

Zespół Szkół Hotelarsko - Gastronomicznych  
w Gdyni

**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA**  
**WYMAGANIA EDUKACYJNE**

**ORGANIZACJA PRACY W**  
**HOTELARSTWIE**

Opracowanie  
mgr Katarzyna Thiel – Winkler  
mgr inż. Barbara Czepeczek

Aktualne od roku szkolnego 2017/2018

# PODSTAWY PROGRAMOWE DLA TECHNIKUM HOTELARSKIEGO

## Cele edukacyjne

1. Poznanie organizacji i zasad funkcjonowania rynku hotelarskiego w Polsce.
2. Zapoznanie się z rodzajami i kategoryzacją obiektów hotelarskich.
3. Poznanie zakresu obowiązków pracowników poszczególnych pionów hotelu.
4. Poznanie procedur wypełniania dokumentacji w recepcji hotelowej.
5. Poznanie zakresu zadań najważniejszych organizacji hotelarskich w Polsce i na świecie.
6. Nabycie umiejętności rozróżniania rodzajów poszczególnych usług hotelarskich.
7. Zapoznanie się z podstawami zarządzania obiektami noclegowymi.

## Zadania szkoły

1. Kształtowanie umiejętności zarządzania obiektami hotelarskimi.
2. Rozwijanie umiejętności obserwacji oraz wyciągania wniosków z odbytych praktyk.
3. Wyrabianie umiejętności posługiwania się zdobytą wiedzą w praktyce.
4. Przygotowywanie uczniów do prawidłowego wypełniania obowiązków poszczególnych służb hotelowych.
5. Kształtowanie postaw zgodnych z etyką i estetyką pracy w hotelarstwie.

## Treści nauczania

1. Wiadomości wstępne o hotelarstwie
2. Klasyfikacja i kategoryzacja bazy noclegowej
3. Systemy i łańcuchy hotelowe
4. Rodzaje usług w hotelarstwie
5. Hotelowy pion techniczny
6. Zasady, organizacja i technika pracy w recepcji
7. Technika pracy służby pięt
8. Regulaminy w zakładach hotelarskich.
9. Zagrożenia i wypadki nadzwyczajne w hotelach. Technologia pracy działu gastronomicznego.
10. Rozwój hotelarstwa.
11. Zarządzanie w hotelarstwie.
12. Współpraca hoteli z biurami podróży.
13. Organizacja pozostałej bazy noclegowej.
14. Kultura pracy w hotelarstwie.
15. Administracja hotelowa.

## Osiągnięcia

1. Umiejętność identyfikacji określonych rodzajów obiektów noclegowych.
2. Umiejętność posługiwania się zdobytą wiedzą w życiu codziennym.
3. Umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji, np. literatury branżowej, i Internetu.
4. Umiejętność określania wymogów kategoryzacyjnych zakładów hotelarskich.
5. Posługiwanie się terminologią zawodową.
6. Umiejętność wypełniania dokumentacji hotelowej.
7. Umiejętność wypełniania obowiązków poszczególnych służb hotelowych.
8. Umiejętność zarządzania obiektem noclegowym.

# PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

## 1. Powinności ucznia

- a) każdy uczeń powinien posiadać zeszyt przedmiotowy
- b) uczeń obowiązany jest prowadzić notatki
- c) uczeń obowiązany jest do systematycznego odrabiania prac domowych
- d) uczeń, zgłasza nieprzygotowanie do lekcji (1 raz w semestrze) przed rozpoczęciem zajęć lekcyjnych
- e) w czasie lekcji bezwzględnie wyłączyć telefon komórkowy
- f) na sprawdzianach można korzystać z kalkulatora (ale nie w aparacie komórkowym)

## 2. Formy sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów:

**a.Odpowiedź ustna** – przynajmniej raz w semestrze, pod względem rzeczowości, stosowania terminologii zawodowej, umiejętności formułowania dłuższych wypowiedzi; przy odpowiedzi ustnej obowiązuje znajomość materiału **z trzech ostatnich** lekcji, w przypadku lekcji powtórzeniowych – z całego działu

**b.Kartkówka** – obejmujące materiał z trzech ostatnich lekcji, nie wymaga wcześniejszego zapowiadania; obejmujące materiał z większej ilości lekcji zapowiedziana z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem

**c.Sprawdzian** – odpowiedź pisemna przeprowadzana po zakończeniu każdego działu, zapowiadany z co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem.

