Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Przygotowanie półproduktów cukierniczych
Klasa:	I
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- definiuje opakowania i środki czystości; wymienia podstawowe materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie. - definiuje ocenę jakości, ocenę organoleptyczną i recepturę; wymienia podstawowe metody; z pomocą waży i mierzy surowce. - definiuje mąkę, typ mąki i gluten; wymienia podstawowe cechy mąki oraz jej zastosowania w cukiernictwie. - wymienia biologiczne i chemiczne środki spulchniające, rodzaje drożdży oraz ich podstawowe zastosowania. - wymienia rodzaje cukru, miodu i innych środków słodzących oraz wskazuje ich podstawowe zastosowania. - wymienia podstawowe tłuszcze cukiernicze i ich zastosowania; definiuje masło, margarynę, fryturę i tłuszcz cukierniczy. - definiuje mleko, śmietankę i sery twarogowe; wymienia ich podstawowe rodzaje oraz zastosowania. - opisuje podstawowe elementy budowy jaja, wymienia przetwory jajeczne, metody oceny świeżości i zasady znakowania. - wymienia podstawowe grupy owoców, przetwory owocowe i ich zastosowania w cukiernictwie. - wymienia rodzaje owoców suchych i nasion stosowanych w cukiernictwie oraz ich podstawowe zastosowania. - definiuje używki; wymienia podstawowe rodzaje używek i przypraw oraz ich zastosowania. - definiuje dodatki do żywności, barwniki, aromaty, substancje zagęszczające, żelujące i emulgatory; wymienia przykłady. - definiuje kremy grzane, wymienia ich rodzaje, podstawowe surowce, etapy, zastosowania i zasady przechowywania; wykonuje proste czynności pod nadzorem. - definiuje kremy gotowane, wymienia ich rodzaje, surowce, etapy, zastosowania i zasady przechowywania; wykonuje proste czynności pod nadzorem. - rozpoznaje rodzaje kremów, wymienia surowce i etapy; z pomocą wykonuje podstawowe czynności i zachowuje zasady BHP.
Dostateczny (3)	- rozróżnia rodzaje opakowań i środków czystości oraz określa ich podstawowe funkcje i zastosowania. - przeprowadza prostą ocenę organoleptyczną według instrukcji, poprawnie posługuje się podstawowymi przyrządami i odczytuje ilości z receptury. - rozróżnia mąki według typu, wyciągu i granulacji; opisuje podstawowe znaczenie glutenu i przeprowadza prostą ocenę organoleptyczną. - rozróżnia drożdże prasowane i suszone, opisuje ich cechy oraz wyjaśnia w podstawowym zakresie fermentację alkoholową. - charakteryzuje podstawowe rodzaje środków słodzących, wyjaśnia funkcje cukru i przeprowadza prostą ocenę organoleptyczną. - rozróżnia tłuszcze według pochodzenia i przeznaczenia, opisuje ich podstawowe funkcje i z pomocą ocenia organoleptycznie. - charakteryzuje podstawowe przetwory mleczne, wskazuje funkcje mleka w wyrobach i wykonuje prostą ocenę organoleptyczną. - wyjaśnia właściwości jaj wykorzystywane w cukiernictwie, rozróżnia przetwory oraz przeprowadza prostą ocenę świeżości.

	- charakteryzuje wybrane owoce i przetwory, wykonuje prostą ocenę organoleptyczną oraz wyjaśnia konieczność dokładnego mycia owoców południowych. - rozróżnia i opisuje wybrane owoce suche oraz nasiona, a także wykonuje ich prostą ocenę organoleptyczną. - charakteryzuje wybrane surowce, rozpoznaje ich cechy organoleptyczne i klasyfikuje kakao według zawartości tłuszczu. - rozróżnia podstawowe grupy dodatków, opisuje ich funkcje i wskazuje typowe zastosowania. - według instrukcji oblicza podstawowe zapotrzebowanie, przygotowuje surowce i sporządza prosty krem grzany, przestrzegając BHP. - według instrukcji oblicza zapotrzebowanie, przygotowuje surowce i sporządza prosty krem gotowany z zachowaniem BHP. - według instrukcji przygotowuje stanowisko, odczytuje prostą recepturę, sporządza półprodukt o akceptowalnej jakości i porządkuje stanowisko.
Dobry (4)	- charakteryzuje materiały pomocnicze, dobiera je do produkcji i na podstawie dokumentacji oblicza proste zapotrzebowanie. - samodzielnie ocenia przydatność surowców, waży i mierzy je z wymaganą dokładnością oraz oblicza zapotrzebowanie na podstawie receptury. - charakteryzuje skład i przydatność technologiczną mąki, oznacza ilość i elastyczność glutenu oraz dobiera mąkę do typowego półproduktu. - charakteryzuje środki spulchniające, dobiera je do rodzaju wyrobu i wyjaśnia powstawanie produktów fermentacji. - dobiera środek słodzący do półproduktu, ocenia jego jakość i wyjaśnia cel stosowania syropu skrobiowego, glukozowego lub cukru inwertowanego. - charakteryzuje tłuszcze, dobiera je do półproduktu, samodzielnie ocenia jakość i wyjaśnia wpływ tłuszczu na cechy wyrobu. - samodzielnie ocenia jakość mleka i przetworów, dobiera je do półproduktu oraz wyjaśnia ich wpływ na cechy wyrobu. - samodzielnie ocenia świeżość różnymi metodami, interpretuje oznakowanie i dobiera jaja lub przetwory do produkcji. - samodzielnie ocenia przydatność owoców, dobiera formę przetworu do półproduktu i prawidłowo przygotowuje surowiec. - charakteryzuje surowce, ocenia ich przydatność, prawidłowo przygotowuje je do produkcji i dobiera do półproduktu. - samodzielnie ocenia jakość, dobiera używki i przyprawy do produktu oraz wyjaśnia właściwy sposób ich przygotowania i dozowania. - charakteryzuje dodatki, dobiera je do zamierzonego efektu technologicznego i stosuje zgodnie z dokumentacją. - samodzielnie sporządza krem grzany zgodnie z recepturą, kontroluje parametry, ocenia organoleptycznie produkt i rozpoznaje typowe wady. - samodzielnie sporządza krem gotowany zgodnie z recepturą, kontroluje parametry, ocenia organoleptycznie produkt i rozpoznaje typowe wady. - samodzielnie planuje kolejność pracy, oblicza surowce, sporządza poprawny półprodukt, kontroluje podstawowe parametry i dokonuje oceny organoleptycznej.
Bardzo dobry (5)	- analizuje przydatność, bezpieczeństwo i wpływ materiałów pomocniczych na jakość produktu; samodzielnie oblicza zapotrzebowanie i uzasadnia dobór. - interpretuje wyniki oceny, identyfikuje niezgodności, ocenia wpływ błędów pomiaru i dobiera działania korygujące. - interpretuje wyniki oceny mąki, wyjaśnia wpływ jej cech na proces i jakość wyrobu oraz uzasadnia dobór rodzaju i typu mąki. - analizuje warunki działania różnych środków, przewiduje ich wpływ na jakość i rozpoznaje przyczyny typowych wad spulchnienia. - analizuje wpływ rodzaju i ilości środka słodzącego na smak, barwę, konsystencję, trwałość i przebieg procesu.

