

**TECHNIK HOTELARSTWA**  
**SYMBOL ZAWODU 422402**

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ROCZNYCH OCEN  
KLASYFIKACYJNYCH Z OBOWIĄZKOWYCH ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH**

**ORGANIZACJA PRACY W HOTELARSTWIE**  
**Klasa I**

Wymagania edukacyjne	
Ocena	Nazwa działu:
<b>I. Wiadomości wstępne z zakresu turystyki i hotelarstwa</b>	
<b>Dopuszczający</b>	wymienia podstawowe przyczyny rozwoju hotelarstwa na świecie posiada ogólną wiedzę odnośnie historii rozwoju hotelarstwa w Polsce i na świecie definiuje podstawowe pojęcia i terminy używane w hotelarstwie wymienia główne organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie wymienia prekursorów światowego hotelarstwa charakteryzuje rodzaje turystyki charakteryzuje polskie i światowe organizacje hotelarskie
<b>Dostateczny</b>	przedstawia historię rozwoju hotelarstwa w Polsce i na świecie rozdziela polskie i światowe organizacje hotelarskie rozdziela polskie i światowe organizacje turystyczne wymienia podstawowe zadania organizacji hotelarskich porównuje prekursorów światowego hotelarstwa wyjaśnia podstawowe pojęcia z zakresu turystyki i hotelarstwa określa motywy podróżowania określa podstawową misję hotelarstwa
<b>Dobry</b>	określa zakres działania polskich i światowych organizacji hotelarskich określa cechy wyróżniające hotelarstwo z innych dziedzin gospodarki wskazuje cel powstawania organizacji hotelarskich porównuje zadania organizacji hotelarskich wyjaśnia pojęcie: franchising ocenia zasługi prekursorów dla rozwoju hotelarstwa
<b>Bardzo dobry</b>	uzasadnia, dlaczego hotelarstwo jest specyficzną branżą porównuje kompetencje samorządów gospodarczych w zakresie hotelarstwa ocenia cel funkcjonowania organizacji hotelarskich analizuje biografie prekursorów i na tej podstawie konstruuje wizerunek hotelarza
<b>Celujący</b>	Uczeń spełnia wymagania na ocenę bardzo dobry ponadto ma wiadomości wykraczające poza program, bierze udział w konkursach, olimpiadach.
<b>II. Podstawy hotelarstwa</b>	
<b>Dopuszczający</b>	wymienia główne czynniki warunkujące rozwój hotelarstwa wymienia podstawowych gestorów turystyki w Polsce nazywa obiekty noclegowe dokonuje podziału obiektów noclegowych nazywa elementy bazy ogólnodostępnej i środowiskowej definiuje obiekty noclegowe charakteryzuje obiekty hotelarskie wg UNWTO, Ustawy o usługach turystycznych i GUS charakteryzuje metody oceniania jakości usług hotelarskich rozdziela rodzaje obiektów świadczących usługi hotelarskie rozpoznaje symbole stosowane do oznaczania kategorii obiektów hotelarskich
<b>Dostateczny</b>	rozdziela kryteria klasyfikacji obiektów świadczących usługi hotelarskie określa rodzaje i rozmieszczenie bazy noclegowej w Polsce podaje kierunki rozwoju hotelarstwa polskiego i światowego definiuje pojęcie: franchising

	rozróżnia czynniki warunkujące rozwój hotelarstwa klasyfikuje obiekty noclegowe rozpoznaje obiekty noclegowe rozróżnia elementy bazy ogólnodostępnej i środowiskowej charakteryzuje współczesne systemy i sieci hotelowe rozróżnia wymagania kategoryzacyjne dla różnych obiektów
<b>Dobry</b>	wyjaśnia rolę różnych czynników warunkujących rozwój hotelarstwa określa trendy rozwojowe w hotelarstwie światowym charakteryzuje gestorów turystyki w Polsce charakteryzuje umowę franchisingową klasyfikuje obiekty noclegowe wg różnych kryteriów charakteryzuje bazę ogólnodostępną i środowiskową określa zakres działania systemów i łańcuchów hotelowych określa wymagania kategoryzacyjne obiektów hotelarskich wyjaśnia znaczenie Regulaminu hotelowego wyjaśnia pojęcie rekomendacji
<b>Bardzo dobry</b>	uzasadnia, dlaczego hotelarstwo jest specyficzną dziedziną gospodarki ocenia przydatność umowy franchisingowej dokonuje analizy przepisów zawartych w Ustawie o Usługach
<b>Celujący</b>	Uczeń spełnia wymagania na ocenę bardzo dobry ponadto ma wiadomości wykraczające poza program, bierze udział w konkursach, olimpiadach.

**Wymagania na ocenę wyższą obejmują również wymagania na oceny (ocenę) niższe.**

W PRZYPADKU STWIERDZENIA DYSFUNKCJI UCZNIĄ – NAUCZYCIEL DOSTOSOWUJE WYMAGANIA DO ZALECEŃ PORADNI PSYCHOLOGICZNO-PEDAGOGICZNEJ; STOSUJE LIBERALNE FORMY OCENIANIA ZAWSZE KORZYSTNE DLA UCZNIĄ.