

Prowadzenie obiektu hotelarskiego

Klasa 3

ocena	Wymagania na ocenę
celująca	Wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">• Posługuje się słownictwem branżowym• stosuje politykę ekologiczną w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie• analizuje działalność systemów i sieci hotelowych• charakteryzuje powiązania hotelu z siecią hotelową• analizuje akty prawne obowiązujące w branży hotelarskiej• stosuje elementy protokołu dyplomatycznego• stosuje zasady savoir vivre z gościem obcokrajowcem
bardzo dobra	Wymagania na ocenę dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">• Zna słownictwo branżowe z zakresu hotelarstwa• tworzy schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie• wskazuje systemy zarządzania jakością w hotelarstwie• charakteryzuje działalność systemów i sieci hotelowych• rozróżnia działania podejmowane przez polskie i międzynarodowe organizacje hotelarskie• określa rolę polskich i międzynarodowych organizacji hotelarskich w zakresie szkolenia hotelarzy• rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych• korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności• analizuje przypadki odpowiedzialności hotelu• przedstawia akty prawne obowiązujące w branży hotelarskiej• tworzy pisma i inne dokumenty związane z pracą w hotelu i jego zarządzaniem

	<ul style="list-style-type: none"> • Wykorzystuje technologię informacyjną w pracy hotelu • Zna metody obsługi gości konfliktowych • Zna elementy protokołu dyplomatycznego • zna zasady savoir vivre z goście obcokrajowcem • stosuje techniki negocjacji
<p>dobra</p>	<p>Wymagania na ocenę dostateczną oraz uczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia obiekty świadczące usługi hotelarskie • stosuje terminologię z zakresu hotelarstwa i turystyki • rozróżnia rodzaje turystyki według UN WTO • Posługuje się słownictwem branżowym • analizuje usługi w środkach transportu • stosuje politykę ekologiczną w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • analizuje działalność systemów i sieci hotelowych • charakteryzuje powiązania hotelu z siecią hotelową • Zna słownictwo branżowe z zakresu hotelarstwa • tworzy schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie • wskazuje systemy zarządzania jakością w hotelarstwie • charakteryzuje działalność systemów i sieci hotelowych • rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej • analizuje zapisy Kodeksu Postępowania Praktycznego • analizuje zapisy Kodeksu Etyki Hotelarza • opisuje procedury Postępowania zawarte w Karcie Frankfurckiej • wyjaśnia różnicę między rodzajami odpowiedzialności hotelu podaje przykłady standaryzacji w hotelu • oblicza mierniki jakości hotelu : Rev Par, frekwencję, ADR • analizuje usługi w środkach transportu • analizuje na czym polega praca między działami • określa na czym polega wykorzystanie TI w pracy hotel

	<ul style="list-style-type: none"> • kreuje wizerunek hotelu • stosuje techniki komunikacji z różnymi gośćmi • zna techniki negocjacji
<p>dostateczna</p>	<p>Wymagania na ocenę dopuszczającą oraz uczniów</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu • opisuje zasady dress code'u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • określa rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich • wymienia formy, rodzaje i kategorie turystyki • zna schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie • określa zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • rozróżnia pionory funkcjonalne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • rozróżnia logo systemów i sieci hotelowych • charakteryzuje polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz hotelarstwa • wyszukuje regulaminy hotelowe • wymienia niezwykle hotele świata • wskazuje cele normalizacji krajowej • wyjaśnia, czym jest norma i wymienia jej cechy • wymienia przepisy Kodeksu Postępowania Praktycznego • wskazuje czym jest Kodeks Etyki Hotelarza • oblicza odszkodowanie na podstawie zapisów Karty Frankfurckiej • wymienia mierniki jakości hotelu : Rev Par, frekwencję, ADR • podaje przykłady odpowiedzialności hotelu • wyjaśnia czym jest standaryzacja w hotelu • wymienia rodzaje współpracy między działami • komunikuje się z gościem w celu jego pozyskania • wymienia rodzaje gości • wymienia techniki negocjacji

	<ul style="list-style-type: none"> • zna zasady ochrony danych osobowych gości
dopuszczająca	<p>Uczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> • określa podstawowe umiejętności predyspozycje niezbędne do wykonywania zawodu • wymienia rodzaje obiektów świadczących usługi hotelarskie • wymienia stanowiska organizacyjne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • wymienia piony funkcjonalne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • wymienia rodzaj odpowiedzialności hotelu • określa czym jest regulamin hotelowy • wymienia mierniki jakości hotelu : Rev Par, frekwencję, ADR • wymienia sposoby komunikacji z gościem