

ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. ŚW. KINGI W ŁĄCKU

WYMAGANIA EDUKACYJNE

Z PRZEDMIOTU „MARKETING USŁUG HOTELARSKICH”

Zawód: technik hotelarstwa

Typ szkoły: technikum

Klasa: I i II

Wymiar zajęć: 1 godzina tygodniowo w klasie I oraz 1 godzina tygodniowo w klasie II

Rok szkolny: 2026/2027

I. PODSTAWA PRAWNA

Wymagania edukacyjne opracowano na podstawie:

- ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2025 r. poz. 881 z późn. zm.)
- rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych, z późniejszymi zmianami;
- obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa;
- programu nauczania dla zawodu technik hotelarstwa, w zakresie przedmiotu „Marketing w hotelarstwie”;
- Statutu Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku.

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. Wymagania edukacyjne określają zakres wiadomości i umiejętności, które uczeń powinien opanować w ramach przedmiotu „**Marketing usług hotelarskich**”.
2. Wymagania zostały opracowane z uwzględnieniem specyfiki kształcenia zawodowego w zawodzie technik hotelarstwa oraz wymiaru zajęć wynoszącego 1 godzinę tygodniowo w klasie I i 1 godzinę tygodniowo w klasie II.
3. Wymagania edukacyjne są podstawą do oceniania osiągnięć edukacyjnych ucznia.
4. Ocena osiągnięć ucznia uwzględnia zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętność jej zastosowania w sytuacjach praktycznych związanych z działalnością przedsiębiorstwa hotelarskiego.
5. Przy ustalaniu oceny nauczyciel uwzględnia indywidualne możliwości psychofizyczne i edukacyjne ucznia oraz dostosowuje wymagania edukacyjne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

III. CELE KSZTAŁCENIA

1. Cele ogólne

Celem kształcenia w ramach przedmiotu „**Marketing usług hotelarskich**” jest:

1. analizowanie potrzeb i oczekiwań gościa;
2. poznawanie i stosowanie podstawowych pojęć marketingowych;
3. analizowanie zagadnień związanych z zarządzaniem i planowaniem marketingowym;
4. charakteryzowanie mierników działalności hotelarskiej;
5. charakteryzowanie sieci i systemów hotelowych;
6. kształtowanie umiejętności wykorzystywania wiedzy marketingowej w działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego;
7. rozwijanie umiejętności analizowania rynku usług hotelarskich;
8. kształtowanie umiejętności podejmowania działań marketingowych ukierunkowanych na potrzeby i oczekiwania gości.

2. Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1. analizować potrzeby i oczekiwania gościa;
2. przeprowadzać badania potrzeb gości;
3. dokonywać analizy otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego;
4. definiować i charakteryzować pojęcia związane z marketingiem;
5. dobierać odpowiednie formy promocji;
6. definiować pojęcia zarządzania i planowania;
7. planować działania marketingowe;
8. interpretować mierniki działalności hotelarskiej;
9. stosować mierniki działalności hotelarskiej;
10. charakteryzować sieci i systemy hotelowe.

IV. TREŚCI KSZTAŁCENIA

1. Klasa I

W klasie I realizowane są w szczególności następujące zagadnienia:

1. gospodarka turystyczna
2. potrzeby i oczekiwania gościa hotelowego;
3. podstawowe pojęcia marketingowe;
4. marketing usług;
5. specyfika marketingu w hotelarstwie;
6. produkt i usługa hotelarska;
7. podstawowe instrumenty marketingowe;
8. otoczenie przedsiębiorstwa hotelarskiego;
9. podstawowe formy promocji usług hotelarskich;
10. poznawanie potrzeb i opinii gości.

2. Klasa II

W klasie II realizowane są w szczególności następujące zagadnienia:

1. badania marketingowe;
2. zarządzanie marketingowe;
3. planowanie marketingowe;
4. planowanie działań marketingowych;
5. formy i narzędzia promocji usług hotelarskich;
6. mierniki działalności hotelarskiej;
7. stosowanie i interpretowanie mierników;
8. sieci i systemy hotelowe;
9. praktyczne zastosowanie wiedzy marketingowej.

V. WYMAGANIA OGÓLNE NA POSZCZEGÓLNE OCENY – KLASA I i II

1. Ocena dopuszczająca – 2

Uczeń opanował podstawowe wiadomości i umiejętności konieczne do dalszego kształcenia. Rozpoznaje podstawowe pojęcia związane z marketingiem i hotelarstwem, nazywa podstawowe potrzeby i oczekiwania gościa oraz wykonuje proste zadania z pomocą nauczyciela.

2. Ocena dostateczna – 3

Uczeń opanował podstawowe wiadomości i umiejętności określone programem nauczania. Wyjaśnia podstawowe pojęcia marketingowe, potrafi rozpoznać potrzeby gości, nazywa podstawowe formy promocji oraz wykonuje typowe zadania związane z działalnością marketingową przedsiębiorstwa hotelarskiego.

3. Ocena dobra – 4

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności w zakresie rozszerzonym. Samodzielnie stosuje podstawową wiedzę marketingową w sytuacjach związanych z działalnością hotelarską, analizuje potrzeby i oczekiwania gości, dobiera odpowiednie formy promocji oraz potrafi wykorzystać podstawowe informacje dotyczące rynku i działalności hotelarskiej.

4. Ocena bardzo dobra – 5

Uczeń bardzo dobrze opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania. Samodzielnie analizuje potrzeby i oczekiwania gości, interpretuje informacje dotyczące rynku hotelarskiego, planuje podstawowe działania marketingowe, dobiera odpowiednie narzędzia marketingowe oraz potrafi wykorzystać wiedzę w praktycznych sytuacjach zawodowych.

5. Ocena celująca – 6

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności w stopniu wykraczającym poza wymagania programowe. Samodzielnie poszerza wiedzę z zakresu marketingu hotelarskiego, analizuje aktualne działania marketingowe przedsiębiorstw hotelarskich, twórczo rozwiązuje problemy,

proponuje własne rozwiązania i wykazuje inicjatywę w realizacji zadań związanych z marketingiem w hotelarstwie.

VI. FORMY SPRAWDZANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Osiągnięcia ucznia mogą być sprawdzane poprzez:

1. sprawdziany pisemne;
2. kartkówki;
3. odpowiedzi ustne;
4. ćwiczenia i zadania praktyczne;
5. zadania problemowe i sytuacyjne;
6. projekty indywidualne i zespołowe;
7. prezentacje;
8. analizę materiałów źródłowych;
9. pracę na lekcji;
10. pracę domową, jeżeli zostanie zadana;
11. zadania z wykorzystaniem technologii informacyjno-komunikacyjnych;
12. analizę rzeczywistych przykładów działalności marketingowej przedsiębiorstw hotelarskich.

Przy ocenianiu prac praktycznych i projektowych bierze się pod uwagę:

- poprawność merytoryczną;
- poprawność terminologii zawodowej;
- samodzielność;
- zastosowanie wiedzy w praktyce;
- poprawność wykonania zadania;
- umiejętność analizy informacji;
- umiejętność formułowania wniosków;
- sposób prezentacji pracy, odpowiednio do jej charakteru.

Uczeń może uzyskać ocenę za: wiedzę, umiejętności praktyczne, aktywność, pracę indywidualną i zespołową oraz wykonanie projektu lub prezentacji.

Nauczyciel ma swobodę doboru form w zależności od realizowanego materiału oraz możliwości uczniów.

Podstawą pracy na lekcji jest prowadzenie zeszytu przez ucznia.

