

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych w klasie I, II, III

Przedmiot – zajęcia praktyczne, kwalifikacja:

- produkcja wyrobów cukierniczych SPC.01.

Wymagania edukacyjne opracowano zgodnie z:

- Ustawą o systemie oświaty, Rozdział 3a Ocenianie, klasyfikowanie i promowanie uczniów w szkołach publicznych,

- Rozporządzeniem MEN z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobów oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych,

- Statutem szkoły, który określa szczegółowe zasady wewnątrzszkolnego oceniania uczniów,

- podstawą programową kształcenia w danej kwalifikacji zawodu,

- realizowanym w szkole programem nauczania danego zawodu.

Ocenianię podlegają osiągnięcia edukacyjne ucznia i jego postawa zawodowa.

Śródroczne, roczne i końcowe oceny klasyfikacyjne z zajęć praktycznych ustalają nauczyciele uczący w danej klasie / grupie.

Klasa I

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none">- rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności,- umiejętnie wykorzystuje w czasie pracy zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu,- wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne,- analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych,- posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo, stosuje nazewnictwo w językach innych narodów,- sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny ciastek drobnych, mas i kremów, odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia wykorzystywane na w pracy cukiernika,- biegle i samodzielnie korzysta z receptur cukierniczych przy planowaniu, sporządzaniu, przechowywaniu, ekspedycji wyrobów cukierniczych- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez nauczyciela,- przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość- spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo dobra	<ul style="list-style-type: none">- rozpoznaje zmiany zachodzące podczas wyrobów cukierniczych,- dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i

	<p>gotowych wyrobów cukierniczych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza ciasta, ciasteczka, kremy dekoruje wyroby cukiernicze przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcuje je, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia cukiernicze, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania wyrobów cukierniczych, - rozlicza się z produkcji wyrobów cukierniczych, - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania wyrobów cukierniczych w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów cukierniczych, - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami cukierniczymi półproduktami, - prawidłowo magazynuje i przechowuje surowce i wyroby cukiernicze, --- - dba o sprzęt oraz urządzenia na pracowni cukierniczej, oszczędnie gospodaruje wodą i nośnikami energii, prawidłowo wykorzystuje zwroty poprodukcyjne, - obsługuje urządzenia na pracowni cukierniczej zgodnie z instrukcją obsługi, - rozróżnia i przestrzega procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - wskazuje zagrożenia w pracowni cukierniczej i im zapobiega, - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych, - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni cukierniczej, - sporządza typowe wyroby cukierniczej zgodnie z recepturą, - rozlicza się z produkcji pod nadzorem nauczyciela, - chętnie współpracuje z nauczycielem, kolegami, pracownikami zakładu gastronomicznego, - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena	- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy

dostateczna	<p>zakładu gastronomicznego,</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami cukierniczymi oraz magazynuje je i przechowuje, - czyta receptury cukiernicze i je realizuje przy współpracy z nauczycielem, - organizuje stanowisko pracy przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	<ul style="list-style-type: none"> - posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP <p>UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszych ćwiczeń praktycznych, - rozumie polecenia, ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp. W pracowni cukierniczej, - czyta receptury cukiernicze i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku cukierniczym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, - współpracuje w zespole.
Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych	
<p>Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju cukierniczego z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, - umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami, - sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji, - dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami, - sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz, - samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną, - wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów, 	

- posługiwanie się słownictwem zawodowym,
- obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży,
- dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność,
- współpracę z innymi,
- odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego,
- przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych,
- kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur,
- czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń,
- stosowanie programów komputerowych w gastronomii,
- wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych
- testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,

Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.

Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.

Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany za wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji

Klasa II

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none"> - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności, - umiejętnie wykorzystuje w czasie pracy zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu, - wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne, - analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych, - posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo, stosuje nazewnictwo w językach innych narodów, - sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, francuskie i półfrancuskie, kruche i półkruche, parzone, piernikowe), odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia wykorzystywane na w pracy cukiernika, - biegle i samodzielnie korzysta z receptur cukierniczych przy planowaniu, sporządzaniu, przechowywaniu, ekspedycji wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, francuskie i półfrancuskie, kruche i półkruche, parzone, piernikowe), - jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez

	<p>nauczyciela,</p> <ul style="list-style-type: none"> - przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość - spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo dobra	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje zmiany zachodzące podczas wyrobów cukierniczych, - dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, francuskie, kruche, parzone, piernikowe), dekoruje wyroby cukiernicze przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcuje je, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia cukiernicze, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania wyrobów cukierniczych, - rozlicza się z produkcji wyrobów cukierniczych, - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, francuskie i półfrancuskie, kruche i półkruche, parzone, piernikowe), zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania wyrobów cukierniczych w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, kruche, parzone, piernikowe), - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami cukierniczymi półproduktami, - prawidłowo magazynuje i przechowuje surowce i wyroby cukiernicze, --- - dba o sprzęt oraz urządzenia na pracowni cukierniczej, oszczędnie gospodaruje wodą i nośnikami energii, prawidłowo wykorzystuje zwroty poprodukcyjne, - obsługuje urządzenia na pracowni cukierniczej zgodnie z instrukcją obsługi, - rozróżnia i przestrzega procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - wskazuje zagrożenia w pracowni cukierniczej i im zapobiega, - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych,

	<ul style="list-style-type: none"> - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni cukierniczej, - sporządza typowe wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, kruche, parzone, piernikowe), zgodnie z recepturą, - rozlicza się z produkcji pod nadzorem nauczyciela, - chętnie współpracuje z nauczycielem, kolegami, pracownikami zakładu gastronomicznego, - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena dostateczna	<ul style="list-style-type: none"> - określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego, - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami cukierniczymi oraz magazynuje je i przechowuje, - czyta receptury cukiernicze wyrobów cukierniczych (ciasto drożdżowe, , kruche, parzone), i je realizuje przy współpracy z nauczycielem, - organizuje stanowisko pracy przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	<ul style="list-style-type: none"> - posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP <p>UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszych ćwiczeń praktycznych, - rozumie polecenia, ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp. W pracowni cukierniczej, - czyta receptury cukiernicze i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku cukierniczym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, - współpracuje w zespole.
Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych	
<p>Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju cukierniczego z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, 	

- umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami,
- sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji,
- dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania potraw, ciast i napojów,
- posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami,
- sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz,
- samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną,
- wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów,
- posługiwanie się słownictwem zawodowym,
- obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży,
- dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność,
- współpracę z innymi,
- odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego,
- przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych,
- kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur,
- czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń,
- stosowanie programów komputerowych w gastronomii,
- wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych
- testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,

Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.

Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.

Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany za wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji

Klasa III

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none"> - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności, - umiejętnie wykorzystuje w czasie pracy zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu, - wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne, - analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych, - posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo, stosuje

	<p>nazewnictwo w językach innych narodów,</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, wafłowe, zbijane, obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z karmelu, czekolady), odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia wykorzystywane na w pracy cukiernika, - biegle i samodzielnie korzysta z receptur cukierniczych przy planowaniu, sporządzaniu, przechowywaniu, ekspedycji wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, wafłowe, zbijane, obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z karmelu, czekolady), - jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez nauczyciela, - przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość - spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo dobra	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje zmiany zachodzące podczas wyrobów cukierniczych, - dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, zbijane, obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z karmelu, czekolady), - dekoruje wyroby cukiernicze przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcuje je, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia cukiernicze, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania wyrobów cukierniczych, - rozlicza się z produkcji wyrobów cukierniczych, - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, zbijane, obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z karmelu, czekolady), zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - cukiernictwo - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania wyrobów cukierniczych w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, zbijane,

	<p>obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z czekolady),</p> <ul style="list-style-type: none"> - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami cukierniczymi półproduktami, - prawidłowo magazynuje i przechowuje surowce i wyroby cukiernicze, --- - dba o sprzęt oraz urządzenia na pracowni cukierniczej, oszczędnie gospodaruje wodą i nośnikami energii, prawidłowo wykorzystuje zwroty poprodukcyjne, - obsługuje urządzenia na pracowni cukierniczej zgodnie z instrukcją obsługi, - rozróżnia i przestrzega procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - wskazuje zagrożenia w pracowni cukierniczej i im zapobiega, - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów cukierniczych, - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni cukierniczej, - sporządza typowe wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, zbijane, obgotowane, wyrobów czekoladowych, elementy dekoracyjne z czekolady),zgodnie z recepturą, - rozlicza się z produkcji pod nadzorem nauczyciela, - chętnie współpracuje z nauczycielem, kolegami, pracownikami zakładu gastronomicznego, - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena dostateczna	<ul style="list-style-type: none"> - określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego, - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami cukierniczymi oraz magazynuje je i przechowuje, - czyta receptury cukiernicze wyrobów cukierniczych (ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, zbijane, obgotowane), i je realizuje przy współpracy z nauczycielem, - organizuje stanowisko pracy przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	<ul style="list-style-type: none"> - posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP <p>UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszyc

	<p>ćwiczeń praktycznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumie polecenia, ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp. W pracowni cukierniczej, - czyta receptury cukiernicze i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku cukierniczym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, - współpracuje w zespole.
<p>Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych</p>	
<p>Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju cukierniczego z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, - umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami, - sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji, - dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami, - sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz, - samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną, - wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się słownictwem zawodowym, - obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży, - dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność, - współpracę z innymi, - odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego, - przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych, - kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur, - czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń, - stosowanie programów komputerowych w gastronomii, - wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych - testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu, - prezentowanie właściwej postawy zawodowej, <p>Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.</p> <p>Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.</p> <p>Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany za</p>	

wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji