

## **PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA - PRZEDMIOTY ZAWODOWE TECHNIKUM HOTELARSTWA**

**Niniejszy przedmiotowy system oceniania dotyczy przedmiotów:**

1. Działalność recepcji
2. Organizacja pracy w hotelarstwie
3. Marketing usług hotelarskich
4. Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego
5. Usługi żywieniowe w hotelarstwie
6. Pracownia obsługi informatycznej w hotelarstwie
7. Pracownia obsługi konsumenta
8. Pracownia hotelarstwa

**Nauczyciele przedmiotów hotelarskich**

**Agnieszka Sztelmach, Bożena Zatyka, Sylwia Zatyka**

**Kryteria oceny wiadomości i umiejętności ucznia na poszczególne stopnie:**

**Ocena celująca:**

Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczanymi w technikum hotelarskim,
- samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,
- samodzielnie rozwija własne zdolności, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, w zakresie pojęć, kategorii i zjawisk ekonomicznych, prawnych, hotelarsko – turystycznych i gastronomicznych,
- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania,
- zadania rozwiązuje w sposób oryginalny,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,
- wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą w kraju i za granicą,
- korzysta literatury fachowej,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

**Ocena bardzo dobra:**

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu,
- rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy stosowane w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
- rozróżnia instrumenty marketingu,
- sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
- jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, wykresów, map, dokumentacji technicznych i technologicznych,
- samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,
- przetwarza dane liczbowe i operacyjne i prezentuje w formie graficznej wykorzystując techniki komputerowe,
- rozróżnia mechanizmy rządzące ludzkimi zachowaniami,
- problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy,
- rzadko popełnia błędy,
- jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,
- stosuje zagadnienia teoretyczne w praktyce
- posługuje się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii i hotelarstwie międzynarodowym, porozumiewa się w języku obcym z klientem,
- udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

**Ocena dobra:**

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu,
- określa podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, gastronomii, turystyki,
- sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
- logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania,
- potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań praktycznych,
- przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów,
- potrafi znaleźć błąd w swoim rozumowaniu,

- sporadycznie zdarza mu się nieprzygotowanie do zajęć,
- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, poprawnie wykorzystuje zdobytą wiedzę,
- prawidłowo dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelowego do typu i rodzaju hotelu,
- prawidłowo sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczeniem usług hotelarskich oraz kompleksowo obsługuje klienta – wykorzystując techniki komputerowe,
- sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, służących do produkcji gastronomicznej i obsługi klienta,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

#### **Ocena dostateczna:**

##### Uczeń opanował wiadomości i umiejętności istotne tzn.:

- zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań,
- przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią,
- czasami samodzielnie analizuje zadania o wyższym poziomie trudności,
- najczęściej rozwiązuje zadania przy niewielkiej pomocy nauczyciela,
- zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,
- ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych,
- popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa,
- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, odtwarza wiadomości bez szerszej wiedzy ekonomicznej,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

#### **Ocena dopuszczająca:**

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności, które są konieczne, aby mógł kontynuować naukę. Braki w opanowaniu obowiązkowych treści z podstawy programowej nie uniemożliwiają uzyskania przez ucznia podstawowych wiadomości w następnej klasie lub semestrze. Uczeń może mieć trudności z całościowym opanowaniem podstawy programowej, potrafi sobie przyswoić materiał jedynie działami programu w pewnych okresach czasowych tzn.:

- zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć,
- analizuje i rozwiązuje nawet łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych,
- zna algorytmy służące do rozwiązywania zadań standardowych,
- zadania rozwiązuje długo, niestarannie,
- bardzo często popełnia błędy,
- nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,

- rzadko bierze aktywny udział w zajęciach,
- wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki jest niepełna i powierzchowna,
- ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, ćwiczenia praktyczne wykonuje z pomocą nauczyciela,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

### **Ocena niedostateczna**

Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności niezbędnych do dalszej nauki danego przedmiotu, ponadto:

- nie bierze aktywnego udziału w zajęciach,
- nie rozumie podstawowych pojęć i terminów stosowanych w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
- nie potrafi samodzielnie rozwiązać zadań i problemów o niewielkim stopniu trudności,
- nie uczestniczy w dyskusjach i nie bierze udziału w zajęciach lekcyjnych,
- nie potrafi samodzielnie wykonywać podstawowych ćwiczeń praktycznych w zakresie świadczonych usług przez gastronomię i hotelarstwo,
- nie przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

### **Zasady Przedmiotowego Systemu Oceniania**

1. Oceny wystawione przez nauczyciela są jawne dla ucznia, jego rodziców lub prawnych opiekunów.
2. Uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do lekcji 1 raz w semestrze (w przypadku co najmniej trzech godzin w tygodniu - 2 razy). Nie dotyczy to zapowiedzianych prac klasowych, sprawdzianów i kartkówek. Nieprzygotowanie obejmuje: odpowiedź, niezapowiedzianą kartkówkę, brak zadania domowego, brak zeszytu (zeszytu ćwiczeń), brak materiałów ćwiczeniowych, brak podręcznika.
3. Uczeń ma obowiązek prowadzenia zeszytu przedmiotowego lub ćwiczeń. Zeszyt (zeszyt ćwiczeń) powinien być prowadzony systematycznie. Uczeń, w przypadku nieobecności w szkole powinien zeszyt (ćwiczenia) uzupełnić.
4. Brak lub odpisywanie zadań domowych, korzystanie z niedozwolonych źródeł w czasie prac pisemnych, oddawanie do oceny prac nienapisanych samodzielnie, plagiatów z Internetu równa się ocenie niedostatecznej.
5. Prace pisemne napisane nieczytelnie lub rażąco nieestetyczne nie podlegają ocenianiu, jeśli uczeń nie ma orzeczenia poradni o dysfunkcjach (ocena niedostateczna).
6. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% zajęć w semestrze może być nieklasyfikowany.