	- interpretuje wyniki oceny, analizuje wpływ rodzaju tłuszczu na technologię, trwałość i jakość oraz uzasadnia dobór tłuszczu specjalistycznego. - interpretuje wyniki oceny, analizuje wpływ zawartości tłuszczu i innych właściwości na proces, jakość oraz trwałość. - analizuje wyniki oceny, wyjaśnia wpływ właściwości jaj na proces i produkt oraz rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa. - interpretuje wyniki oceny, analizuje wpływ dojrzałości, kwasowości, zawartości wody i sposobu utrwalenia na proces i produkt. - interpretuje wyniki oceny, analizuje wpływ przechowywania i obróbki na smak, teksturę, trwałość oraz bezpieczeństwo. - interpretuje wyniki oceny i analizuje wpływ rodzaju, jakości oraz ilości dodatku na aromat, smak, barwę i bezpieczeństwo wyrobu. - analizuje celowość zastosowania, wpływ na proces, jakość i bezpieczeństwo; porównuje możliwe rozwiązania. - opracowuje schemat technologiczny, porównuje rodzaje kremów, wyjaśnia wpływ operacji i dodatków oraz usuwa typowe nieprawidłowości procesu. - opracowuje schemat technologiczny, wyjaśnia różnice między kremem śmietankowym, półtłustym i owocowym oraz skutecznie koryguje typowe nieprawidłowości. - sprawnie organizuje cały proces, opracowuje schemat, przewiduje zagrożenia, diagnozuje i koryguje wady, a uzyskany produkt spełnia wymagania receptury.
Celujący (6)	- rozwiązuje nietypowe zadania dotyczące doboru i zużycia materiałów, porównuje warianty opakowań i środków czystości oraz proponuje rozwiązania bezpieczne i ograniczające odpady. - projektuje i przeprowadza porównawczą ocenę jakości, krytycznie interpretuje wyniki, szacuje skutki odchyleń oraz samodzielnie koryguje obliczenia i dobór surowców. - analizuje nietypowe wyniki oceny, przewiduje wpływ parametrów mąki na wyrób i proponuje uzasadnione modyfikacje receptury lub procesu. - rozwiązuje nietypowe problemy technologiczne, dobiera lub łączy metody spulchniania i uzasadnia modyfikację parametrów procesu. - porównuje warianty technologiczne, przewiduje skutki zamiany środków słodzących oraz twórczo koryguje recepturę z pełnym uzasadnieniem. - rozwiązuje złożone problemy wynikające z zamiany tłuszczu, przewiduje konsekwencje technologiczne i proponuje racjonalną korektę receptury. - porównuje warianty surowcowe, diagnozuje nietypowe niezgodności i proponuje uzasadnione zamienniki lub modyfikacje technologiczne. - krytycznie porównuje metody oceny i formy przetworów, rozwiązuje nietypowe problemy jakościowe oraz uzasadnia bezpieczną zamianę surowca. - rozwiązuje nietypowe problemy surowcowe, dobiera zamienniki, przewiduje skutki technologiczne i proponuje twórcze wykorzystanie owoców. - diagnozuje nietypowe wady, proponuje bezpieczne zamienniki i twórcze zastosowania, uzasadniając wpływ na technologię oraz jakość. - tworzy i uzasadnia autorską kompozycję smakowo-zapachową, przewiduje interakcje składników i rozwiązuje nietypowe problemy jakościowe. - rozwiązuje złożone zadania technologiczne, proponuje uzasadnione alternatywy i optymalizuje użycie dodatków z uwzględnieniem jakości oraz oczekiwań konsumenta.

	- planuje i realizuje złożony wariant kremu, samodzielnie diagnozuje nietypowe wady, koryguje proces lub recepturę i uzasadnia wszystkie decyzje technologiczne. - planuje i wykonuje złożony wariant kremu, diagnozuje nietypowe wady, świadomie modyfikuje proces lub recepturę i wykazuje twórczą samodzielność. - samodzielnie realizuje złożone zadanie w warunkach problemowych, optymalizuje pracę i zużycie surowców, twórczo rozwiązuje trudności oraz fachowo uzasadnia ocenę produktu.