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

PRACE POMOCNICZE W OTOCZENIU OBIEKTU HOTELARSKIEGO

Klasa: III KPi
Rok szkolny: 2026/2027

WYODRĘBNIONE Z PRZEDMIOTU: PRACOWNIA USŁUG DODATKOWYCH

Dział, element z podstawy programowej: oferuje usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie

Klasa: III

Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
- nazywa rodzaje usług dodatkowych - wymienia usługi płatne i bezpłatne - nazywa usługi dodatkowe odpowiednie do potrzeb i oczekiwań gości	- wymienia rodzaje usług dodatkowych - rozróżnia usługi płatne i bezpłatne - rozróżnia usługi dodatkowe do potrzeb i oczekiwań gości	- charakteryzuje rodzaje usług dodatkowych - charakteryzuje usługi płatne i bezpłatne - dobiera usługi dodatkowe do potrzeb i oczekiwań gości	- analizuje rodzaje usług dodatkowych - proponuje usługi płatne i bezpłatne - proponuje usługi dodatkowe względem potrzeb i oczekiwań gości	- ocenia rodzaje usług dodatkowych pod kątem użyteczności dla gościa - ocenia przydatność usług płatnych i bezpłatnych - ocenia usługi dodatkowe dobrane do potrzeb i oczekiwań gości

Dział, element z podstawy programowej: oferuje usługi konferencyjne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Klasa: III

Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
- wymienia zasady organizacji konferencji	- wyjaśnia zasady organizacji konferencji	- wylicza zasady organizacji konferencji	- proponuje zasady organizacji konferencji	- ocenia zasady obowiązujące przy organizacji konferencji

- wymienia zasady przygotowania zamówionych usług gastronomicznych - wymienia zasady przygotowania sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem - nazywa czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji	- wyjaśnia zasady przygotowania zamówionych usług gastronomicznych - wyjaśnia zasady przygotowania sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem - wymienia czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji	- charakteryzuje zasady przygotowania zamówionych usług gastronomicznych -charakteryzuje zasady przygotowania sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem - wylicza czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji	- proponuje sposób przygotowania zamówionych usług gastronomicznych - proponuje sposób przygotowania sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem - planuje czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji	- ocenia sposób przygotowania zamówionych usług gastronomicznych - ocenia sposób przygotowania sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniem - ocenia zaplanowane czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji
Dział, element z podstawy programowej: stosuje zasady i formy przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe **Klasa: III**				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**

- wymienia dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowe - wymienia elementy procesu zamówienia na realizację usług dodatkowych - wymienia elementy procesu zlecenia realizacji zamówionych usług dodatkowych	- rozróżnia dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowe - wyjaśnia na czym polega proces przyjęcia zamówienia na realizację usług dodatkowych - wyjaśnia na czym polega proces zlecenia realizacji zamówionych usług dodatkowych	- charakteryzuje dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowe - charakteryzuje proces przyjęcia zamówienia na realizację usług dodatkowych - charakteryzuje proces zlecenia realizacji zamówionych usług dodatkowych	- proponuje dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowe - przyjmuje zamówienia na realizację usług dodatkowych - zleca realizację zamówionych usług dodatkowych	- analizuje dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowe - przyjmuje i analizuje zamówienia na realizację usług dodatkowych - zleca i analizuje sposób realizacji zamówionych usług dodatkowych
Dział, element z podstawy programowej: realizuje zamówienia gości na usługi dodatkowe **Klasa: III**				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- nazywa dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe - wymienia czynności wynikające z zamówienia na usługi dodatkowe, które należy wykonać - wymienia procedury	- rozróżnia dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe - wyjaśnia na czym polega wykonanie czynności wynikających z zamówienia na usługi dodatkowe - rozróżnia procedury	- charakteryzuje dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe - charakteryzuje czynności wynikające z zamówienia na usługi dodatkowe, które należy wykonać - charakteryzuje procedury	- sporządza dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe - wykonuje czynności wynikające z zamówienia na usługi dodatkowe - proponuje procedury	- sporządza i analizuje dokumentację związaną z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe - ocenia wykonanie czynności wynikających z zamówienia na usługi dodatkowe - analizuje procedury zastosowane

podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe	podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe	podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe	podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe	podczas archiwizacji dokumentacji związanej z przyjęciem zlecenia na usługi dodatkowe
Dział, element z podstawy programowej: dobiera oferty hotelowe do potrzeb i oczekiwań gości **Klasa: III**				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia zasady sporządzenia oferty usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości	- wyjaśnia zasady sporządzenia oferty usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości	- charakteryzuje zasady sporządzenia oferty usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości	- proponuje zasady sporządzenia oferty usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości	- analizuje zasady sporządzenia oferty usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości
Dział, element z podstawy programowej: stosuje instrumenty promocji usług hotelarskich **Klasa: III**				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia instrumenty promocji usług hotelarskich - nazywa zaoferowane gościom usługi hotelarskie - wymienia instrumenty	- rozróżnia instrumenty promocji usług hotelarskich - rozróżnia zaoferowane gościom usługi hotelarskie - stosuje instrumenty	- charakteryzuje instrumenty promocji usług hotelarskich - charakteryzuje zaoferowane gościom usługi hotelarskie - charakteryzuje instrumenty	- proponuje instrumenty promocji usług hotelarskich - oferuje usługi hotelarskie gościom - proponuje instrumenty	- ocenia zastosowane instrumenty promocji usług hotelarskich - analizuje zaoferowane gościom usługi hotelarskie - ocenia zaproponowane

promocji usług hotelarskich	promocji usług hotelarskich	promocji usług hotelarskich	promocji usług hotelarskich	instrumenty promocji usług hotelarskich
Dział, element z podstawy programowej: przyjmuje płatności za realizację usług hotelarskich **Klasa: III**				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**
- wymienia formy płatności	- rozróżnia formy płatności	- charakteryzuje formy płatności	- proponuje formy płatności	- analizuje proponowane formy płatności