

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

wyposażenie gastronomi i bhp, podstawy gastronomii, pracownia gastronomiczna,
podstawy żywienia, organizacja produkcji gastronomicznej, usługi gastronomiczne,
pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej,
pracownia obsługi konsumenta

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH
343404**

Rok szkolny 2026/2027

PRZEDMIOTOWE ZASADY 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 uczestniczyć w klasyfikowaniu i definiowaniu pojęć.
- 2) Zna podstawowe zasady postępowania przy rozwiązywaniu standardowych problemów.
- 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

- 1) Nauczyciel na początku każdego roku szkolnego poinformuje uczniów i ich rodziców o wymaganiach edukacyjnych wynikających z realizowanego przez niego programu nauczania oraz o sposobach sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów.
- 2) Oceny są jawne zarówno dla ucznia jak i jego rodziców. Sprawdzone i ocenione prace kontrolne uczeń i jego rodzice mogą otrzymać do wglądu.
- 3) Na prośbę ucznia lub jego rodziców nauczyciel jest zobowiązany do uzasadnienia wystawionej oceny.
- 4) Na tydzień przed rocznym klasyfikacyjnym posiedzeniem rady pedagogicznej nauczyciel informuje uczniów i wychowawców o przewidywanej ocenie klasyfikacyjnej.

§ 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 umożliwiają

- 1) **Prace kontrolne** obejmujące treścią materiał jednego lub dwóch okresów albo zagadnień przekrojowych z całego cyklu przedmiotu - **dotyczy klas III i V**,
- 2) **Prace klasowe** obejmujące treścią materiał z co najmniej jednego działu,
- 3) Odpowiedź ustna,
- 4) Bieżące sprawdzanie przyswojonej wiedzy w formie krótkich, zapowiedzianych **sprawdzianów** obejmujących 3-5 ostatnich lekcji, lub niezapowiedzianej **kartkówki** obejmującej 1-2 ostatnich lekcji,
- 5) Obserwacja pracy ucznia podczas lekcji,

W ciągu roku przeprowadzone zostaną co najmniej **dwie prace klasowe** (po jednej w każdym okresie) i **dwie prace kontrolne** (po jednej w każdym okresie), zapowiedziane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

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. Szczegółowe kryteria oceniania

Oceny obowiązkowe ¹	Kolor oznaczenia w dzienniku
Praca kontrolna	czerwony
Praca klasowa	czerwony
Sprawdzian	czarny
Odpowiedź ustna	niebieski
Oceny nieobowiązkowe ²	
kartkówka	zielony
Aktywność na lekcji	zielony
Praca domowa	zielony
Oceny poprawiane (poprawie podlegają tylko)	
Praca kontrolna	czerwony
Praca klasowa	czerwony
Sprawdzian	czarny

1. Ustala się minimalną ilość ocen, jaką uczeń powinien otrzymać w ciągu jednego okresu, a mianowicie:

¹ Oceny obowiązkowe to oceny, które uczeń musi uzyskać w trakcie każdego okresu.

² Oceny nieobowiązkowe to oceny, które uczeń może otrzymać w ciągu okresu.

- 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 i ma prawo do jednokrotnego poprawiania tej pracy.
 4. Uczeń ma prawo zgłosić na początku zajęć nieprzygotowanie bez podania przyczyny (do odpowiedzi ustnej, niezapowiedzianej kartkówki lub brak pracy domowej, podręcznika, zeszytu) jeden raz w ciągu okresu. W przypadku zajęć zblokowanych (kilka godzin pod rząd z tego samego przedmiotu) – zgłoszenie nieprzygotowania – również na pierwszej lekcji. Nieprzygotowanie nie dotyczy sprawdzianów, zapowiedzianych kartkówek. Kolejne nieprzygotowanie powoduje otrzymanie oceny niedostatecznej.
 5. Uczeń ma prawo zgłosić nieprzygotowanie na początku zajęć w przypadku co najmniej tygodniowej nieobecności (usprawiedliwionej zwolnieniem lekarskim lub innym dokumentem poświadczającym wizytę u lekarza lub chorobę).
 6. Uczeń udziela odpowiedzi ustnej obejmującej materiał z trzech ostatnich lekcji.
 7. Uzyskanie oceny z odpowiedzi jest obowiązkowe, w przypadku odmowy udzielania odpowiedzi uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną.
 8. W przypadku braku pracy domowej w formie wskazanej przez nauczyciela uczniowi wyznacza się drugi termin dostarczenia tej pracy.
 9. Jeżeli uczeń nagminnie nie odrabia prac domowych zostaje ukarany karą statutową (upomnieniem wychowawcy, Naganą Dyrektora za lekceważenie obowiązków szkolnych).
 10. Nauczyciel ma prawo zabrania sprawdzianu uczniowi, który nie przestrzega ustalonych zasad (praca niesamodzielna, przeszkadzanie pozostałym uczniom).
 11. Z przedmiotu pracownia gastronomiczna, aby otrzymać ocenę pozytywną uczeń musi mieć zaliczone co najmniej 50% wykonywanych ćwiczeń. W przypadku braku zaliczonych ćwiczeń spowodowanych nieobecnościami, do wymaganych 50% uczeń ma obowiązek uzupełnić zaliczenia na konsultacjach przedmiotowych.

Przy ocenianiu ćwiczeń - zadań praktycznych przeprowadzanych w szkole bierze się pod uwagę:

- a. Regulaminowy strój, przygotowanie do zajęć, wykonanie samodzielnie zadania i jego zaprezentowanie, praca zgodnie z zasadą *mice en place*, czystość stanowiska podczas pracy i po wykonaniu zadania oraz wypełnianie obowiązków zgodnie z HACCP.
- b. Dobieranie odpowiednich narzędzi i sprzętu,
- c. Organizowanie stanowiska pracy - przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów, zachowanie porządku,
- d. Umiejętność pracy w zespole oraz pracę samodzielną,
- e. Wykorzystanie umiejętności teoretycznych potrzebnych do wykonania zadań praktycznych - prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych, odczytywanie receptur, przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
- f. Jakość i estetykę wykonanej pracy,
- g. Postawę zawodową - organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem,
- h. Zachowanie podczas ćwiczeń, zaangażowanie,
- i. Warunkiem dopuszczenia ucznia do zajęć w pracowni jest posiadanie ważnej książeczki pracowniczej do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- j. W przypadku braku odzieży ochronnej podczas zajęć z pracowni gastronomicznej, uczeń nie może uczestniczyć w produkcji wyrobów; bierze wtedy udział w wyznaczonych pracach porządkowych.

Przy ustalaniu oceny z zajęć pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej odbywających się w Hotelu Bristol brana jest pod uwagę karta oceny wypełniona na przez pracownika hotelu w dziale: kuchnia/restauracja. Ocena z zajęć praktycznych w hotelu wpisywana jest do dziennika jeden raz po zakończeniu każdego miesiąca. Obowiązujący strój:

- w kuchni: fartuch, zapaska, wygodne obuwie,
- w restauracji: biała koszula z logo szkoły, czarna spódnica/spodnie typu biznesowego oraz czarne buty typu baleriny/obuwie wizytowe. Lekceważenie powyższych ustaleń (brak stroju 2 razy w miesiącu) uczeń otrzymuje upomnienie wychowawcy. W przypadku nagminnych nieobecności na wybranych działach (kuchnia i restauracja) uczeń, będzie pisał pracę zaliczeniową z zakresu przygotowywania i serwowania potraw i napojów. Ocena końcowa obliczana metodą średniej arytmetycznej wg wzoru: suma uzyskanych ocen cząstkowych / ilość dni zajęć w danym miesiącu. Usprawiedliwienie nieobecności zwolnieniem lekarskim skutkuje odliczeniem tego dnia z sumy zajęć w danym miesiącu.

§ 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, np., bz, 0 zgodnie z ZWO.

Ustala się następującą skalę oceniania:

1. Prace pisemne:

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. Testy

0 - 49%	ocena niedostateczna
50 - 61%	ocena dopuszczająca
62 - 72%	ocena dostateczna
73 - 83%	ocena dobra
84 - 94%	ocena bardzo dobra
95 - 100%	ocena celująca

3. Prace kontrolne z wagą 6 dotyczące klas III i V i są oceniane według kryteriów egzaminacyjnych, wymagane jest minimum 75% punktów aby otrzymać ocenę pozytywną.

Oceny ustala się według nasypującej skali :

Mniej niż 75%	niedostateczny
---------------	----------------

75%-80%	dopuszczający
81%-85%	dostateczny
86-90%	dobry
91-95%	bardzo dobry
96-100%	celujący

§ 9. Warunki poprawiania (zaliczania)

- 1) Uczeń nieobecny na pracy kontrolnej/klasowej jest zobowiązany napisać ją w terminie możliwie najbliższym, uzgodnionym z nauczycielem.
- 2) Pracę pisemną, napisaną na ocenę nie satysfakcjonującą ucznia, można poprawić (z wyjątkiem punktu 3), poprawa jest dobrowolna. Uczeń poprawia pracę tylko raz i brane są pod uwagę obydwie oceny.
- 3) Uczeń, który podczas prac pisemnych korzysta z źródeł niedozwolonych przez nauczyciela otrzymuje 0 punktów i ocenę niedostateczną oraz traci możliwość poprawy tej pracy.
- 4) Poprawie nie podlegają odpowiedzi ustne, kartkówki.
- 5) Jeśli zapowiadziany sprawdzian /praca klasowa/ kontrolna nie odbył się z przyczyn niezależnych od nauczyciela to zostanie on przeprowadzony na najbliższej planowej lekcji (bez ponownej informacji o sprawdzianie (pracy klasowej) pracy kontrolnej).

§ 10 . Zasady przeprowadzania egzaminu poprawkowego i klasyfikacyjnego

- 1) Nauczyciel w formie pisemnej informuje ucznia o zakresie materiału, który będzie obowiązujący do egzaminu poprawkowego, klasyfikacyjnego lub sprawdzianu weryfikującego ocenę.
- 2) Egzamin poprawkowy, klasyfikacyjny lub weryfikujący ocenę obejmuje część pisemną oraz część ustną.
- 3) Część pisemna składa się z testu oraz zadania praktycznego (z wykorzystaniem technologii komputerowej, gdy zakres materiału wymieniony w pkt 1 tego dotyczył).
- 4) Część ustna dotyczy wyjaśnienia pojęć, definicji, zależności, wykonania prostych obliczeń.
- 5) Nauczyciel egzaminujący przygotowuje 2 zestawy pytań na część pisemną i 3 zestawy na część ustną egzaminu.
- 6) 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.
- 7) Zestaw do części ustnej powinien zawierać 3 pytania.
- 8) Po wylosowaniu (jednego z trzech zestawów) pytań do części ustnej uczeń ma 20 minut na udzielenie odpowiedzi.
- 9) Ocenie podlegają tylko odpowiedzi udzielone na wylosowane pytania.
- 10) Podczas egzaminu nauczyciel egzaminujący nie zadaje dodatkowych pytań.
- 11) Poprawiane oceny niedostatecznej uzyskanej na I okres nie jest wymagane.

§ 11. Sposób wystawiania oceny za okres

Podstawą wystawienia oceny jest średnia ważona ocen otrzymanych w ciągu całego okresu .

1) Ocena wystawiana na koniec okresu obliczana jest według wzoru i poniższej tabelki:

(suma ocen z wagą a)*a + (suma ocen z wagą b)*b + (suma ocen z wagą c)*c.....

(ilość ocen z wagą a)*a+ (ilość ocen z wagą b)*b (ilość ocen z wagą c)*c*.....

Śr. o.	do 1,6	1,7-2,6	2,7- 3,6	3,70-4,6	4,7-5,1	5,20-6,0
Ocena	niedostateczny	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

2) Ustalanie oceny rocznej:

- oblicza się średnią ocen za I i II okres wg. wzoru: $\text{śr. o.} = 0,4 \times \text{ocena I} + 0,6 \times \text{ocena II}$, gdzie ocena I jest oceną za I okres a ocena II, oceną za II okres;

- ustala się ocenę roczną, na podstawie uzyskanego wyniku, zgodnie poniższą tabelą:

Warunkiem koniecznym uzyskania oceny pozytywnej wyliczonej wg poniższej skali jest uzyskanie za drugi okres średniej co najmniej 1,7.

Śr. o.	do 1,59	1,6-2,59	2,6- 3,59	3,6-4,59	4,6-5,19	5,20-6,0
Ocena	niedostateczny	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

§ 13. 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

W razie opuszczenia przez ucznia ponad 50% obowiązkowych zajęć, nauczyciel (bez względu na średnią ocen uzyskaną przez ucznia) może go nie klasyfikować.

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 przedmiotu: Pracownia gastronomiczna.

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

Zgodnie ze Statutem Technikum NR1 w Busku -Zdroju:

- Rozdział 10, § 41,
- Rozdział 11, punkt 7,
- Rozdział 12, § 44,

§ 16. Przedmioty wiodące

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

Podstawy gastronomii - kwalifikacja HGT.02

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej - kwalifikacja HGT.12

§ 17. 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. W przypadkach spornych rozstrzygający jest Statut Szkoły.
4. Zasady Wewnątrzszkolnego Oceniania zostały zaakceptowane przez członków Zespołu Nauczycieli Kształcenia Zawodowego w zawodzie Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych.
5. Zasady Wewnątrzszkolnego Oceniania będą poddawane ewaluacji.

MZG

Busko-Zdrój, 26 sierpnia 2026 r.