

Wymagania edukacyjne z Wyrób cukiernicze specjalnego przeznaczenia dla klasy 5 technikum na rok szkolny 2025/2026 w oparciu o program nauczania dla zawodu Technik Technologii żywności- opracowała M. Wójcik

Wymagania na poszczególne oceny. Uczeń				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
Produkcja wyrobów cukierniczych o obniżonej kaloryczności- Fit ciasteczka.				
- wyjaśnia pojęcie „wyrób o obniżonej kaloryczności”, - wymienia podstawowe surowce stosowane do produkcji fit ciasteczek, - opisuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wytwarzania ciastek, - wykonuje prosty wyrób o obniżonej kaloryczności według instrukcji nauczyciela.	- omawia wpływ cukru i tłuszczu na wartość energetyczną wyrobu, - wymienia zamienniki cukru i tłuszczu (np. erytrytol, ksylitol, olej kokosowy, jogurt naturalny), - stosuje podstawowe zasady komponowania receptury o niższej kaloryczności, - przygotowuje fit ciasteczka zgodnie z recepturą i zachowaniem zasad	- dobiera odpowiednie zamienniki składników w celu zmniejszenia wartości energetycznej, - oblicza orientacyjną wartość kaloryczną gotowego wyrobu, - analizuje wpływ zastosowanych surowców na smak, konsystencję i wygląd ciasteczek - przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców i energii podczas	-samodzielnie opracowuje recepturę fit ciasteczek o obniżonej kaloryczności, - dobiera surowce i dodatki o wysokiej wartości odżywczej (np. płatki owsiane, orzechy, suszone owoce), - przeprowadza ocenę organoleptyczną produktu (barwa, smak, zapach, struktura), - uzasadnia dobór zamienników pod kątem technologii, wartości	- projektuje autorski wyrób „fit ciasteczka” z pełną dokumentacją technologiczną (receptura, proces produkcji, wartość odżywcza), -porównuje wartość kaloryczną i skład swojego wyrobu z tradycyjnym odpowiednikiem, - proponuje innowacyjne rozwiązania w zakresie produkcji niskokalorycznych wyrobów cukierniczych (np. zastosowanie mąk alternatywnych, białka

	technologicznych.	produkcji.	odżywczej i sensoryki.	roślinnego), - prezentuje wyniki pracy w formie praktycznej lub opisowej (np. karta produktu, degustacja, prezentacja).
--	-------------------	------------	------------------------	--

Produkcja wyrobów cukierniczych dla sportowców

- wyjaśnia pojęcie „wyrób cukierniczy dla sportowców”, - wymienia podstawowe surowce wykorzystywane w produkcji takich wyrobów (np. płatki owsiane, białko serwatkowe, miód), - opisuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy przy produkcji wyrobów	- omawia znaczenie węglowodanów, białek i tłuszczów w diecie sportowca, - rozróżnia rodzaje wyrobów przeznaczonych dla sportowców (np. batony energetyczne, ciasteczka białkowe, muffiny owsiane), - dobiera surowce o zwiększonej wartości	- modyfikuje tradycyjną recepturę cukierniczą w celu zwiększenia wartości odżywczej, - stosuje odpowiednie techniki obróbki, aby zachować wartości odżywcze produktu, - oblicza orientacyjną wartość energetyczną i zawartość białka w gotowym	- opracowuje własną recepturę wyrobu cukierniczego dla sportowców (np. baton białkowy, fit brownie, energetyczne ciasteczka), - dobiera surowce i dodatki zgodnie z celem produktu (przedtreningowy, potreningowy, regeneracyjny),	- projektuje autorski produkt cukierniczy dla sportowców wraz z pełną dokumentacją technologiczną (receptura, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta), - porównuje opracowany wyrób z komercyjnymi produktami dostępnymi na rynku (wartość kaloryczna, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, dodatki
--	---	--	---	---

cukierniczych, - wykonuje prosty wyrób dla sportowców według wskazówek nauczyciela	odżywczej (np. mąki pełnoziarniste, orzechy, nasiona, suszone owoce), - przygotowuje wyrób zgodnie z recepturą, przestrzegając zasad technologicznych.	wyrobie, - dokonuje oceny wyglądu, konsystencji i smaku wyrobu.	- analizuje skład i wartość odżywczą przygotowanego wyrobu, - uzasadnia dobór składników pod kątem potrzeb żywieniowych osób aktywnych fizycznie.	funkcjonalne), - proponuje nowatorskie rozwiązania (np. użycie białka roślinnego, superfoods, naturalnych słodzików), - prezentuje wyniki pracy w formie praktycznej, opisowej lub multimedialnej.
---	---	--	--	--

Produkcja wyrobów cukierniczych dla diabetyków

- wyjaśnia pojęcie „ <i>wyrób cukierniczy dla diabetyków</i> ”, - wymienia podstawowe zasady żywienia osób chorych na cukrzycę, -wymienia surowce dozwolone i niedozwolone w diecie diabetyków,	- omawia znaczenie ograniczenia cukrów prostych w diecie diabetyka, - wymienia zamienniki cukru stosowane w produkcji wyrobów dla diabetyków (np. ksylitol, stevia, erytrytol), - rozróżnia wyroby o	- dobiera zamienniki cukru i mąki w celu obniżenia indeksu glikemicznego, - modyfikuje receptury tradycyjnych wyrobów cukierniczych dla potrzeb osób z cukrzycą, - wykonuje wyroby o odpowiedniej strukturze i	- opracowuje recepturę wyrobu cukierniczego dla diabetyków, - dobiera surowce, dodatki i środki słodzące zgodnie z ich wpływem na poziom glukozy we krwi, - przeprowadza ocenę jakości (organoleptyczną i	- projektuje autorski wyrób cukierniczy dla diabetyków wraz z pełną dokumentacją technologiczną (receptura, proces technologiczny, analiza odżywcza, etykieta), - porównuje własny wyrób z komercyjnymi produktami dla diabetyków pod względem wartości
---	--	--	---	--

- wykonuje prosty wyrób cukierniczy dla diabetyków według wskazówek nauczyciela, - przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	- niskim indeksie glikemicznym, - stosuje odpowiednie surowce w przygotowaniu prostych wyrobów, - przestrzega zasad technologicznych podczas produkcji.	- smaku, - oblicza orientacyjną wartość energetyczną i węglowodanową wyrobu, - analizuje wpływ składników na właściwości technologiczne i zdrowotne produktu.	- wartości odżywczej) gotowego wyrobu, - uzasadnia wybór zastosowanych surowców i technologii, - przedstawia recepturę w formie profesjonalnej karty produktu.	- odżywczej i składu, - proponuje innowacyjne rozwiązania (np. zastosowanie mąk alternatywnych, naturalnych błonników, tłuszczów roślinnych), - prezentuje efekty pracy w formie praktycznej lub multimedialnej (degustacja, karta produktu, prezentacja).
---	---	---	--	--

Torty i ciasta bez cukru

- wyjaśnia pojęcie „<i>ciasto bez cukru</i>” i zna jego przeznaczenie, - wymienia przykłady surowców zastępujących cukier (np. ksylitol, erytrytol, stewia),	- omawia znaczenie cukru w produkcji wyrobów cukierniczych, - wyjaśnia, jakie zmiany zachodzą po zastąpieniu cukru jego zamiennikami, - dobiera podstawowe	- dobiera odpowiednie zamienniki cukru w zależności od rodzaju ciasta (np. biszkoptowe, kruche, drożdżowe), - modyfikuje tradycyjną recepturę ciasta lub tortu, aby uzyskać wersję bez	- opracowuje recepturę tortu lub ciasta bez cukru, zachowując odpowiednie proporcje surowców, - dobiera surowce i dodatki w sposób zapewniający właściwą konsystencję, smak	- projektuje autorski tort lub ciasto bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (receptura, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta), - porównuje własny wyrób z komercyjnymi produktami
---	--	---	--	---

- rozróżnia podstawowe rodzaje ciast i tortów bez dodatku cukru, - wykonuje prosty wyrób (np. biszkopt lub krem bez cukru) według wskazówek nauczyciela, - przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowania wyrobów.	surowce i półprodukty do wykonania tortu lub ciasta bez cukru, - stosuje zasady technologiczne podczas przygotowania prostych wyrobów, - rozumie wpływ surowców na wartość odżywczą i kaloryczność wyrobu.	cukru, - analizuje wpływ zastosowanych słodzików na smak, strukturę i barwę wyrobu, - wykonuje tort lub ciasto o prawidłowej strukturze i estetycznym wyglądzie, - oblicza orientacyjną wartość energetyczną przygotowanego wyrobu.	i wartość odżywczą, - przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobu, porównując go z produktem tradycyjnym, - uzasadnia wybór zamienników cukru i ich wpływ na jakość oraz trwałość produktu, - dokumentuje proces wykonania wyrobu (np. karta produktu, opis technologiczny).	bezcukrowymi (wartość energetyczna, indeks glikemiczny, jakość sensoryczna), - stosuje innowacyjne rozwiązania technologiczne (np. wykorzystanie mąk alternatywnych, błonnika, naturalnych substancji słodzących), - prezentuje efekt swojej pracy w formie praktycznej (degustacja, prezentacja, karta produktu), - wykazuje się kreatywnością, samodzielnością i estetyką wykonania.
--	--	--	---	---

Tartaletki bez cukru

• wyjaśnia pojęcie „<i>tartaletka bez cukru</i>”, • wymienia podstawowe surowce stosowane w produkcji ciast bez cukru, • wymienia zamienniki cukru używane w cukiernictwie (np. ksylitol, erytrytol, stewia), • wykonuje tartaletki bez cukru według wskazówek nauczyciela, • przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowania wyrobów.	• omawia rolę cukru w tradycyjnych tartaletkach i jego wpływ na smak i strukturę, • dobiera surowce i półprodukty odpowiednie do receptury bezcukrowej, • stosuje zasady technologiczne przy przygotowaniu kruchego ciasta bez cukru, • przygotowuje prosty krem lub nadzienie z użyciem naturalnych słodzików, • dba o estetykę i poprawność technologiczną wykonania.	• modyfikuje tradycyjną recepturę tartaetek w celu uzyskania wersji bez cukru, • dobiera zamienniki cukru i tłuszczu odpowiednie do rodzaju ciasta i nadzienia, • wykonuje wyrób o prawidłowej strukturze, barwie i smaku, • analizuje wpływ zastosowanych zamienników na jakość sensoryczną produktu, • oblicza orientacyjną wartość energetyczną gotowych tartaetek.	• opracowuje recepturę tartaetek bez cukru z uwzględnieniem wartości odżywczej i dietetycznej, • samodzielnie przygotowuje ciasto i nadzienie, stosując odpowiednie techniki obróbki, • przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobu i porównuje go z produktem tradycyjnym, • uzasadnia wybór surowców i zamienników pod kątem ich wpływu na zdrowie i jakość produktu, • dokumentuje proces technologiczny w formie karty produktu.	• projektuje autorską recepturę tartaetek bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta), • wykorzystuje nowoczesne lub alternatywne surowce (np. mąki pełnoziarniste, migdałowe, kokosowe, słodziki naturalne, owoce suszone), • porównuje wartość odżywczą i sensoryczną swojego wyrobu z wersją tradycyjną, • proponuje innowacyjne rozwiązania poprawiające walory zdrowotne i smakowe, • prezentuje efekt pracy w formie praktycznej lub opisowej (degustacja,
---	---	--	--	---

				karta produktu, prezentacja).
Eklery i ptysie bez cukru				
• wyjaśnia, czym są eklery i ptysie, • wymienia podstawowe surowce używane do ciasta parzonego, • wymienia naturalne zamienniki cukru (np. stewia, ksylitol, erytrytol), • przygotowuje wyrób pod kierunkiem nauczyciela według gotowej receptury, • przestrzega zasad bezpieczeństwa i	• omawia rolę cukru w cieście parzonym i w kremach, • dobiera surowce do wykonania ciasta parzonego i kremu bez dodatku cukru, • stosuje zamienniki cukru zgodnie z zaleceniami receptury, • wykonuje eklery lub ptysie bez cukru o poprawnej strukturze i kształcie,	• modyfikuje recepturę tradycyjnych eklerów lub ptysiów w celu uzyskania wersji bez cukru, • dobiera odpowiednie środki słodzące do ciasta i kremu (np. erytrytol, stewia), • wykonuje wyroby o prawidłowym kształcie, objętości i strukturze, • analizuje wpływ użytych zamienników na	• opracowuje recepturę eklerów lub ptysiów bez cukru, zachowując właściwe proporcje surowców, • przygotowuje wyrób o wysokiej jakości sensorycznej (puszysty, lekki, o właściwej barwie i smaku), • dobiera kremy lub nadzienia bez dodatku cukru (np. na bazie twarogu, bitej śmietany z erytrytolem,	• projektuje autorską recepturę eklerów lub ptysiów bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces produkcji, wartość odżywcza, karta produktu), • stosuje innowacyjne rozwiązania technologiczne (np. wykorzystanie mąki pełnoziarnistej, białek roślinnych, słodzików naturalnych), • porównuje własny wyrób

higieny pracy podczas przygotowania wyrobów.	• rozumie wpływ zamienników cukru na smak i wartość odżywczą wyrobu.	konsystencję i smak produktu, • oblicza orientacyjną wartość energetyczną gotowego wyrobu.	musu owocowego), • przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobu, • uzasadnia dobór zamienników cukru i technik obróbki w kontekście wartości zdrowotnej i jakości produktu.	z tradycyjnym pod względem wartości odżywczej, struktury i smaku, • proponuje i prezentuje nowoczesną formę podania wyrobu bezcukrowego, • wykazuje się samodzielnością, kreatywnością i estetyką wykonania.
--	--	---	--	--

Muffiny i babeczki bez cukru

• wyjaśnia, czym są muffiny i babeczki, • wymienia podstawowe surowce używane w ich produkcji, • wymienia przykłady zamienników cukru (np.	• omawia rolę cukru w tradycyjnych muffinach i babeczkach, • dobiera podstawowe surowce i zamienniki cukru zgodnie z recepturą, • stosuje odpowiednią	• modyfikuje tradycyjną recepturę muffinów lub babeczek w celu uzyskania wersji bez cukru, • dobiera właściwe słodziki w zależności od rodzaju wypieku i użytych dodatków	• opracowuje recepturę muffinów lub babeczek bez cukru, zachowując właściwe proporcje surowców, • dobiera surowce tak, aby wyrób był atrakcyjny wizualnie i smakowo,	• projektuje autorską recepturę muffinów lub babeczek bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta), • wykorzystuje alternatywne
--	---	--	---	--

ksylitol, erytrytol, stevia), • wykonuje muffiny lub babeczki bez cukru według wskazówek nauczyciela, • przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowania wyrobów.	technikę przygotowania ciasta, • rozumie wpływ zamienników cukru na smak, kolor i strukturę wypieku, • przygotowuje prosty wyrób o poprawnej formie i wyglądzie.	(owoce, kakao, orzechy), • wykonuje wyrób o prawidłowej strukturze, smaku i objętości, • analizuje wpływ zastosowanych zamienników cukru na jakość i wartość odżywczą wyrobu, • oblicza orientacyjną wartość energetyczną przygotowanego wypieku.	• przygotowuje ciasto i dodatki samodzielnie, stosując odpowiednią technikę mieszania i wypieku, • przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobu, • uzasadnia dobór zamienników cukru i składników pod względem zdrowotnym i technologicznym, • prowadzi kartę produktu lub opis technologiczny.	surowce (np. mąki pełnoziarniste, kokosowe, roślinne napoje, owoce suszone), • porównuje własny wyrób z tradycyjnym pod względem wartości odżywczej, smaku i wyglądu, • prezentuje nowatorskie rozwiązania technologiczne lub dekoracyjne, • wykazuje się kreatywnością, samodzielnością i wysoką estetyką wykonania.
--	---	---	---	---

Monoporcje bez cukru

• wyjaśnia, co oznacza pojęcie „monoporcja”, • wymienia podstawowe surowce stosowane w produkcji monoporcji, • wymienia przykłady zamienników cukru (np. erytrytol, stewia, ksylitol), • wykonuje prosty element monoporcji według wskazówek nauczyciela, • przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i estetyki stanowiska.	• omawia rolę cukru w strukturze i smaku monoporcji, • dobiera podstawowe składniki oraz zamienniki cukru zgodnie z recepturą, • stosuje podstawowe techniki przygotowania (np. biszkopt, mus, krem, glazura), • przygotowuje prostą monoporcję bez cukru o poprawnym wyglądzie i smaku, • rozumie wpływ użytych zamienników na jakość wyrobu.	• modyfikuje tradycyjną recepturę monoporcji w celu uzyskania wersji bez cukru, • dobiera słodziki i inne surowce (np. owoce, mąki alternatywne, orzechy) w sposób zapewniający odpowiedni smak i strukturę, • wykonuje monoporcje o prawidłowej konsystencji, smaku i estetycznym wyglądzie, • analizuje wpływ zastosowanych zamienników cukru na teksturę i trwałość wyrobu, • oblicza orientacyjną wartość energetyczną przygotowanego produktu.	• opracowuje recepturę monoporcji bez cukru z zachowaniem zasad technologicznych, • samodzielnie przygotowuje wszystkie elementy wyrobu (spód, krem, mus, polewa, dekoracja), • przeprowadza ocenę organoleptyczną produktu i porównuje go z tradycyjną wersją, • uzasadnia dobór surowców, zamienników cukru i dodatków funkcjonalnych (np. błonnik, białko), • dokumentuje proces wykonania w formie karty produktu lub opisu technologicznego.	• projektuje autorską monoporcję bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta), • stosuje nowoczesne techniki cukiernicze (np. glazury lustrzane bez cukru, musy z naturalnych słodzików, żelki owocowe z pektyną), • porównuje własny wyrób z produktami komercyjnymi pod względem wartości odżywczej i sensorycznej, • prezentuje wyrób w estetyczny, profesjonalny sposób, • wykazuje się kreatywnością, samodzielnością i innowacyjnym podejściem do technologii cukierniczej.
--	--	---	---	---

Freakshake bez cukru				
• wyjaśnia, co to jest <i>freakshake</i> i do jakiej grupy wyrobów należy, • wymienia podstawowe składniki wykorzystywane w produkcji shake'ów, • wymienia naturalne zamienniki cukru (np. stevia, erytrytol, ksylitol), • przygotowuje prosty shake bez cukru według wskazówek	• omawia rolę cukru w tradycyjnych shake'ach i deserach mlecznych, • dobiera podstawowe składniki oraz zamienniki cukru zgodnie z recepturą, • stosuje właściwe techniki łączenia składników (miksowanie, ubijanie, dekorowanie), • wykonuje freakshake bez cukru o poprawnym smaku i	• modyfikuje tradycyjną recepturę freakshake'a w celu uzyskania wersji bez cukru, • dobiera odpowiednie zamienniki cukru i produkty mleczne (np. napoje roślinne, jogurty naturalne), • wykonuje wyrób o estetycznym wyglądzie, stabilnej konsystencji i harmonijnym smaku, • analizuje wpływ użytych	• opracowuje recepturę freakshake'a bez cukru, zachowując właściwe proporcje składników, • przygotowuje wyrób z dodatkami (np. bitą śmietaną bez cukru, owocami, polewami bezcukrowymi, ciasteczkami fit), • przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobu i porównuje go z wersją tradycyjną,	• projektuje autorską recepturę freakshake'a bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), • wykorzystuje innowacyjne składniki i dodatki (np. batony proteinowe, mleko migdałowe, sosy bez cukru, owoce

nauczyciela, • przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i estetyki stanowiska pracy.	konsystencji, • rozumie wpływ użytych słodzików na wartość energetyczną i smak wyrobu.	składników na jakość sensoryczną i odżywczą napoju, • oblicza orientacyjną wartość energetyczną gotowego freakshake'a.	• uzasadnia wybór składników i zamienników cukru w kontekście zdrowotnym i technologicznym, • dokumentuje proces wykonania (np. karta produktu lub opis technologiczny).	liofilizowane), • tworzy kompozycję o wyjątkowym smaku, kolorystyce i estetyce podania, • porównuje własny wyrób z produktami komercyjnymi pod względem jakości i wartości odżywczej, • prezentuje efekt pracy w sposób profesjonalny i kreatywny.
Lody bez cukru				
• wyjaśnia, czym są lody i do jakiej grupy wyrobów cukierniczych należą, • wymienia podstawowe surowce stosowane do produkcji lodów,	• omawia rolę cukru w produkcji lodów (smak, tekstura, stabilizacja), • dobiera podstawowe składniki do receptury lodów bez cukru,	• modyfikuje tradycyjną recepturę lodów, aby uzyskać wersję bez cukru, • dobiera zamienniki cukru w zależności od rodzaju lodów (śmietankowe,	• opracowuje recepturę lodów bez cukru, zachowując odpowiednie proporcje składników, • przygotowuje mieszankę lodową z	• projektuje autorską recepturę lodów bez cukru wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces produkcji, wartość odżywcza, etykieta),

- wymienia przykłady zamienników cukru (np. erytrytol, stevia, ksylitol), - wykonuje prostą mieszankę lodową bez cukru pod kierunkiem nauczyciela, - przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji stanowiska pracy.	- stosuje odpowiednie zamienniki cukru zgodnie z przepisem, - wykonuje lody bez cukru o poprawnej konsystencji i smaku, - rozumie wpływ zastosowanych zamienników na właściwości lodów (słodycz, twardość, kremowość).	owocowe, jogurtowe), - wykonuje lody o prawidłowej konsystencji, strukturze i estetycznym wyglądzie, - analizuje wpływ zamienników cukru na smak i teksturę wyrobu, - oblicza orientacyjną wartość energetyczną przygotowanych lodów.	uwzględnieniem emulgatorów i stabilizatorów naturalnych, - samodzielnie wykonuje lody z wykorzystaniem różnych technik mrożenia, - przeprowadza ocenę organoleptyczną lodów i porównuje je z wersją tradycyjną, - uzasadnia wybór zamienników cukru i dodatków (np. mleko roślinne, owoce, białka, błonnik).	- stosuje innowacyjne rozwiązania technologiczne (np. lody wysokobiałkowe, wegańskie, z błonnikiem lub prebiotykami), - porównuje własny wyrób z komercyjnymi produktami bezcukrowymi pod względem jakości, wartości odżywczej i sensorycznej, - prezentuje efekt pracy w formie praktycznej (degustacja, opis technologiczny, karta produktu), - wykazuje się samodzielnością, kreatywnością i wysoką estetyką wykonania.
--	--	--	---	---

Produkcja wyrobów cukierniczych bezglutenowych

• wyjaśnia, co oznacza pojęcie „<i>produkt bezglutenowy</i>”, • wymienia podstawowe surowce stosowane w produkcji wyrobów bezglutenowych, • wymienia produkty zawierające i niezawierające glutenu, • wykonuje prosty wyrób bezglutenowy według instrukcji nauczyciela, • przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i unikania zanieczyszczenia glutenem.	• omawia znaczenie diety bezglutenowej i grupę odbiorców (np. osoby z celiakią, nietolerancją glutenu), • rozróżnia surowce naturalnie bezglutenowe (np. mąka ryżowa, kukurydziana, gryczana, ziemniaczana), • dobiera podstawowe składniki do receptury bezglutenowej, • stosuje zasady technologiczne przy przygotowaniu prostych wyrobów bezglutenowych, • rozumie wpływ braku glutenu na	• modyfikuje tradycyjną recepturę ciasta lub deseru w celu uzyskania wersji bezglutenowej, • dobiera odpowiednie zamienniki mąki pszennej i dodatki poprawiające strukturę (np. skrobia, błonnik, guma guar, babka jajowata), • wykonuje wyrób o prawidłowej konsystencji, barwie i smaku, • analizuje wpływ użytych surowców bezglutenowych na właściwości technologiczne i sensoryczne produktu,	• opracowuje recepturę wyrobu cukierniczego bezglutenowego z zachowaniem zasad technologicznych, • przygotowuje wyrób o wysokiej jakości sensorycznej i estetycznym wyglądzie, • stosuje techniki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu glutenem, • uzasadnia dobór surowców bezglutenowych i dodatków technologicznych, • dokumentuje proces produkcji w formie karty produktu lub opisu	• projektuje autorską recepturę wyrobu cukierniczego bezglutenowego wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), • wykorzystuje nowoczesne i naturalne surowce bezglutenowe (np. mąka kokosowa, migdałowa, teff, amarantus, komosa ryżowa), • analizuje różnice w strukturze, smaku i wartości odżywczej między produktem bezglutenowym a tradycyjnym, • opracowuje etykietę produktu zgodną z wymogami prawnymi dla
---	--	---	---	--

	konsystencję i strukturę ciasta.	• oblicza orientacyjną wartość energetyczną i odżywczą przygotowanego wyrobu.	technologicznego.	wyrobów bezglutenowych, • prezentuje efekt swojej pracy w formie praktycznej (degustacja, opis, prezentacja), wykazując się samodzielnością i kreatywnością.
Bezglutenowa piekarnia				
• wyjaśnia pojęcie „<i>bezglutenowa piekarnia</i>” i zna jej przeznaczenie, • wymienia podstawowe surowce używane w piekarni bezglutenowej, • wymienia produkty zawierające i niezawierające glutenu, • rwyjaśnia potrzebę stosowania zasad higieny i	• omawia zasady funkcjonowania piekarni bezglutenowej, • rozróżnia mąki bezglutenowe (np. ryżową, kukurydzianą, gryczaną, jaglaną, ziemniaczaną), • opisuje pojęcie <i>zanieczyszczenia krzyżowego</i> i wie, jak go unikać,	• modyfikuje tradycyjne receptury piekarskie (np. chleby, bułki, ciabatty) w celu uzyskania wersji bezglutenowej, • dobiera odpowiednie dodatki poprawiające strukturę ciasta (np. babka jajowata, guma guar, błonnik), • wykonuje wyrób piekarski bezglutenowy o prawidłowej	• opracowuje recepturę pieczywa bezglutenowego z zachowaniem zasad technologicznych, • samodzielnie wykonuje i wypieka chleb lub bułki bezglutenowe o dobrej jakości sensorycznej, • stosuje zasady organizacji pracy w piekarni	• projektuje koncepcję „<i>bezglutenowej piekarni</i>” wraz z opisem technologii produkcji i organizacji pracy, • opracowuje autorską recepturę pieczywa lub bułek bezglutenowych, • wykorzystuje nowoczesne surowce i techniki (np. fermentacja naturalna, zakwas bezglutenowy, mąki z komosy ryżowej,

bezpieczeństwa przy produkcji wyrobów bezglutenowych, wykonuje proste czynności pomocnicze przy przygotowaniu ciasta bezglutenowego pod kierunkiem nauczyciela.	- dobiera podstawowe surowce do produkcji wyrobów piekarskich bez glutenu, - stosuje recepturę i podstawowe techniki wypieku w warunkach bezglutenowych.	strukturze i smaku, - analizuje wpływ surowców bezglutenowych na właściwości wypieków, - oblicza orientacyjną wartość odżywczą gotowego produktu.	bezglutenowej (wydzielenie sprzętu, oddzielne magazynowanie surowców, higiena stanowiska), - uzasadnia dobór mąk i dodatków funkcjonalnych, - dokumentuje proces w formie karty produktu lub opisu technologicznego.	amarantusa, sorgo), - porównuje wartość odżywczą i sensoryczną pieczywa bezglutenowego z tradycyjnym, - opracowuje etykietę produktu i prezentuje swój wyrób w sposób profesjonalny i kreatywny.
--	---	---	--	--

Bezglutenowe batony proteinowe

- opisuje , czym są batony proteinowe i do jakiej grupy wyrobów należą, - potrafi wyjaśnić przeznaczenie batonów bezglutenowych (dla osób z nietolerancją	- omawia znaczenie białka w diecie i jego rolę w batonach proteinowych, - rozdziela źródła białka bezglutenowego (np. białko serwatkowe, grochowe, sojowe, ryżowe),	- modyfikuje tradycyjną recepturę batonów, zastępując składniki zawierające gluten ich bezglutenowymi odpowiednikami, - dobiera odpowiednie źródła białka i dodatki	- opracowuje własną recepturę batonów bezglutenowych o zwiększonej zawartości białka, - stosuje różne techniki produkcji: batony pieczone i	- projektuje autorską recepturę bezglutenowych batonów proteinowych wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), - stosuje innowacyjne
--	--	--	--	---

glutenu, sportowców), - wymienia podstawowe surowce stosowane do produkcji batonów bezglutenowych, - przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji stanowiska pracy, - wykonuje proste czynności pomocnicze przy produkcji batonów pod kierunkiem nauczyciela.	- wymienia surowce węglowodanowe i tłuszczowe stosowane w batonach bezglutenowych (np. płatki ryżowe, orzechy, masło orzechowe, daktyle), - przygotowuje prosty baton bezglutenowy według przepisu, - rozumie wpływ zastosowanych surowców na smak i konsystencję wyrobu.	funkcjonalne (np. błonnik, nasiona, owoce suszone), - wykonuje batony o prawidłowej strukturze, konsystencji i estetycznym wyglądzie, - analizuje wartość odżywczą i energetyczną produktu, - rozróżnia rodzaje batonów: energetyczne, proteinowe, niskocukrowe, fit.	niepieczone, - uzasadnia dobór surowców i proporcji składników, - wykonuje produkt wysokiej jakości sensorycznej, - opracowuje kartę produktu z uwzględnieniem wartości odżywczej, sposobu przechowywania i oznakowania.	składniki (np. białko konopne, izolat grochu, siemię lniane, ksylitol, erytrytol), - opracowuje różne warianty batonów (np. wegańskie, wysokobiałkowe, bez cukru), - porównuje wartość odżywczą i sensoryczną batonów bezglutenowych z tradycyjnymi, - prezentuje gotowy wyrób w sposób profesjonalny (opis, degustacja, karta produktu).
---	---	--	---	--

Wegańskie ciasta bez cukru i glutenu

• opisuje pojęcie <i>wegańskie ciasto</i> oraz <i>bez cukru i glutenu</i>, • wymienia podstawowe surowce stosowane w produkcji takich wyrobów, • wymienia zamienniki mąki pszennej i cukru, • przedstawia znaczenie diety wegańskiej i bezglutenowej, • wykonuje proste czynności pomocnicze przy przygotowaniu ciasta pod kierunkiem nauczyciela, • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	• omawia grupy surowców roślinnych stosowanych w cukiernictwie wegańskim (mleko roślinne, tłuszcze, owoce, ziarna), • rozróżnia mąki bezglutenowe i naturalne słodziki (np. stewia, erytrytol, ksylitol, syrop z agawy), • potrafi dobrać podstawowe składniki do przepisu na wegańskie ciasto, • przygotowuje prosty wyrób bez cukru i glutenu według instrukcji, • rozumie wpływ zastąpienia jaj i nabiału na konsystencję ciasta.	• modyfikuje tradycyjną recepturę ciasta, dostosowując ją do zasad diety wegańskiej i bezglutenowej, • dobiera zamienniki jaj, nabiału, mąki pszennej i cukru (np. siemię lniane, aquafaba, mleko kokosowe, mąka migdałowa), • wykonuje ciasto o prawidłowej strukturze, smaku i estetycznym wyglądzie, • analizuje wpływ użytych surowców na jakość sensoryczną i wartość odżywczą produktu, • oblicza orientacyjną kaloryczność wyrobu.	• opracowuje recepturę wegańskiego ciasta bez cukru i glutenu, zachowując odpowiednie proporcje składników, • stosuje różne techniki wypieku (pieczenie, chłodzenie, ciasta surowe typu <i>raw</i>), • uzasadnia dobór użytych surowców i dodatków technologicznych, • wykonuje wyrób o wysokiej jakości sensorycznej i estetycznej, • dokumentuje proces w formie karty technologicznej lub opisu produktu.	• projektuje autorską recepturę wegańskiego ciasta bez cukru i glutenu wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), • stosuje innowacyjne surowce roślinne i funkcjonalne (np. mąka z ciecierzycy, białko grochowe, daktyl, tofu, mleko owsiane), • opracowuje różne wersje produktu (np. brownie z fasoli, sernik z nerkowców, tarta kokosowa), • porównuje jakość, wartość odżywczą i smak ciast wegańskich z tradycyjnymi, • prezentuje efekt pracy w sposób profesjonalny (opis, degustacja, karta produktu, prezentacja wizualna).
---	--	---	--	---

Produkcja wyrobów cukierniczych niskosodowych

• wyjaśnia pojęcie <i>wyroby cukiernicze niskosodowe</i>, • opisuje znaczenie sodu w diecie człowieka, • wymienia podstawowe surowce zawierające sól, • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy, • wykonuje proste czynności pomocnicze przy produkcji wyrobów niskosodowych pod kierunkiem nauczyciela.	• omawia wpływ nadmiaru sodu na zdrowie człowieka (np. nadciśnienie, zatrzymanie wody w organizmie), • wymienia surowce i dodatki o niskiej zawartości sodu, • opisuje sposoby ograniczania sodu w produkcji cukierniczej (np. zmniejszenie ilości soli, stosowanie zamienników), • przygotowuje prosty wyrób cukierniczy o obniżonej zawartości sodu według przepisu, • rozumie znaczenie doboru odpowiednich surowców i	• modyfikuje tradycyjną recepturę w celu uzyskania wyrobu niskosodowego, • dobiera odpowiednie zamienniki soli (np. mieszanki mineralne, zioła, przyprawy, sól potasowa), • wykonuje wyrób cukierniczy o prawidłowej strukturze, smaku i wyglądzie, • analizuje wpływ ograniczenia sodu na jakość sensoryczną produktu, • potrafi obliczyć zawartość sodu w gotowym wyrobie	• opracowuje recepturę wyrobu cukierniczego niskosodowego z zachowaniem zasad technologicznych, • dobiera surowce i dodatki tak, aby utrzymać wysoką jakość smakową i teksturę produktu, • wykonuje wyrób o wysokiej jakości sensorycznej i estetycznej, • uzasadnia dobór surowców oraz metod obniżania zawartości sodu, • opracowuje kartę produktu z uwzględnieniem wartości odżywczej i zawartości sodu.	• projektuje autorską recepturę wyrobu cukierniczego niskosodowego wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), • stosuje innowacyjne metody poprawy smaku przy ograniczeniu sodu (np. przyprawy korzenne, naturalne aromaty, cytrusy), • porównuje produkty niskosodowe z tradycyjnymi pod względem wartości odżywczej, jakości i smaku, • opracowuje etykietę produktu zgodną z
---	---	---	--	--

	dodatków.			wymogami prawnymi, • prezentuje wyrób w sposób profesjonalny i estetyczny, wykazując się kreatywnością i samodzielnością.
Produkcja wyrobów cukierniczych bezlaktozowych				
• wyjaśnia pojęcie <i>wyroby bezlaktozowe</i>, • opisuje przeznaczenie produktów bezlaktozowych (dla osób z nietolerancją laktozy), • wymienia podstawowe surowce zawierające laktozę, • wymienia przykłady produktów mlecznych	• omawia znaczenie laktozy i skutki jej nietolerancji, • rozróżnia surowce zawierające laktozę i jej zamienniki, • dobiera podstawowe składniki do receptury wyrobu bezlaktozowego (np. mleko roślinne, margaryna, śmietanka kokosowa), • przygotowuje prosty	• modyfikuje tradycyjną recepturę w celu uzyskania wersji bezlaktozowej, • stosuje zamienniki mleka, śmietanki i masła (np. mleko migdałowe, kokosowe, sojowe, olej roślinny, margaryna bezlaktozowa), • wykonuje wyrób o prawidłowej konsystencji, strukturze i estetycznym	• opracowuje recepturę wyrobu cukierniczego bezlaktozowego z zachowaniem zasad technologicznych, • dobiera zamienniki składników mlecznych w sposób zapewniający wysoką jakość sensoryczną, • wykonuje wyrób o bardzo dobrej jakości organoleptycznej i	• projektuje autorską recepturę wyrobu cukierniczego bezlaktozowego wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywcza, etykieta), • stosuje innowacyjne rozwiązania technologiczne (np. roślinne alternatywy

bezlaktozowych, • wykonuje proste czynności przy produkcji wyrobu bezlaktozowego pod kierunkiem nauczyciela, • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	wyrób cukierniczy bezlaktozowy według przepisu, • rozumie wpływ użytych surowców na smak i konsystencję produktu.	wyglądzie, • analizuje wpływ zamienników mlecznych na smak, zapach i trwałość produktu, • oblicza orientacyjną wartość odżywczą i energetyczną przygotowanego wyrobu.	estetycznej, • uzasadnia dobór surowców, dodatków i metod produkcji, • opracowuje kartę produktu z uwzględnieniem wartości odżywczej, zawartości tłuszczu i białka.	nabiału, napoje fermentowane, białka roślinne), • porównuje wyroby bezlaktozowe z tradycyjnymi pod względem jakości, wartości odżywczej i sensorycznej, • opracowuje etykietę produktu zgodną z wymogami prawnymi (oznaczenie „bez laktozy”), • prezentuje efekt swojej pracy w sposób profesjonalny (opis technologiczny, degustacja, karta produktu).
--	--	---	---	--

