

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania bieżących, śródrocznych i rocznych ocen z

Technologii wykonywania prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie

Klasa 1

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- Nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- Wykazuje braki w wiadomościach i umiejętnościach określanych minimum programowym, ale te braki nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i uzupełnienia braków w czasie dalszego kształcenia
- Z pomocą nauczyciela poprawnie posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy
- Wykazuje niewystarczającą znajomość zagadnień i terminologii zawodowej
- Zna przepisy BHP, higieny pracy i higieny osobistej, ale nie zawsze stosuje je w praktyce
- Rozpoznaje symbole dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy
- Zna zasady BHP podczas użytkowania froterki elektrycznej i odkurzacza
- Wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie BHP i ochrony pracy
- Wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe
- Wymienia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe występujące w środowisku pracy
- Wymienia podstawowe elementy procedury udzielania pierwszej pomocy
- Wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej
- Wymienia obiekty noclegowe
- Zna pojęcie kategoryzacji i klasyfikacji w zakładach hotelarskich
- Wie co to są podstawowe i dodatkowe usługi hotelarskie
- Wymienia usługi hotelarskie świadczone w różnych środkach transportu
- Zna podstawowe obowiązki pracownika pomocniczego obsługi hotelowej
- Wymienia rodzaje służb hotelowych
- Zna układ funkcjonalny i wyposażenie recepcji
- Dbą o higienę osobistą i wygląd zewnętrzny
- Stosuje zasady kultury osobistej
- Potrafi odczytać i wyszukać proste dane, pracując w oparciu o dostępne źródła i środki dydaktyczne

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności przewidziane programem nauczania w stopniu dostatecznym
- Z niewielką pomocą nauczyciela poprawnie posługuje się terminologią dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy
- Zna niektóre pojęcia zawodowe
- Wykonuje polecenia wymagające zastosowania zdobytych umiejętności przewidzianych w podstawie programowej
- Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości
- Wymienia zasady bhp na różnych stanowiskach pracy w zakładzie hotelarskim
- Wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy
- Omawia czynniki niebezpieczne i szkodliwe występujące w środowisku pracy
- Rozróżnia zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy
- Rozróżnia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych w środowisku pracy
- Omawia zasady udzielania pierwszej pomocy
- Omawia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładzie hotelarskim
- Rozróżnia rodzaje obiektów noclegowych
- Wymienia podstawowe zespoły funkcjonalne w obiektach hotelarskich
- Wyjaśnia pojęcie usługi hotelarskiej
- Wie jak powinna wyglądać sylwetka wzorowego hotelarza

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- Opanował wiadomości i umiejętności w zakresie pozwalającym na zrozumienie większości materiału z zakresu programu nauczania
- Poprawnie stosuje przyswojone wiadomości
- Zna podstawowe pojęcia i definicje w zakresie hotelarstwa
- Definiuje pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w hotelarstwie
- Omawia zasady bhp na różnych stanowiskach pracy w zakładach hotelarskich
- Potrafi dobrać odzież ochronną na poszczególnych stanowiskach pracy
- Wyjaśnia jakie są obowiązki pracodawcy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy
- Wymienia obowiązki i prawa pracownika dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy
- Potrafi scharakteryzować zadania organów administracji rządowej i instytucji działających w zakresie ochrony pracy
- Potrafi omówić typowe choroby zawodowe zagrażające pracownikom przy wykonywaniu zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy
- Potrafi wyjaśnić co uznaje się za wypadek przy pracy
- Rozróżnia rodzaje i oznaczenia kategorii dla poszczególnych obiektów noclegowych
- Określa obowiązki służby parterowej w zakresie obsługi gości
- Rozpoznaje zespoły funkcjonalne w obiektach hotelarskich

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- W pełni opanował wiadomości i umiejętności, które obowiązują w podstawie programowej
- Przestrzega przepisy BHP w trakcie pracy i korzystania z urządzeń używanych do sprzątnia
- Potrafi zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP
- Potrafi udzielić pierwszej pomocy w przypadku skaleczenia, poparzenia, upadku , omdlenia
- Wyjaśnia zasady powiadamiania służb ratowniczych w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia
- Określa wymagania kategoryzacyjne obiektów świadczących usługi noclegowe
- Wyjaśnia pojęcie- struktura organizacyjna obiektu hotelarskiego
- Omawia obowiązki służb hotelowych w zakresie obsługi gości
- Potrafi omówić zasady współpracy z innymi pracownikami podczas wykonywania zadań zawodowych
- Zna zasady dobrej komunikacji z gośćmi hotelowymi
- Dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:

- Opanował wszystkie treści kształcenia wymagane podstawą programową
- Może dysponować wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą
- Samodzielnie formułuje wypowiedzi ustne i pisemne na określony temat
- Podejmuje wykonanie dodatkowych zadań
- Samodzielnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji
- Wykonuje wszystkie zadania terminowo
- Potrafi skorelować wiedzę teoretyczną z praktyczną
- Posługuje się językiem fachowym dla danego zawodu