



**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
NA KIERUNKU TECHNIK HOTELARSTWA  
w Zespole Szkół nr 2**



im. ppłk. dr Stanisława Kulińskiego w Wągrowcu

Przedmiotowy System Oceniania (PSO) z przedmiotów zawodowych na kierunku Technik Hotelarstwa ma na celu wspieranie rozwoju intelektualnego i osobowościowego ucznia. PSO z przedmiotów zawodowych z hotelarstwa jest zgodny ze szczegółowymi warunkami i sposobami oceniania wewnątrzszkolnego uczniów zawartymi w Statucie Szkoły.

**Celem przedmiotowego systemu oceniania jest:**

1. Wspieranie rozwoju ucznia przez diagnozowanie jego osiągnięć w odniesieniu do wymagań przewidzianych w programach nauczania.
2. Dostarczanie uczniom, rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, osiągnięciach oraz trudnościach ucznia.
3. Wykorzystywanie osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej nauczyciela.

**PSO z przedmiotów zawodowych z hotelarstwa obejmuje:**

- Formy oceniania postępów uczniów.
- Skalę oceniania.
- Tryb poprawiania ocen.
- Ustalenia dotyczące nieprzygotowania ucznia do zajęć.
- Inne kwestie dotyczące oceniania i ocen.
- Nauczanie zdalne.
- Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny.
- Warunki i tryb otrzymania oceny wyższej niż przewidywana

**Formy oceniania postępów uczniów**

1. **Sprawdzian** obejmujący zakres wiadomości i umiejętności z większej partii materiału i/lub dziale podręcznika, zapowiadany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisany do terminarza w dzienniku elektronicznym.
2. **Test** obejmujący zakres wiadomości i umiejętności zawarty z określonej partii materiału lub połowy działu lub całego działu z podręcznika, zapowiadany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisany do terminarza w dzienniku elektronicznym.
3. **Test zawodowy** obejmujący zakres wiadomości i umiejętności zawarty w wymaganiach do egzaminu zawodowego i podstawie programowej, zapowiadany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisany do terminarza w dzienniku elektronicznym.
4. **Powtórki materiału (zaliczenia i projekty zawodowe)** obejmujące określony przez nauczyciela zakres wiadomości i umiejętności przewidziany w standardach i wymaganiach egzaminacyjnych, związanych z przygotowaniem projektu (części praktycznej egzaminu zawodowego), zapowiadane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisywane do terminarza w dzienniku elektronicznym.
5. **Próbny egzamin** dopuszcza się możliwość zaliczenia w formie próbnego egzaminu zawodowego. Forma ta zapowiadana co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisywana do terminarza w dzienniku elektronicznym. Ocenie podlega tylko zrealizowany do tego czasu materiał.

6. **Kartkówka** polegająca na krótkim sprawdzeniu wiedzy i umiejętności zawodowych obejmujących najwyżej trzy ostatnie tematy lekcyjne lub wybraną niewielką partię materiału zrealizowaną na najwyżej na pięciu godzinach lekcyjnych.
7. **Odpowiedź/wypowiedź ustna** obejmująca sprawdzenie w formie ustnej wiedzy i umiejętności zawodowych ucznia z bieżącego lub wybranego materiału lub w ramach lekcji powtórzeniowej.
8. **Zadanie domowe/zadania praktyczne** obejmujące ocenę pracy ucznia wykonanej w domu lub wykonania określonych czynności podczas lekcji przedmiotów zawodowych.
9. **Praca na lekcji/praca w grupie** – ocena obejmująca szeroko rozumiany wkład ucznia w proces nauczania na lekcji. Ocenie może podlegać zarówno aktywność na lekcji, jak i samodzielna lub grupowa praca uczniów na lekcjach przedmiotów zawodowych.
10. **Praca projektowa** – praca przygotowana metodą projektu, może być wykonywana zarówno indywidualnie, jak i grupowo poza zajęciami szkolnymi. Uczniowie mają z reguły ustalony z nauczycielem okres czasu na przygotowanie takiego projektu.
11. **Aktywność** – wszelkie formy aktywności na lekcjach przedmiotów zawodowych (zgłaszanie się do odpowiedzi, zgłaszanie się do rozwiązywania i wykonywania zadań i projektów, podawanie pomysłów rozwiązania i przygotowania zadań i projektów, znajdowanie innych dróg rozwiązań i aktywności, itp.)
12. **Aktywność dodatkowa** – wszelkie formy aktywności związanej z przedmiotami zawodowymi mające miejsce poza lekcjami, np. uczestnictwo w konkursach i olimpiadach przedmiotowych, przygotowanie wydarzeń szkolnych związanych z przedmiotami zawodowymi, wykonanie pomocy naukowych do nauki hotelarstwa, udział w projektach i wycieczkach zawodowych itp.

