

ZAWÓD: TECHNIK HOTELARSTWA

PRZEDMIOT: Pracownia Informatyczna

Wymagania edukacyjne Uczeń potrafi:	Poziom wymagań programowych	Stopień wymagań
podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych	P	K
korzystać z zasobów Internetu dla potrzeb zawodowych	P	K
zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych, np. obsługa gościa w recepcji, restauracji	PP	R
posługiwać się programami do obsługi poczty elektronicznej	P	K
wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie	PP	R,D
selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie	PP	R,D
wykonać prezentację	P	K
zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy	P	R
omawiać przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia	PP	R
korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	PP	D
wymieniać środki i narzędzia IT stosowane w obiektach hotelarskich	P	K
wymieniać specjalistyczne programy stosowane w hotelarstwie	P	K
zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	PP	R, D
wymieniać funkcje specjalistycznych programów stosowanych w hotelarstwie	P	K
objaśniać funkcje specjalistycznych programów stosowanych w hotelarstwie	P	R
omawiać sposób rezerwacji przez Internet	P	
dokonywać analizy porównawczej różnych systemów do obsługi gościa	PP	R,D
wymieniać specjalistyczne programy stosowane w hotelarstwie	P	K
wyliczać funkcje specjalistycznych programów stosowanych w hotelarstwie	P	K
dokonywać porównania różnych systemów rezerwacji	PP	K
wyliczać globalne systemy rezerwacji	PP	K
omawiać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w hotelarstwie	PP	R
zastosować programy komputerowe do obsługi rezerwacji	P	K
obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną	P	K
zastosować programy komputerowe do kompleksowego rozliczenia pobytu	P	K
stosować różne formy obsługi płatności i rachunków	P	K
wykorzystać programy komputerowe do obsługi recepcji	P	K
dokonywać analizy raportów okresowych	PP	R
wymieniać specjalistyczne programy stosowane w dziale gastronomii	P	K

odnajdywać informacje na temat programów komputerowych stosowanych w gastronomii na stronach internetowych	P	K
zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	PP	D
wymieniać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w gastronomii hotelowej	P	K
objaśniać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w dziale gastronomii	P	K
dokonywać analizy porównawczej różnych systemów komputerowych do obsługi gościa w dziale gastronomii	PP	R,D
wymieniać specjalistyczne programy komputerowe stosowane w gastronomii hotelowej	P	K
wyliczać funkcje specjalistycznych programów stosowanych w gastronomii hotelowej	P	K
dokonywać porównania różnych programów stosowanych w gastronomii hotelowej	P	K
omawiać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych w gastronomii hotelowej	PP	R
zastosować programy komputerowe do obsługi gości w dziale gastronomii	P	K
obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną	P	K
zastosować programy komputerowe do obsługi rachunku gościa	P	K
stosować różne formy obsługi płatności i rachunków	P	K
kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego	PP	R
stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia	PP	D
zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów	PP	R
wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia	PP	D
wymieniać funkcje specjalistycznych programów do obsługi gości w hotelarstwie	P	K
objaśniać funkcje specjalistycznych programów do obsługi gości w hotelarstwie	P	K
omawiać funkcje specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi gości w obiekcie hotelarskim	PP	R,D
identyfikować pracownika kodem lub kartą magnetyczną	P	
zastosować programy komputerowe do planowania usług	P	K,P
zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania zabiegów, SPA i innych usług dodatkowych	P	K,P
rejestrować czas pracy personelu	P	K
zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy	PP	R
zmienić obsługę stołu	PP	K
połączyć lub rozdzielić rachunki, wykonać graficzną prezentację lokalu	PP	R
rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie	P	K
omawiać sposób rozliczenia gościa przy użyciu specjalistycznego programu komputerowego	P	K

dokonywać rozliczenia rachunku gościa	PP	R
omawiać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań	P	K,P
zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji	P	K,P
rozdzielić programy komputerowe wspomagające projektowanie	P	K
przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji	PP	R
zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej	PP	R,D
zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych	P	K,P
przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń	PP	R
omawiać kierunki rozwoju programów użytkowych w hotelarstwie	P	K
wymieniać etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie	P	K,P
wykonać stronę internetową według projektu	PP	D

PRZEDMIOT: Podstawy hotelarstwa

Wymagania edukacyjne Uczeń potrafi:	Poziom wymagań programowych	Stopień wymagań
identyfikować podstawowe cechy i umiejętności niezbędne w zawodzie hotelarza	P	K
wyjaśnić zasady savoir-vivre	P	K
argumentować stosowanie zasad dress code ustalonego przez pracodawcę	PP	R
wyjaśniać pojęcie i cele standaryzacji	P	P
posługiwać się podstawową terminologią z zakresu hotelarstwa i turystyki	P	K
wyszukiwać w ustawie o usługach turystycznych informacje dotyczące działalności obiektów hotelarskich	P	P
rozdzielić obiekty hotelarskie i noclegowe	P	K
omawiać sposoby oceniania jakości usług hotelarskich	P	P
określać rodzaje i kategorie obiektów hotelarskich zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi	PP	R
rozdzielić kryteria klasyfikacji obiektów świadczących usługi hotelarskie	PP	R
prezentować schematy organizacyjne obiektów hotelarskich	P	K
opisać zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych w różnych obiektach hotelarskich	P	K
rozdzielić pionki funkcjonalne obiektów świadczących usługi hotelarskie	P	K
wymieniać stanowiska pracy w poszczególnych zespołach funkcjonalnych	P	P
dobierać zakres obowiązków pracowników do stanowiska pracy w obiekcie hotelarskim	P	P

konstruować schematy organizacyjne obiektów hotelarskich	PP	D
omawiać formy organizacji pracy w różnych działach obiektu hotelarskiego	P	P
wymieniać rodzaje usług hotelarskich	P	K
rozdzielić rodzaje usług hotelarskich	P	K
dokonać podziału usług dodatkowych wg określonych kryteriów	P	K
omawiać sposób świadczenia usług hotelarskich	P	P
identyfikować systemy zarządzania jakością w hotelarstwie	PP	R
charakteryzować systemy zarządzania jakością w hotelarstwie	PP	D
wymieniać działania proekologiczne realizowane w obiekcie hotelarskim	P	K
wdrażać zasady ochrony środowiska w obiekcie hotelarskim	P	P
identyfikować składowe polityki ekologicznej hotelu	PP	R
objaśniać zasady prewencji i oszczędnego korzystania z zasobów naturalnych	PP	D
wymieniać przykładowe systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie	P	K
przyporządkować marki do sieci hotelowych	P	K
rozdzielić wybrane systemy i sieci hotelowe w Polsce i na świecie	P	P
podać przykłady specjalizacji obiektów hotelarskich	P	P
wskazać czynniki, które decydują o podaży i popycie na usługi hotelarskie na poziomie regionalnym, krajowym i międzynarodowym	PP	R
omówić czynniki wpływające na renomę obiektów hotelarskich w Polsce i na świecie	PP	R
wymieniać organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa	P	K
podawać przykłady działań podejmowanych przez polskie i międzynarodowe organizacje działające na rzecz rozwoju hotelarstwa	PP	P
identyfikować udział polskich i międzynarodowych organizacji w ustalaniu kategoryzacji hoteli oraz warunków współpracy z biurami podróży	PP	D
określać rolę polskich i międzynarodowych organizacji w zakresie szkolenia osób zatrudnionych w hotelarstwie	PP	R
wymieniać cele normalizacji krajowej	P	K
wyjaśnić czym jest norma i wymienia cechy normy	PP	P
rozdzielić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej	PP	R
korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	PP	R

