Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Podstawy hotelarstwa dla klasy I i II Zawód: technik hotelarstwa

dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą a dodatkowo:	Dobry Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą i dostateczną a dodatkowo:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą, dostateczną, dobrą a dodatkowo:	Celujący Uczeń/uczennica spełnia wymagania na czterech pierwszych poziomach a dodatkowo:
Dział programowy: Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa				
Wyjaśnia co to są pandoktia, stationes, mansjones, dormitorium, karawanseraj, hotel Marywil, Wyjaśnia pojęcie prekursor, wymienia dwa nazwiska osób zasłużonych dla rozwoju hotelarstwa Wymienia podstawowe cechy i umiejętności niezbędne w zawodzie hotelarza Wyjaśnia pojęcie *savoir-vivre* Określa z czego składa się strój służbowy pracownika hotelu Podaje definicję turystyki, turysty, obiektu hotelarskiego, usługi hotelarskiej, gościnności, gościa hotelowego, odwiedzającego, doby hotelowej, umowy hotelarskiej Wymienia ustawę, w której znajdują się definicje obiektów hotelarskich Podaje definicje hotelu, motelu i pensjonatu Podaje definicję turystyki kwalifikowanej Wyjaśnia pojęcie standaryzacji Wyjaśnia pojęcie regulamin hotelowy wyjaśnia pojęcie gestor podaje przykład miernika oceny jakości usług hotelarskich	Wyjaśnia sentencję *Hospes hospiti sacer* i skąd pochodzi Wymienia zasługi przynajmniej dwóch prekursorów i przyporządkowuje do nazwisk wyjaśnia podstawowe zasady *savoir-vivre (powitanie, dziękowanie)* definiuje wszystkie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki Wymienia podstawowe rodzaje turystyki i podaje przykłady każdej z nich Podaje definicje wszystkich obiektów hotelarskich zdefiniowanych w ustawie Wymienia podstawowe rodzaje turystyki i opisać sposób ich uprawiania Wyjaśnia cel stosowania regulaminu hotelarskiego Wymienia najważniejszych gestorów hotelarstwa w Polsce Wyjaśnia w jakim celu przeprowadza się ocenę jakości usług	Nakreśla i wskazuje miejsce podstawowych wydarzeń z historii hotelarstwa, pierwszy zajazd, pierwszy obiekt sieciowy, pierwszy hotel Wymienia nazwiska pozostałych prekursorów i ocenić ich zasługi Wyjaśnia zastosowanie cech i umiejętności hotelarskich w praktyce stosuje zasady *savoir-vivre i* argumentuje stosowanie zasad *dress code* ustalonego przez pracodawcę podaje różnicę między turystą i odwiedzającym, passantem, określa walory turystyczne miejscowości i atrakcyjność turystyczną, wyjaśnia na czym polega tranzyt i wycieczka, impreza turystyczna Wymienia wszystkie rodzaje turystyki i podaje przykłady najważniejszych z nich i opisuje sposób ich uprawiania określa rodzaj i kategorię obiektów hotelarskich zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi wymienia kryteria klasyfikacji obiektów świadczących usługi hotelarskie wyjaśnia cele standaryzacji wymienić podstawowe zapisy w regulaminie hotelowym wymienia wszystkich gestorów hotelarskich w Polsce podaje przykłady mierników oceny jakości usług	opisuje procesy historyczne w rozwoju hotelarstwa, podaje przykłady obiektów hotelarskich o znaczeniu historycznym, opisuje wpływ rozwoju transportu na rozwój hotelarstwa, określa miejsce prekursorów w rozwoju hotelarstwa identyfikuje i nazywa cechy i umiejętności niezbędne w zawodzie hotelarza posługiwać się biegle terminologią z zakresu hotelarstwa i turystyki wyszukiwać w ustawie o usługach turystycznych informacje dotyczące działalności obiektów hotelarskich rozróżniać obiekty hotelarskie i noclegowe, podać przykłady i sposoby rozwiązania standaryzacji w innych krajach podać przykłady każdej z nich i opisać sposób ich uprawiania zaprojektować regulamin hotelowy poprawnie merytorycznie podaje przykłady obiektów hotelarskich własności różnych gestorów hotelarstwa w Polsce - potrafi skonstruować ankietę satysfakcji gościa i poddać wyniki analizie	omawia sposoby oceniania jakości usług hotelarskich stosuje zasady *savoir-vivre* na zajęciach i poza nimi opisuje rodzaje uprawiania turystyki, nazywa je i porównuje, porównać przykładowe regulaminy hotelowe, rozwijać ciekawość zawodową, korzystając z różnych źródeł informacji biegle wymienia przykłady gestorów i obiektów będących ich własnością interpretuje wyniki otrzymanych ankiet satysfakcji gości

Dział programowy: Organizacja pracy w obiektach hotelarskich				
wyjaśnić co to jest schemat organizacyjny oraz zależność służbowa, model europejski hotelu, pion funkcjonalny określić zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych w różnych obiektach hotelarskich wymieniać podstawowe stanowiska pracy w poszczególnych zespołach funkcjonalnych wyjaśnić pojęcie usługi hotelarskiej, wymienić jej podstawowe cechy, wymienić usługi podstawowe w hotelu, usługi wliczone w cenę noclegu, wymienić podstawowe grupy usług w podziale według Kwiatkowskiego wyjaśnić pakiet turystyczny wyjaśnić pojęcie ekologii wymieniać działania proekologiczne realizowane w obiekcie hotelarskim wyjaśniać pojęcie systemu hotelowego i sieci podać definicję normy	Wymienić podstawowe działy w strukturze organizacyjnej hotelu oraz najważniejsze stanowiska w każdym z nich Wyjaśnić na czym polega niemagazynowalność usług i ich osobowy charakter Wyjaśnić co to są usługi, dodatkowe, fakultatywne, uzupełniające i towarzyszące rozróżnić rodzaje usług hotelarskich Wymieniać wszystkie grupy usług w podziale według Kwiatkowskiego wymieniać przykłady działań proekologicznych w hotelu podawać przykłady normalizacji i znaczenie jej wprowadzenia podawać przykłady norm ISO, i HACCP -	prezentować schematy organizacyjne obiektów hotelarskich, wyjaśniać zadania poszczególnych działów dobierać zakres obowiązków pracowników do stanowiska pracy w obiekcie hotelarskim rozróżniać piony funkcjonalne obiektów świadczących usługi hotelarskie podać przykłady każdych z rodzajów usług wymieniać kolejno wszystkie grupy usług w podziale według Kwiatkowskiego i Błaszczuka zaproponować rozwiązania proekologiczne do konkretnego obiektu wymieniać najważniejsze systemy i sieci hotelowe na swiecie przyporządkować marki do sieci hotelowych podawać przykłady normalizacji obiektów hotelarskich wyjaśniać zastosowanie norm ISO, TQM i HACCP	konstruować schematy organizacyjne obiektów hotelarskich omawiać formy organizacji pracy w różnych działach obiektu hotelarskiego przyporządkować do określonego rodzaju usługę oferowaną w hotelu dokonać podziału usług dodatkowych wg określonych kryteriów Przyporządkowywać każdą usługę do określonej grupy w różnych podziałach identyfikować systemy zarządzania jakością w hotelu charakteryzować systemy zarządzania jakością w hotelarstwie identyfikować składowe polityki ekologicznej hotelu objaśniać zasady prewencji i oszczędnego korzystania z zasobów naturalnych wymieniać największe sieci i systemy hotelowe na świecie i w Polsce podawać przykłady lokalizacji tych obiektów wskazać czynniki, które decydują o podaży i popycie na usługi hotelarskie na poziomie regionalnym, krajowym i międzynarodowym podać zastosowanie norma w hotelarstwie wymieniać organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa	podać przykłady usług, które można przyporządkować do różnych grup w zależności od warunków podawać przykłady działań podejmowanych przez polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa identyfikować udział polskich i międzynarodowych organizacji w ustalaniu kategoryzacji hoteli wdrażać zasady ochrony środowiska w obiekcie hotelarskim wymieniać sieci hotelowe i przyporządkowywać systemy do nich, analizować różnice między nimi omówić czynniki wpływające na renomę obiektów hotelarskich w Polsce i na świecie korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności podać przykłady specjalizacji obiektów hotelarskich rozróżnić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej