyjęcia gościa indywidualnego, gościa VIP oraz grupy w hotelu, -samodzielnie i bezbłędnie wypełnia dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -respektuje zasady savoir vivre wobec gości hotelowych, -udziela samodzielnie informacji turystycznej gościowi w obiekcie hotelowym, -archiwizuje dokumentację związaną z przyjęciem poszczególnych grup do hotelu,

		-zna techniki radzenia sobie ze stresem,	poszczególnych grup do hotelu, -zna zasady procedury przyjęcia gościa walk-in, -potrafi samodzielnie radzić sobie ze stresem,	-przeprowadza procedurę walk-in, -stosuje techniki związane z zachęceniem gości do usług dodatkowych, -przekazuje niezbędne informacje dla gości przybywających do obiektu hotelowego,
--	--	--	---	--

Ocena celująca:

- uczeń w pełni opanował materiał przewidziany programem nauczania na danym etapie nauki, – spełnia wszystkie wymagania na ocenę bardzo dobrą,
- prezentuje swoim zachowaniem odpowiednią postawę dla pracownika branży hotelarskiej
- sam prowadzi dyskusję posługując się terminologią branżową,
- uczestniczy w konkursach przedmiotowych,

Nauczyciel ocenia prace pisemne wg następującej skali, w zależności od stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych:

- celujący 100 %
- + bardzo dobry 97 - 99 %
- bardzo dobry 87 – 96 %
- + dobry 84 – 86 %
- dobry 74 – 83 %
- + dostateczny 71 – 73 %
- dostateczny 60 – 70 %
- + dopuszczający 57 – 59 %
- dopuszczający 46 – 56 %
- niedostateczny 45 % i poniżej

Opracowała
Agata Kosowicz