**d.Praca na lekcji** – oceniana jest oceną szkolną, „plusem” lub „minusem” zapisanym w zeszycie nauczyciela, (uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy zgromadzi pięć plusów, gdy uzyska ich mniej, w końcu semestru zostają one zamienione odpowiednio: przy czterech na ocenę bardzo dobrą, trzech na ocenę dobrą, a przy dwóch na ocenę dostateczną, zgromadzenie przez ucznia trzech minusów jest równoznaczne z oceną niedostateczną)

**e.Ćwiczenia indywidualne i grupowe**

**f.Ocena pracy domowej**

**g.Prace dodatkowe** (referaty itp.)

Sprawdziany lub inne zapowiedziane prace pisemne są obowiązkowe. Jeżeli uczeń z przyczyn usprawiedliwionych nie mógł pisać ich w wyznaczonym terminie, to powinien to uczynić w okresie dwóch tygodni od daty przeprowadzenia sprawdzianu w terminie uzgodnionym z nauczycielem.

Nieobecność nieusprawiedliwiona lub niezaliczenie materiału w terminie powoduje wystawienie oceny niedostatecznej .

## 3. Wystawienie oceny śródrocznej i rocznej oraz warunki i formy poprawy oceny

- a) nauczyciel oddaje sprawdzone prace pisemne w terminie dwóch tygodni
- b) uczeń ma możliwość jednorazowej poprawy oceny niedostatecznej ze sprawdzianu w formie i terminie ustalonym z nauczycielem, możliwość poprawy oceny nie dotyczy prac pisanych w późniejszym terminie
- c) w przypadku nieobecności nieusprawiedliwionej na sprawdzianie uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną, którą może poprawiać według zasad pkt. b)
- d) dla wszystkich chętnych ustala się jeden termin poprawy sprawdzianu
- e) do dziennika obok oceny uzyskanej poprzednio ze sprawdzianu wpisuje się ocenę poprawioną
- f) **wystawienie oceny śródrocznej i rocznej** dokonywane jest na podstawie wszystkich ocen cząstkowych, przy czym większą wagę mają oceny ze sprawdzianów, w drugiej kolejności są odpowiedzi ustne i kartkówki. Pozostałe oceny są wspomagające
- g) uczeń, który chce otrzymać **wyższą niż przewidywana roczną ocenę** klasyfikacyjną zdaje przed nauczycielem sprawdzian z wiadomości i umiejętności z całego zakresu materiału. Ponadto uczeń musi spełniać następujące warunki:
  - być obecny na wszystkich sprawdzianach lub je terminowo zaliczyć

- mieć przynajmniej 90% frekwencję na zajęciach
- h) jeżeli z przyczyn losowych uczeń nie spełnia wymagań określonych w punkcie g) nauczyciel może wyrazić zgodę na sprawdzenie wiadomości i umiejętności
- i) uczeń przystępujący do sprawdzianu mającego na celu zmianę oceny rocznej **otrzymuje taką ocenę roczną jaką uzyskał w wyniku tego sprawdzianu**

#### **4. Sposoby informowania uczniów.**

Na pierwszej godzinie lekcyjnej uczniowie są zapoznawani z PSO oraz z zakresem materiału.

Wymagania na poszczególne oceny są udostępniane wszystkim uczniom. Wszystkie oceny oparte o opracowane kryteria są jawne zarówno dla ucznia jak i jego rodziców.

Sprawdziany i inne prace pisemne są przechowywane do końca danego roku szkolnego. Do prac mogą mieć wgląd rodzice w czasie zebrań lub konsultacji.

Na miesiąc przed klasyfikacją roczną w czasie zajęć edukacyjnych, nauczyciel informuje uczniów, którzy są zagrożeni oceną niedostateczną, a 2 tygodnie przed klasyfikacją informuje o przewidywanych ocenach rocznych.

#### **5. Sposoby informowania rodziców.**

O ocenach częściowych informuje się rodziców na zebraniach rodzicielskich lub w czasie indywidualnych spotkań z rodzicami, udostępniając zestawienie ocen.

O ocenach rocznych rodzice informowani są za pośrednictwem uczniów, którzy wpisują przewidywane oceny do dzienniczka, a rodzic potwierdza je podpisem.

#### **6. Formy, metody i sposoby dostosowania wymagań edukacyjnych dla uczniów z dysfunkcjami:**

- α) różnicować formy sprawdzania wiadomości i umiejętności, w zależności od dysfunkcji
- β) zapisywać na tablicy trudne, nowe terminy i pojęcia
- χ) podczas uczenia stosować techniki skojarzeniowe ułatwiające zapamiętywanie
- δ) wykład omawianych na lekcji zagadnień wspomagać tekstem pisanym (foliogramy, prezentacje, zdjęcia)
- ε) w czasie wypowiedzi ustnych dyskretnie wspomagać ucznia, dawać więcej czasu na przypomnienie
- φ) możliwość poprawiania każdego sprawdzianu, testu, z którego uczeń otrzymał ocenę niedostateczną
- γ) **wydłużenie czasu pisania prac pisemnych**

#### **7. Wymagania na oceny**

- a) poszczególne oceny ustalane są w zależności od procentowego stopnia opanowania zakresu treści nauczania (załącznik)
- b) podstawą uzyskania pozytywnej oceny śródrocznej i rocznej jest uczestnictwo ucznia w minimum 50% zajęć
- c) w przypadku wystąpienia trudności, wynikających z sytuacji losowych, w opanowaniu przez ucznia podstawowych treści programowych, nauczyciel wspólnie z uczniem wypracowuje sposoby ich pokonania.

## 7. Kryteria ocen:

d) **Prace pisemne** są oceniane na podstawie liczby uzyskanych punktów wg skali:

<30%	niedostateczna
30% - 34,99%	niedostateczna +
35% - 39,99%	dopuszczająca -
40% - 47,99%	dopuszczająca
48% - 51,99%	dopuszczająca +
52% - 55,99%	dostateczna -
56% - 64,99%	dostateczna
65% - 67,99%	dostateczna +
68% - 70,99%	dobra -
71% - 79,99%	dobra
80% - 82,99%	dobra +
83% - 85,99%	bardzo dobra -
86% - 91,99%	bardzo dobra
92% - 93,99%	bardzo dobra +
94% - 95,99%	celująca -
96% - 100%	celująca

### b) odpowiedzi ustne

**Ocenę celującą** otrzymuje uczeń, który:

- w pełni opanował zakres wiadomości i umiejętności trzech ostatnich lekcji
- samodzielnie formułuje problemy oraz dokonuje analizy i syntezy nowych zagadnień
- bezbłędnie rozumie i stosuje terminy oraz wyjaśnia procesy i zjawiska
- potrafi wykorzystać i przetworzyć informacje zawarte w informatorach, drukach rezerwacji, grafikach obłożenia itp
- samodzielnie wypełnia dokumentację recepcyjną
- bezbłędnie zna zakres obowiązków poszczególnych pracowników hotelu
- samodzielnie wskazuje wymagania kategoryzacyjne poszczególnych obiektów o różnym standardzie obsługi

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który:

- opanował zakres wiadomości i umiejętności trzech ostatnich lekcji
- stosuje zdobytą wiedzę do rozwiązywania problemów w nowych sytuacjach
- zna i rozumie zjawiska i pojęcia
- sprawnie posługuje się terminologią zawodową
- wykazuje dużą samodzielność i bez pomocy nauczyciela korzysta z różnych źródeł wiedzy
- zna strukturę organizacyjną hotelu i zakres obowiązków pracowników
- samodzielnie rozróżnia poszczególne obiekty noclegowe
- posługuje się katalogami, mapami itp.
- Zna zasady zarządzania obiektem

**Dobrą ocenę** otrzymuje uczeń, który:

- w znacznym stopniu opanował zakres wiadomości i umiejętności trzech ostatnich lekcji
- poprawnie stosuje wiadomości i umiejętności potrzebne do samodzielnego rozwiązywania typowych problemów
- potrafi samodzielnie obsłużyć gościa hotelowego
- korzysta z katalogów, informatorów itp.

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- opanował częściowo zakres wiadomości i umiejętności trzech ostatnich lekcji
- korzysta z pomocą nauczyciela ze źródeł wiedzy

- z pomocą nauczyciela poprawnie stosuje wiadomości i umiejętności przy rozwiązywaniu typowych problemów
- samodzielnie potrafi obsłużyć gościa hotelowego
- zna główne zadania pracowników hotelu

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności ostatnich trzech lekcji
- zna zasady funkcjonowania poszczególnych działów hotelowych
- z pomocą nauczyciela rozwiązuje typowe zadania praktyczne o niewielkim stopniu trudności
- z pomocą nauczyciela posługuje się katalogami, folderami itp

**Ocenę niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował niezbędnych do dalszej nauki wiadomości i umiejętności z trzech ostatnich lekcji
- nie zna podstawowych pojęć związanych z obsługą gości hotelowych
- nie stosuje podstawowej terminologii zawodowej
- nie potrafi nawet z pomocą rozwiązywać prostych problemów
- nie potrafi korzystać z katalogów
- nie potrafi poprawnie obsługiwać gości hotelowych

6. Uczeń, który otrzymał śródroczną klasyfikacyjną, ocenę **niedostateczną** musi uzupełnić poziom wiedzy i umiejętności do końca marca danego roku szkolnego.