### Skala oceniania

W ocenianiu stosuje się sześciostopniową skalę oceniania 1 – 6 (1 – ocena niedostateczna, 2 – ocena dopuszczająca, 3 – ocena dostateczna, 4 – ocena dobra, 5 – ocena bardzo dobra, 6 – ocena celująca). Wymagania procentowe na poszczególne oceny przedstawiają się następująco:

<b>Technikum hotelarstwa</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• co najmniej 40% – dopuszczający (20% z orzeczeniem PP)</li> <li>• co najmniej 61% – dostateczny (40% z PP)</li> <li>• co najmniej 76% – dobry (55% z PP)</li> <li>• co najmniej 91% – bardzo dobry (71% z PP)</li> <li>• co najmniej 100% lub wg decyzji nauczyciela – celujący (90% z PP)</li> </ul> <p>W przypadku testów i egzaminów zawodowych prób zaliczenia zaczyna się od 50% (test) i 75% (projekt).</p>

### Wypowiedź/odpowiedź ustna

- Poprawność merytoryczna.
- Uzasadnienie wypowiedzi.

- Stosowanie języka zawodowego, branżowego.
- Sposób prezentacji – umiejętność formułowania myśli.

### **Praca w grupie**

- Organizacja pracy w grupie.
- Komunikacja w grupie.
- Aktywność, wkład pracy własnej.
- Współdziałanie.
- Prezentowanie rezultatów pracy grupy.
- Czas wykonania.
- Terminowość realizacji.

### **Praca domowa i zadania praktyczne**

- Prawidłowe wykonanie.
- Zawartość merytoryczna.
- Wykorzystanie źródeł informacji.
- Estetyka wykonania.
- Wkład pracy.

1. W przypadku wartości progowych, nauczyciel może wystawić ocenę z plusem lub minusem.
2. W przypadku braku obecności podczas zaliczania zaplanowanej formy nauczyciel odnotowuje w dzienniku „0”. W przypadku, gdy uczeń zaliczy formę nauczyciel usuwa „0” albo zapisuje w nawiasie wpis „(0)”.
3. W przypadku poprawy oceny nauczyciel wpisuje poprawioną ocenę, a poprzednią zapisuje w nawiasie. (ocena niedostateczna nie jest usuwana).

### **Tryb poprawiania ocen**

Uczeń ma prawo do poprawy oceny niedostatecznej z dużych form pisemnych (testy, sprawdziany, zaliczenia). Uczeń jest zobowiązany przystąpić do poprawy tej oceny w terminie ustalonym z nauczycielem.

- Jeżeli uczeń otrzyma ze sprawdzianu ocenę niedostateczną lub inną niesatysfakcjonującą, to możliwość ewentualnej poprawy uzgadnia z nauczycielem przedmiotu.
- Uczeń może poprawić również oceny niedostateczne otrzymane z tytułu stosowania pozostałych metod sprawdzania osiągnięć, po uzgodnieniu z nauczycielem.
- W przypadku posiadania przez ucznia znaczącej ilości (>50%) braków w zaliczeniach i ocenach w ciągu jednego semestru, nauczyciel ma prawo obniżyć ocenę śródroczną lub końcoworoczną, w stosunku do wskazań średniej ważonej w dzienniku elektronicznym.

### **Inne kwestie dotyczące oceniania i ocen**

1. Uczeń może nie być klasyfikowany, jeżeli brak jest podstaw do ustalenia śródrocznej lub rocznej oceny klasyfikacyjnej z powodu nieobecności ucznia przekraczającej połowę czasu przeznaczanego na te zajęcia w okresie, za który przeprowadzana jest klasyfikacja (Egzamin klasyfikacyjny Statut § 84).

2. Jeżeli uczeń otrzyma ocenę niedostateczną na pierwszy semestr, ma obowiązek zaliczyć materiał z pierwszego semestru w terminie wskazanym przez dyrektora szkoły.
3. Zarówno uczeń, jak i rodzic mają prawo wglądu do prac klasowych, sprawdzianów, testów i kartkówek ocenionych i gromadzonych przez nauczyciela.
4. Za udział w szkolnych i pozaszkolnych konkursach matematycznych uczeń jest nagrodzony oceną bardzo dobrą za aktywność, jeśli zaś jego sukces dotyczy szczebla wyższego niż powiat – oceną celującą.
5. Oceniając wiedzę i umiejętności uczniów nauczyciel uwzględnia zalecenia opinii/orzeczeń (zawarte w IPET) poradni psychologiczno-pedagogicznej (dostosowanie wymagań edukacyjnych/obniżenie wymagań edukacyjnych) oraz/lub bierze pod uwagę jednostkę chorobową, z którą zmagają się uczeń. Nauczyciel informuje ucznia, który został objęty pomocą psychologiczno-pedagogiczną o dostosowaniach wymagań edukacyjnych do jego możliwości.
6. We wszystkich kwestiach nieujętych w PSO, stosuje się ustalenia szczegółowych warunków i sposobu oceniania wewnątrzszkolnego (SWiSOW), jako dokumentu nadrzędnego względem PSO (Statut Rozdział 25).

### **Nauczanie zdalne**

1. Każda forma zachowuje wagę z nauczania stacjonarnego.
2. Termin odesłania zadania domowego od 2 do 6 dni.
3. Nienadesłanie zadania domowego w terminie jest równoznaczne z otrzymaniem oceny niedostatecznej z danej formy.
4. Każda forma sprawdzenia wiedzy jest przeprowadzana za pomocą narzędzi dostępnych online.
5. Zajęcia odbywają się na platformie Classroom
6. Zadania są odsyłane na pocztę wskazaną przez nauczyciela powiązaną z platformą, na której odbywają się zajęcia. Wysłane zadanie na inną pocztę lub portal społecznościowy może zostać sprawdzone, jeśli ta forma została wcześniej zaakceptowana przez nauczyciela.
7. W przypadku gdy występuje problem z dostępem do Internetu uczeń dostarcza prace do sekretariatu szkoły i informuje o tym nauczyciela lub wychowawcę telefonicznie lub smsem.

PSO obowiązuje od 04.09.2023r.

## **Wymogi edukacyjne (kryteria oceniania) z przedmiotów zawodowych na kierunku Technik Hotelarstwa**

Kryteria oceny wiadomości i umiejętności ucznia na poszczególne stopnie:

### **OCENA CELUJĄCA:**

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

- wykazuje szczególnie zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczonymi 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,
- wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą,
- 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 obsługą 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.

#### **Warunki i tryb otrzymania oceny wyższej niż przewidywana**

W przypadku ucznia, który otrzymał proponowaną ocenę niedostateczną warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest zaliczenie kluczowych treści przedmiotu. Nauczyciel ustala tematykę, termin i warunki zaliczenia.

Nauczyciel ma prawo wystawić ocenę śródroczną i końcową wyższą niż proponowana po uwzględnieniu szczególnej aktywności ucznia, jego udziału w zajęciach dodatkowych, konkursach i olimpiadach.

#### **Szczegółowy wykaz wiadomości i umiejętności zawarty jest w rozkładach materiałów i programach nauczania.**

- Bieżące odpowiedzi ustne obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji lub wybranej partii materiału.
- Sprawdziany pisemne (mogą być w formie testu) po każdym dziale lub wybranej partii materiału, powinny być zapowiedziane na 7 dni przed ich terminem.
- Uczeń nieobecny na sprawdzianie z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek wykazać się znajomością materiału nauczania podlegającego ocenie na pierwszej lekcji lub w pierwszym tygodniu po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłużej niż 1 tydzień – do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu dwóch tygodni.
- Kartkówki obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji i mogą być niezapowiedziane.
- Czas sprawdzania prac pisemnych przez nauczyciela – do trzech tygodni.
- Wszystkie szczegółowe wymagania i kryteria oceniania oraz ewentualne udogodnienia i zmiany co do tego dokumentu uzgadniane są z nauczycielem danego przedmiotu na pierwszej lekcji i indywidualnie.

Oceny cząstkowe mają różną wagę – ocenę śródroczną i końcową wystawia się z ocen cząstkowych, przy czym decydujący wpływ mają oceny ze sprawdzianów. Zasady poprawy ocen na wyższą oraz klasyfikowania i promowania określa WZO zawarty w Statucie Szkoły.