Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Przygotowanie i wydawanie wyrobów cukierniczych
Klasa:	III Kucharz
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- rozpoznaje podstawowe desery niezestalone i owocowe; wymienia typowe surowce, proste techniki sporządzania, zasady przechowywania i podstawowe sposoby podawania. - rozróżnia desery zestalone na zimno i gorąco, mrożone oraz z mąki i kasz; wymienia podstawowe surowce, sprzęt i etapy wykonania. - wymienia podstawowe elementy deseru talerzowego: bazę, krem, sos, dodatek i dekorację; rozpoznaje proste zasady porcjowania i estetycznego podania. - rozpoznaje wskazane rodzaje ciast i przykładowe wyroby; wymienia podstawowe surowce, etapy sporządzania oraz proste sposoby dekorowania wyrobów z ciast francuskich i półfrancuskich, - rozpoznaje ciasto drożdżowe wykonane metodą jednofazową, dwufazową i smażone; wymienia podstawowe surowce, etapy produkcji oraz zasady bezpiecznego smażenia. - rozróżnia wymienione rodzaje ciast i typowe wyroby z ciast parzonych, zbijanych, piernikowych, biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych; wskazuje podstawowe surowce, etapy sporządzania oraz zasady dekoracji. - wymienia podstawowe rodzaje kremów i mas; rozpoznaje proste dekoracje z masy plastycznej i czekolady; wskazuje główne etapy wykonania tortu. - rozpoznaje soki, napoje owocowo warzywne, mleczne, fermentowane i gazowane; wymienia podstawowe surowce, sprzęt oraz zasady podawania. - rozpoznaje podstawowe rodzaje herbaty, kawy, kakao i czekolady; wymienia sprzęt, surowce oraz podstawowe zasady parzenia i podawania. - wymienia podstawowe cechy espresso i americano; rozpoznaje podstawowe wyposażenie oraz zasady bezpiecznej obsługi ekspresu. - rozpoznaje podstawowe grupy napojów alkoholowych mieszanych; wymienia główne surowce, sprzęt barmański, miary i zasady odpowiedzialnego podawania alkoholu.
Dostateczny (3)	- charakteryzuje asortyment deserów niezestalonych i z owoców; dobiera podstawowe surowce i półprodukty; wykonuje typowy deser według receptury, z pomocą porcjuje go i dekoruje. - opisuje działanie środków żelujących i zagęszczających; dobiera typowe składniki; sporządza prosty deser według receptury i przestrzega podstawowych warunków przechowywania. - dobiera elementy tworzące spójną kompozycję deseru talerzowego; sporządza i układa deser według wzorca; zachowuje porządek, właściwą temperaturę oraz poprawne wielkości porcji.

	- opisuje cechy ciast i funkcje głównych składników ciast francuskich i półfrancuskich; dobiera typowe surowce; wykonuje wyrób według receptury z niewielką pomocą. - wyjaśnia rolę drożdży i warunki fermentacji; dobiera surowce; wykonuje prosty wyrób metodą wskazaną w recepturze i stosuje podstawowe dekoracje. - charakteryzuje cechy poszczególnych ciast (parzonych, zbijanych, piernikowych, biszkoptowych i biszkoptowo- tłuszczowych) i funkcje głównych składników; wykonuje typowy wyrób według receptury, zachowując podstawowe parametry obróbki. - charakteryzuje podstawowe kremy i masy oraz ich zastosowanie; wykonuje proste przełożenie i dekorację według wzorca; przestrzega zasad higieny i przechowywania. - charakteryzuje poszczególne grupy napojów bezalkoholowych; dobiera typowe składniki; sporządza prosty napój według receptury i stosuje właściwe szkło oraz dekorację. - charakteryzuje napoje gorące; przygotowuje herbatę, kawę, kakao lub czekoladę zgodnie z prostą instrukcją; dobiera podstawową zastawę i dodatki. - opisuje podstawowe parametry ekstrakcji; z pomocą dozuje, ubija i zaparza kawę; rozpoznaje wybrane napoje na bazie espresso i dobiera właściwe naczynia. - opisuje podstawowe metody mieszania; dobiera szkło, lód i dekorację napojów alkoholowych; sporządza prosty napój według receptury, zachowując kolejność czynności.
Dobry (4)	- samodzielnie dobiera surowce, sprzęt i technikę sporządzania deserów niezestalonych; ocenia jakość owoców; prawidłowo sporządza, porcjuje, przechowuje i estetycznie podaje deser. - dobiera rodzaj substancji żelującej lub zagęszczającej, proporcje, temperaturę i technikę; samodzielnie kontroluje konsystencję, porcjuje, dekoruje i podaje wyrób. - samodzielnie komponuje deser restauracyjny; równoważy smak, barwę i teksturę; dobiera zastawę oraz ocenia estetykę i jakość sensoryczną. - samodzielnie sporządza ciasto francuskie i półfrancuskie, prawidłowo wałkuje, formuje i prowadzi obróbkę cieplną; dobiera nadzienie i dekorację oraz ocenia jakość wyrobu. - samodzielnie prowadzi miesienie, fermentację, dzielenie, formowanie, rozrost i obróbkę cieplną; kontroluje temperaturę i ocenia stopień wypieczenia lub usmażenia. - samodzielnie dobiera sprzęt i technikę do sporządzania ciast parzonych, zbijanych, piernikowych, biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych; prawidłowo napowietrza, zaparza, miesza, formuje i wypieka odpowiednio do rodzaju ciasta; ocenia jakość gotowego wyrobu. - samodzielnie dobiera krem, masę, nasączenie i dekorację; przygotowuje stabilny tort, prawidłowo go składa, wykańcza, porcjuje i ocenia. - samodzielnie ocenia jakość surowców, dobiera technikę i proporcje; sporządza napój o prawidłowym smaku, konsystencji i temperaturze oraz estetycznie go serwuje. - samodzielnie dobiera jakość i ilość surowca do sporządzania kawy, kakao i czekolady, temperaturę, czas oraz sprzęt; sporządza i serwuje napoje z zachowaniem właściwych cech sensorycznych. - samodzielnie ustawia mielenie i podstawowe parametry, przygotowuje poprawne espresso oraz wybrane napoje mleczne; prawidłowo spienia mleko i dba o higienę urządzeń. - samodzielnie stosuje właściwą technikę przygotowania napojów alkololowych, precyzyjnie odmierza składniki, zachowuje balans smakowy i estetycznie serwuje napój; organizuje bezpieczne stanowisko.

Bardzo dobry (5)	- analizuje wpływ rozdrobnienia, obróbki i przechowywania na barwę, smak, konsystencję i wartość odżywczą deserów niezestalonych; przewiduje wady oraz proponuje skuteczne korekty. - wyjaśnia procesy zachodzące podczas żelowania, kleikowania, chłodzenia i zamrażania; rozpoznaje przyczyny wad struktury oraz trafnie je koryguje. - analizuje funkcję każdego elementu kompozycji deseru talerzowego; planuje kolejność produkcji i ekspedycji; przewiduje problemy związane z temperaturą, stabilnością i czasem serwowania. - analizuje wpływ proporcji tłuszczu, temperatury, czasu wyrabiania i laminowania na strukturę ciasta francuskiego; rozpoznaje przyczyny wad oraz dobiera działania naprawcze. - porównuje metody sporządzania ciast drożdżowych; analizuje wpływ surowców i parametrów na porowatość, objętość i trwałość; przewiduje oraz koryguje błędy procesu. - wyjaśnia procesy fizykochemiczne decydujące o strukturze ciast parzonych, zbijanych, piernikowych, biszkoptowych i biszkoptowo- tłuszczowych; analizuje wpływ temperatury, czasu i sposobu łączenia składników; rozpoznaje wady i proponuje korekty. - projektuje kompozycję tortu; analizuje zgodność smaków, stabilność konstrukcji i trwałość dekoracji; przewiduje przyczyny rozwarstwiania, zwarzenia lub utraty formy i je koryguje. - analizuje wpływ rozdrobnienia, napowietrzenia, temperatury i przechowywania na jakość napojów bezalkoholowych; przewiduje wady, ryzyko higieniczne i utratę wartości odżywczej. - analizuje wpływ stopnia rozdrobnienia, jakości wody, temperatury i czasu ekstrakcji przy sporządzaniu napojów gorących; rozpoznaje wady napoju i trafnie koryguje parametry. - ocenia ekstrakcję kawy na podstawie czasu, uzysku i cech sensorycznych; diagnozuje niedoparzenie lub przeparzenie; koryguje mielenie, dozowanie i technikę pracy. - analizuje strukturę receptury, wpływ rozcieńczenia i temperatury; porównuje techniki, diagnozuje błędy balansu oraz uzasadnia dobór szkła, lodu i dekoracji.
Celujący (6)	- projektuje autorski deser niezestalony lub owocowy; świadomie łączy smaki i tekstury, ogranicza straty wartości odżywczej oraz wielokryterialnie ocenia efekt końcowy. - opracowuje własną kompozycję deseru o zaplanowanej strukturze i temperaturze podania; optymalizuje recepturę pod względem jakości, wartości odżywczej i ekonomiki. - projektuje oryginalny deser talerzowy zgodny z określoną koncepcją; sporządza dokumentację recepturową, uzasadnia dobór elementów i profesjonalnie ocenia rezultat. - opracowuje autorski wyrób z wybranego ciasta francuskiego i półfrancuskiego; modyfikuje recepturę bez naruszenia zasad technologicznych i uzasadnia rozwiązania jakościowe, estetyczne oraz ekonomiczne. - projektuje własny wyrób drożdżowy; dobiera metodę produkcji do oczekiwanych cech, planuje organizację procesu i ocenia produkt sensorycznie, technologicznie oraz ekonomicznie. - tworzy autorski wyrób z wybranych ciast parzonych, zbijanych, piernikowych, biszkoptowych i biszkoptowo- tłuszczowych lub łączy zgodne techniki; optymalizuje recepturę, planuje wykończenie i uzasadnia decyzje technologiczne. - opracowuje i wykonuje autorski tort okolicznościowy; tworzy spójną koncepcję artystyczną, dokumentację recepturową i kosztową oraz profesjonalnie uzasadnia zastosowane rozwiązania. - projektuje autorski napój zimny dopasowany do odbiorcy lub menu; oblicza zapotrzebowanie surowcowe, uzasadnia technologię i ocenia rezultat sensorycznie oraz ekonomicznie.

	- tworzy profesjonalną kompozycję napojów gorących do określonego menu; porównuje metody przygotowania i uzasadnia wybór pod względem jakości, organizacji oraz kosztu. - projektuje autorski napój na bazie espresso; konsekwentnie osiąga zaplanowany profil sensoryczny, tworzy estetyczne wykończenie i uzasadnia recepturę oraz sposób serwowania. - tworzy autorski napój mieszany zgodny z zasadami miksologii; opracowuje recepturę, sposób przygotowania i kalkulację, przewiduje wariant bezalkoholowy oraz profesjonalnie ocenia kompozycję.