

WARUNKI I SPOSOBY OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW HOTELARSKICH W ROKU SZKOLNYM 2025/2026

z przedmiotów: Podstawy hotelarstwa , Działalność recepcji, Organizacja pracy służby pięter, Usługi dodatkowe w hotelarstwie, Pracownia hotelarstwa, Pracownia obsługi konsumenta.

- Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz. U. 2019 poz. 373 z późniejszymi zmianami).
- Wewnątrzszkolnych Zasad Oceniania

§ 1. Ocenianie ma na celu:

- 1) Poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w tym zakresie.
- 2) Pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu własnego rozwoju.
- 3) Motywowanie ucznia do dalszej pracy.
- 4) Dostarczanie rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, trudnościach i specjalnych uzdolnieniach ucznia.
- 5) Umożliwienie nauczycielom doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno – wychowawczej.

§ 2 . Ocenianie ucznia w procesie kształcenia zawodowego odpowiada na pytanie, w jakim stopniu uczeń:

- 1) Rozumie pojęcia zawodowe , potrafi podać dla nich przykłady, zna definicje, potrafi klasyfikować i definiować pojęcia,
- 2) Zna podstawowe zasady postępowania przy rozwiązywaniu standardowych zadań zawodowych.
- 3) Opanował materiał nauczania z danego okresu, czy roku.
- 4) Aktywnie uczestniczy w zajęciach.
- 5) Uczestniczy w pracy pozalekcyjnej, konkursach, olimpiadach.
- 6) Umie posługiwać się językiem zawodowym, umie stosować swoje wiadomości i umiejętności w rozwiązywaniu zadań typu egzaminacyjnego.

§ 3. Oceny są jednocześnie informacją dla rodziców, wychowawcy klas, dyrektora szkoły i nadzoru pedagogicznego dotyczącą:

- 1) Efektywności procesu nauczania i uczenia się.
- 2) Wkładzie uczniów w pracę nad własnym rozwojem.
- 3) Postępach uczniów.

§ 4. Jawność ocen

Zgodnie ze Statutem Technikum Nr1 w Busku –Zdroju

§ 5. Obszary aktywności podlegające ocenianiu:

- 1) Rozumienie pojęć i znajomość ich definicji.
- 2) Znajomość i stosowanie poznanych zależności.
- 3) Posługiwanie się językiem stosownym do zawodu, adekwatnym do danego etapu kształcenia.
- 4) Rozwiązywanie zadań praktycznych .
- 5) Stosowanie wiedzy w sytuacjach praktycznych.
- 6) Prezentowanie wyników swojej pracy w różnych formach.
- 7) Aktywność na lekcjach, praca w grupach i własny wkład pracy ucznia.

§ 6.Określenie stopnia opanowania przez ucznia wymogów edukacyjnych umożliwią:

- 1) **Prace kontrolne** obejmujące treścią materiał jednego lub dwóch okresów **dotyczy klas III i V,**
- 2) **Prace klasowe** obejmujące treścią materiał z co najmniej jednego działu, okresu, roku,
- 3) Odpowiedź ustna,
- 4) Bieżące sprawdzanie przyswojonej wiedzy w formie krótkich, zapowiedzianych **sprawdzianów**

- obejmujących 3-5 ostatnich lekcji, lub zakres jednego działu,
- 5) Niezapowiedziane **kartkówki** obejmującej 1-2 ostatnich lekcji,
 - 6) Obserwacja pracy ucznia podczas lekcji,
 - 7) Praca indywidualna
 - 8) W ciągu roku przeprowadzone zostaną **dwie prace klasowe** (po jednej w każdym okresie) i **dwie prace kontrolne** (po jednej w każdym okresie), zapowiedziane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
 - 9) Prace kontrolne sprawdzające wiadomości i umiejętności zawarte w podstawach programowych oraz standardach wymagań egzaminacyjnych przeprowadzone będą z wykorzystaniem zadań typu egzaminacyjnego i będą obejmowały wiedzę z wszystkich przedmiotów zawodowych w takim zakresie jak jest to podane w podstawie programowej dla poszczególnych kwalifikacji w zawodzie.

§ 7. Ogólne kryteria oceniania

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności wynikających z programu nauczania,
- nie radzi sobie ze zrozumieniem najprostszych pojęć
- nie rozumie poleceń nauczyciela,
- popełnia rażące błędy
- nie zapamiętuje podstawowych wiadomości,
- odrzuca pomoc nauczyciela i kolegów w trakcie zajęć,
- nie wykonuje poleceń, ćwiczeń, prac domowych,
- nie uczestniczy w wykonywaniu ćwiczeń podczas lekcji w klasie,

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- częściowo rozumie polecenia nauczyciela,
- zapamiętuje podstawowe wiadomości i potrafi je odtworzyć z pomocą nauczyciela,
- rozpoznaje, nazywa i charakteryzuje z pomocą nauczyciela poznane pojęcia i dokumenty,
- wykonuje z pomocą nauczyciela proste polecenia i ćwiczenia,
- uczestniczy w wykonywaniu zadań w klasie,

Ocena dostateczna

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz

- rozumie polecenia i instrukcje,
- zapamiętuje podstawowe wiadomości i odtwarza je samodzielnie,
- rozumie omawiane zagadnienia,
- samodzielnie i poprawnie wykonuje proste ćwiczenia i zadania,
- umie zastosować zdobyte umiejętności w praktyce,
- aktywnie uczestniczy w wykonywaniu zadań w klasie,

Ocena dobra

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz

- zna omawiane na lekcjach zagadnienia i potrafi je zaprezentować w sposób logiczny i spójny,
- rozumie omawiane na lekcjach zagadnienia i umie je wyjaśnić innym osobom,
- potrafi formułować wnioski,
- uczestniczy w dyskusjach i broni swojego stanowiska,
- aktywnie uczestniczy w lekcjach;
- poprawnie i sprawnie wykonuje ćwiczenia i zadania,
- umie poprawnie zastosować zdobyte umiejętności w praktyce,
- wykazuje zainteresowanie problematyką zawodową,

Ocena bardzo dobra

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz

- posiada bogate wiadomości z zakresu wszystkich treści nauczania ujętych w programie nauczania danej klasy,
- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami zawodowymi oraz dodatkowymi źródłami informacji dotyczącymi omawianych treści nauczania,
- umie samodzielnie poszukiwać informacji w różnych źródłach oraz je selekcjonować,
- właściwie interpretuje zjawiska i zdarzenia gospodarcze dotyczące kształcenia zawodowego,
- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać problemy z zakresu materiału realizowanego z danego przedmiotu,

Ocena celująca

Uczeń spełnia kryteria jak na ocenę bardzo dobrą, oraz:

- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami zawodowymi z planu nauczania danej klasy
- umiejętnie łączy wiedzę z przedmiotów zawodowych,
- wykazuje szczególne zainteresowanie tematyką zawodową,
- twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania zawodowe,
- podejmuje się (indywidualnie lub w zespole) wykonania dodatkowych nietypowych zadań ,

Wymagania edukacyjne z przedmiotów zawodowych niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych, wynikających z realizowanego programu zostały zamieszczone w załącznikach do PZO.

Oceny	Kolor oznaczenia w dzienniku
Praca kontrolna (dotyczy klasy III i V)	czerwony
Praca klasowa	czerwony
Odpowiedź ustna	niebieski
Kartkówka	zielony
Aktywność na lekcji	niebieski
Praca indywidualna	niebieski
Praca zaliczeniowa	czerwony

1. Ustala się minimalną ilość ocen, jaką uczeń powinien otrzymać w ciągu jednego okresu, a mianowicie:
 - a. trzy oceny z przedmiotu realizowanego w wymiarze jednej lub dwóch godzin tygodniowo;
 - b. pięć ocen z przedmiotu realizowanego w wymiarze trzech i więcej godzin tygodniowo.
2. Sprawdziany są zapowiadane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, podawany jest ich zakres i są poprzedzone powtórzeniem wiadomości, posumowaniem działu.
3. W każdym okresie, uczeń jest zobowiązany do napisania co najmniej jednej pracy klasowej
4. Uczeń udziela odpowiedzi ustnej obejmującej materiał z trzech ostatnich lekcji.
5. W przypadku braku pracy indywidualnej w formie wskazanej przez nauczyciela uczniowi wyznacza się drugi termin dostarczenia tej pracy.
6. Przy ustalaniu oceny z zajęć Pracowni hotelarstwa i Pracowni obsługi konsumenta odbywających się w Hotelu Bristol brana jest pod uwagę ocena uzyskana podczas zajęć praktycznych na działach i wystawiona na karcie oceny przez pracownika hotelu oraz frekwencja ucznia.
7. Ocena z zajęć praktycznych w hotelu wpisywana jest do dziennika jeden raz po zakończeniu każdego miesiąca.
8. Na zajęciach w Hotelu Bristol obowiązuje strój szkolny:
 - a. housekeeping oraz kuchnia - czarna koszulka z logo szkoły, czarne lub ciemne spodnie ,obuwie typu baleriny,
 - b. -restauracja lub recepcja - biała koszula z logo szkoły, czarna spódnica typu biznesowego o długości max. 10 cm nad kolano oraz czarne buty typu baleriny
 - c. w przypadku chłopców biała koszula z logo szkoły, spodnie typu biznesowego , obuwie wizytowe,
 - d. za nagminne lekceważenie powyższych ustaleń (brak stroju 2 razy w miesiącu) uczeń otrzymuje upomnienie wychowawcy, jeżeli nadal nie zmienia swojego postępowania otrzymuje naganę wychowawcy, następnie naganę dyrektora.
 - e. W przypadku nagminnych nieobecności na wybranych działach (kuchnia i restauracja, housekeeping) uczeń, będzie pisał pracę zaliczeniową z zakresu przygotowywania i serwowania potraw i napojów oraz z zakresu obowiązków działu służby piętér.
9. Uczeń nieobecny na zajęciach lekcyjnych jest zobowiązany uzupełnić wiadomości wynikające z nieobecności.

