

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA EDUKACYJNE W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA

Poniższe wymagania edukacyjne dotyczą następujących przedmiotów:

- rezerwacja usług hotelarskich
- obsługa gości w recepcji
- pracownia informatyczna w hotelarstwie
- pracownia obsługi gościa w recepcji
- pracownia języka obcego zawodowego
- dodatkowe kompetencje – animator czasu wolnego

Kryteria oceny wiadomości i umiejętności ucznia na poszczególne stopnie:

1) Ocena celująca:

Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczonymi w technikum hotelarskim,
- samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,
- samodzielnie rozwija własne zdolności, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, w zakresie pojęć, kategorii i zjawisk ekonomicznych, prawnych, hotelarsko – turystycznych i gastronomicznych,
- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania,
- zadania rozwiązuje w sposób oryginalny,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,

- wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą w kraju i za granicą,
- korzysta z literatury fachowej,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

2) Ocena bardzo dobra:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu,
- rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy stosowane w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
- rozróżnia instrumenty marketingu,
- sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
- jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, wykresów, map, dokumentacji technicznych i technologicznych,
- samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,
- przetwarza dane liczbowe i operacyjne i prezentuje w formie graficznej wykorzystując techniki komputerowe,
- rozróżnia mechanizmy rządzące ludzkimi zachowaniami,
- problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy,
- rzadko popełnia błędy,
- jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,
- wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą,
- posługuje się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii i hotelarstwie międzynarodowym, porozumiewa się w języku obcym z klientem,
- udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

3) Ocena dobra:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu,
- określa podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, gastronomii, turystyki,

- sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
- logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania,
- potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań praktycznych,
- przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów,
- potrafi znaleźć błąd w swoim rozumowaniu,
- sporadycznie zdarza mu się nieprzygotowanie do zajęć,
- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, poprawnie wykorzystuje zdobytą wiedzę,
- prawidłowo dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelowego do typu i rodzaju hotelu,
- prawidłowo sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczeniem usług hotelarskich oraz kompleksowo obsługuje klienta – wykorzystując techniki komputerowe,
- sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, służących do produkcji gastronomicznej i obsługi klienta,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

4) Ocena dostateczna:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności istotne tzn.:

- zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań,
- przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią,
- czasami samodzielnie analizuje zadania o wyższym poziomie trudności,
- najczęściej rozwiązuje zadania przy niewielkiej pomocy nauczyciela,
- zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,
- ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych,
- popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa,
- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, odtwarza wiadomości bez szerszej wiedzy ekonomicznej,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

5) Ocena dopuszczająca:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności, które są konieczne, aby mógł kontynuować naukę. Braki w opanowaniu obowiązkowych treści z podstawy programowej nie uniemożliwiają uzyskania przez ucznia podstawowych wiadomości w następnej klasie lub semestrze.

Uczeń	może	mieć	trudności
-------	------	------	-----------

z całościowym opanowaniem podstawy programowej, potrafi sobie przyswoić materiał jedynie działami programu w pewnych okresach czasowych tzn.:

- zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć,
- analizuje i rozwiązuje nawet łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych,
- zna algorytmy służące do rozwiązywania zadań standardowych,
- zadania rozwiązuje długo, niestarannie,
- bardzo często popełnia błędy,
- nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,
- rzadko bierze aktywny udział w zajęciach,
- wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki jest niepełna i powierzchowna,
- ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, ćwiczenia praktyczne wykonuje z pomocą nauczyciela,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

6) Ocena niedostateczna

Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności niezbędnych do dalszej nauki danego przedmiotu, ponadto:

- nie bierze aktywnego udziału w zajęciach,
- nie rozumie podstawowych pojęć i terminów stosowanych w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
- nie potrafi samodzielnie rozwiązać zadań i problemów o niewielkim stopniu trudności,
- nie uczestniczy w dyskusjach i nie bierze udziału w zajęciach lekcyjnych,
- nie potrafi samodzielnie wykonywać podstawowych ćwiczeń praktycznych w zakresie świadczonych usług przez gastronomię i hotelarstwo,
- nie przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

Szczegółowy wykaz wiadomości i umiejętności zawarty jest w rozkładach materiałów poszczególnych nauczycieli oraz w programie nauczania.

1. Bieżące odpowiedzi ustne obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji.
2. Sprawdziany pisemne (mogą być w formie opisowej lub w formie testu) po każdym dziale, powinny być zapowiedziane na 7 dni przed ich terminem.
3. Uczeń nieobecny na sprawdzianie z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek wykazać się znajomością materiału nauczania podlegającego ocenie na pierwszej

lekcji po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłużej niż 1 tydzień – do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu 2 tygodni.

4. Kartkówki obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji i mogą być niezapowiedziane.
5. Czas sprawdzania prac pisemnych przez nauczyciela – do 2 tygodni.
6. Kryteria ocen z prac pisemnych dla klas TH

Technikum hotelarstwa
Oceny ustalane są wg systemu punktowego: Przedział procentowy uzyskanych punktów – Ocena do 50% - niedostateczny od 50 % - dopuszczający od 63 % - dostateczny od 75 % - dobry od 92 % - bardzo dobry od 98% - celujący

✓ **Wypowiedzi ustnej**

- Poprawność merytoryczna
- Uzasadnienie wypowiedzi
- Stosowanie języka zawodowego, branżowego
- Sposób prezentacji – umiejętność formułowania myśli

✓ **Pracy w grupie**

- Organizacja pracy w grupie
- Komunikacja w grupie
- Aktywność, wkład pracy własnej
- Współdziałanie
- Prezentowanie rezultatów pracy grupy
- Czas wykonania
- Terminowość realizacji

✓ **Pracy domowej**

- Prawidłowe wykonanie
- Zawartość merytoryczna
- Wykorzystanie źródeł informacji
- Estetyka wykonania

- Wkład pracy

Zasady poprawy oceny przez uczniów

1. Jeżeli uczeń otrzyma ze sprawdzianu ocenę niedostateczną, to możliwość ewentualnej poprawy uzgadnia z nauczycielem przedmiotu.
2. Uczeń może poprawić również oceny niedostateczne otrzymane z tytułu stosowania pozostałych metod sprawdzania osiągnięć, po uzgodnieniu z nauczycielem.

Oceny cząstkowe mają różną wagę - ocenę śródroczną i końcową wystawia się z ocen cząstkowych, przy czym decydujący wpływ mają oceny ze sprawdzianów. Zasady poprawy ocen na wyższą oraz klasyfikowania i promowania określa WSO zawarty w Statucie Szkoły.

Podpisy nauczycieli realizujących treści na poszczególnych przedmiotach:

.....