

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym.
Technik Technologii żywności o profilu 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 zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych -wymienia terminy pracodawca i pracownik -wymienia środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni -wymienia termin ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy w pomieszczeniach magazynowych -wymienia aparatury kontrolno -pomiarową w pomieszczeniach magazynowych -wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Uczeń: -określa zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych -wyjaśnia terminy pracodawca i pracownik -wyjaśnia co to środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni -wyjaśnia termin ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy w pomieszczeniach magazynowych -charakteryzuje aparaturę kontrolno- pomiarową w pomieszczeniach magazynowych -opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do	Uczeń: -klasyfikuje zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych -wskazuje obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy -klasyfikuje środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni -planuje organizację stanowiska zgodnie z wymogami ergonomii. -dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową pomieszczeniach magazynowych -dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych	Uczeń: -opisuje sposoby zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych -omawia obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy -dobiera środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni -stosuje się do zadań ergonomii w pomieszczeniach -dokonuje pomiaru temperatury, masy, objętości, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno pomiarowej w pomieszczeniach magazynowych	Uczeń: -ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych -określa konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych -określa konsekwencje nieprzestrzegania środków ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni -przedstawia konsekwencje niestosowania się do zasad ergonomii podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni

-wyjaśnia zasady konserwacji urządzeń magazynowych wymienia sprzęt ciastkarski -wymienia surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym -wymienia stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe, maszyny i urządzenia w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych -wymienia rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego -wymienia programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych -wymienia systemy HACCP, GMP, GHP -wymienia dokumenty magazynowe -wymienia maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych -dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas ekspedycji potraw	rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych -opisuje zasady konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp -charakteryzuje sprzęt ciastkarski -charakteryzuje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym -opisuje stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe maszyny i urządzenia w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych -opisuje rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego -charakteryzuje programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych -charakteryzuje system HACCP, zgodnie z zasadami GMP, GHP -wyjaśnia potrzebę wypełniania formularza dokumentów magazynowych -rozpoznaje maszyny i urządzenia do	-wyjaśnia zasady konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp -wyjaśnia zasady stosowania i utrzymania sprzętu ciastkarskiego w czystości -przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych i dodatków do żywności dostarczonych do magazynu w zakładzie cukierniczym -rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych , -odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych -określa przydatność programów komputerowych wykorzystywanych do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych -monitoruje CCP magazynowania opisane w systemie HACCP, zgodnie z zasadami GMP, GHP	-uzasadnia zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych -stosuje zasady konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp -utrzymuje sprzęt ciastkarski w czystości: zabezpieczenie blach, sprzętu drewnianego, drobnego sprzętu po zakończonej produkcji -zabezpiecza blachy, sprzęt po zakończonej produkcji -stosuje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym -wykonuje czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń -dokonuje analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych określa strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych -stosuje programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów	-przedstawia konsekwencje niestosowania odpowiedniej aparatury kontrolno pomiarową w pomieszczeniach magazynowych -przedstawia konsekwencje niestosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych -przedstawia konsekwencje niestosowania zasad konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp -przedstawia konsekwencje niestosowania sprzętu w czystości: zabezpieczenie blach, sprzętu drewnianego, drobnego sprzętu po zakończonej produkcji -przedstawia konsekwencje gdy surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym są niezgodne z wytycznymi -charakteryzuje konsekwencje nieprawidłowej obsługi maszyn i urządzeń -przedstawia konsekwencje złego stosowania
--	--	--	---	--

-wymienia opakowania wyrobów cukierniczych	konfekcjonowania wyrobów cukierniczych -przygotowuje wyroby cukiernicze do ekspedycji -dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych	-prawidłowo wypełnia formularz dokumentów magazynowych -charakteryzuje maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych -wykonuje ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych stosuje opakowania i znakuje wyroby cukierniczy trwałych	produkcji wyrobów spożywczych -prowadzi kontrolę dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP - uzasadnia potrzebę wypełniania formularza dokumentów magazynowych -dobiera maszyny i urządzenia do konfekcjonowania różnych wyrobów cukierniczych -sporządza dokumentację wysyłkową stosowaną przy ekspedycji potraw - wyjaśnia potrzebę konfekcjonowania i pakowania wyrobów gotowych	poszczególnych instalacji elektrycznych -uzasadnia potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym -identyfikuje skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów cukierniczych z zasadami HACCP -charakteryzuje skutki nie wypełniania formularzy dokumentów magazynowych -określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych -charakteryzuje skutki nieprawidłowego konfekcjonowania i pakowania wyrobów gotowych
--	---	---	--	---

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”.