Produkcja wyrobów cukierniczych zawierających produkty ekologiczne

• wyjaśnia pojęcie <i>produkt ekologiczny</i>, Opisuje podstawowe różnice między produktem ekologicznym a konwencjonalnym, • wymienia przykłady ekologicznych surowców stosowanych w cukiernictwie (np. mąka, jajka, mleko, owoce), • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy, • wykonuje proste czynności pomocnicze przy przygotowaniu wyrobów zawierających produkty ekologiczne pod kierunkiem nauczyciela.	• omawia znaczenie żywności ekologicznej w diecie człowieka, • opisuje zasady certyfikacji produktów ekologicznych i sposób ich oznakowania, • dobiera podstawowe surowce ekologiczne do receptury cukierniczej, • przygotowuje prosty wyrób cukierniczy z użyciem produktów ekologicznych, • rozumie wpływ surowców ekologicznych na jakość i wartość odżywczą wyrobu.	• modyfikuje tradycyjną recepturę, zastępując składniki konwencjonalne ekologicznymi, • stosuje surowce ekologiczne o różnych właściwościach (np. mąki pełnoziarniste, jaja z chowu ekologicznego, mleko i śmietanka bio), • wykonuje wyrób cukierniczy o prawidłowej konsystencji, smaku i estetyce, • analizuje wpływ zastosowania produktów ekologicznych na jakość sensoryczną i trwałość wyrobu, • oblicza orientacyjną wartość odżywczą i energetyczną produktu.	• opracowuje recepturę wyrobu cukierniczego zawierającego produkty ekologiczne, • dobiera surowce i dodatki tak, aby zachować naturalny charakter i wysoką jakość sensoryczną wyrobu, • stosuje odpowiednie techniki obróbki, minimalizując straty wartości odżywczych, • uzasadnia dobór surowców ekologicznych i ich wpływ na środowisko, • opracowuje kartę produktu z uwzględnieniem informacji o pochodzeniu i certyfikatach surowców.	• projektuje autorską recepturę wyrobu cukierniczego z produktów ekologicznych wraz z pełną dokumentacją technologiczną (skład, proces, wartość odżywczą, etykieta), • stosuje wyłącznie certyfikowane surowce ekologiczne oraz naturalne dodatki, • porównuje jakość, wartość odżywczą i smak produktów ekologicznych i konwencjonalnych, • opracowuje etykietę wyrobu zgodną z przepisami dotyczącymi oznaczenia „produkt ekologiczny”, • prezentuje wyrób w sposób profesjonalny (opis technologiczny, degustacja, karta produktu, analiza wartości odżywczej).
---	---	--	---	---

Nowości i trendy na rynku wyrobów cukierniczych prozdrowotnych

• wyjaśnia pojęcie <i>wyroby cukiernicze prozdrowotne</i>, • wymienia przykłady produktów prozdrowotnych występujących na rynku, • opisuje podstawowe pojęcia związane z żywnością funkcjonalną i dietetyczną, • potrafi wskazać czynniki wpływające na rozwój trendów w cukiernictwie, • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa podczas pracy z surowcam	• omawia znaczenie wyrobów cukierniczych prozdrowotnych dla zdrowia człowieka, • rozróżnia główne grupy produktów prozdrowotnych (np. bez cukru, bezglutenowe, wegańskie, ekologiczne), • podaje przykłady nowoczesnych surowców stosowanych w cukiernictwie prozdrowotnym (np. mąki alternatywne, słodziki naturalne, superfoods), • potrafi wskazać aktualne trendy w branży cukierniczej, • wykonuje prosty opis lub prezentację na temat	• analizuje aktualne trendy w produkcji wyrobów cukierniczych prozdrowotnych (np. clean label, produkty funkcjonalne, redukcja cukru), • charakteryzuje wybrane nowoczesne surowce prozdrowotne i ich zastosowanie, • wskazuje korzyści zdrowotne wynikające ze spożywania słodczy funkcjonalnych, • porównuje tradycyjne i nowoczesne produkty cukiernicze pod względem składu i wartości odżywczej, • opracowuje krótką prezentację lub plakat	• opracowuje zestawienie lub raport dotyczący trendów i nowości w branży cukierniczej, • omawia wpływ trendów prozdrowotnych na rozwój technologii i receptur cukierniczych, • potrafi uzasadnić potrzebę wprowadzania produktów prozdrowotnych do oferty cukierni, • rozpoznaje kierunki rozwoju rynku (np. produkty roślinne, funkcjonalne, ekologiczne, o obniżonej kaloryczności),	• projektuje autorską koncepcję nowoczesnego wyrobu cukierniczego prozdrowotnego (np. batonik białkowy, deser bez cukru, ciastko z superfoods), • opracowuje pełną dokumentację produktu: recepturę, skład, proces technologiczny, wartość odżywczą i etykietę, • potrafi zaprezentować produkt z wykorzystaniem zasad marketingu i trendów rynkowych, • analizuje światowe
---	--	--	---	---

