

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA I WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU:

Prowadzenie usług gastronomicznych

w roku szkolnym 2023/2024

dla klasy 5 Technikum

w zawodzie :

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Nazwa programu: Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Nr programu: ZSE-TŻIUG -343404-2019-P

Podręcznik: Renata Szajna, Danuta Ławniczak: „Usługi gastronomiczne”, WSiP, 2020.

Joanna Duda , Sebastian Krzywda: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” WSiP 2019

Nauczyciel: mgr inż. Agnieszka Wolska

Przedmiotowe zasady oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły.

I. Zasady ogólne oceniania przedmiotowego.

1. Uczeń otrzymuje oceny częściowe za odpowiedzi ustne, kartkówki, sprawdziany, prace domowe, aktywny udział w lekcji, zadania dodatkowe. Stanowią one składową oceny semestralnej i końcowo-rocznej (przy czym najważniejsze są oceny za sprawdziany, prace klasowe, kartkówki i odpowiedzi ustne).
2. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w semestrze, które musi zgłosić bezpośrednio przed rozpoczęciem zajęć (zanim nauczyciel zacznie pytać lub sprawdzać zadanie domowe). Poza tym powinien być zawsze przygotowany do lekcji (wyjątek stanowi dłuższa choroba – powyżej jednego tygodnia - lub poważny przypadek losowy).
3. Uczeń ma obowiązek posiadać podręcznik do nauki danego przedmiotu, prowadzić zeszyt, systematycznie zapisywać temat oraz zagadnienia, w razie nieobecności na bieżąco uzupełniać brakujące tematy (za brak notatek uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną).
4. W przypadku, gdy uczeń jest nieprzygotowany, zapomniał odrobić zadania domowego, zeszytu, podręcznika, zgłasza ten fakt przed rozpoczęciem zajęć (może wykorzystać w ten sposób nieprzygotowanie). Jeżeli uczeń nie zgłosi nieprzygotowania, a nauczyciel stwierdzi taki stan rzeczy, uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną.
5. Nauczyciel ma prawo w każdej chwili w czasie zajęć odpytać ucznia z bieżącego materiału, który obejmuje trzy jednostki lekcyjne. Nauczyciel może sprawdzić wiadomości ucznia poprzez ustną odpowiedź lub kartkówkę, która nie musi być wcześniej zapowiedziana.
6. Uczniowie będą otrzymywali prace domowe, które będą oceniane. W przypadku, gdy nauczyciel stwierdzi, że uczeń wykonał pracę niesamodzielnie, otrzymuje on ocenę niedostateczną.

7. Ocenę można poprawiać tylko raz po sprawdzenie czy zapowiedzianej kartkówce (w terminie do dwóch tygodni od otrzymania oceny. Ocena niedostateczna poprawia się pisemnie.
8. Prace klasowe i sprawdziany będą zapowiadane tydzień wcześniej. Jeżeli zaistnieje sytuacja, że uczeń zostanie przyłapany na oszukiwaniu (ściągnięcie z własnej ściagi, telefonu komórkowego lub innych urządzeń elektronicznych, odpisywanie od kolegi, rozmowa z kolegą i inne), praca zostaje mu odebrana i otrzymuje ocenę niedostateczną, którą może poprawić w terminie do jednego tygodnia.
9. W przypadku, gdy ucznia nie ma na lekcji, w czasie której pozostali piszą sprawdzian, zapowiedzianą kartkówkę lub pracę klasową, jest on zobowiązany napisać pracę na następnej lekcji po przeprowadzonym sprawdzianie, kartkówce lub pracy klasowej. Jeżeli tego nie zrobi, otrzymuje ocenę niedostateczną.
10. Następnny sprawdzian z przedmiotu może się odbyć po podaniu wyników sprawdzianu poprzedniego.
11. „Szczęśliwy numer” zobowiązany jest do pisania wszystkich zapowiedzianych sprawdzianów, prac klasowych, testów, kartkówek.
12. Oceny są jawne zarówno dla ucznia, jak i jego rodziców. Rodzice (prawni opiekunowie) mają wgląd w prace pisemne i testy swoich dzieci podczas zebrań z rodzicami.

