

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny dla klasy II
TECHNIKUM HOTELARSKIEGO
w ZESPOLE SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH w BIAŁOBRZEGACH
z przedmiotu: Podstawy hotelarstwa

Przedmiotowe zasady oceniania zgodne ze Statutem Szkoły i programem nauczania dla zawodu
technik hotelarstwa z kwalifikacji HGT.03

PODSTAWY HOTELARSTWA KL 2

1. Historia współczesnego hotelarstwa				
na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:
- wymienia rodzaje obiektów hotelarskich działających na przełomie wieków - podaje nazwę pierwszego hotelu w Polsce - wymienia nazwiska prekursorów współczesnego hotelarstwa	- definiuje pojęcie hospicja - podaje nazwy pierwszych powojennych hoteli powstałych w Polsce - wyjaśnia kim był Stefan Czewertyński	- potrafi przyporządkować rodzaj obiektu do okresu działania - wyjaśnia różnicę pomiędzy zajazdem, a karczmą - wyjaśnia wpływ Stefana Czewertyńskiego na rozwój polskiego hotelarstwa	- charakteryzuje rozwój hotelarstwa na świecie - charakteryzuje rozwój hotelarstwa w Polsce	- charakteryzuje życie hotelarzy uważanych za prekursorów współczesnego hotelarstwa
2. Systemy i sieci hotelowe				

na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:
- wyjaśnia pojęcie sieci hotelowej - wyjaśnia pojęcie systemu hotelowego - podaje nazwy największych grup hotelowych na świecie - podaje nazwy największych łańcuchów hotelowych na świecie i w Europie	- wyjaśnia pojęcie marki hotelowej - wyjaśnia pojęcie łańcucha hotelowego - wyjaśnia pojęcie systemu condo - podaje nazwy największych systemów hotelowych działających w Polsce - podaje nazwy największych krajowych systemów hotelowych działających w Polsce	- wskazuje przykłady organizacji sieci hotelowych - na przykładzie danego systemu wskazuje marki/ łańcuchy hotelowe - podaje nazwy największych grup hotelowych na świecie i w Europie	- rozróżnia systemy i sieci hotelowe - charakteryzuje sposoby zarządzania hotelami - omawia kierunki rozwoju systemów hotelowych	- charakteryzuje powiązania hotelu z siecią hotelową - charakteryzuje międzynarodowe systemy hotelowe

3. Gestorzy polskiej bazy noclegowej

na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:
--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

- wyjaśnia pojęcie gestor - wymienia nazwy polskich gestorów bazy noclegowej	- podaje ogólną sytuację bazy noclegowej w Polsce - analizuje zmiany zachodzące w zawodzie	- analizuje na podstawie danych statystycznych wielkość bazy noclegowej w Polsce - analizuje na podstawie danych statystycznych rozmieszczenie bazy noclegowej w Polsce	- analizuje na podstawie danych statystycznych wykorzystanie bazy noclegowej w Polsce według różnych kryteriów - korzysta z nowości technicznych i technologicznych wyszukanych w różnych źródłach informacji	- charakteryzuje kierunki rozwoju polskiej bazy noclegowej - charakteryzuje sytuację bazy noclegowej w Polsce
4. Organizacje działające na rzecz hotelarstwa				
na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:

- wymienia nazwy międzynarodowych organizacji działających na rzecz hotelarstwa - wymienia nazwy międzynarodowych organizacji działających na rzecz hotelarstwa	- podaje skróty nazw organizacji działających na rzecz hotelarstwa	- rozróżnia działania podejmowane przez polskie organizacje hotelarskie - rozróżnia działania podejmowane przez międzynarodowe organizacje hotelarskie	- określa rolę polskich organizacji mających wpływ na rozwój hotelarstwa w Polsce	- określa rolę polskich i międzynarodowych organizacji hotelarskich w zakresie szkolenia hotelarzy
--	--	---	---	--

5. Jakość usług hotelarskich

na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:
- wymienia rodzaje usług hotelarskich - rozróżnia rodzaje usług hotelarskich - definiuje pojęcie jakość, standard, standaryzacja - wyjaśnia czym jest rekomendacja obiektów	- dokonuje podziału usług dodatkowych wg określonych kryteriów - omawia sposób świadczenia usług hotelarskich - wskazuje cele normalizacji krajowej - wyjaśnia czym jest	- identyfikuje systemy zarządzania jakością w hotelarstwie - definiuje pojęcie procedury - wyjaśnia czym jest norma i wymienia cechy normy - identyfikuje potrzebę	- charakteryzuje systemy zarządzania jakością w hotelarstwie - rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej - wyjaśnia ideę	- korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - wyjaśnia pojęcie zarządzanie przez jakość TQM - opisuje program podnoszenia jakości

hotelarskich	renoma obiektów hotelarskich	rekomendacji obiektów hotelarskich	HACCP	klienta Złoty Standard
--------------	------------------------------	------------------------------------	-------	------------------------

6. Zasady polityki ekologicznej obiektu hotelarskiego

na ocenę dopuszczającą uczeń:	na ocenę dostateczną uczeń:	na ocenę dobrą uczeń:	na ocenę bardzo dobrą uczeń:	na ocenę celującą uczeń:
- wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska - wyjaśnia pojęcie ekoetykiety obiektu hotelarskiego	- podaje sposoby oszczędzania energii w hotelach - wymienia sposoby minimalizacji odpadów w obiektach hotelarskich	- opisuje sposób oszczędnego gospodarowania wodą w hotelach - charakteryzuje biohotel	- stosuje zasady ochrony środowiska w obiekcie hotelarskim - podaje znaczenie dla obiektu hotelarskiego posiadanie ekoetykiety	- wymienia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska