Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia dekorowania wyrobów cukierniczych dla klasy III
Zawód: Cukiernik

Dział programowy: I. Dekorowanie wyrobów cukierniczych				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia tworzywa dekoracyjne -odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji -wykonuje szablony dekoracji -przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych -rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych -dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych -planujewykonanie czynności podczas dekorowania -przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem -stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem -stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia tworzywa dekoracyjne - odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji - wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia tworzywa dekoracyjne - odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji - wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych - określa zastosowanie urządzeń i	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia tworzywa dekoracyjne - odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji - wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - prawidłowo planuj wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - wykorzystuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia tworzywa dekoracyjne - dokładnie odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji - wykonujeprecyzyjne szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - prawidłowo dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - prawidłowo planuj wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - prawidłowo wykorzystuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury

-udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych -współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych -wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania