

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

Technologii wykonywania prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie

Klasa 2

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, ppoż, higieny pracy i higieny osobistej, ale nie zawsze stosuje je w praktyce
- Zna proste pojęcia i podstawowe definicje dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- Rozpoznaje symbole związane z ochroną przeciwpożarową
- Rozpoznaje sprzęt i środki gaśnicze stosowane w obiektach świadczących usługi hotelarskie
- Wymienia sprzęt potrzebny do wykonania prac porządkowych w jednostce mieszkalnej i węźle higieniczno- sanitarnym w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- Wymienia rodzaje sprzątnia w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- Wie na czym polega segregacja odpadów
- Zna pojęcie- część rekreacyjna hotelu
- Wymienia urządzenia stosowane w pralni hotelowej
- Wie co zrobić z rzeczami gościa przeznaczonymi do prania
- Zna podstawowe zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń stosowanych w pralni hotelowej
- 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
- Poprawnie posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska
- Rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
- Zna oznaczenia dróg ewakuacyjnych
- Wymienia przykłady zagrożeń pożarowych w obiektach hotelarskich
- Potrafi wymienić sprzęt gaśniczy
- Rozpoznaje sprzęt porządkowy ręczny i zmechanizowany
- Rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- Nazywa wyposażenie jednostek mieszkalnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- Wie jak używać urządzeń i sprzętu oraz środków czystości zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją
- Zna zasady wykonywania czynności porządkowych w części ogólnodostępnej obiektu hotelarskiego
- Wie jak wykonać czynności porządkowe w węzle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych
- Wie jaki utrzymać czystość w części rekreacyjnej hotelu
- Zna zasady segregacji odpadów
- Rozpoznaje podstawowe oznakowania umieszczane na opakowaniach
- Wymienia nazwy bielizny hotelowej
- Wymienia techniki prania
- Rozróżnia urządzenia stosowane w pralniach hotelowych
- Potrafi wypełnić druk zlecenia usług pralniczych
- Odczytuje oznakowanie na metkach ubrań
- Posługuje się zwrotami grzecznościowymi podczas obsługi gościa hotelowego

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
- Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska związane z pracą w zawodzie
- Dobiera wyposażenie do typu jednostki mieszkalnej
- Rozróżnia typy węzłów higieniczno-sanitarnych
- Dobiera środki ochrony indywidualnej danego rodzaju prac porządkowych w jednostce mieszkalnej w części ogólnodostępnej hotelu

- Stosuje przepisy bhp oraz ochrony ppoż przy wykonywaniu prac porządkowych w jednostce mieszkalnej i w części ogólnodostępnej obiektu
- Omawia wyposażenie jednostek mieszkalnych i węzłów higieniczno-sanitarnych dla osób z niepełnosprawnością
- Wymienia czynności porządkowe w jednostce mieszkalnej podczas pobytu gościa
- Określa sposób przygotowania jednostki mieszkalnej dla gościa VIP
- Stosuje zasady segregacji odpadów zgodnie z zasadami ochrony środowiska
- Dobiera środki piorące do rodzaju tkanin
- Dobiera techniki prania do rodzaju tkanin
- Zna sposoby odplamiania wyrobów włókienniczych
- Zna działania proekologiczne prowadzone przez hotel
- Wyjaśnia pojęcie- tajemnica zawodowa
- Współpracuje w zespole

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 i ppoż
- Wymienia czynności wykonywane przez pokojową w jednostce mieszkalnej i węźle higieniczno-sanitarnym
- Wymienia rodzaje pomieszczeń ogólnodostępnych w hotelu
- Wie co to jest komunikacja pionowa i pozioma w hotelu
- Zna obowiązki pracowników zatrudnionych w pralni hotelowej
- Zna procedurę postępowania pracownika hotelu w przypadku zamówień na usługę pralniczą złożoną na specjalnym druku
- Potrafi wymienić podstawowe zasady kultury i etyki stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
- Wskazuje zasady zachowania bezpieczeństwa danych osobowych gości hotelowych oraz skutki nieprzestrzegania tych zasad

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