

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: 513101 Przygotowanie i wydawanie dań

Programu nauczania dla zawodu: **Autorski przedmiotowy program nauczania dla zawodu Kelner ZS nr 2 w Szczytnie 2022**

Klasa: 1 kelner

Rok szkolny: 2024/2025

Poziomy wymagań edukacyjnych

Skala ocen:

- Ocena niedostateczna (1) – brak podstawowych wiadomości i umiejętności, nie podejmuje pracy na lekcji.
- Ocena dopuszczająca (2)– zna i rozumie podstawowe informacje, wykonuje proste czynności pod kierunkiem nauczyciela.
- Ocena dostateczna (3) – opanował materiał w podstawowym zakresie, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.
- Ocena dobra (4) – rozumie i stosuje wiedzę w praktyce, wykonuje zadania samodzielnie i poprawnie.
- Ocena bardzo dobra (5) – sprawnie posługuje się wiedzą i umiejętnościami, wykonuje zadania bezbłędnie, wykazuje się aktywnością.
- Ocena celująca (6)– opanował wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania, bierze udział w konkursach i projektach.

kształcenia zawodowego w części praktycznej	stopień	kształcenia zawodowego w części teoretycznej	stopień
do 74	niedostateczny (1)	do 49	niedostateczny (1)
75 – 77	dopuszczający (2)	50 – 59	dopuszczający (2)
78 – 84	dostateczny (3)	60 – 74	dostateczny (3)
85 – 91	dobry (4)	75 – 84	dobry (4)
92 – 94	bardzo dobry (5)	85 – 95	bardzo dobry (5)
95 – 100	celujący (6)	96 – 100	celujący (6)

Ocena niedostateczna

Uczeń:

nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności,
nie wykonuje poleceń nauczyciela,
nie zna zasad BHP, regulaminu pracowni,
nie potrafi rozpoznać ani dobrać surowców,
nie podejmuje prób wykonania zadań praktycznych,
nie potrafi korzystać z receptur ani obsługiwać sprzętu gastronomicznego.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

w ograniczonym zakresie zna podstawowe surowce i techniki sporządzania potraw,
potrafi z pomocą nauczyciela wykonać proste zadania (np. przygotowanie surówki),
rozpoznaje niektóre przyprawy, warzywa, owoce, tłuszcze,
zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny,
wie jak przechowywać podstawowe produkty,
potrafi posługiwać się najprostszym sprzętem.

Ocena dostateczna

Uczeń:

potrafi rozpoznać i dobrać surowce i półprodukty do typowych potraw,
stosuje podstawowe techniki obórki wstępnej i przygotowania potraw (warzywa, ziemniaki, makarony, kasze),
wykonuje wybrane zadania praktyczne z niewielką pomocą,
zna podstawowe zasady organizacji stanowiska pracy,
zna i stosuje ogólne zasady przechowywania surowców i gotowych dań.

Ocena dobra

Uczeń:

poprawnie i samodzielnie wykonuje typowe potrawy (zupy, potrawy jarskie, potrawy z jaj, mleka, potrawy mięsne),
prawidłowo dobiera surowce do receptur,
organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i mise en place,
estetycznie porcuje i dekoruje potrawy,
stosuje zasady oceny organoleptycznej i racjonalnego żywienia,
zna techniki obórki cieplnej: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie.

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

sprawnie i samodzielnie wykonuje wszystkie potrawy przewidziane w programie (np.: wegetariańskie, z mięs, ryb, kuchni innych narodów),
analizuje wartość odżywczą, jakość i estetykę potraw,
przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i ergonomii pracy,

prawidłowo dobiera metody i techniki sporządzania dań,
stosuje zaawansowane techniki (np. komponowanie mieszanek przypraw, dekorowanie,
garniowanie).

Ocena celująca

Uczeń:

wykazuje się ponadprogramową wiedzą i umiejętnościami,
samodzielnie projektuje receptury i planuje produkcję gastronomiczną,
uczestniczy w konkursach, pokazach lub projektach kulinarnych,
pomaga innym uczniom, wykazuje inicjatywę i kreatywność,
potrafi uzasadnić wybory technologiczne i wskazać alternatywne rozwiązania,
doskonale opanował obsługę sprzętu, dekorowanie, ocenę organoleptyczną i zasady
serwowania potraw.