

Wymagania edukacyjne dla Szkoły Branżowej I stopnia o kierunku Kucharz z przedmiotu Rzeźbienie w owocach i warzywach

Ocena celująca (6):

- Uczeń samodzielnie wykonuje skomplikowane dekoracje w technice carvingu, z wysoką precyzją i estetyką.
- Tworzy własne projekty dekoracyjne i potrafi je wdrożyć.
- Wykazuje się wyjątkową kreatywnością oraz inicjatywą artystyczną.
- Posługuje się narzędziami carvingowymi profesjonalnie i bezpiecznie.
- Bierze udział w konkursach, prezentacjach lub wydarzeniach artystycznych związanych z carvingiem.

Ocena bardzo dobra (5):

- Prawidłowo i samodzielnie wykonuje różne formy rzeźb w owocach i warzywach zgodnie z poleceniem.
- Dekoracje są estetyczne, dopracowane i zgodne z założeniem projektu.
- Zna techniki rzeźbienia i potrafi dobrać odpowiednie narzędzia.
- Zachowuje bezpieczeństwo i higienę pracy.

Ocena dobra (4):

- Wykonuje dekoracje z niewielką pomocą nauczyciela.
- Rzeźby są czytelne, ale mogą zawierać drobne niedociągnięcia estetyczne.
- Wykazuje znajomość podstawowych narzędzi i technik carvingu.
- Przestrzega zasad BHP.

Ocena dostateczna (3):

- Wykonuje proste elementy rzeźbienia z wyraźną pomocą nauczyciela.
- Ma trudności z prawidłowym trzymaniem narzędzi i odwzorowaniem kształtów.
- Dekoracje są mało estetyczne, ale spełniają podstawowe wymagania.
- Zna podstawowe zasady bezpieczeństwa.

Ocena dopuszczająca (2):

- Wykonuje najprostsze czynności tylko z intensywnym wsparciem.
- Nie potrafi samodzielnie dobrać narzędzi ani technik.
- Dekoracje są niestarannie wykonane lub nieczytelne.
- Wymaga ciągłego nadzoru w zakresie bezpieczeństwa pracy.

Ocena niedostateczna (1):

- Nie potrafi wykonać żadnych zadań nawet z pomocą.
- Nie zna narzędzi ani technik carvingu.
- Nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Nie wykazuje zaangażowania w zajęcia.