VII. WARUNKI I TRYB UZYSKANIA OCENY WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA

1. Uczeń lub jego rodzice (prawni opiekunowie) mogą ubiegać się o ustalenie rocznej oceny klasyfikacyjnej wyższej niż przewidywana, na zasadach określonych w Statucie Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku.
2. Uczeń może ubiegać się o ocenę wyższą niż przewidywana w szczególności wtedy, gdy:
 1. przystępował do wymaganych form sprawdzania wiedzy i umiejętności;
 2. korzystał z możliwości poprawy ocen zgodnie z obowiązującymi zasadami;
 3. posiada co najmniej 95% usprawiedliwionych nieobecności z przedmiotu;
 4. wywiązywał się z powierzonych zadań;
 5. korzystał z możliwości poprawy ocen zgodnie z obowiązującymi zasadami;
 6. w całorocznym ocenianiu bieżącym posiada przynajmniej 50% ocen równych lub wyższych od oceny o którą ubiega się uczeń.
3. Nauczyciel analizuje dotychczasowe osiągnięcia ucznia i stopień spełnienia przez niego wymagań edukacyjnych.
4. W celu ustalenia oceny wyższej niż przewidywana nauczyciel może przeprowadzić sprawdzian wiadomości i umiejętności, zgodnie z zasadami określonymi w Statucie szkoły.
5. Sprawdzian może mieć formę pisemną, ustną, praktyczną lub mieszaną.
6. Zakres sprawdzianu odpowiada wymaganiom edukacyjnym dla oceny, o którą ubiega się uczeń.
7. W przypadku przedmiotu „Marketing usług hotelarskich” sprawdzian może obejmować w szczególności:
 - analizę potrzeb i oczekiwań gościa;
 - podstawowe pojęcia marketingowe;
 - analizę otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego;
 - dobór form promocji;
 - planowanie działań marketingowych;
 - stosowanie i interpretowanie mierników działalności hotelarskiej;
 - charakterystykę sieci i systemów hotelowych.
8. Ocena roczna jest ustalana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz Statutem szkoły.

VIII. DOSTOSOWANIE WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH

W przypadku ucznia posiadającego opinię poradni psychologiczno-pedagogicznej, orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego lub inne dokumenty stanowiące podstawę do dostosowania wymagań edukacyjnych, nauczyciel dostosowuje wymagania do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dostosowanie może obejmować:

- dostosowanie metod i form pracy;
- dostosowanie tempa pracy;
- wydłużenie czasu na wykonanie zadania;
- ograniczenie liczby zadań przy zachowaniu podstawowego zakresu wiadomości i umiejętności;
- stosowanie dodatkowych wyjaśnień i przykładów;
- umożliwienie korzystania z pomocy dydaktycznych;
- dostosowanie sposobu sprawdzania wiedzy i umiejętności;
- indywidualizację pracy z uczniem.

IX. INFORMOWANIE UCZNIÓW I RODZICÓW

1. Uczniowie są informowani na początku roku szkolnego o wymaganiach edukacyjnych, sposobach sprawdzania osiągnięć edukacyjnych oraz warunkach i trybie uzyskania oceny klasyfikacyjnej wyższej niż przewidywana.
2. Rodzice (prawni opiekunowie) są informowani o wymaganiach edukacyjnych i zasadach oceniania zgodnie z zasadami określonymi w Statucie szkoły.
3. Uczeń otrzymuje informacje o swoich osiągnięciach, postępach w nauce oraz wskazówki dotyczące sposobów uzupełnienia braków.
4. Oceny są uzasadniane zgodnie z zasadami określonymi w Statucie szkoły.

X. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wymagania edukacyjne obowiązują w klasie I i II technikum w roku szkolnym 2026/2027.
2. Wymagania mogą być modyfikowane w przypadku zmiany podstawy programowej, programu nauczania, przepisów dotyczących oceniania lub organizacji kształcenia.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym dokumentem stosuje się przepisy prawa oświatowego oraz postanowienia Statutu Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku.

Opracował nauczyciel przedmiotu:

Sabina Garwol

Data opracowania:

24.08.2026

Podpis nauczyciela:

ZATWIERDZENIE

Niniejsze wymagania edukacyjne zatwierdzam do stosowania w roku szkolnym 2026/2027.

Dyrektor Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku

Data: