

# Zarządzenie 20 /2015

Dyrektora Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak  
w Kołobrzegu z dnia 25 września 2015 r. w sprawie ustalenia form przeprowadzania  
egzaminów klasyfikacyjnych, poprawkowych i sprawdzających.

Na podstawie § 112 ust.9, § 113 ust 2 i § 114 ust 3 Statutu Zespołu Szkół Ekonomiczno-  
Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu

Wprowadzam

## § 1.

Formy przeprowadzania egzaminów klasyfikacyjnych, poprawkowych i sprawdzających:

1. Język angielski i język niemiecki:
  - a) forma ustna – przygotowane zestawy składają się z 3 pytań każdy
  - b) forma pisemna – test leksykalno-gramatyczny
2. Język polski:
  - a) forma ustna – zestaw egzaminacyjny zawierający 3 polecenia sprawdzające wiedzę ucznia z zakresu
    - historia literatury
    - nauka o języku
    - związki literatury z innymi dziedzinami sztuki
  - b) forma pisemna – zadanie praktyczne sprawdzające umiejętności analityczne i interpretacyjne ucznia i pisemna analiza i interpretacyjna tekstu literackiego
3. Przedmioty matematyczno- fizyczno- chemiczne:
  - a) forma ustna – zdający rozwiązuje zestaw zadań otwartych;
  - b) forma pisemna – wybór zestawu zadań otwartych lub zestawu zadań zamkniętych tekstowych
4. Przedmioty historia i wiedza o społeczeństwie;
  - a) forma ustna – zestaw egzaminacyjny zatwierdzający 3 pytania-polecenia, sprawdzające wiedzę ucznia omawianej partii materiału, zrealizowanego w danej klasie, rozumieniu faktów historycznych oraz pojęciami historycznymi
  - b) forma pisemna – polega na analizie jednego z trzech podanych tematów zawartych w zestawie
5. Wychowanie fizyczne;
  - forma praktyczna polegająca na wykonaniu zadań praktycznych (ćwiczeń) uzupełniona wypowiedzią ustną związaną z tematyką sportową, aktywnym wypoczynkiem, higieną osobistą oraz zdrowiem.
6. Przedmioty zawodowe ekonomiczne;
  - a) forma pisemna – test zawierający pytania wielokrotnego wyboru lub pytania otwarte
  - b) forma ustna – zestaw 3 pytań do losowo (wymagających pełnych odpowiedzi) wybranych z listy podanych zagadnień
  - c) praktyczna – zadania z wykonaniem (liczba zadań uzależniona od specyfiki przedmiotu od 1 do 6.

## **7. Przedmioty gastronomiczne**

**Egzamin klasyfikacyjny :**

a) forma pisemna :Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma praktyczna: Sporządzenie potrawy zgodnie z recepturą ( zadanie praktyczne wyznaczone przez nauczyciela wcześniej , uczeń zna tylko normatyw surowcowy ,nauczyciel przedstawia recepturę ze sposobem wykonania w dniu egzaminu - uczeń na jej podstawie wykonuje ćwiczenie - czas zgodny z wymaganiami egzaminacyjnymi - 120 min)

**Egzamin poprawkowy:**

a) forma pisemna: Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma praktyczna :Sporządzenie potrawy zgodnie z recepturą.

**Egzamin sprawdzający :**

a) forma pisemna :Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma praktyczna: Sporządzenie potrawy zgodnie z recepturą oraz omówienie zastosowanych procesów technologicznych ( zadanie praktyczne wyznaczone przez nauczyciela wcześniej , uczeń zna tylko normatyw surowcowy ,nauczyciel przedstawia recepturę ze sposobem wykonania w dniu egzaminu - uczeń na jej podstawie wykonuje ćwiczenie - czas zgodny z wymaganiami egzaminacyjnymi - 120 min)

**Pozostałe przedmioty: pracownia planowania żywienia produkcji gastronomicznej, pracownia obsługi konsumenta, usługi gastronomiczne, organizacja produkcji gastronomicznej, zasady żywienia , technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.**

**Egzamin klasyfikacyjny :**

a) forma pisemna :Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma ustna: 3 zestawy pytań do wyboru, każdy po trzy pytania.

**Egzamin poprawkowy:**

a) forma pisemna: Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma ustna :3 zestawy pytań do wyboru, każdy po trzy pytania.

**Egzamin sprawdzający :**

a) forma pisemna :Test w formie zamkniętej, cztery odpowiedzi do wyboru, w tym jedna poprawna.

b) forma ustna:3 zestawy pytań do wyboru, każdy po trzy pytania.

**BHP w hotelarstwie, wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, usługi żywieniowe w hotelarstwie**

**Egzamin klasyfikacyjny, poprawkowy i sprawdzający:**

-forma ustna zestawy do losowania z 3 pytaniami

- forma pisemna test wyboru

**Pracownia obsługi konsumenta (w hotelarstwie)**

**Egzamin klasyfikacyjny, poprawkowy i sprawdzający:**

- forma ustna zestawy do losowania z 3 pytaniami

- forma pisemna test wyboru

- forma praktyczna losowanie zestawu 3 zadań praktycznych

**Do wiadomości:**

1. Tablice ogłoszeń

2. a/a