§ 8. Uczeń otrzymuje oceny według następującej skali:

- 6 - celujący
- 5 - bardzo dobry
- 4 - dobry
- 3 - dostateczny
- 2 - dopuszczający
- 1 – niedostateczny

Dopuszcza się stosowanie w ocenianiu bieżącym znaków: nb, bp, zgodnie z warunkami i sposobami oceniania z przedmiotów hotelarskich.

1. Ustala się następującą skalę oceniania:

0 - 39% punktów możliwych do uzyskania	ocena niedostateczna
40 - 50%	ocena dopuszczająca
51 - 65%	ocena dostateczna
66 -80%	ocena dobra
81 -94%	ocena bardzo dobra
95-100%	ocena celująca

2. Prace kontrolne dotyczące klas III i V i są oceniane według kryteriów egzaminacyjnych Oceny ustala się według następującej skali :

Ocenianie części praktycznej		Ocenianie części teoretycznej	
Mniej niż 75%	niedostateczny	Mniej niż 50%	niedostateczny
75%	dopuszczający	50%	dopuszczający
76-81%	dostateczny	51-63%	dostateczny
82-87%	dobry	64-76%	dobry
88-95%	bardzo dobry	77-89%	bardzo dobry
96-100%	celujący	90-100%	celujący

§ 9 .Warunki poprawiania (zaliczania).

- 1) Uczeń nieobecny na pracy kontrolnej/klasowej, jest zobowiązany napisać ją w terminie uzgodnionym z nauczycielem w formie pracy zaliczeniowej.
- 2) Uczeń, który podczas prac pisemnych korzysta ze źródeł niedozwolonych przez nauczyciela otrzymuje **0 punktów i ocenę niedostateczną** oraz traci możliwość poprawy tej pracy.
- 3) Uczeń, który nie uzyskał wymaganej, minimalnej liczby ocen cząstkowych, jest zobowiązany napisać pracę zaliczeniową z całego okresu.
- 4) W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej zostanie ona potraktowana jako ocena końcowa na okres, zaś w przypadku nieobecności podczas pracy zaliczeniowej uczeń będzie nieklasyfikowany.
- 5) Jeśli zapowiedziany praca klasowa/kontrolna nie odbył się z przyczyn niezależnych od nauczyciela to zostanie on przeprowadzony na najbliższej planowej lekcji (bez ponownej informacji o pracy klasowej/pracy kontrolnej).

§ 10 . Sposób wystawiania oceny śródrocznej/rocznej.

1. Podstawą wystawienia oceny śródrocznej/rocznej jest stopień opanowania przez ucznia wymagań edukacyjnych ustalonych na podstawie ocen otrzymanych w ciągu całego okresu/ roku, a także w oparciu o doświadczone zawodowe nauczyciela oraz znajomość pracy ucznia na zajęciach edukacyjnych w zależności od potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia.
2. Uczeń, którego nie satysfakcjonuje przewidywana klasyfikacyjna ocena roczna, może ją poprawić na zasadach zawartych w Statucie Szkoły.

§ 11. Zasady przeprowadzania egzaminu poprawkowego i klasyfikacyjnego przedmiotów: Działalność recepcji, Organizacja pracy służby pięter Podstawy hotelarstwa, Pracownia hotelarstwa, Pracownia obsługi konsumenta, Usługi dodatkowe w hotelarstwie.

- 1) Egzamin poprawkowy, klasyfikacyjny lub weryfikujący ocenę obejmuje część pisemną oraz część ustną.
- 2) Część pisemna składa się z testu oraz zadania praktycznego (z wykorzystaniem technologii komputerowej , gdy zakres materiału tego dotyczył).
- 3) Część ustna dotyczy wyjaśnienia pojęć , definicji , zależności, wykonania prostych obliczeń.
- 4) Nauczyciel egzaminujący przygotowuje 2 zestawy pytań na część pisemną i 3 zestawy na część ustną egzaminu.
- 5) Zestaw na część pisemną zawiera 10 pytań testowych oraz zadanie praktyczne ,Uczeń wybiera losowo zestaw, a czas na jego rozwiązanie ustala się na 45 minut.
- 6) Zestaw do części ustnej powinien zawierać 3 pytania.
- 7) Po wylosowaniu(jednego z trzech zestawów) pytań do części ustnej uczeń ma 20 minut na udzielenie odpowiedzi.
- 8) Ocenie podlegają tylko odpowiedzi udzielone na wylosowane pytania.
- 9) Podczas egzaminu nauczyciel egzaminujący nie zadaje dodatkowych pytań.
- 10) Poprawiane oceny niedostatecznej uzyskanej na I okres nie jest wymagane.

§ 12.Zasady nagradzania ucznia.

Nauczyciel może podnieść ocenę końcową nawet o jeden stopień uczniowi, który wyróżnia się aktywnością na zajęciach, rozwiązuje dodatkowe problemy, wykazuje inicjatywę w dodatkowych pracach, ma wiedzę ponad program, bierze udział w różnych konkursach. Osiągnięcia na olimpiadach wojewódzkich, okręgowych lub krajowych mogą być podstawą do wystawienia końcowej oceny celującej.

§ 14. Zasady nieklasyfikowania ucznia.

Uczeń, który opuści ponad 50% zajęć praktycznych odbywających się w hotelu (dotyczy zajęć w poszczególnych działach hotelu) bez względu na średnią ocen uzyskanych może być nieklasyfikowany z przedmiotów: Pracownia hotelarstwa i Pracownia obsługi konsumenta.

§ 15.Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana, rocznej, pozytywnej oceny klasyfikacyjnej.

Zgodnie ze Statutem Technikum NR1 w Busku –Zdroju

§ 16.Uzasadnianie ocen

Zgodnie ze Statutem Technikum NR 1 w Busku - Zdroju

§ 17.Przedmioty wiodące.

1.Na potrzeby wewnętrznej ewaluacji pracy szkoły ustala się przedmioty wiodące, z których postępy uczniów będą monitorowane przez cały cykl nauki w danej kwalifikacji.

Pracownia hotelarstwa kwalifikacja HGT.03

Pracownia hotelarstwa - kwalifikacja HGT.06

§18. Zasady współpracy z uczniami, rodzicami, pedagogiem szkolnym.

1. Nauczyciel pomaga w samodzielnym planowaniu rozwoju oraz motywuje do dalszej pracy.
2. Podczas zebrań z rodzicami, rozmów interwencyjnych nauczyciel przekazuje rodzicom (prawnym opiekunom):
 - a) informacje o aktualnym stanie rozwoju i postępach ucznia,
 - b) informacje o trudnościach i uzdolnieniach ucznia,
 - c) wskazówki do pracy z uczniem.
4. Nauczyciel informuje wychowawcę klasy o aktualnych osiągnięciach i zachowaniu ucznia.
5. Nauczyciel informuje pedagoga szkolnego o sytuacjach wymagających jego interwencji

§ 19. Postanowienia końcowe.

1. Z wymaganiami edukacyjnymi z przedmiotów zawodowych zapoznają uczniów i ich rodziców nauczyciele uczący poszczególnych przedmiotów lub wychowawcy klasy.
2. Nauczyciel na podstawie zaświadczenia poradni psychologiczno-pedagogicznych lub innych placówek specjalistycznych zobowiązany jest do dostosowania wymagań w stosunku do ucznia, który takie zaświadczenie posiada lub stosować się do zaleceń w/w poradni.
3. Zasady Wewnątrzszkolnego Oceniania zostały zaakceptowane przez członków Zespołu Nauczycieli Kształcenia Zawodowego w zawodzie Technik Hotelarstwa.
4. Zasady Wewnątrzszkolnego Oceniania będą poddawane ewaluacji.

Wykaz załączników:

Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Podstawy Hotelarstwa” załącznik nr 1
Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Działalność recepcji” załącznik nr 2
Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Organizacja pracy służby pięter ” załącznik nr 3
Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Usługi dodatkowe w hotelarstwie” załącznik nr 4
Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia Hotelarstwa” załącznik nr 5
Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia obsługi konsumenta” załącznik nr 6

Opracował
y: Krystyna
Kaszuba Iwona
Kąkol
Małgorzata Gil