II. Ustala się poniższe progi punktowe na poszczególne oceny

Oceny	Sprawdziany praktyczne, Ćwiczenia praktyczne	Kartkówki , Sprawdziany z działów programowych, Testy z działów programowych
Niedostateczny	0-49% punktów	0-29% punktów
Dopuszczający	50-60% punktów	30-49% punktów
Dostateczny	61-74%punktów	50-74% punktów
Dobry	75-90%punktów	75-90% punktów
Bardzo dobry	91-99%punktów	91-99% punktów
Celujący	100%	100%

III. Szczegółowe wymagania edukacyjne na poszczególne oceny:

Poziom ponadpodstawowy

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- Samodzielnie wykonuje zadania związane z kosztami żywienia usług gastronomicznych i cateringowych
- Bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym
- Potrafi samodzielnie obliczać koszty kwoty pobranych zaliczek
- Rozwiązuje samodzielnie koszty żywieniowe usług gastronomicznych i cateringowych
- Opracowuje samodzielnie projekt realizacji związany z organizacją uroczystej kolacji, śniadania, przyjęcia angielskiego, dyplomatycznego i mieszanego
- Scharakteryzować politykę finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- W pełni opanował wiadomości i umiejętności wynikające z programu nauczania, swobodnie się nimi posługuje językiem zawodowym
- Samodzielnie wykonuje zadania teoretyczne z zakresu egzaminu zawodowego
- Kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem *food cost*
- Oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)
- Dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu
- Dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
- Stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi
- Komunikuje się i współpracować w zespole
- Oblicza koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę
- Wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych
- Odlicza kwotę pobranej zaliczki
- Potrafi scharakteryzować cykl operacyjny zarządzania kosztami
- Wystawia rachunek za usługę
- Wymienia koszty stałe i zmienne

- Rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie
- Wystawia fakturę za usługę oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych)

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- Chętnie uczestniczy w lekcji, stara się być aktywny
- Poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne
- Zna i potrafi operować podstawowymi pojęciami zawodowymi typu food cost
- Analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami
- Dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP)
- Rozróżnia stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych
- Zna kształty i formy ustawienia stołów
- Rozróżnia programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych
- Przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej
- Potrafi obliczać wskaźniki rentowności
- Wymień dokumentację finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego

Poziom podstawowy

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- Rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów
- Rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
- Sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego
- Przygotowuje dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną
- Kalkuluje powierzchnie niezbędną do zorganizowania imprezy
- Rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
- Analizuje wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)
- Przygotowuje plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej
- Przygotowuje plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej
- Potrafi przeprowadzić analizę rentowności przedsiębiorstwa gastronomicznego

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- Posiada wiadomości i umiejętności niezbędne do kontynuowania nauki na dalszych etapach kształcenia
- Na lekcjach jest bierny, pracuje niestarannie, z grupą lub z pomocą nauczyciela
- Zna etapy przygotowania przyjęcia okolicznościowych
- Wymienia metody i techniki obsługi
- Wymienia stawki podatku VAT stosowanego w gastronomii
- Wymienia dane do kalkulacji menu obiadowego i przyjęć okolicznościowych
- Wymienia kształty stołów do usługi gastronomicznej
- Wykonuje elementy zadania projektowego
- Wymienia programy komputerowe w zakładach gastronomicznych
- Potrafi wymienić elementy cyklu operacyjnego zarządzania kosztami

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- Nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania
- Opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy
- Nie zna etapów przygotowania przyjęć okolicznościowych
- Nie potrafi wymienić danych stawek VAT w gastronomii
- Nie potrafi wymienić programów komputerowych
- Nie potrafi zastosować wskaźników rentowności kapitałów
- Nie wykonuje zadań związanych z projektem zawodowym

IV. Uczeń może otrzymać ocenę wyższą niż przewidywana jeżeli:

- Frekwencja na lekcjach Prowadzenia usług gastronomicznych nie jest niższa niż 75%;
- Absencja na zajęciach przedmiotu jest w 100% usprawiedliwiona;
- Uczeń spełnił wszystkie wymagania na ocenę, która jest dla niego przewidziana

Uczeń, który wyróżnia się swoją postawą angażując się w działalność wynikającą z przedmiotu Prowadzenia usług gastronomicznych, uczestniczy w konkursach przedmiotowych, olimpiadach może mieć podniesioną ocenę z danego przedmiotu

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy

