

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: Przygotowanie i wydawanie dań z surowców roślinnych z elementami carvingu

Programu nauczania dla zawodu: **Przygotowanie i wydawanie dań z surowców roślinnych z elementami carvingu**

Klasa: 1 tżiug

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)

DZIAŁ I: Zioła i przyprawy (tematy 1–10)

Ocena niedostateczna (1): Nie zna podstawowych pojęć, nie rozpoznaje przypraw i ziół, nie wykonuje poleceń nauczyciela.

Ocena dopuszczająca (2): Zna pojęcie przyprawy i zioła, wymienia kilka przykładów, wymaga pomocy przy prostych czynnościach.

Ocena dostateczna (3): Rozpoznaje podstawowe przyprawy i zioła, dobiera je do prostych potraw, zna zasady przechowywania.

Ocena dobra (4): Samodzielnie dobiera przyprawy, przygotowuje klasyczne mieszanki, zna ich właściwości i zastosowanie.

Ocena bardzo dobra (5): Analizuje wpływ przypraw na jakość i smak potraw, wykonuje własne mieszanki, omawia ich wpływ na organizm.

Ocena celująca (6): Tworzy autorskie mieszanki, wykonuje ekstrakty, prezentuje wiedzę wykraczającą poza program.

DZIAŁ II: Tłuszcze (tematy 11–25)

Ocena niedostateczna (1): Nie rozróżnia tłuszczów, nie zna ich właściwości, nie podejmuje pracy na zajęciach.

Ocena dopuszczająca (2): Wymienia podstawowe rodzaje tłuszczów, zna ogólne zasady przechowywania.

Ocena dostateczna (3): Dobiera tłuszcze do potraw, rozróżnia tłuszcze roślinne i zwierzęce, zna zasady ich przechowywania.

Ocena dobra (4): Omawia zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej, dobiera tłuszcz do technologii potrawy.

Ocena bardzo dobra (5): Zapobiega niekorzystnym zmianom w tłuszczach, analizuje ich funkcje technologiczne i wartość odżywczą.

Ocena celująca (6): Prowadzi pogłębioną analizę chemiczną, porównuje różne tłuszcze, przygotowuje potrawy wg własnych receptur.

DZIAŁ III: Warzywa (tematy 26–60)

Ocena niedostateczna (1): Nie rozpoznaje podstawowych warzyw, nie zna zasad ich obróbki, nie podejmuje pracy.

Ocena dopuszczająca (2): Wymienia podstawowe grupy warzyw, zna etapy obróbki wstępnej i cieplnej, wykonuje zadania z pomocą.

Ocena dostateczna (3): Dobiera warzywa do potraw, zna i stosuje techniki krojenia, wykonuje surówki i podstawowe potrawy z warzyw.

Ocena dobra (4): Samodzielnie przygotowuje różne formy potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych.

Ocena bardzo dobra (5): Ocenia jakość potraw, dobiera metody obróbki do rodzaju warzyw i koloru, potrafi zapobiegać błędom technologicznym.

Ocena celująca (6): Tworzy autorskie kompozycje z warzyw, projektuje dekoracje, analizuje wartość odżywczą potraw i kalkuluje ich koszt.

DZIAŁ IV: Ziemniaki (tematy 61–70)

Ocena niedostateczna (1): Nie zna budowy ziemniaka, nie podejmuje pracy na zajęciach.

Ocena dopuszczająca (2): Wymienia podstawowe typy ziemniaków i ich zastosowanie, wykonuje proste czynności pod nadzorem.

Ocena dostateczna (3): Dobiera surowce, zna techniki obróbki ziemniaków, przygotowuje podstawowe potrawy.

Ocena dobra (4): Samodzielnie wykonuje potrawy z ziemniaków gotowanych, smażonych i zapiekanych, stosuje normy BHP.

Ocena bardzo dobra (5): Analizuje zmiany technologiczne zachodzące podczas obróbki, ocenia jakość potraw i planuje ich zastosowanie w żywieniu.

Ocena celująca (6): Tworzy dekoracje z ziemniaków, opracowuje własne receptury, planuje ich wykorzystanie w jadłospisach.

DZIAŁ V: Grzyby (tematy 71–75)

Ocena niedostateczna (1): Nie zna podstawowych gatunków grzybów jadalnych, nie podejmuje pracy na zajęciach.

Ocena dopuszczająca (2): Wymienia grzyby jadalne, zna zasady ich obróbki, wykonuje zadania z pomocą.

Ocena dostateczna (3): Samodzielnie przygotowuje proste potrawy z grzybów, przestrzega zasad BHP.

Ocena dobra (4): Dobiera techniki obróbki do rodzaju grzybów, stosuje receptury i potrafi dekorować potrawy.

Ocena bardzo dobra (5): Analizuje wartość odżywczą grzybów, przewiduje skutki błędów technologicznych.

Ocena celująca (6): Projektuje potrawy z grzybów, opracowuje dekoracje, tworzy własne kompozycje smakowe.

DZIAŁ VI: Owoce (tematy 76–105)

Ocena niedostateczna (1): Nie rozpoznaje owoców, nie zna ich wartości odżywczej, nie wykonuje zadań.

Ocena dopuszczająca (2): Klasyfikuje owoce według grupy, zna ogólne zasady obróbki i przetwarzania.

Ocena dostateczna (3): Wykonuje proste przetwory i desery z owoców, przestrzega zasad higieny.

Ocena dobra (4): Sporządza różne rodzaje deserów i przetworów z owoców, dobiera odpowiednią zastawę.

Ocena bardzo dobra (5): Ocenia jakość i wartość odżywczą deserów, planuje ich zastosowanie w jadłospisie.

Ocena celująca (6): Projektuje dekoracje z owoców, tworzy autorskie desery i zupy owocowe, wykazuje inicjatywę.

DZIAŁ VII: Produkty zbożowe (tematy 106–130)

Ocena niedostateczna (1): Nie zna podstawowych rodzajów mąki i zbóż, nie rozróżnia rodzajów ciasta, nie wykonuje zadań.

Ocena dopuszczająca (2): Wymienia podstawowe typy mąki i makaronu, zna ich zastosowanie, wykonuje proste zadania pod nadzorem.

Ocena dostateczna (3): Przygotowuje potrawy z wykorzystaniem mąki, kasz i ryżu, zna techniki przygotowania ciast.

Ocena dobra (4): Samodzielnie wykonuje kluski, pierogi, makarony; przestrzega zasad higieny i technologii.

Ocena bardzo dobra (5): Analizuje zmiany technologiczne, ocenia jakość potraw i ich wartość odżywczą, dobiera dekoracje.

Ocena celująca (6): Projektuje nowe potrawy z produktów zbożowych, tworzy dekoracje, prezentuje potrawy w sposób profesjonalny.