Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu **technologie produkcji cukierniczej**

Rok szkolny 2026/2027

Klasa 2 C/K

Nauczyciel Małgorzata Panek

5godz. tygodniowo

Dział, element z podstawy programowej w klasie II:

- Kremy sporządzane na zimno
- Kremy sporządzane na ciepło
- Charakterystyka ciast – składniki podstawowe ciasta, technika sporządzania, asortyment wyrobu, wady i przyczyny powstawania
    1. Ciasto drożdżowe
    2. Ciasto kruche i półkruche
    3. Ciasto biszkoptowe
    4. Ciasto biszkoptowo – tłuszczowe
    5. Ciasto piernikowe
    6. Ciasto francuskie
    7. Ciasto parzone

Celujący	Bardzo dobry	Dobry	Dostateczny	Dopuszczający
Ocenia zagrożenia środowiska ze strony przemysłu spożywczego i potrafi temu zapobiec. Weryfikuje przygotowaną kalkulację różnych wyrobów oraz obliczenia zużycia surowca. Ocenia dokumentację produkcji i rozliczeniową w zakładzie cukierniczym . Sprawdza kalkulację różnych wyrobów oraz obliczenia zużycia surowca. Weryfikuje dokumentację produkcji i rozliczeniową w zakładzie cukierniczym decyduje o wyborze opakowania do przechowywania wyrobów	Analizuje składniki pokarmowe i zidentyfikuje ich źródła, Opisuje wartość kaloryczną produktów Formułuje metody utrwalania żywności Charakteryzuje metody sporządzania kremów, mas i ciasta, Planuje składniki podstawowe i dodatkowe ciasta, Opracowuje etapy procesu spulchniania ciasta , Zaproponuje asortyment wyrobów, Zaplanuje normatyw surowcowy, określi temp wypieku oceni organoleptycznie	Scharakteryzuje składniki pokarmowe i zidentyfikuje ich źródła Wyjaśni metody utrwalania żywności Scharakteryzuje metody sporządzania kremów, mas i ciasta, Planuje składniki podstawowe i dodatkowe kremów, mas i ciasta, Analizuje procesy spulchniania ciasta, Oblicza normatyw surowcowy, poda asortyment wyrobów, Przedstawia przyczyny powstawania wad wyrobu gotowego, Ocenia temp wypieku ciasta Charakteryzuje składniki podstawowe	Charakteryzuje składniki pokarmowych i poda ich źródła Podaje przykłady metody utrwalania żywności Charakteryzuje metody sporządzania kremów, mas i ciasta, Dobiera składniki podstawowe i dodatkowe kremów, mas i ciasta Charakteryzuje proces spulchniania, poda zastosowanie do wyrobów Dobiera składniki podstawowe ciast wschodnich ich i słodyczy, Podaje przykłady metod sporządzania kremów i ciast,	Wymienia metody sporządzania mas, kremów i ciasta, Nazywa podstawowy surowiec do ciasta wymienia składniki podstawowe ciast i słodyczy, Rozpoznaje metodę sporządzania, nazwie asortyment wyrobów. Wymienia tworzywa do dekoracji ciast i podstawowe zasady kompozycji, Wyznacza dekorację w prostym układzie Opisuje pojęcie kontroli jakości i pojęcia HACCAP, ISO w cukiernictwie wymienia zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania procedur HACCAP

ciastkarskich oraz ich transportu. Ocenia warunki przechowywania wyrobów cukierniczych Sprawdza działanie systemu HACCAP , ISO w cukiernictwie, Uzasadnia konieczność stosowania zasad tworzenia i funkcjonowania systemu higieny produkcji, Modyfikuje receptury cukierniczej proponuje i ocenia metody i techniki cukierniczych sporządzania wyrobów planuje i ocenia surowce do sporządzania sporządzania wyrobów cukierniczych Decyduje o doborze półproduktów oraz wyrobów cukierniczych	jakość wyrobu cukierniczego Opracowuje składniki podstawowe i dodatkowe słodyczy, zaproponuje metody produkcji wyrobów, przewidzi wady wyrobów i przyczyny ich powstawania. Przedstawi temperatury wypieku w zależności od rodzaju ciasta, Skomponuje estetyczną dekorację i wybierze tworzywo dekoracyjne do danego wyrobu. Zaproponuje czynniki decydujące o jakości ciasta, Analizuje system kontroli jakości i znaczenie HACCAP , ISO w cukiernictwie, Zaproponuje zasady tworzenia i funkcjonowania	i dodatkowe ciasto oraz słodyczy, Modyfikuje ilość surowca potrzebną do wykonania zadania, Proponuje najlepszą metodę sporządzania ciasta, Charakteryzuje asortyment wyrobów zaproponuje temperatury wypieku w zależności od rodzaju ciasta, Charakteryzuje kontrolę jakości i znaczenie HACCAP i ISO w cukiernictwie, Przewiduje zagrożenia jakie mogą wystąpić podczas produkcji, Podaje sposoby unikania zagrożeń Charakteryzuje sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych , Przedstawia urządzenia do	rozróżnia asortyment wyrobów. Podaje przykłady tworzywa do dekoracji ciast i podstawowe zasady kompozycji, Charakteryzuje system HACCAP, ISO w cukiernictwie, rozróżnia zagrożenia jakie mogą wystąpić podczas produkcji scharakteryzuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych Podaje przykłady sposobów magazynowania wyrobów cukierniczych Podaje przykłady receptury cukiernicze Charakteryzuje metody i techniki sporządzania wyrobów cukierniczych podaje przykłady surowców do sporządzania	Nazywa sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych i sposoby magazynowania wyrobów cukierniczych Rozpoznaje podstawową recepturę, wymieni elementy receptury

Ocenia dekoracje wyrobów cukierniczych	systemu higieny produkcji, Przedstawi zagrożenia jakie mogą wystąpić podczas produkcji, Oceni warunki produkcji z uwzględnieniem GMP i GHP Przedstawi sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych , Zaproponuje urządzenia do przechowywania gotowego wyrobu Opracowuje opakowanie do różnego rodzaju wyrobów cukierniczego Opracowuje receptury, Tworzy kalkulację różnych wyrobów oraz przewidzi zużycie surowca, Opracowuje dokumentację produkcyjna i	przechowywania gotowego wyrobu Oblicza kalkulację wybranych wyrobów cukierniczych oraz wyliczy zużycie surowca Wykonuje estetyczną dekorację . Wskazuje czynniki decydujące o jakości ciasta, Proponuje i modyfikuje receptury cukiernicze Analizuje metody i techniki sporządzania wyrobów cukierniczych Oblicza ilość surowców do sporządzania wyrobów cukierniczych Planuje półprodukty oraz wyroby cukiernicze	wyrobów cukierniczych Charakteryzuje wyroby cukiernicze	

	rozliczeniową w zakładzie cukierniczym planuje i ocenia surowce do sporządzania wyrobów cukierniczych			

Przykład

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

osiągnięcia edukacyjne ucznia

- Znajomość pojęć, zasad zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w podstawie programowej
- Zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej.
- Prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów
- Prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i zastosowanie ich
- Formułowanie problemów, planu działania, przewidywania i prezentowanie ich na własny sposób
- Analizowanie, ocenianie, wartościowanie, i wnioskowanie
- Umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej pracy
- Poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

- Wypowiedzi ustne
- Wypowiedzi pisemne (testy, kartkówki, sprawdziany)
- Projekty indywidualne i grupowe
- Karty pracy