

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: Przygotowanie i wydawanie wyrobów cukierniczych

Programu nauczania dla zawodu: **Przedmiotowy program nauczania dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych ZS nr 2 w Szczytnie 2021**

Klasa: 3TŻiUG

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: Desery

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie zna podstawowych pojęć związanych z deserami,
- nie potrafi dobrać surowców ani technik przygotowania,
- nie przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,
- nie wykonuje poleceń nauczyciela,
- nie wykazuje zaangażowania w wykonywanie zadań.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe rodzaje deserów (np. zestalone, niezestalone, mrożone),
- rozpoznaje podstawowy sprzęt i urządzenia do produkcji deserów,
- zna podstawowe etapy przygotowania prostych deserów (np. musy, kisiele),
- przygotowuje prosty deser pod nadzorem,
- stosuje się do podstawowych zasad bhp.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- klasyfikuje desery według podstawowych kryteriów,
- samodzielnie dobiera surowce i podstawowy sprzęt do wykonania danego deseru,
- zna zasady przechowywania i podawania deserów,
- wykonuje deser zgodnie z recepturą,

- zachowuje zasady higieny i estetyki podawania.

Ocena dobra

Uczeń:

- omawia technologie sporządzania różnych rodzajów deserów (zestalone na zimno, na gorąco, mrożone),
- dobiera odpowiednie techniki i urządzenia do przygotowania konkretnych deserów,
- stosuje podstawowe techniki dekoracyjne,
- potrafi oszacować koszt wykonania porcji (food cost),
- przestrzega zasad mise en place.

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- szczegółowo omawia kryteria klasyfikacji deserów i ich zastosowanie w gastronomii,
- planuje, organizuje i wykonuje desery z zastosowaniem różnorodnych metod i technik (np. żelowanie, flambirowanie, napowietrzanie),
- estetycznie i pomysłowo dekoruje desery,
- dobiera zastawę i dodatki do serwowanych dań zgodnie z zasadami savoir-vivre,
- stosuje zasady racjonalnej gospodarki surowcami.

Ocena celująca

Uczeń:

- tworzy autorskie kompozycje deserów,
- wykorzystuje zaawansowane techniki cukiernicze (np. temperowanie czekolady, dekoracje z masy cukrowej),
- wykazuje inicjatywę w organizacji pracy w pracowni,
- reprezentuje szkołę w konkursach kulinarnych, bierze udział w projektach branżowych,
- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania.

Dział II: Wyroby cukiernicze

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie zna podstawowych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych,
- nie potrafi samodzielnie przygotować ciasta według receptury,
- nie potrafi dobrać sprzętu ani surowców,
- nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe ciasta (kruche, biszkoptowe, drożdżowe itd.),
- zna podstawowe etapy przygotowania wyrobów cukierniczych,
- zna podstawowe zasady dekorowania i przechowywania wyrobów,
- wykonuje proste czynności pomocnicze przy przygotowywaniu ciast.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- rozpoznaje podstawowe rodzaje ciast i potrafi wskazać ich zastosowanie,
- samodzielnie przygotowuje ciasto według receptury,
- zna i stosuje zasady przechowywania i dekorowania wyrobów cukierniczych,
- posługuje się podstawowym sprzętem i narzędziami.

Ocena dobra

Uczeń:

- planuje przygotowanie wyrobów z różnorodnych ciast,
- stosuje różne techniki wypieku i dekoracji,
- estetycznie i zgodnie z zasadami sztuki cukierniczej dekoruje wypieki,
- stosuje zasady racjonalnego gospodarowania surowcami.

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- tworzy atrakcyjne wizualnie i smakowo wypieki,
- potrafi samodzielnie dobrać metody i techniki produkcji wyrobów cukierniczych,

- ocenia jakość surowców i gotowych wyrobów,
- dba o estetykę ekspozycji i zgodność z aktualnymi trendami cukiernictwa.

Ocena celująca

Uczeń:

- projektuje i wykonuje autorskie wyroby cukiernicze,
- łączy nowoczesne techniki z tradycyjnymi przepisami,
- wykazuje się kreatywnością i zaangażowaniem,
- aktywnie uczestniczy w wydarzeniach kulinarnych i konkursach,
- prezentuje umiejętności przewyższające poziom programowy.

Dział III: Napoje zimne i gorące

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie zna podstawowych rodzajów napojów,
- nie rozumie zasad ich przygotowania i serwowania,
- nie wykonuje poleceń lub robi to błędnie,
- nie przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- wymienia podstawowe rodzaje napojów zimnych i gorących,
- zna podstawowe surowce do ich przygotowania,
- pod nadzorem przygotowuje proste napoje,
- potrafi udekorować napój według wskazówek.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- klasyfikuje napoje według rodzaju i sposobu przygotowania,
- samodzielnie sporządza napoje zgodnie z recepturą,
- potrafi dobrać szkło i elementy dekoracyjne,
- zna zasady podawania napojów.

Ocena dobra

Uczeń:

- planuje przygotowanie napojów z uwzględnieniem składników i technik,
- estetycznie podaje napoje, dobierając odpowiedni sposób dekoracji i zastawy,
- zna zasady miksologii i potrafi je zastosować,
- ocenia jakość i wartość odżywczą napoju.

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- sporządza różnorodne napoje zimne i gorące,
- samodzielnie komponuje smaki i dekoracje,
- potrafi dobrać napoje do potraw i okazji,
- przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy oraz estetyki podawania.

Ocena celująca

Uczeń:

- tworzy oryginalne kompozycje napojów (np. napoje tematyczne, warstwowe),
- stosuje zaawansowane techniki dekoracyjne,
- łączy napoje z odpowiednią oprawą estetyczną i koncepcją kulinarną,
- uczestniczy w pokazach, szkoleniach, konkursach branżowych,
- wykazuje się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program.