

WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU CUKIERNIK Z PRZEDMIOTU – TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ.

Uczeń w wyniku procesu uczenia się – nauczania otrzymuje ocenę:

Dział	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
I. Podstawy przemysłu spożywczego.	- definiuje pojęcia: norma, normalizacja, receptura cukiernicza; ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna; - 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;	- określa rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów cukierniczych; - charakteryzuje systemy jakości: HACCP, GMP, GHP, GLP, 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; - wskazuje warunki prowadzenia oceny organoleptycznej;	- 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;	- 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 i 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 metody utrwalania na jakość i trwałość żywności; - oblicza zawartość energetyczną i ilości składników odżywczych przykładowych wyrobów cukierniczych na podstawie tabel składu i wartości	- 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 i metod mechanicznych;

				odżywczej produktów spożywczych;	
II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej.	- 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;	- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami; - wyjaśnia etapy technologiczne półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miodów naturalnego i sztucznego, surowców mącznych – różne rodzaje mąk; 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; - dzieli substancji dodatkowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych; - podaje przykłady opakowań wykonanych z różnych rodzajów materiałów;	- ocenia organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych; - charakteryzuje procesy produkcyjne półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miodów 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 owoców w wyrobach ciastkarskich; - wymienia przykłady zastosowania poszczególnych przetworów w produkcji ciast; - zna cel stosowania substancji dodatkowych; - podaje funkcje opakowań żywności;	- analizuje etapy technologiczne półproduktów cukierniczych; - określa parametry procesów produkcyjnych półproduktów cukierniczych: cukru, syropów cukrowych, miodów naturalnego i sztucznego, surowców mącznych: maki 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 rodzaje półprzetworów; - charakteryzuje substancje dodatkowe w produkcji ciast;	- dokonuje interpretacji wyników oceny jakości surowców i półproduktów cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur;
III. Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych.	- wymienia rodzaje kremów (grzane, zaparzone, gotowane, sporządzane na	- wymienia składniki kremów; - wymienia składniki masy serowej, makowej i kajmaku;	- wymienia etapy sporządzania dwóch wybranych rodzajów	- opisuje etapy sporządzania kremów; - wymienia zastosowanie	- tworzy propozycje nowych wyrobów z wykorzystaniem znanych

	zimno, musy, gotowe kremy lub ich komponenty); - wymienia rodzaje mas (serowa, makowa, grylażowa, orzechowa, migdałowa, kokosowa, marcepanowa); - 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, wafłowego; - podaje składniki niezbędne do produkcji lodów; - wymienia wyroby czekoladowe, wschodnie; - rozpoznaje nowoczesne desery np.: monoporcje itp.;	- wymienia składniki lukrów; - podaje przykłady zastosowania lukrów; - wskazuje masy zastępcze marcepanowe; - wymienia z pomocą nauczyciela podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego, lodów, deserów;	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; - wymieniać etapy produkcji masy marcepanowej i jej pochodnych (zastępczych) mas; - wymienia w prawidłowej kolejności podstawowe etapy sporządzania ciasta drożdżowego, kruchego, półkruchego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego, lodów, deserów;	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, wafłowego; - wymienia asortyment wyrobów z ciasta kruchego, półkruchego drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, parzonego, zbijanego, piernikowego, bezowego, wafłowego; - charakteryzuje desery, wyroby czekoladowe; wschodnie;	mas, dodatków, ciast oraz technik wykonania i zdobienia; - wskazuje wady kremów, mas, ciast i ich wyrobów; - wskazuje sposoby naprawienia skutków powstawania wad;
IV. Powtórzenie wiadomości z przedmiotu oraz analiza zadań egzaminacyjnych.	*doskonali swoją wiedzę i umiejętności z technologii produkcji cukierniczej poprzez powiązanie teorii z praktyką; korelacji między przedmiotowej; Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych – testów, analiza zadań egzaminacyjnych praktycznych, pytań do części ustnej egzaminu. Powtórzenie mające na celu przygotowanie do egzaminu zawodowego / czeladniczego.				

Opracowała: Agnieszka Gorzawska