WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Rzeźbienie w owocach I warzywach**
Klasa:	**III BSK**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Ewa Juszczak**

Cele ogólne - Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving) – specjalizacja

1. Dobieranie owoców i warzyw do prac związanych z carvingiem.
2. Projektowanie dekoracji w owocach i warzywach.
3. Poznanie narzędzi stosowanych do carvingu.
4. Organizowanie stanowiska do pracy przy wykonywaniu carvingu zgodnie z zasadami bhp.
5. Wykonywanie dekoracji, rzeźb z owoców i warzyw.
6. Rozwijanie kreatywności podczas wykonywania prac związanych z carvingiem.
7. Współpracowanie z innymi pracownikami podczas prac związanych z carvingiem.

Cele operacyjne – Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving) – specjalizacja
Uczeń potrafi:

1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
2) ocenić wartość dekoracyjną owoców i warzyw,
3) planować dekoracje rzeźbiarskie z owoców i warzyw,
4) wymienić narzędzia stosowane do carvingu,
5) zastosować narzędzia do wykonywania prac związanych z carvingiem,
6) wykonać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
7) przechowywać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
8) współpracować w zespole w trakcie tworzenia rzeźb i dekoracji z owoców i warzyw.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

1. Wykonanie ćwiczeń : dobór sprzętu i surowca,
2. Utrzymywanie czystości i higiena na stanowisku pracy
3. Wykonanie wszystkich niezbędnych cięć w celu otrzymania wykonywanej dekoracji z surowca

4. Utrzymanie symetrii wykonywanych cięć
5. Wykonanie jednakowej grubości poszczególnych elementów otrzymywanej dekoracji.
6. Prezentacja wykonanej dekoracji ,

7. **Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)**
8. do 74% - niedostateczny
9. 75 - 77 - dopuszczający
10. 78 -84 - dostateczny
11. 85 - 91 - dobry
12. 92 -94 - bardzo dobry
13. 95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu rzeźbienie w warzywach i owocach

Efekty kształcenia	kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	kryteria weryfikacji
HGT.02.7.(1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej	3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	HGT.02.7. (8) stosuje metody i techniki rozwiązywania Problemów	1) stosuje techniki negocjacyjne 2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
HGT.02.7.(9) współpracuje w zespole	1) współorganizuje pracę zespołu 2) przestrzega zasad współpracy w zespole 3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko	HGT.02.S (1) projektuje dekoracje rzeźbiarskie w owocach i warzywach	1) określa dekoracyjną i użytkową wartość owoców i warzyw 3) dobiera cechy plastyczne warzyw i owoców (twardość, zwartość miąższu i kruchość) 4) wskazuje przydatność gatunków warzyw i owoców do różnych kompozycji (np. niskich, wysokich, strzelistych) 5) wskazuje przydatność materiałów technicznych do wykonywania dekoracji (np. drutu i gąbki florystycznej, kleju spożywczego, barwników spożywczych, wykałaczek, korzeni, gałęzi

			6) wykonuje dokumentację projektową w postaci rysunku,schematu i fotografii z opisem dekoracji z owoców i warzyw
HGT.02.S (2) rzeźbi w warzywach i owocach	1) dobiera narzędzia stosowane w carvingu (noże różnego rodzaju, dłuta o różnych kształtach, inne narzędzia pomocnicze, np. kulkownice, nożyczki, oringi, obcinacze) 2) dobiera techniki rzeźbienia warzyw i owoców 3) posługuje się narzędziami stosowanymi w carvingu 4) przygotowuje powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby – odcina lub usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem nadania jej odpowiedniego kształtu 5) stosuje odpowiednie narzędzia do wykonania określonego wzoru: kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów	HGT.02.S (3) zabezpiecza elementy rzeźb	1) stosuje naturalne i chemiczne sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców 2) przechowuje gotowe elementy rzeźbiarskie w warunkach chłodniczych do momentu prezentacji lub sprzedaży
HGT.02.S (4) projektuje dekoracje potraw	1) stosuje programy graficzne do projektowania dekoracji carvingowych, np. napisów i grafiki 2) układa elementy rzeźbiarskie na potrawach	HGT.02.S (5) projektuje dekoracje stołów, bufetów i miejsc realizacji usług gastronomicznych	1) dobiera akcesoria na postument rzeźby 2) układa i zamocowuje elementy rzeźby tworzące całość 3) wykonuje zabiegi pielęgnacyjne rzeźb 4) stosuje metody i techniki przedłużania trwałości elementów dekoracyjnych oraz rzeźb z warzyw i owoców

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Kucharz

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➢ Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń ➢ Wykonuje ćwiczenia zlecone przez nauczyciela ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w carvingu ➢ Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego

	➢ Korzysta z urządzeń, sprzętu w carvingu ➢ Zna zasady BHP stosowane na zajęciach ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej ➢ Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie ➢
dostateczny (3, dst)	➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu praktycznego zgodnie z kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w carvingu ➢ Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej ➢ Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach .
dobry (4, db)	➢ Opanował wiedzę i umiejętności przydatne w tworzeniu dekoracji z warzyw i owoców ➢ Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań ➢ Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela ➢ Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń ➢ Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu ➢ Dostrzega błędy popełniane przy wykonywaniu określonych zadań ➢ Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym ➢ Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia ➢ Stosuje i przestrzega zasad BHP w carvingu
bardzo dobry (5, bdb)	➢ Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do kwalifikacji. Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne ➢ Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów praktycznych ➢ Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem ➢ Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
celujący (6, cel)	➢ Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie kucharz ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem ➢ Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z wykonaniem dekoracji ➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych ➢ Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z przedmiotem ➢ Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z carvingiem ➢ Angażuje się biorąc udział w konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne