

Wymagania edukacyjne z przedmiotu Pracownia cukiernicza
Szkoła branżowa I stopnia cukiernik na rok szkolny 2025/2026
Zakres podstawowy

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych				
Uczeń: -wymienia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wymienia zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wymienia techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i	Uczeń: -objaśnia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -określa zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wyjaśnia co to środki ochrony indywidualnej podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wyjaśnia termin ergonomia i przepisy bezpieczeństwa i	Uczeń: -klasyfikuje zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do	Uczeń: -opisuje sposoby zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego -stosuje się do zadań ergonomii podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze -rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki,	Uczeń: -ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -zabezpiecza miejsce zdarzenia wypadku przy pracy -określa konsekwencje nieprzestrzegania środków ochrony indywidualnej podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -przedstawia konsekwencje niestosowania się do zasad ergonomii podczas produkcji

urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną -przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP	higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy -odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania	produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -wykonuje codzienne czynności porządkowe i przeprowadzić porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu -rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania	półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania -stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych -przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	półproduktów i wyrobów cukierniczych
---	--	---	--	--------------------------------------

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
II. Proces technologiczny półproduktów				
Uczeń:- -wymienia surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą -wymienia stanowiska i działy produkcyjne i	Uczeń: -charakteryzuje surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą -odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji	Uczeń: -przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych surowców cukierniczych i dodatków do żywności dostarczonych do	Uczeń; stosuje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym	-określa w pływ warunków magazynowania na jakość przechowywanych surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów i półproduktów cukierniczych

magazynowe, maszyny i urządzenia przy produkcji -wyjaśnia co to obróbka wstępna owoców -wymienia urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów i wyrobów gotowych	-organizuje stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców	magazynu w zakładzie cukierniczym -planuje wykonanie czynności podczas sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych -przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	-dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów i wyrobów gotowych -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	-dobra parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych -koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną -oblicza wydajność różnych półproduktów cukierniczych -wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
--	---	--	--	--

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych				
Uczeń: -wymienia tworzywa dekoracyjne -wymienia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych -stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych	Uczeń: -rozdziela tworzywa dekoracyjne -charakteryzuje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych -przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych -współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	Uczeń: -wykonuje szablony dekoracji -dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych -udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych -przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	Uczeń: -wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych -przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych	Uczeń: -wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego -określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania -aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
IV. Proces technologiczny wyrobów cukierniczych				
Uczeń:- -klasyfikuje opakowania, podaje przykłady, wymienia środki czystości - wymienia rodzaje kremów i mas oraz ich składniki. -wymienia składniki ciast, podaje temperatury wypieku. -wymienia tworzywa dekoracyjne -klasyfikuje lody i sorbety, wymienia składniki. -klasyfikuje wyroby trwałe, regionalne, okolicznościowe. -wymienia asortyment i warunki przechowywania deserów	Uczeń: -wskazuje funkcję opakowań, klasyfikuje środki czystości, wyjaśnia ich cel - charakteryzuje kremy i masy, dobiera surowce, określa etapy i warunki przechowywania -charakteryzuje ciasta, dobiera surowce i techniki, wymienia etapy sporządzania. -charakteryzuje tworzywa dekoracyjne, wymienia zasady i techniki dekorowania -charakteryzuje lody i sorbety, wymienia etapy produkcji -charakteryzuje wyroby, wymienia etapy sporządzania -charakteryzuje desery i wyroby, dobiera surowce i	Uczeń: -określa wymagania Dotyczące opakowań, porównuje środki czystości -oblicza zapotrzebowanie, wykonuje schematy blokowe, wskazuje przyczyny wad -planuje etapy produkcji, oblicza zapotrzebowanie, wskazuje przyczyny wad -określa przydatność surowców i sprzętu do dekoracji -wskazuje wady lodów, rozróżnia maszyny i urządzenia -dobiera metody i techniki, określa warunki przechowywania - wykonuje schematy, oblicza zapotrzebowanie na desery	Uczeń: -porównuje rodzaje opakowań, uzasadnia celowość stosowania środków czystości. -wskazuje zastosowanie, przelicza normatywy, określa warunki przechowywania -wykonuje schematy technologiczne, oblicza koszty, określa parametry procesu -dobiera sposoby i techniki dekorowania -planuje etapy sporządzania, określa warunki przechowywania -wykonuje schematy, oblicza zapotrzebowanie -określa przydatność surowców, wskazuje czynniki jakości przechowywania	Uczeń: - projektuje nowe opakowania, proponuje środki myjące i dezynfekujące. -wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, analizuje przyczyny wad, wskazuje CCP, tworzy nowe propozycje -rozróżnia maszyny i urządzenia, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad ciast i wyrobów -projektuje dekoracje uwzględniając trendy, metody i techniki -wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, wskazuje CCP w produkcji lodów i sorbetów -wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad

	etapy produkcji			
--	-----------------	--	--	--

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
V. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych				
Uczeń:- -wymienia rodzaje opakowania -dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych -konfekcjonuje wyroby cukiernicze trwałe	Uczeń: -charakteryzuje opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych -wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych -przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	Uczeń: -dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych -zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych	Uczeń: -dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych -udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych -współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	Uczeń: -wykonuje ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych -przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych :

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,
- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów;

Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej.

Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

- **ceny częściowe z prac pisemnych – Karty pracy, sprawdziany oraz kartkówki oceniane są według skali procentowej:**
- **a) 0 – 39% – niedostateczny,**
- **b) 40 – 54% – dopuszczający,**
- **c) 55 – 74% – dostateczny,**
- **d) 75 – 89% – dobry,**
- **e) 90 – 99% – bardzo dobry,**
- **f) 100% – celujący.**

Przy ocenianiu sprawdzianu w formie arkusza egzaminacyjnego stosuje się kryterium procentowe według poniższej skali:

- a) 0 – 74% – niedostateczny,**
- b) 75 – 81% – dopuszczający,**
- c) 82 – 87% – dostateczny,**
- d) 88 – 93% – dobry,**
- e) 94 – 98% – bardzo dobry,**
- f) 99-100% – celujący.**

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z Gospodarki magazynowej w zakładzie cukierniczym

1. Uczeń lub jego rodzic mają prawo ubiegać się o podwyższenie przewidywanej rocznej oceny z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w terminie nie dłuższym niż 2 dni od otrzymania informacji o przewidywanych dla niego rocznych ocenach klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1:
 - 1) może być przekazany do nauczyciela uczącego za pomocą dziennika elektronicznego;
 - 2) musi zawierać uzasadnienie oraz określenie oceny, o jaką uczeń się ubiega, z zastrzeżeniem, że chodzi o ocenę o 1 stopień wyższą od oceny przewidywanej.
3. O podwyższenie oceny może ubiegać się uczeń, który:
 - 1) nie opuścił bez usprawiedliwienia żadnej godziny lekcyjnej z przedmiotu, z którego zamierza uzyskać ocenę wyższą;
 - 2) przystąpił do wszystkich prac kontrolnych z przedmiotu; w ustalonym terminie poprawiał oceny zgodnie z podanymi wymaganiami
 - 3) aktywnie uczestniczył we wszystkich formach danych zajęć na miarę swoich możliwości (punkt dotyczy przedmiotów artystycznych, wychowania fizycznego oraz przedmiotów zawodowych).
4. W przypadku uznania zasadności wniosku nauczyciel wyznacza zakres wiedzy i umiejętności, którymi musi wykazać się uczeń wnioskujący o podwyższenie oceny.
5. Ustalona ocena nie może być niższa od przewidywanej.
6. W przypadku odmowy ze strony nauczyciela wszczęcia procedury podwyższenia oceny przewidywanej, uczeń lub jego rodzic ma prawo tego samego dnia zwrócić się z prośbą o umożliwienie podwyższania oceny – do dyrektora szkoły, który ma obowiązek rozpoznać sprawę w ciągu 2 dni roboczych.

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu Procesy produkcji wyrobów cukierniczych, zajęcia rozwijające kreatywność, gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- instruktaż wstępny i bieżący, pokaz, wyjaśnienie,
- metody praktyczne – ćwiczenia praktyczne, zwiedzanie różnych zakładów produkujących wyroby cukiernicze nietrwałe i trwałe,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, symulację.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni lub warsztatach, które wyposażone są w nowoczesny sprzęt, urządzenia i maszyny stosowane w zakładzie produkcji cukierniczej, a mianowicie:

- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych, wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr, higrometr i wagę elektroniczną,

- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych, wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, miesiarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy,
- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych, wyposażone w: piec, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy,
- stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych, wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę.

Wśród pozostałych środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe: schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, normy jakościowe, receptury cukiernicze, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, opakowania jednostkowe i zbiorcze, instrukcje do ćwiczeń, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy instruktażowe, dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Ocenie podlegać powinny czynności zawodowe ucznia oraz jakość wytworów jego pracy. Przy ocenie rezultatów należy zachęcać uczniów do samooceny. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, samoocena, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze*. Tom I. *Technika w produkcji cukierniczej*.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 1.
1. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 2.
2. Buwała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.

Literatura:

1. [Deschamps](#) B., [Jean-Claude](#) D., *Ciastkarstwo Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Cukiernictwo*.
4. Dojutrek Cz., A. Pietrzyk, *Ciastkarstwo*.

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „[Mistrz Branży](#)”.
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.