	wyrobów prozdrowotnych dostępnych na rynku.	przedstawiający nowości na rynku cukierniczym.	• potrafi zaproponować przykład nowego produktu prozdrowotnego i określić jego grupę docelową.	tendencje w branży cukierniczej i ich wpływ na polski rynek, • wykazuje się kreatywnością, samodzielnością i znajomością nowoczesnych kierunków rozwoju branży.
Zdobnictwo wyrobów specjalnego przeznaczenia				
• opisuje <i>zdobnictwo wyrobów cukierniczych</i>, • wymienia podstawowe techniki dekorowania (lukier, polewa, posypka, owoce, czekolada, krem), • rozpoznaje podstawowe	• omawia znaczenie estetyki i dekoracji w wyrobach cukierniczych specjalnego przeznaczenia (np. dietetyczne, bezcukrowe, ekologiczne), • rozróżnia rodzaje zdobień stosowanych w różnych grupach wyrobów (fit, wegańskie, bezglutenowe,	• dobiera dekoracje do charakteru i przeznaczenia wyrobu (np. tort bez cukru, deser wegański, ciastko proteinowe), • stosuje różnorodne techniki zdobienia: szprycowanie, modelowanie, szkliwienie, dekoracje z	• opracowuje koncepcję zdobienia wyrobu specjalnego przeznaczenia zgodnie z jego tematem, przeznaczeniem i grupą odbiorców, • wykorzystuje techniki nowoczesne i tradycyjne w dekorowaniu (np. aerograf, izomalt, czekolada	• projektuje i wykonuje autorską dekorację wyrobu cukierniczego specjalnego przeznaczenia, • stosuje oryginalne, nowoczesne techniki zdobnicze (np. dekoracje 3D, elementy jadalne z czekolady, naturalne

narzędzia i przyrządy do dekoracji, • wykonuje proste elementy zdobnicze według wzoru, • przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa przy dekorowaniu wyrobów.	okolicznościowe), • stosuje podstawowe techniki zdobnicze w praktyce, • potrafi dobrać odpowiednie surowce dekoracyjne do rodzaju wyrobu (np. owoce świeże, polewy bez cukru, naturalne barwniki),	owoców lub czekolady, • wykorzystuje dekoracje naturalne i prozdrowotne (np. orzechy, nasiona, owoce liofilizowane), • estetycznie i dokładnie wykonuje dekorację z zachowaniem zasad kompozycji, • ocenia walory estetyczne i wizualne gotowego wyrobu.	plastyczna, owoce kandyzowane), • stosuje dekoracje zgodne z zasadami żywienia prozdrowotnego (np. bez sztucznych barwników i cukru), • uzasadnia wybór surowców i technik zdobienia, • prezentuje gotowy wyrób w sposób profesjonalny i estetyczny.	pigmenty), • opracowuje pełny projekt wizualny wyrobu (konceptcja, szkic, dobór materiałów, prezentacja), • łączy funkcjonalność produktu prozdrowotnego z wysokimi walorami artystycznymi, • wykazuje się kreatywnością, estetyką wykonania oraz samodzielnością w działaniu.
---	--	---	---	---

Kryteria oceny pracy praktycznej

- przygotowanie stanowiska i przestrzeganie zasad BHP,
- właściwy dobór surowców, sprzętu i narzędzi,
- poprawność wykonania procesu technologicznego,
- estetyka, smak i jakość sensoryczna wyrobu,
- samodzielność i organizacja pracy,
- porządek na stanowisku po zakończeniu pracy.

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.

II. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ

Cele oceniania:

- Informowanie ucznia i rodziców o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych.
- Motywowanie ucznia do dalszego rozwoju i systematycznej pracy.
- Wskazywanie mocnych stron i obszarów wymagających poprawy.
- Dostarczanie nauczycielowi informacji zwrotnej o efektywności nauczania.

Zakres oceniania:

Ocenianiu podlega:

- opanowanie treści podstawy programowej,
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

Sprawdziany / prace klasowe/arkusze egzaminacyjne– zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem, obejmują większy zakres materiału.

Kartkówki – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału)

Odpowiedzi ustne – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką lub ćwiczeniem praktycznym)

Prace domowe, zadania praktyczne, ćwiczenia wykonane w kartach pracy ucznia – obowiązkowe elementy pracy ucznia

Ćwiczenia praktyczne (np., posługiwanie się sprzętem, przygotowanie stanowiska pracy i stosowanie sad ergonomii...).

Ogólne zasady oceniania

1. Nauczyciel powiadamia uczniów o sprawdzianach / testach z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisuje je do dziennika.
2. W przypadku nieobecności ucznia na sprawdzianie / teście ma on obowiązek napisać zaległą pracę pisemną w ciągu dwóch tygodni od powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma możliwość poprawy oceny ze sprawdzianu. Uczeń powinien poprawić ocenę do tygodnia czasu od oddania pracy pisemnej i po uprzednim zgłoszeniu tego faktu nauczycielowi przez dziennikelektroniczny (z dwudniowym wyprzedzeniem). Wszystkie oceny zostają wpisane do dziennika.
4. Krótkie sprawdziany wiadomości, zwane kartkówkami, mogą obejmować materiał maksymalnie z trzech lekcji. Kartkówki nie muszą być zapowiadane. Poprawa oceny z kartkówki odbywa się w formie ustnej (praktycznej)
5. W przypadku stwierdzenia, iż uczeń podczas sprawdzianu korzysta z niedozwolonych pomocy praca ta zostaje anulowana. Nauczyciel ustala inny termin napisania pracy.
6. Jeżeli uczeń sam nie zgłosi gotowości napisania zaległego sprawdzianu pisze go podczas obecności na kolejnych zajęciach lekcyjnych. Sprawdzian obejmuje ten sam zakres materiału, który obowiązywał w „pierwszym” terminie.

7. Nie ocenia się uczniów z bieżącego materiału do trzech dni po dłuższej (trwającej co najmniej tydzień) usprawiedliwionej nieobecności w szkole.
8. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w półroczu. Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia (nie dotyczy to zapowiedzianych kartkówek, sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych).
9. Uczeń ma prawo do jednego zgłoszenia braku zadania (kart pracy lub zeszytu). Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia.
10. Uczeń, który opuścił co najmniej 50% obowiązkowych zajęć może być nieklasyfikowany.

Oceny cząstkowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- a) 0 – 39% – **niedostateczny**,
- b) 40 – 54% – **dopuszczający**,
- c) 55 – 74% – **dostateczny**,
- d) 75 – 89% – **dobry**,
- e) 90 – 99% – **bardzo dobry**,
- f) 100% – **celujący**.

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z Wyroby cukiernicze specjalnego przeznaczenia

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.
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.