



Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu

Przedmiot: *Obsługa informatyczna w hotelarstwie*

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Klasa: 2H

I. Zasady Przedmiotowego Systemu Oceniania

W trakcie zajęć z obsługi informatycznej w hotelarstwie uczeń otrzymuje oceny cząstkowe:

- ze sprawdzianów praktycznych
 - z odpowiedzi ustnej
 - z pisemnych prac elektronicznych (referat, sprawozdanie, opracowanie)
 - za aktywność
- Stosuje się sześciostopniową skalę ocen.
 - Prace klasowe (sprawdziany) są obowiązkowe.
 - Sprawdzian przeprowadza się po zrealizowaniu działu programowego.
 - Sprawdzian zapowiadany jest co najmniej jeden tydzień przed terminem jego przeprowadzenia.
 - Uczeń powinien być zapoznany z kryteriami stosowanymi przy ocenianiu danego sprawdzianu.
 - Jeżeli z przyczyn losowych uczeń nie może napisać z całą klasą ma obowiązek zaliczyć go w okresie dwóch tygodni od powrotu do szkoły (termin poprawy wyznacza nauczyciel przy czym może to być poza godzinami zajęć lekcyjnych np. w ramach konsultacji indywidualnych ustalonych przez nauczyciela).
 - Nie poddanie się tej formie sprawdzania osiągnięć jest równoznaczne z wystawieniem oceny niedostatecznej.
 - W przypadku nieobecności nauczyciela w dniu zapowiedzianego sprawdzianu lub uzasadnionej nieobecności klasy – termin zostaje uzgodniony ponownie (nie obowiązuje wtedy termin tygodniowego wyprzedzenia).
 - Termin podania wyników sprawdzianu nie powinien przekraczać dwóch tygodni od czasu jego przeprowadzenia (może być przedłużony z powodu nieobecności nauczyciela lub klasy w szkole).
 - Na koniec semestru nie przewiduje się końcowego sprawdzianu zaliczeniowego.
 - Prace praktyczne przy komputerze są formą sprawdzania wiadomości i umiejętności ucznia.
 - Praca praktyczna może obejmować maksymalnie trzy jednostki tematyczne
 - materiał będący tematem pracy domowej
 - materiał będący tematem lekcji bieżącej

- Uczeń powinien przynajmniej raz w semestrze uczestniczyć w praktycznej formie sprawdzianu wiadomości i umiejętności z danego działu.
- Elektroniczne - pisemne prace domowe stanowią także formę sprawdzania wiadomości i umiejętności.
- Praca domowa ucznia powinna być wykonana lub oddana w terminie.
- Nie wykonanie lub nie oddanie pracy w terminie skutkuje otrzymaniem oceny niedostatecznej (w przypadku usprawiedliwionej nieobecności ucznia termin oddania pracy przesunięty jest na najbliższą lekcję na której jest obecny).
- Zgodnie ze Szkolnym Systemem Oceniania uczeń ma prawo zgłosić nie przygotowanie do zajęć (nie dotyczy to zapowiedzianych sprawdzianów). Zgłoszenie nie przygotowania do lekcji nie zwalnia ucznia z udziału w lekcji bieżącej i powinno być dokonane przed lekcją.
- Uczeń ma prawo do jednokrotnej próby poprawy oceny ze sprawdzianu tylko jeden raz w semestrze. Poprawiona ocena jest odnotowywana w dzienniku obok poprawionej, przy czym obydwie brane są pod uwagę przy ustalaniu oceny semestralnej.
- Prowadzenie zeszytu przedmiotowego jest obowiązkiem ucznia lecz nie podlega ocenie sposób jego prowadzenia.

Sklasyfikowanie ucznia odbywa się na podstawie co najmniej trzech ocen uzyskanych w jednym semestrze roku szkolnego tym co najmniej jednej pracy praktycznej przy komputerze oraz co najmniej jednej oddanej pracy domowej.

Ocena roczna wystawiana jest na podstawie wszystkich ocen cząstkowych uzyskanych w danym roku szkolnym (pierwszy i drugi semestr).

II. Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Przygotowanie zestawu komputerowego w miejscu pracy				
Zna przepisy BHP w szkolnej pracowni komputerowej, zna regulamin pracy w pracowni. Potrafi wykorzystywać podstawowe standardy obsługi Pulpitu za pośrednictwem myszy i klawiatury . Potrafi w podstawowym zakresie administrować stacją roboczą.	Zna przepisy BHP w szkolnej pracowni komputerowej, zna regulamin pracy w pracowni. Zna podstawowe podzespoły komputera, potrafi przedstawić współdziałanie wybranych elementów komputera. Potrafi wykorzystywać podstawowe standardy obsługi Pulpitu za pośrednictwem myszy i klawiatury . Potrafi w podstawowym zakresie administrować stacją roboczą	Zna przepisy BHP w szkolnej pracowni komputerowej, zna regulamin pracy w pracowni. Zna podstawowe podzespoły komputera, potrafi przedstawić współdziałanie wybranych elementów komputera. Potrafi zestawić podstawowe elementy komputera. Potrafi wykorzystywać podstawowe standardy obsługi Pulpitu za pośrednictwem myszy i klawiatury . Potrafi w podstawowym zakresie	Zna przepisy BHP w szkolnej pracowni komputerowej, zna regulamin pracy w pracowni. Zna podstawowe podzespoły komputera, potrafi przedstawić współdziałanie wybranych elementów komputera. Potrafi zestawić podstawowe elementy komputera. Potrafi wykorzystywać podstawowe standardy obsługi Pulpitu za pośrednictwem myszy i klawiatury . Potrafi w podstawowym zakresie	Zna przepisy BHP w szkolnej pracowni komputerowej, zna regulamin pracy w pracowni. Zna podstawowe podzespoły komputera, potrafi przedstawić współdziałanie wybranych elementów komputera. Potrafi zestawić podstawowe elementy komputera. Potrafi dokonać klasyfikacji oprogramowania ze względu na jego funkcje. Potrafi wykorzystywać podstawowe standardy obsługi Pulpitu za pośrednictwem myszy i

		<p>administrować stacją roboczą . Potrafi zainstalować wewnętrzne komponenty sprzętowe.</p>	<p>administrować stacją roboczą . potrafi zainstalować i usunąć aplikacje . Zna podstawowe prawa dostępu do plików i folderów umieszczonych na serwerze plików. Potrafi zainstalować wewnętrzne komponenty sprzętowe.</p>	<p>klawiatury . Potrafi w podstawowym zakresie administrować stacją roboczą . potrafi zainstalować i usunąć aplikacje . Potrafi samodzielnie dokonywać skojarzenia pliku z aplikacją . Potrafi samodzielnie zainstalować urządzenie zewnętrzne, w tym drukarkę. Zna podstawowe prawa dostępu do plików i folderów umieszczonych na serwerze plików. Potrafi zainstalować wewnętrzne komponenty sprzętowe. Rozumie istotę przemian związanych z tworzeniem się społeczeństwa informacyjnego.</p>
Wykorzystanie oprogramowania biurowego w hotelarstwie				
<p>Uczeń potrafi uruchomić i zamknąć program Microsoft Excel, korzysta z funkcji dostępnych z paska narzędzi, zakłada komórki tekstowe i cyfrowe, porusza się po arkuszu, formatuje komórki w arkuszu, kopiuje i przenosi dane w arkuszu i między arkuszami, wykonuje obliczenia przy użyciu arkusza</p>	<p>Uczeń potrafi uruchomić i zamknąć program Microsoft Excel, korzysta z funkcji dostępnych z paska narzędzi, zakłada komórki tekstowe i cyfrowe, porusza się po arkuszu, formatuje komórki w arkuszu, kopiuje i przenosi dane w arkuszu i między arkuszami, wykonuje obliczenia przy użyciu arkusza, stosuje wszystkie formuły do dokonywania obliczeń w arkuszu, stosuje funkcje do dokonywania obliczeń w arkuszu.</p>	<p>Uczeń potrafi uruchomić i zamknąć program Microsoft Excel, korzysta z funkcji dostępnych z paska narzędzi, zakłada komórki tekstowe i cyfrowe, porusza się po arkuszu, formatuje komórki w arkuszu, kopiuje i przenosi dane w arkuszu i między arkuszami, wykonuje obliczenia przy użyciu arkusza, stosuje wszystkie formuły do dokonywania obliczeń w arkuszu, stosuje funkcje do dokonywania obliczeń w arkuszu, tworzy wykresy na podstawie arkusza, prezentuje wyniki przy pomocy wykresów, oblicza podatki przy pomocy arkusza kalkulacyjnego</p>	<p>Uczeń potrafi uruchomić i zamknąć program Microsoft Excel, korzysta z funkcji dostępnych z paska narzędzi, zakłada komórki tekstowe i cyfrowe, porusza się po arkuszu, formatuje komórki w arkuszu, kopiuje i przenosi dane w arkuszu i między arkuszami, wykonuje obliczenia przy użyciu arkusza, stosuje wszystkie formuły do dokonywania obliczeń w arkuszu, stosuje funkcje do dokonywania obliczeń w arkuszu, tworzy wykresy na podstawie arkusza, prezentuje wyniki przy pomocy wykresów, oblicza podatki przy pomocy arkusza kalkulacyjnego, dokonuje kalkulacji kosztów, preliminarza imprezy, oblicza koszty pośrednie i</p>	<p>Uczeń potrafi uruchomić i zamknąć program Microsoft Excel, korzysta z funkcji dostępnych z paska narzędzi, zakłada komórki tekstowe i cyfrowe, porusza się po arkuszu, formatuje komórki w arkuszu, kopiuje i przenosi dane w arkuszu i między arkuszami, wykonuje obliczenia przy użyciu arkusza, stosuje wszystkie formuły do dokonywania obliczeń w arkuszu, stosuje funkcje do dokonywania obliczeń w arkuszu, tworzy wykresy na podstawie arkusza, prezentuje wyniki przy pomocy wykresów, oblicza podatki przy pomocy arkusza kalkulacyjnego, dokonuje kalkulacji kosztów, preliminarza imprezy,</p>

			bezpośrednie, wykorzystuje arkusz jako bazę danych,	oblicza koszty pośrednie i bezpośrednie, wykorzystuje arkusz jako bazę danych, potrafi sortować i filtrować dane.
Pozyskiwanie informacji z sieci				
Zna pojęcia i zagadnienia: System Nazw Domen, protokół usługi, lokalizacja URL, Intranet zna podstawowe usługi sieci Internet związanych z gastronomią Potrafi "serfować " po profesjonalnych portalach gastronomicznych.	Zna pojęcia i zagadnienia: System Nazw Domen, protokół usługi, lokalizacja URL, Intranet zna podstawowe usługi sieci Internet związanych z gastronomią Potrafi "serfować " po profesjonalnych portalach gastronomicznych. potrafi efektywnie korzystać z możliwości oferowanych przez portale internetowe	Zna pojęcia i zagadnienia: System Nazw Domen, protokół usługi, lokalizacja URL, Intranet zna podstawowe usługi sieci Internet związanych z gastronomią Potrafi "serfować " po profesjonalnych portalach gastronomicznych. potrafi efektywnie korzystać z możliwości oferowanych przez portale internetowe wie, jak efektywnie gromadzić informacje w trakcie przeglądania zasobów	Zna pojęcia i zagadnienia: System Nazw Domen, protokół usługi, lokalizacja URL, Intranet zna podstawowe usługi sieci Internet związanych z gastronomią , oraz funkcje komputerów i routerów potrafi samodzielnie zestawić połączenie za pomocą programu Dial-Up Networking. Potrafi "serfować " po profesjonalnych portalach gastronomicznych. zna mechanizm interpretacji dokumentów HTML i zastosowanie wtyczek potrafi określić rolę przeglądarki jako klienta aplikacji działającej po stronie serwera potrafi samodzielnie konfigurować ustawienia przeglądarki w tym sposób połączenia z siecią globalną wie, jak efektywnie gromadzić informacje w trakcie przeglądania zasobów potrafi efektywnie korzystać z możliwości oferowanych przez portale internetowe potrafi samodzielnie rozwiązywać podstawowe problemy związane z obsługą poczty elektronicznej	Zna pojęcia i zagadnienia: System Nazw Domen, protokół usługi, lokalizacja URL, Intranet zna podstawowe usługi sieci Internet związanych z gastronomią , oraz funkcje komputerów i routerów potrafi samodzielnie zestawić połączenie za pomocą programu Dial-Up Networking. Potrafi "serfować " po profesjonalnych portalach gastronomicznych. zna mechanizm interpretacji dokumentów HTML i zastosowanie wtyczek potrafi określić rolę przeglądarki jako klienta aplikacji działającej po stronie serwera potrafi samodzielnie konfigurować ustawienia przeglądarki w tym sposób połączenia z siecią globalną wie, jak efektywnie gromadzić informacje w trakcie przeglądania zasobów potrafi efektywnie korzystać z możliwości oferowanych przez portale internetowe potrafi korzystać z zasobów informacyjnych przydatnych w różnych obszarach potrafi samodzielnie rozwiązywać podstawowe problemy związane z

				obsługą poczty elektronicznej potrafi założyć konto i korzystać z poczty elektronicznej za pośrednictwem portalu
Obsługa programu hotelowego				
Potrafi dokonać następujących czynności w programie CHART HOTEL : -rezerwacja klienta lub grupy gości, - - obsługa grafiku rezerwacji odnotowanie najważniejszych informacji w programie : nr pokoju, zaliczka , indywidualne życzenia klienta .	Potrafi dokonać następujących czynności w programie CHART HOTEL : -rezerwacja klienta lub grupy gości, - - obsługa grafiku rezerwacji odnotowanie najważniejszych informacji w programie : nr pokoju, zaliczka , indywidualne życzenia klienta . -meldunek klienta lub grupy gości	Potrafi dokonać następujących czynności w programie CHART HOTEL : -rezerwacja klienta lub grupy gości, - - obsługa grafiku rezerwacji odnotowanie najważniejszych informacji w programie : nr pokoju, zaliczka , indywidualne życzenia klienta . -meldunek klienta lub grupy gości - wprowadzenie danych podstawowych : imię , nazwisko , adres , PESEL , czas pobytu , indywidualne życzenia klienta	Potrafi dokonać następujących czynności w programie CHART HOTEL : -rezerwacja klienta lub grupy gości, - - obsługa grafiku rezerwacji odnotowanie najważniejszych informacji w programie : nr pokoju, zaliczka , indywidualne życzenia klienta . -meldunek klienta lub grupy gości - wprowadzenie danych podstawowych : imię , nazwisko , adres , PESEL , czas pobytu , indywidualne życzenia klienta - korelacja programu z kasą fiskalną -przygotowanie oraz wydruk rachunku za pobyt w hotelu lub pensjonacie	Potrafi dokonać następujących czynności w programie CHART HOTEL : -rezerwacja klienta lub grupy gości, -- -obsługa grafiku rezerwacji odnotowanie najważniejszych informacji w programie : nr pokoju, zaliczka , indywidualne życzenia klienta . -meldunek klienta lub grupy gości - wprowadzenie danych podstawowych : imię , nazwisko , adres , PESEL , czas pobytu , indywidualne życzenia klienta - korelacja programu z kasą fiskalną -przygotowanie oraz wydruk rachunku za pobyt w hotelu lub pensjonacie -analiza najnowszych programów komputerowych pojawiających się na rynku ,

Komputeryzacja w hotelarstwie				
- potrafi przedstawić argumenty przemawiające za komputeryzacją w hotelarstwie	- potrafi przedstawić argumenty przemawiające za komputeryzacją w hotelarstwie -potrafi wymienić programy komputerowe obsługujące rynek hotelarski	- potrafi przedstawić argumenty przemawiające za komputeryzacją gastronomii -potrafi wymienić programy komputerowe obsługujące gastronomię -zna internetowe serwisy branży hotelarskiej	- potrafi przedstawić argumenty przemawiające za komputeryzacją gastronomii -potrafi wymienić programy komputerowe obsługujące gastronomię -zna internetowe serwisy branży hotelarskiej - przedstawia nowinki i modyfikacje techniczne w oprogramowaniu obsługującym branżę hotelarską	- potrafi przedstawić argumenty przemawiające za komputeryzacją gastronomii -potrafi wymienić programy komputerowe obsługujące gastronomię -zna internetowe serwisy branży hotelarskiej - przedstawia nowinki i modyfikacje techniczne w oprogramowaniu obsługującym branżę hotelarską - analizuje rynek branży hotelarskiej przy pomocy najnowszych serwisów internetowych

Zaktualizowano 4.09.2017

Witold Sbienda