7. Prace klasowe i sprawdziany są obowiązkowe. Jeśli uczeń opuścił pracę klasową lub sprawdzian z przyczyn losowych (dłuższa nieobecność w szkole), powinien napisać go w terminie uzgodnionym z nauczycielem, w przeciwnym wypadku otrzymuje ocenę niedostateczną.
8. Prace klasowe i sprawdziany są zapowiedziane, co najmniej tydzień wcześniej i zapisane w e-dzienniku.
9. W przypadku nieobecności nauczyciela w dniu zapowiedzianego sprawdzianu (pracy klasowej), zostaje on przesunięty na kolejną lekcję lub termin nowo uzgodniony z klasą.
10. Uczeń ma prawo do poprawy oceny niedostatecznej (dopuszczającej - za zgodą nauczyciela) ze sprawdzianu podsumowującego większą partię materiału w formie i terminie uzgodnionym z nauczycielem. Nie zgłoszenie się ucznia w wyznaczonym terminie jest równoznaczne z utrzymaniem oceny.
11. Uczniowi, który opuścił pierwszy termin pisania sprawdzianu (z punktu powyżej) przepada prawo poprawy oceny niedostatecznej.
12. Nieobecność ucznia na pierwszym i drugim terminie sprawdzianu (z punktu powyżej) jest podstawą do obniżenia oceny śródrocznej/rocznej (brak wykazania się znajomością materiału ważnego dla realizacji celów edukacyjnych).
13. Uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną za nieuczciwe zachowanie na sprawdzianie (odpisywanie, rozmawianie, posiadanie „ściąg” itp.) traci prawo do jej poprawiania.
14. Przy wystawianiu ocen śródrocznych i rocznych bierze się pod uwagę zarówno pierwszą jak i ocenę z poprawy. Pominięcie pierwszej oceny całkowicie, byłoby niesprawiedliwe w stosunku do uczniów, którzy zaliczyli pozytywnie sprawdzian w terminie.
15. Odpowiedzi pisemne (kartkówki) dotyczą trzech ostatnich tematów (nie lekcji) i nie muszą być zapowiadane przez nauczyciela. Sprawdzają przygotowanie uczniów do lekcji bieżącej. Uczeń nie może poprawiać oceny niedostatecznej otrzymanej z tej formy sprawdzania wiedzy. Nieobecność ucznia na kartkówce nie ma wpływu na otrzymanie oceny semestralnej lub rocznej.
16. Prace pisemne po ocenieniu nauczyciel udostępnia do wglądu, omawia błędy a następnie przechowuje je do końca roku szkolnego i udostępnia w razie potrzeby rodzicom lub opiekunom prawnym ucznia.

#### **Formy sprawdzania wiadomości i umiejętności ucznia:**

- Bieżące odpowiedzi ustne - obejmujące materiał z trzech ostatnich tematów.
- Sprawdziany pisemne
- Testy

- Kartkówki
- Aktywność na lekcji
- Prace domowe
- Praca na lekcji
- Praca w grupie

**Ustala się przelicznik punktowej skali ocen na oceny cząstkowe (biorąc pod uwagę procent punktów zdobytych przez ucznia w danej formie sprawdzania wiedzy)**

| <b>Przedmioty zawodowe teoretyczne</b>                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Klasa I-II</b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Klasa III-IV</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poniżej 40% - niedostateczny</li> <li>• 40% - 50% - dopuszczający</li> <li>• 51%- 65% - dostateczny</li> <li>• 66% -80% - dobry</li> <li>• 81%- 95% - bardzo dobry</li> <li>• 96% - 100% - celujący</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poniżej 50% - niedostateczny</li> <li>• 51% - 60% - dopuszczający</li> <li>• 61%- 70% - dostateczny</li> <li>• 71% -80% - dobry</li> <li>• 81%- 90% - bardzo dobry</li> <li>• 91% - 100% - celujący</li> </ul> |

| <b>Przedmioty zawodowe praktyczne</b>                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poniżej 75% - niedostateczny</li> <li>• 75% - 80% - dopuszczający</li> <li>• 81%- 85% - dostateczny</li> <li>• 86% -90% - dobry</li> <li>• 91%- 95% - bardzo dobry</li> <li>• 96% - 100% - celujący</li> </ul> |

**W przypadku uczniów posiadających orzeczenie z Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej wymagania dostosowuje się do zaleceń wynikających z tego orzeczenia i indywidualnych potrzeb ucznia.**