Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

PODSTAWY HOTELARSTWA

Rok szkolny: 2026/2027

Klasa: 3 KPi

Dział z podstawy programowej: Podstawowe umiejętności i predyspozycje niezbędne do wykonywania zawodu				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu - definiuje pojecie dress code'u	- opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu oraz zasady dress code'u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	- charakteryzuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu- charakteryzuje dress code obowiązujący pracownika każdego działu obiektu	- rozpoznaje u siebie i stosuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu - określa związek między dress codem ,a jakością hotelu -analizuje umiejętności, kompetencje, dress code personelu w obiekcie (miejsce praktyk, miejsce wycieczki zawodoznawcze, miejsce własnych wakacji)	- opracowuje własną księgę: dress codu oraz niezbędnych, wymaganych umiejętności i kompetencji dla swojego wymarzonego obiektu
Dział z podstawy programowej: Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**

- wymienia terminologię z zakresu norm w hotelu - wymienia rodzaje norm występujących w hotelarstwie	- definiuje terminologię z zakresu norm w hotelu - określa rodzaje i typy norm występujących w hotelarstwie	- charakteryzuje terminologię z zakresu norm w hotelarstwie - określa kategorie norm dla każdego rodzaju obiektów hotelarskich	- stosuje terminologię z zakresu normalizacji w hotelarstwie - charakteryzuje wybrane normy	- analizuje pracę obiektu hotelarskiego wskazując zastosowane w obiekcie normy jakości
Dział z podstawy programowej: Schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia struktury organizacyjne obiektów hotelarskich, komórki organizacyjne, piony funkcjonalne, rodzaje stanowisk w poszczególnych pionach	- charakteryzuje rodzaje struktur organizacyjnych - rozróżnia piony funkcjonalne, stanowiska pracy w poszczególnych pionach	- omawia rodzaje struktur organizacyjnych - omawia schematy struktur organizacyjnych - określa zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	- wyjaśnia na czym polega różnica w przedstawianych schematach, komórkach organizacyjnych i stanowiskach pracy	- tworzy i analizuje schematy organizacyjne obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
Dział z podstawy programowej: Czynniki wpływające na renomę usług hotelarskich				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- przedstawia definicję usługi, - potrafi wymienić kilka rodzajów świadczonych usług w obiektach noclegowych - dzieli usługi hotelarskie na	- charakteryzuje usługę hotelarską - wymienia przykłady różnych usług, - dzieli usługi na materialne i niematerialne, - dokonuje podziału usług wg Kwiatkowskiego,	- omawia różnicę między towarem, a usługą, - określa na czym polega usługa hotelarska, - przedstawia usługi podstawowe i dodatkowe w hotelu,	- uzasadnia, dlaczego usługa hotelowa jest usługą szczególną - charakteryzuje usługi - wskazuje na znaczenie ekologii w hotelarstwie oraz rozwija temat,	- analizuje rangę usługi hotelarskiej w poznanych obiektach hotelarskich - wskazuje systemy zarządzania jakością w hotelarstwie - analizuje funkcjonowanie wybranych standardów bazy

podstawowe i dodatkowe, - definiuje pojęcia: usługi podstawowe i dodatkowe, usługi hotelarskie -wymienia cechy charakteryzujące usługi hotelarskie - rozumie pojęcie ekologii w hotelarstwie - definiuje jakość w hotelarstwie, -wymienia systemy zarządzania jakością (np. TQM, normy ISO, kategoryzacja-standaryzacja, HACCP, rekomendacja) - wyjaśnia, co oznacza skrót HACCP	- wymienia rodzajów usług, - rozróżnia rodzaje usług hotelarskich - wymienia przykłady dobrej gospodarki odpadami, energią i wodą - definiuje terminy: standaryzacja, klasyfikacja, kategoryzacja, podaje przykłady - dokonuje klasyfikacji obiektów noclegowych - opisuje znaczenie jakości w usłudze hotelarskiej, - omawia funkcjonowanie HACCP w Polsce	- przedstawia podział usług dodatkowych, - wymienia warunki, jakie powinien spełnić hotel ekologiczny, - charakteryzuje klasyfikację, kategoryzację i standaryzacja, - podaje przykłady jakości w usługach hotelarskich, - dokonuje klasyfikacji obiektów noclegowych, - omawia na czym polega kontrola jakości żywności w Polsce i na świecie	- uzasadnia podział proekologicznej działalności dla poszczególnych hoteli, - wymienia, omawia warunki jakie powinien spełniać hotel ekologiczny i podaje przykłady, - omawia zasady dobrej gospodarki odpadami, wodą i energią elektryczną w hotelu i podaje przykłady, - podaje przykłady proekologicznej działalności w hotelarstwie w Polsce i w Europie - wymienia istotne standardy w branży hotelarskiej, określa ich znaczenie - samodzielnie przygotowuje rekomendację dla wybranego hotelu stosując kryteria	noclegowej swoim regionie

			oceniania i argumentując swój wybór - analizuje celowość kontroli jakości żywności	
Dział z podstawy programowej: Działalność systemów i sieci hotelowych				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- rozróżnia pojęcie systemu hotelowego, sieci hotelowych i grup markowych, - wymienia przykłady organizacji sieci hotelowych	- definiuje pojęcia: system hotelowy, sieci hotelowe, grupa markowa - rozróżnia systemy i sieci hotelowe, - wymienia kluczowe przesłanki powstania MSH	- charakteryzuje powiązania hotelu z siecią hotelową - charakteryzuje istniejące w Polsce systemy hotelowe, -wskazuje różnicę pomiędzy systemami - wyodrębnia kluczowe przesłanki powstania MSH	- poprawnie różnicuje system hotelowy, sieć hotelową, grupę markową wskazując na cele - wyjaśnia dlaczego przesłanki powstania MSH były kluczowe, podpierając się przykładami	- wyjaśnia wpływ MSH na rozwój hotelarstwa w Polsce
Dział z podstawy programowej: Podstawy prawne w dziale służby pięter				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia procedury postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości, - wymienia obowiązujące wysokości stawek odszkodowania wynikające	- definiuje etapy procedury postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości, - charakteryzuje obowiązujące wysokości stawek odszkodowania	- charakteryzuje procedury postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości	- poprawnie różnicuje procedury postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu i pozostawionymi przez gości, - wyjaśnia różnice w obowiązujących	- wyjaśnia i ocenia wpływ procedur postępowania z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu oraz pozostawionymi przez gości, na bezpieczeństwo gości w obiekcie hotelarskim, - analizuje oraz ocenia względem sytuacji obowiązujące wysokości

z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione	wynikające z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione		wysokościach stawek odszkodowania wynikających z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione	stawek odszkodowania wynikające z odpowiedzialności obiektu za rzeczy wniesione