

Przedmiotowe Zasady Oceniania

Usługi dodatkowe w hotelarstwie

Klasa 2

ocena	Wymagania na ocenę
celująca	Wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">wskazuje zasady organizacji konferencjistosuje zasady i formy przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe
bardzo dobra	Wymagania na ocenę dobrą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">dobiera usługi dodatkowe do potrzeb i oczekiwań gościzleca przygotowanie sali konferencyjnej i jej wyposażenia zgodnie z zamówieniemzleca realizację zamówionych usług dodatkowych
dobra	Wymagania na ocenę dostateczną oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">oferuje usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskieoferuje usługi konferencyjne w obiekcie świadczącym usługi hotelarskiezleca przygotowanie zamówionych usług gastronomicznychplanuje czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencjiwypełnia dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkowesporządza fakturę Vat za zrealizowane usługirozlicza pakiety usług
dostateczna	Wymagania na ocenę dopuszczającą oraz uczeń <ul style="list-style-type: none">rozdziela usługi płatne i bezpłatnerozdziela dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień na usługi dodatkoweprzyjmuje zamówienia na realizację usług dodatkowychrealizuje zamówienia gości na usługi dodatkowe

	<ul style="list-style-type: none">• sporządza kosztorys usług• oferuje usługi odpowiednie do rodzaju gości• sporządza pakiety usług
dopuszczająca	Uczeń <ul style="list-style-type: none">• rozróżnia rodzaje usług dodatkowych• klasyfikuje usługi dodatkowe według różnych kryteriów• wymienia usługi dostępne w ofercie hotelu• znajduje usługi dodatkowe na stronach www hotelu.