WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Technologie produkcji cukierniczej**
Klasa:	**II br. cukiernik**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Ewa Juszczk**

Cele ogólne przedmiotu: Technologie produkcji cukierniczej

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

Cele operacyjne przedmiotu: Technologie produkcji cukierniczej

Uczeń potrafi:

1) klasyfikować i ocenić surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,
2) dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
3) określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
4) dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
5) wymienić etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
6) opracować schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
7) dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
8) wymienić przyczyny wad półproduktów i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego,
9) obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej,
10) dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
11) projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik,
12) wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
13) określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
14) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
15) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu cukierniczego,
16) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

Uczeń otrzyma oceny z wypowiedzi ustnej, sprawdzianu pisemnego, pracy klasowej, testu, kart pracy, ćwiczeń praktycznych.
Liczba ocen wynika ze zrealizowanego planu dydaktycznego.
Termin przeprowadzania pracy klasowej zostanie zapowiedziany uczniom z dwutygodniowym wyprzedzeniem i potwierdzony wpisem w dzienniku.
Ćwiczenia, karty pracy, test których uczeń nie zaliczy w terminie, powinny być zaliczone w ciągu kolejnych dwóch tygodni.

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

Uczeń może uzyskać wyższą niż przewidywana roczną ocenę klasyfikacyjną z zajęć edukacyjnych.
W przypadku przewidywanej niedostatecznej oceny rocznej klasyfikacyjnej z zajęć edukacyjnych:
1) uczeń zdaje jeden test, obejmujący zakres treści nauczania z całego roku szkolnego w formie pisemnej, ustnej lub w formie zadań praktycznych;
2) termin zdawania testu wyznacza nauczyciel do czasu klasyfikacji rocznej.

W przypadku przewidywanej oceny rocznej klasyfikacyjnej innej niż niedostateczna:
1) ocenę wyższą może uzyskać uczeń, którego frekwencja na zajęciach jest wyższa niż 80 % lub uczeń, który nie miał możliwości na bieżąco poprawiania ocen ze względu na długą usprawiedliwioną nieobecność;
2) uczeń poprawia niekorzystne wyniki z prac wskazanych przez nauczyciela w formie pisemnej, ustnej lub w formie zadań praktycznych;
3) termin wyznacza nauczyciel w tygodniu, w którym poinformował ucznia o przewidywanej ocenie.

Kryteria oceny części teoretycznej (wypowiedzi ustne, sprawdziany, prace klasowe, testy, karty pracy, ćwiczenia praktyczne):
0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu przygotowanie wyrobów cukierniczych

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
SPC.01.4.(2) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.4.(2)1 klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie; SPC.01.4.(2)2 określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.4.(2)3 klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

	w tym: wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające np. preparaty białkowe i witaminowe; SPC.01.4.(2)4 klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.4.(2)5 określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.4.(2)6 wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.4.(4) ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych	SPC.01.4.(4)1 wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych; SPC.01.4.(4)2 wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych, SPC.01.4.(4)3 ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej; SPC.01.4.(4)4 określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej; SPC.01.4.(4)5 określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych;
SPC.01.4.(6) wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych	SPC.01.4.(6)1 określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.4.(6)2 dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.5.(1)charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.5.(1)1 wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych w tym: kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyroby 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 i lodów; SPC.01.5.(1)2 opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.5.(2) charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.5.(2)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.(2)2 odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.5.(2)3 określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.5.(3) planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.5.(3)1 planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych w tym: produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury; SPC.01.5.(3)2 opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych;

	SPC.01.5.(3)3 wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.5.(4) korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.5.(4)1 oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.5.(4)2 oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków;
SPC.01.5.(9) planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	SPC.01.5.(9)1 rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.5.(9)2 opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.5.(9)3 dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych; SPC.01.5.(9)4 ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych;
SPC.01.6.(1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	SPC.01.6.(1)1 klasyfikuje tworzywa dekoracyjne; SPC.01.6.(1)2 rozpoznaje tworzywa dekoracyjne; SPC.01.6.(1)3 wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych; SPC.01.6.(1)4 wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego;
SPC.01.6.(2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych	SPC.01.6.(2)1 opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych; SPC.01.6.(2)2 określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego;
SPC.01.6.(3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	SPC.01.6.(3)1 rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych; SPC.01.6.(3)2 określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania;
SPC.01.6.(5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	SPC.01.6.(5)1 opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych; SPC.01.6.(5)2 wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości; SPC.01.6.(5)3 wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Cukiernik w kwalifikacji K1: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych
Przedmiot: Technologie produkcji cukierniczej

Materiał nauczania
Tworzywa dekoracyjne. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
Ciasto drożdżowe i wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego.

Ciasto półfrancuskie i francuskie oraz wyroby cukiernicze z ciasta półfrancuskiego i francuskiego.
Ciasto kruche i półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego.
Ciasto parzone i wyroby cukiernicze z ciasta parzonego.
Ciasto piernikowe i wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego.
Ciasto biszkoptowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego.
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
Ciasto bezowe i wyroby cukiernicze z ciasta bezowego.
Ciasto waflowe i wyroby cukiernicze z ciasta waflowego.
Ciasto zbijane i wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego.
Ciasto obgotowywane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego.
Ciasto łączone i wyroby cukiernicze z ciasta łączonego.
Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe.
Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety.
Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane.
Nowe wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym.
Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje.
Tworzywa dekoracyjne. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
Magazynowanie wyrobów cukierniczych.
Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych.
Programy komputerowe w produkcji żywności.

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności** **Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający (2, dop)	**Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie 50% - 59% w zawodzie cukiernik.** Klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej. Określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej. Określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych. Opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych. Opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.

	Planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. Rozpoznaje tworzywa dekoracyjne. Wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych. Rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego do dekorowania wyrobów cukierniczych. Opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Zna, przestrzega i stosuje zasady bhp.
dostateczny (3, dst)	**Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie 60% - 74% w zawodzie cukiernik.** Klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej. Określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej. Określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyroby 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 i lodów. Opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych. 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).

	Odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury. Oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad i mazurków. Rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. Rozpoznaje tworzywa dekoracyjne. Wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych. Rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania. Opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Zna, przestrzega i stosuje zasady bhp.
dobry (4, db)	**Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie 75% - 84% w zawodzie cukiernik.** Klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej. Określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej. Określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych. Określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyroby 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 i lodów. Opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych. 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. Odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych. Planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury. Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad i mazurków. Rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. Rozpoznaje tworzywa dekoracyjne. Wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych. Rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania. Opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Zna, przestrzega i stosuje zasady bhp.
bardzo dobry (5, bdb)	**Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie 85% - 95% w zawodzie cukiernik.** Klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość i pochodzenie. Określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.

	Klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe. Klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej. Określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej. Określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych. Określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyroby 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 i lodów. Opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych. 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. Odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych. Planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury. Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad i mazurków. Rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. Rozpoznaje tworzywa dekoracyjne.

	Wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania. Opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości. Wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Zna, przestrzega i stosuje zasady bhp.
celujący (6, cel)	**Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie 96% - 100% i wykraczające poza program nauczania w zawodzie cukiernik.** Klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość i pochodzenie. Określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe. Klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych. Ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej. Określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej. Określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych. Określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyroby 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 i lodów. Opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych. 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.

	Odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych. Planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym: produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury. Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad i mazurków. Rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. Rozpoznaje tworzywa dekoracyjne. Wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych. Wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego. Rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych. Określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania. Opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości. Wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. Zna, przestrzega i stosuje zasady bhp.