

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA OBSŁUGA KONSUMENTÓW W ZAKŁADZIE HOTELARSKIM

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.

Kryteria oceny wiadomości i umiejętności ucznia na poszczególne stopnie:

1) Ocena celująca:

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

- wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczonymi w technikum hotelarskim,
- samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,
- samodzielnie rozwija własne zdolności, biegłe 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.

2) 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.

3) 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.

4) 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.

5) 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.

6) 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.

<p>Szczegółowy wykaz wiadomości i umiejętności zawarty jest w rozkładzie materiału i programie nauczania.</p>
--

1. Bieżące odpowiedzi ustne obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji.
2. Sprawdziany pisemne (mogą być w formie testu) po każdym dziale, powinny być zapowiedziane na 7 dni przed ich terminem.
3. Uczeń nie obecny na sprawdzianie z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek wykazać się znajomością materiału nauczania podlegającego ocenie po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłużej niż 1 tydzień – do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu 2 tygodni.
4. Kartkówki obejmują materiał z trzech ostatnich lekcji i mogą być niezapowiedziane.
5. Czas sprawdzania prac pisemnych przez nauczyciela – do 2 tygodni.
6. Kryteria ocen z prac pisemnych dla klas TH

Technikum hotelarstwa
<ul style="list-style-type: none"> • Co najmniej 30% - dopuszczający • Co najmniej 50% - dostateczny • Co najmniej 75% - dobry • Co najmniej 95% - bardzo dobry

- ✓ **Wypowiedzi ustnej**
 - Poprawność merytoryczna
 - Uzasadnienie wypowiedzi
 - Stosowanie języka zawodowego, branżowego
 - Sposób prezentacji – umiejętność formułowania myśli
- ✓ **Pracy w grupie**
 - Organizacja pracy w grupie
 - Komunikacja w grupie
 - Aktywność, wkład pracy własnej
 - Współdziałanie
 - Prezentowanie rezultatów pracy grupy
 - Czas wykonania
 - Terminowość realizacji

- ✓ **Pracy domowej**
 - Prawidłowe wykonanie
 - Zawartość merytoryczna
 - Wykorzystanie źródeł informacji
 - Estetyka wykonania
 - Wkład pracy
- ✓ **Postawa ucznia zgodna z sylwetką absolwenta**
 - Odnoszenie się do nauczycieli jak do klienta obiektu hotelarskiego
 - Współpraca z innymi uczniami
 - Strój zgodny z wymogami pracy stanowiskowej (biała koszula/bluzka z długim rękawem, czarne spodnie lub spódnica o długości „przed kolano”, czarne obuwie na płaskim obcasie, zapaska, identyfikator)

Zasady poprawy oceny przez uczniów

1. Jeżeli uczeń otrzyma ze sprawdzianu ocenę niedostateczną lub inną, lecz niesatysfakcjonującą go, to możliwość ewentualnej poprawy uzgadnia z nauczycielem przedmiotu.
2. Uczeń może poprawić również oceny niedostateczne otrzymane z tytułu stosowania pozostałych metod sprawdzania osiągnięć, po uzgodnieniu z nauczycielem.
3. Poprawa oceny odbywa się podczas konsultacji indywidualnych w dni powszednie od godziny 6.45-7.45 po wcześniejszym ustaleniu terminu z nauczycielem przedmiotu.

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 WSO zawarty w Statucie Szkoły.

Podpis nauczyciela