

WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU CUKIERNIK

PRZEDMIOT – TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

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; 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje pomiaru temperatury, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej w pomieszczeniach produkcyjnych; - przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych 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

				<ul style="list-style-type: none"> - określa wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności; - oblicza zawartość energetyczną i ilości składników odżywczych przykładowych wyrobów cukierniczych na podstawie tabeli składu i wartości odżywczej produktów spożywczych 	
<p>II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej</p> <ul style="list-style-type: none"> - surowce cukrowe - owoce i ich półprzetwory i przetwory - surowce mączne - tłuszcze zwierzęce i roślinne - substancje dodatkowe stosowane w cukiernictwie - opakowania stosowane w produkcji cukierniczej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia surowce cukiernicze, dodatki do żywności, materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej; - klasyfikuje surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej; - określa przydatność surowców cukierniczych cukrowych, owoców i ich półprzetworów i przetworów, surowców mącznych, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych. - wymienia substancje dodatkowe stosowane w produkcji cukierniczej - wymienia opakowania stosowane do pakowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami; - 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. - podaje przykłady zastosowania przetworów w produkcji ciast 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych; - 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. - przeprowadza ocenę jakości surowców i półproduktów cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych. - wyjaśnia potrzebę stosowania 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje etapy technologiczne półproduktów cukierniczych - 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. - wymienia kryteria jakie muszą spełniać opakowania żywności - przyporządkowuje poszczególne owoce do wyrobów ciastkarskich -charakteryzuje poszczególne 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje interpretacji wyników oceny jakości surowców i półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur

		<ul style="list-style-type: none"> - dzieli substancji dodatkowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych - podaje przykłady opakowań wykonanych z różnych rodzajów materiałów 	<ul style="list-style-type: none"> owoców w wyrobach ciastkarskich - wymienia przykłady zastosowania poszczególnych przetworów w produkcji ciast - zna cel stosowania substancji dodatkowych - podaje funkcje opakowań żywności 	<ul style="list-style-type: none"> rodzaje półprzetworów -charakteryzuje substancje dodatkowe w produkcji ciast 	
III. Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje kremów (grzane, zaparzone, gotowane, sporządzane na zimno, musy, gotowe kremy lub ich komponenty) - wymienia rodzaje mas (serowa, makowa, grylażowa, orzechowa, migdałowa, kokosowa) - wymienia rodzaje lukrów (glazur) - wymienia składniki ciasta drożdżowego sporządzanego metoda jednofazową i dwufazową - wymienia składniki ciasta kruchego i półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, waflowego - podaje składniki niezbędne do produkcji lodów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia składniki kremów - wymienia składniki masy serowej makowej i kajmaku - wymienia składniki lukrów - podaje przykłady zastosowania lukrów - wymienia z pomocą nauczyciela podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, waflowego, lodów, deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia etapy sporządzania dwóch wybranych rodzajów kremów (grzane, zaparzone, gotowane, sporządzane na zimno, musy, gotowe kremy lub ich komponenty) - wymienić etapy sporządzania masy serowej, makowej, grylażowej, orzechowej, migdałowej, kokosowej) i kajmaku - wymienia etapy sporządzania lukru - wymienia w prawidłowej kolejności podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, waflowego, lodów, deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje etapy sporządzania kremów - wymienia zastosowanie kremów - opisuje technologie sporządzania mas - podaje przykłady zastosowania mas - opisuje technologie sporządzania lukrów, poszczególnych rodzajów ciast - podaje temperaturę wypieku poszczególnych rodzajów ciast - charakteryzuje poszczególne rodzaje ciast (kolor, konsystencja) - podaje przykłady zastosowania ciasta kruchego, półkruchego i drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, waflowego 	<ul style="list-style-type: none"> - tworzy propozycje nowych wyrobów z wykorzystaniem znanych mas, dodatków, ciast oraz technik wykonania i zdobienia

	<ul style="list-style-type: none">- wymienia wyroby czekoladowe, wschodnie- rozpoznaje nowoczesne desery			<ul style="list-style-type: none">- wymienia asortyment wyrobów z ciasta kruchego, półkruchego drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, waflowego- charakteryzuje desery, wyroby czekoladowe	
--	---	--	--	---	--