

WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU CUKIERNIK

PRZEDMIOT - ZAJĘCIA PRAKTYCZNE CUKIERNICZE

Ocena	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Dział	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
I. Podstawy przemysłu spożywczego	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; - organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; - dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego; - powiadamia system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych; - wymienia surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym; 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; - stosuje środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego; - rozróżnia surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym; - przeprowadza ocenę warunków dostawy surowców cukierniczych do magazynów; jakości stanu opakowań, surowców cukierniczych dostarczonych do magazynów za pomocą obowiązujących procedur; - przeprowadza kontrolę dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do 	<ul style="list-style-type: none"> - określa zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; - zidentyfikuje stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego; - określa przydatność surowców cukierniczych i dodatków do żywności dostarczonych do magazynu w zakładzie cukierniczym; - sprawdza dokumentację dostawczą; - ocenia organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do magazynowania. 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; - dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy; - udziela pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia; - dokonuje analizy informacji zawartych w dokumentacji dostawczej; - ustala niezgodności między surowcem dostarczonym a zamówionym; - wypełnia formularze dokumentów magazynowych. 	<ul style="list-style-type: none"> -ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego; - wyjaśnia zgodnie z procedurami tok postępowania w przypadku ujawnionych niezgodności; - dokonuje interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych dostarczonych do magazynowania na podstawie obowiązujących procedur; - dokonuje pomiaru temperatury, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej w pomieszczeniach magazynowych; - ustala zapotrzebowanie na surowce na podstawie stanów magazynowych i przewidywanej produkcji.

	<p>- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych dostarczonych do magazynu zgodnie z ustalonymi zasadami;</p> <p>- obsługuje urządzenia magazynowe;</p> <p>- zna kontrolę dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP.</p>	<p>magazynu zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP.</p>			
<p>II. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych</p>	<p>- rozróżnia surowce cukiernicze;</p> <p>- określa przydatność surowców cukierniczych .</p>	<p>- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami;</p> <p>- wyjaśnia etapy technologiczne półproduktów cukierniczych.</p>	<p>- ocenia organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>- przeprowadza ocenę jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych.</p>	<p>- analizuje etapy technologiczne półproduktów cukierniczych: cukrowych, owoców i ich przetworów i przetworów, mleka i jego przetworów, jaja i przetworów z jaj.</p>	<p>- dokonuje interpretacji wyników oceny jakości surowców i półproduktów cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur.</p>
<p>III. Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych</p>	<p>- wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego,</p>	<p>- opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>- odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>- dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego,</p>	<p>- ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego</p> <p>- rozpoznaje tworzywa dekoracyjne</p> <p>- dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej</p>	<p>- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>- wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów</p> <p>- rozpoznaje zagrożenia jakości i</p>	<p>- samodzielnie przeprowadza produkcję wyrobów cukierniczych</p> <p>- dobiera i wykonuje dekoracje cukiernicze</p> <p>- przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas produkcji, dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji</p>

	<p>wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</p> <ul style="list-style-type: none"> - odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą - przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych 	<p>parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego</p>	<p>produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wytwarza wyroby cukiernicze wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 	<p>bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - klasyfikuje i dobiera tworzywa dekoracyjne - rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji, dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
--	---	---	--	---	--