WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Przygotowywanie półproduktów cukierniczych**
Klasa:	**II Iklasa Branżowa Szkoła 1-go stopnia cukiernik**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Krajewska Justyna**

Materiał nauczania – Przygotowywanie półproduktów cukierniczych

1. Identyfikowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji półproduktów cukierniczych.
2. Posługiwanie się metodami oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych.
3. Charakteryzowanie surowców i półproduktów cukierniczych.
4. Poznanie metod i technik wytwarzania półproduktów cukierniczych.
5. Planowanie procesu technologicznego produkcji półproduktów cukierniczych.
6. Posługiwanie się dokumentacją technologiczną z branży cukierniczej.

Uczeń

1) klasyfikuje i ocenia surowce i półprodukty cukiernicze,
2) dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych,
3) określa przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów cukierniczych,
4) dobiera sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów cukierniczych,
5) wymienia etapy produkcji półproduktów cukierniczych,
6) opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów cukierniczych,
7) dobiera metody i techniki otrzymywania półproduktów cukierniczych,
8) wymienia przyczyny wad półproduktów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego,
9) oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej,
10) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych,
11) współpracuje w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

- odpowiedź ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie kart praktycznych

- rozwiązywanie testów
- ocena prac pisemnych.

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Frekwencja na zajęciach
- Udział w zajęciach dodatkowych lub konkursach
- Udział w uroczystościach i akcjach organizowanych przez szkołę
- Postawa ucznia, jego zaangażowanie i praca na lekcji

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)

do 74% - niedostateczny
75 – 77% - dopuszczający
78 -84% - dostateczny
85 – 91% - dobry
92 -94% - bardzo dobry
95 -100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Obsługiwanie gości

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
SPC.01.1.(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska; 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska; 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy;	SPC01.5.(1) charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów gotowych	1) wymienia rodzaje półproduktów wyrobów gotowych cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów; 2) opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych;

	5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy;		
SPC.01.5.(2) charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów cukierniczych	1) opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo - tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej;	SPC.01.5.(3) planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury; 3) wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.5.(5) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	1) dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą; 2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców;	SPC.01.5.(10) stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego;

	4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych; 5) sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; 3) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych;		

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Kelner w : K1. HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich
Przedmiot: Obsługiwanie gości

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	**Uczeń:** - przy pomocy nauczyciela klasyfikuje podstawowe surowce i półprodukty cukiernicze, - zna przykłady surowców i dodatków, ale ma trudności z ich prawidłowym doborem, - potrafi wymienić niektóre etapy produkcji półproduktów, - w ograniczonym stopniu zna maszyny i sprzęt cukierniczy, - wykonuje proste zadania w grupie, lecz wymaga wsparcia. - rzadko bierze aktywny udział w zajęciach, - wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu cukiernictwa jest niepełna i powierzchowna, - ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych
dostateczny (3, dst)	**Uczeń:** - samodzielnie klasyfikuje i ocenia podstawowe surowce i półprodukty, - poprawnie dobiera surowce i dodatki do prostych półproduktów,

	- wskazuje przydatność surowców i dodatków, - wymienia wszystkie etapy produkcji półproduktów, - zna podstawowe metody otrzymywania półproduktów, - podaje główne przyczyny wad w produkcji, - oblicza proste zapotrzebowanie na surowce na podstawie dokumentacji, - dobiera podstawowe urządzenia i sprzęt, - współpracuje w zespole, wykonując proste zadania. - posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie, - zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy, - ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
dobry (4, db)	**Uczeń:** - poprawnie klasyfikuje i ocenia szeroki zakres surowców i półproduktów cukierniczych, - trafnie dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze do różnych półproduktów, - potrafi określić przydatność i sposób przygotowania surowców do produkcji, - wymienia etapy produkcji w prawidłowej kolejności, - opracowuje schematy technologiczne typowych półproduktów, - dobiera właściwe metody i techniki ich otrzymywania, - wyjaśnia przyczyny wad i wskazuje sposoby ich unikania, - prawidłowo oblicza zapotrzebowanie na surowce, - dobiera odpowiednie maszyny, urządzenia i sprzęt cukierniczy do konkretnych zadań, - współpracuje w grupie, przyczyniając się do realizacji zadań. - opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej przedmiotu - jest aktywny za zajęciach - wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu, - logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
bardzo dobry (5, bdb)	**Uczeń:** - szczegółowo klasyfikuje i ocenia różnorodne surowce, półprodukty i materiały pomocnicze, - samodzielnie dobiera surowce i dodatki do złożonych półproduktów cukierniczych, uzasadniając wybór, - prawidłowo określa przydatność i sposób przygotowania surowców, uwzględniając jakość i bezpieczeństwo, - opracowuje szczegółowe schematy technologiczne produkcji, - dobiera metody i techniki produkcji zgodnie z dokumentacją i standardami, - wskazuje przyczyny wad półproduktów oraz proponuje sposoby ich eliminacji, - poprawnie oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki z uwzględnieniem różnych asortymentów,

	- trafnie dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt, stosując kryteria ekonomiczne i technologiczne, - aktywnie współpracuje w zespole, wykazując inicjatywę i odpowiedzialność. - trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych - wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu, - rozróżnia pojęcia i terminy stosowane w kelnerstwie - samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym, - problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy, - jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach, - udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych
celujący (6, cel)	**Uczeń:** - samodzielnie wyszukuje i prezentuje informacje o nowoczesnych surowcach i półproduktach cukierniczych - opracowuje autorskie schematy technologiczne uwzględniające innowacje lub nowe trendy w cukiernictwie, - wskazuje i analizuje nietypowe przyczyny wad oraz proponuje własne rozwiązania zapobiegawcze, - potrafi optymalizować zapotrzebowanie na surowce z uwzględnieniem kosztów i minimalizacji strat, - dobiera maszyny i sprzęt uzasadniając ich zastosowanie, - aktywnie dzieli się wiedzą z zespołem, proponuje usprawnienia i pełni rolę lidera w pracy grupowej, - trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych, - wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotem - samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu, - samodzielnie rozwija własne zdolności - posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania, - zadania rozwiązuje w sposób oryginalny, - korzysta z literatury fachowej, - angażuje się biorąc udział w olimpiadach i konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne