

WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU CUKIERNIK

PRZEDMIOT – Ćwiczenia cukiernicze

Ocena	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Dział	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
I. Podstawy przemysłu spożywczego	<ul style="list-style-type: none"> -definiuje pojęcia: norma, normalizacja, receptura cukiernicza; -wymienia rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych; - wymienia i nazywa systemy jakości - klasyfikuje składniki żywności; - dokonuje podziału drobnoustrojów; - wymienia metody utrwalania żywności; - definiuje pojęcia: wartość odżywcza, kaloryczna i energetyczna żywności - wymienia rodzaje fermentacji zachodzących w produktach żywnościowych. 	<ul style="list-style-type: none"> - określa rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów cukierniczych; - charakteryzuje systemy jakości: HACCP, GMP, GHP, TQM, ISO - rozróżnia zagrożenia w procesie produkcji żywności. -charakteryzuje składniki żywności, poszczególne grupy drobnoustrojów; metody utrwalania żywności, fermentacje zachodzące w żywności - wyjaśnia, które składniki pokarmowe decydują o wartości odżywczej i kalorycznej produktów żywnościowych; - wyjaśnia wskaźniki wartości energetycznej produktów żywnościowych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje przepisy prawne obowiązujące w produkcji wyrobów cukierniczych - identyfikuje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego; - oblicza zużycie surowców w recepturze cukierniczej; - określa zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przemysłu spożywczego. - określa szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym; - wyjaśnia zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności; - wskazuje zastosowanie metod utrwalania żywności w przetwórstwie spożywczym; - oblicza wartość kaloryczną pojedynczych wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego; - wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności; - wskazuje sposoby korygowania nieprawidłowego przebiegu procesu produkcji żywności zgodnie z zasadami GMP, GHP HACCP; - analizuje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przemysłu spożywczego i wskazuje sposoby ich zapobiegania. - analizuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności; - proponuje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności; - określa wpływ zastosowanej 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje pomiaru temperatury, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej w pomieszczeniach produkcyjnych; - przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców dostarczonych do produkcji zgodnie z ustalonymi zasadami. - proponuje nowe rozwiązania dotyczące zapobiegania szkodliwości oddziaływania drobnoustrojów na produkty żywnościowe - analizuje metody utrwalania żywności za pośrednictwem promieniowania jonizującego, paskalizacji czy metod mechanicznych

				<p>metody utrwalania na jakość i trwałość żywności;</p> <p>- oblicz zawartość energetyczną i ilości składników odżywczych przykładowych wyrobów cukierniczych na podstawie tabeli składu i wartości odżywczej produktów spożywczych</p>	
<p>II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej</p> <p>- surowce cukrowe - owoce i ich półprzetwory i przetwory - surowce mączne - tłuszcze zwierzęce i roślinne</p>	<p>- rozróżnia surowce cukiernicze, dodatki do żywności, materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej;</p> <p>- klasyfikuje surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej;</p> <p>- określa przydatność surowców cukierniczych cukrowych, owoców i ich półprzetworów i przetworów, surowców mącznych, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.</p>	<p>- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami;</p> <p>- wyjaśnia etapy technologiczne półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miódów naturalnego i sztucznego, surowców mącznych: mąki pszennej, kukurydzianej, ziemniaczanej i in., tłuszczów roślinnych – olejów , margaryny, kakaowego, kokosowego i in. oraz zwierzęcych: masła, półprzetworów i przetworów owocowych: pulp, moszczy, soków, marmolady, dżemu powideł i in.</p>	<p>- ocenia organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>- charakteryzuje procesy produkcyjne półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miódów naturalnego i sztucznego, surowców mącznych: mąki pszennej, kukurydzianej, ziemniaczanej i in., tłuszczów roślinnych: olejów , margaryny, kakaowego, kokosowego i in. oraz zwierzęcych: masła, półprzetworów i przetworów owocowych: pulp, moszczy, soków, marmolady, dżemu, powideł i in.</p> <p>- przeprowadza ocenę jakości surowców i półproduktów cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych.</p>	<p>- analizuje etapy technologiczne półproduktów cukierniczych</p> <p>- określa parametry procesów produkcyjnych półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miódów naturalnego i sztucznego, surowców mącznych: mąki pszennej, kukurydzianej, ziemniaczanej i in., tłuszczów roślinnych – olejów , margaryny, kakaowego, kokosowego i in. oraz zwierzęcych: masła, półprzetworów i przetworów owocowych: pulp, moszczy, soków, marmolady, dżemu, powideł i in.</p>	<p>- dokonuje interpretacji wyników oceny jakości surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur.</p>
<p>III. Proces technologiczny półproduktów i</p>	<p>- wymienia rodzaje kremów - wymienia rodzaje mas - wymienia rodzaje lukrów - wymienia składniki ciasta</p>	<p>- wymienia składniki kremów - wymienia składniki masy serowej makowej i kajmaku</p>	<p>- wymienia etapy sporządzania kremów - wymienia etapy sporządzania masy</p>	<p>- opisuje etapy sporządzania oraz kalkuluje koszty wykonanych kremów</p>	<p>- samodzielnie organizuje produkcję wyrobów ciastkarskich i cukierniczych</p>

<p>gotowych wyrobów cukierniczych</p>	<p>drożdżowego - wymienia składniki ciasta kruchego i półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego</p> <p>- przyporządkowuje odpowiednie surowce do poszczególnych rodzajów kremów, mas cukierniczych, lukrów i poszczególnych rodzajów ciast</p> <p>- prawidłowo odważa składniki na w/w półprodukty i wyroby cukiernicze</p> <p>- z pomocą nauczyciela potrafi połączyć składniki</p>	<p>- wymienia składniki lukrów - podaje przykłady zastosowania lukrów</p> <p>- wymienia z pomocą nauczyciela podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego</p> <p>- samodzielnie czyta receptury cukiernicze</p> <p>- z pomocą nauczyciela przyporządkowuje składniki do poszczególnych etapów produkcji półproduktów i ciast</p> <p>- samodzielnie łączy składniki poszczególnych etapów produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>- prawidłowo przygotowuje formy do wypieków wyrobów cukierniczych</p>	<p>- wymienia etapy sporządzania lukru</p> <p>- wymieni w prawidłowej kolejności podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego</p> <p>- samodzielnie rozróżnia rodzaje form do poszczególnych rodzajów wypieków,</p> <p>- z niewielką pomocą nauczyciela łączy poszczególne etapy produkcji</p>	<p>- wymienia zastosowanie kremów</p> <p>- podaje sposoby przygotowania dodatków użytych do sporządzania kremów</p> <p>- podaje przykłady zastosowania mas</p> <p>- opisuje technologie sporządzania lukrów, kalkuluje koszty</p> <p>- omawia charakterystykę poszczególnych rodzajów ciast (kolor, konsystencja)</p> <p>- podaje zastosowania poszczególnych rodzajów ciast</p> <p>- podaje temperaturę wypieku poszczególnych rodzajów ciast</p> <p>- podaje przyczynę powstania wad w ciastach</p> <p>- prawidłowo wyklada masy i kremy na przygotowane spody ciast</p> <p>- samodzielnie formuje rodzaje wyrobów</p>	<p>- produkuje autorskie wyroby cukiernicze i desery wykorzystując znane surowce, półprodukty i ciasta oraz techniki wykonania i zdobienia.</p>
--	---	--	--	--	---