

## WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU: ZAJĘCIA SPECJALIZACYJNE – SZTUKA KULINARNA

**Klasa: V technikum**

**Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych**

W wyniku procesu uczenia się – nauczania:

OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem,
- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności, zawartych w podstawie programowej, (nie spełnia wymienionych kryteriów),
- pracuje niechętnie popełnia rażące błędy,
- nie stosuje się do instruktażu nauczyciela,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- opuszcza zajęcia,
- nie wykazuje chęci do uzupełnienia zaległości (z teorii i/lub) praktyki.

OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ otrzymuje uczeń który:

- wymienia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce,
- wymienia potrawy kuchni regionalnych,
- przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne,
- wymienia zwyczaje żywieniowe innych narodów. Wymienia potrawy kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej i meksykańskiej,
- wymienia zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji i ekspedycji potraw kuchni różnych narodów,
- wymienia czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu potraw narodowych,
- sporządza proste potrawy różnych narodów przy instruktażu nauczyciela.

OCENĘ DOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń który:

- rozróżnia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce,
- rozróżnia potrawy kuchni regionalnych,
- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych,
- dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych,
- dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych,
- rozróżnia zwyczaje żywieniowe innych narodów,
- rozróżnia potrawy kuchni innych narodów,
- charakteryzuje potrawy różnych narodów,
- dobiera narzędzia do produkcji potraw różnych narodów,
- sporządza proste potrawy narodowe na podstawie receptury.

OCENĘ DOBRĄ otrzymuje uczeń który:

- charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej,
- planuje sporządzanie potraw kuchni regionalnych,
- charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych,
- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej,
- planuje sporządzanie potraw innych,
- porównuje cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski,
- zna typowe dla danej kuchni surowce,
- charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi,

- sporządza potrawy charakterystyczne dla kuchni różnych krajów świata,
- dobiera surowce, zioła i przyprawy do przyrządzania potraw kuchni polskiej,
- odpowiednio podaje przyrządzone potrawy,
- przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw.

OCENĘ BARDZO DOBRĄ otrzymuje uczeń który:

- porównuje cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski,
- zna typowe dla danej kuchni surowce,
- charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi,
- dekoruje potrawy zgodnie ze zwyczajami obowiązującymi w różnych krajach świata,
- sporządza potrawy o wysokim stopniu trudności,
- dobra zastawę stołową do serwowania potraw.

OCENĘ CELUJĄCĄ otrzymuje uczeń, który:

- spełnia wszystkie poniższe kryteria w stopniu doskonałym; - umiejętnie wyłapuje wszelkie powstałe nieprawidłowości, naprawia je jeśli powstaną lub potrafi zapobiec im wystąpieniu,
- pracuje wzorowo, sprawnie,
- jest aktywny na zajęciach,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- wykazuje rozległe zainteresowanie przedmiotem - osiąga sukcesy wewnątrz i poza szkołą,
- interesuje się i przedstawia najnowsze osiągnięcia w sztuce kulinarnej Polski i krajów świata,
- opisuje zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków,
- uzasadnia podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów,
- sporządza potrawy innych narodów,
- dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów,
- charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów,
- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów,
- dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów.

opracowanie: Agnieszka Szwamberg