

Wymagania edukacyjne dla Szkoły Branżowej I stopnia o kierunku Kucharz z przedmiotu Przygotowywanie i wydawanie wyrobów cukierniczych

Dział DESERY

Zakres tematyczny:

- Klasyfikacja i rodzaje deserów
- Przygotowanie musów, galaretek, kremów, deserów owocowych i mlecznych
- Dekorowanie i podawanie deserów
- Dobór surowców i dodatków

Ocena celująca (6):

- Uczeń samodzielnie przygotowuje różnorodne desery, wykazując się kreatywnością i wysokim poziomem estetyki.
- Potrafi dobrać odpowiednie techniki, dodatki i dekoracje do charakteru deseru.
- Stosuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców i zna zaawansowane techniki przygotowania deserów.
- Angażuje się w działania dodatkowe (konkursy, pokazy, projekty).
- Proponuje własne warianty receptur, uwzględniając zasady dietetyczne lub sezonowość produktów.

Ocena bardzo dobra (5):

- Samodzielnie przygotowuje większość deserów zgodnie z recepturą.
- Prawidłowo wykonuje musy, kremy, galaretki, desery mleczne i owocowe.
- Starannie dekoruje i estetycznie podaje wyroby.
- Zna klasyfikację deserów i potrafi przyporządkować konkretne przykłady.
- Dobiera odpowiednie surowce i dodatki zgodnie z przeznaczeniem.

Ocena dobra (4):

- Przygotowuje desery z drobnymi błędami, wymagającymi niewielkiej korekty.
- Potrafi przygotować mus, galaretkę lub krem, choć nie zawsze z zachowaniem odpowiedniej konsystencji.
- Dekoracje są poprawne, choć nie zawsze estetyczne.
- Wykazuje znajomość podstawowych surowców i technik.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń wykonuje desery z pomocą nauczyciela, z widocznymi błędami w przygotowaniu.
- Ma trudności w zachowaniu proporcji lub odpowiedniej struktury deseru.
- Dekoracje są mało staranne, a estetyka wykonania przeciętna.
- Zna podstawowe surowce, ale nie potrafi samodzielnie ich dobrać.

Ocena dopuszczająca (2):

- Przy dużym wsparciu wykonuje najprostsze desery.
- Nie potrafi poprawnie dobrać składników, popełnia liczne błędy technologiczne.
- Dekorowanie i podawanie wykonuje niestarannie lub niezgodnie z poleceniem.
- Wykazuje braki w znajomości klasyfikacji deserów.

Ocena niedostateczna (1):

- Nie potrafi wykonać żadnego elementu samodzielnie, nawet z pomocą.

- Nie zna podstawowych rodzajów deserów ani zasad przygotowania.
- Nie przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy.

Dział WYROBY CUKIERNICZE

Zakres tematyczny:

- Klasyfikacja wyrobów cukierniczych
- Przygotowanie ciast i ciasteczek
- Przygotowanie tortów, deserów i wyrobów drożdżowych
- Zasady dekorowania wyrobów cukierniczych
- Dobór surowców do produkcji wyrobów cukierniczych
- Higiena pracy w cukiernictwie

Ocena celująca (6):

- Uczeń samodzielnie przygotowuje wyroby cukiernicze różnego rodzaju, z zachowaniem najwyższych standardów jakości i estetyki.
- Potrafi modyfikować przepisy i tworzyć własne wersje ciast, ciasteczek oraz tortów.
- Wykazuje się umiejętnościami w zakresie dekoracji wyrobów cukierniczych, stosując zaawansowane techniki zdobienia (np. masa cukrowa, lukier królewski).
- Dobiera odpowiednie surowce do produkcji wyrobów cukierniczych i wykorzystuje je w sposób efektywny i oszczędny.
- Zna wszystkie zasady związane z higieną i bezpieczeństwem pracy w cukiernictwie oraz przestrzega ich bezbłędnie.

Ocena bardzo dobra (5):

- Samodzielnie przygotowuje wyroby cukiernicze zgodnie z recepturami, osiągając wysoką jakość wykonania.
- Potrafi udekorować ciasta i ciasteczka w sposób estetyczny i poprawny technicznie.
- Zna techniki pieczenia ciast drożdżowych, biszkoptowych, półfrancuskich i innych, zgodnie z wymaganiami.
- Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji wyrobów cukierniczych, zgodnie z recepturą.
- Zachowuje wysokie standardy higieny pracy i organizacji stanowiska.

Ocena dobra (4):

- Przygotowuje wyroby cukiernicze z niewielką pomocą nauczyciela.
- Wykazuje znajomość podstawowych technik cukierniczych (pieczenie, dekorowanie, przygotowanie mas i kremów).
- Dekoracje wyrobów są poprawne, ale mogą zawierać drobne niedociągnięcia estetyczne.
- Dobiera surowce w sposób odpowiedni, ale może popełniać drobne błędy przy wyborze surowców.
- Przestrzega zasad higieny pracy, choć wymaga przypomnienia o niektórych standardach.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń przygotowuje wyroby cukiernicze z pomocą nauczyciela, ale wymaga wsparcia przy bardziej zaawansowanych technikach.
- Wykonuje ciasta i ciasteczka, ale z zauważalnymi błędami w dekoracji lub przygotowaniu.
- Ma trudności w doborze odpowiednich surowców i technik przygotowania wyrobów.
- Przestrzega podstawowych zasad higieny pracy, ale może wymagać przypomnienia o szczegółowych normach.

Ocena dopuszczająca (2):

- Przy dużym wsparciu wykonuje najprostsze wyroby cukiernicze, takie jak proste ciasta lub muffiny.
- Nie potrafi prawidłowo dobrać surowców ani wykonać dekoracji w wyrobach cukierniczych.
- Ma trudności z zachowaniem higieny i organizacją stanowiska pracy.
- Wymaga ciągłej pomocy w zakresie stosowania narzędzi i przestrzegania zasad technologicznych.

Ocena niedostateczna (1):

- Nie potrafi samodzielnie wykonać wyrobów cukierniczych ani nawet prostych ciast.
- Nie zna podstawowych technik cukierniczych ani zasad przygotowania wyrobów.
- Nie przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.
- Wykazuje brak zaangażowania w naukę i zadania związane z przygotowaniem wyrobów cukierniczych.

Dział NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Zakres tematyczny:

- Klasyfikacja napojów zimnych i gorących
- Przygotowanie napojów gorących (kawa, herbata, napoje mleczne, czekolada)
- Przygotowanie napojów zimnych (soki, koktajle, lemoniady, napoje gazowane)
- Dekorowanie napojów i techniki serwowania
- Higiena pracy przy przygotowywaniu napojów

Ocena celująca (6):

- Uczeń samodzielnie przygotowuje napoje zimne i gorące, wykazując się dużą precyzją oraz dbałością o estetykę.
- Doskonale zna wszystkie rodzaje napojów zimnych i gorących oraz ich klasyfikację, potrafi je dopasować do różnych okazji.
- Potrafi tworzyć oryginalne kompozycje napojów, łączyć różne składniki i dba o smak, zapach oraz wygląd serwowanych napojów.
- Zna wszystkie techniki dekorowania napojów oraz umiejętnie je stosuje (np. ozdabianie napojów kwiatami, owocami, szczyptą przypraw).
- Zgodnie z przepisami i normami dba o higienę i bezpieczeństwo pracy, przestrzegając zasad dotyczących jakości wody, składników oraz sprzętu.

Ocena bardzo dobra (5):

- Przygotowuje napoje zimne i gorące samodzielnie, zgodnie z recepturami, zachowując odpowiednią jakość i estetykę.
- Potrafi dobrać odpowiednią metodę parzenia kawy lub herbaty oraz przygotowywać różne rodzaje napojów mlecznych, kakao i czekolady.
- Dekoruje napoje zgodnie z zasadami, stosując poprawne techniki zdobienia (np. mleczne wzory na kawie, dekorowanie soków owocami).
- Zna i stosuje zasady higieny pracy i organizacji stanowiska, dbając o jakość przygotowywanych napojów.

Ocena dobra (4):

- Przygotowuje napoje zgodnie z recepturami, jednak z niewielkimi błędami (np. w doborze składników, proporcjach).
- Potrafi przygotować podstawowe napoje gorące i zimne, takie jak kawa, herbata, soki i koktajle, z pomocą nauczyciela.
- Dekoruje napoje poprawnie, choć dekoracje mogą być mało staranne.

- Zna podstawowe zasady higieny pracy, ale wymaga przypomnienia o szczegółowych normach.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń przygotowuje napoje z pomocą nauczyciela, choć nie zawsze zgodnie z recepturą lub zasadami technologicznymi.
- Ma trudności w doborze odpowiednich proporcji składników i przygotowaniu napojów zgodnie z wymaganiami.
- Dekoracje napojów są niedbałe, a estetyka wykonania przeciętna.
- Zna podstawowe zasady higieny, ale często wymaga przypomnienia o przestrzeganiu norm bezpieczeństwa.

Ocena dopuszczająca (2):

- Przy dużym wsparciu wykonuje najprostsze napoje (np. kawa, herbata), ale nie potrafi samodzielnie dopasować składników.
- Dekoracje napojów są niedbałe, a wykonanie nieestetyczne.
- Wymaga stałej pomocy w zakresie przestrzegania zasad higieny pracy i organizacji stanowiska.

Ocena niedostateczna (1):

- Nie potrafi samodzielnie wykonać napojów gorących ani zimnych.
- Nie zna podstawowych technik przygotowywania napojów ani zasad ich dekorowania.
- Nie przestrzega zasad higieny ani zasad bezpieczeństwa pracy.
- Wykazuje brak zaangażowania w przygotowywanie napojów.