

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu Technologie Produkcji Cukierniczej

Poniższa tabela przedstawia wymagania edukacyjne, uwzględniające kształcone umiejętności i treści podstawy programowej dla przedmiotu **technologie produkcji cukierniczej**.

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
I. Podstawy przetwórstwa spożywczego					
1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	<ul style="list-style-type: none"> wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji żywności. definiuje pojęcie normy i certyfikacji. wymienia systemy zarządzania jakością. definiuje pojęcie receptury, namiaru i kompensaty. 	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje zagrożenia jakości żywności (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne). wymienia cele normalizacji i klasyfikuje normy. rozpoznaje zagrożenia jakości w przetwórstwie spożywczym. 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje zagrożenia i Krytyczne Punkty Kontroli (CCP). posługuje się normą i omawia strukturę receptury. wyjaśnia konieczność stosowania receptur. 	<ul style="list-style-type: none"> określa zakres stosowania przepisów prawa w odniesieniu do zadań zawodowych. wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo żywności. analizuje informacje zawarte w recepturze cukierniczej. 	<ul style="list-style-type: none"> przewiduje skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. samodzielnie układa receptury i oblicza namiar.
2. Składniki żywności i ich znaczenie	<ul style="list-style-type: none"> wymienia składniki pokarmowe. 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje składniki odżywcze. wskazuje źródła składników odżywczych w żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> określa funkcję i rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka. 	<ul style="list-style-type: none"> określa skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie. 	<ul style="list-style-type: none"> oblicza i ocenia wartość energetyczną oraz odżywczą wyrobów spożywczych.
3. Wykorzystanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe rodzaje drobnoustrojów. 	<ul style="list-style-type: none"> określa zastosowanie drożdży, bakterii i pleśni w przemyśle spożywczym. 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje na szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów. 	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje zmiany w żywności zachodzące pod wpływem drobnoustrojów. 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia celowość stosowania drożdży, bakterii i pleśni w produkcji cukierniczej.
4. Procesy zachodzące w żywności	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zmiany (biochemiczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne) zachodzące w żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje czynniki mające wpływ na zmiany w wyrobach spożywczych. 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia wpływ zmian na jakość wyrobów spożywczych. 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach. 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje i przewiduje konkretne zmiany w różnych produktach oraz dobiera optymalne metody zapobiegania.

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
5. Metody utrwalania żywności	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje metody utrwalania żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera metody utrwalania do określonych wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje metody utrwalania żywności. charakteryzuje metody utrwalania. 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje złożony plan utrwalania dla wieloskładnikowego wyrobu cukierniczego, uzasadniając każdy etap.
6. Metody oceny organoleptycznej żywności	<ul style="list-style-type: none"> wymienia metody oceny organoleptycznej. 	<ul style="list-style-type: none"> określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej. 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje wybrane metody oceny organoleptycznej. 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje metody oceny organoleptycznej żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie planuje i przeprowadza panel oceny organoleptycznej dla nowego produktu cukierniczego.
7. Stosowanie programów komputerowych	<ul style="list-style-type: none"> wymienia programy komputerowe stosowane w cukiernictwie. 	<ul style="list-style-type: none"> określa funkcję programów komputerowych w cukiernictwie. 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje sprzęt informatyczny podczas wykonywania zadań zawodowych. 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wady i zalety programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie. 	<ul style="list-style-type: none"> posługuje się programami do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji.
II. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych					
1. Warunki magazynowania	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców. 	<ul style="list-style-type: none"> określa zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera sposoby magazynowania. przestrzega warunków magazynowania. 	<ul style="list-style-type: none"> magazynuje surowce, półprodukty i dodatki zgodnie z zasadami. 	<ul style="list-style-type: none"> identyfikuje i analizuje skutki nieprzestrzegania warunków przechowywania.
2. Dokumentacja magazynowa	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje dokumentów magazynowych. 	<ul style="list-style-type: none"> wypełnia podstawowe dokumenty magazynowe. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych. 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje dokumentację magazynową. 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje obieg dokumentów dla magazynu cukierniczego.
III. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze					
1. Surowce cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje surowce cukiernicze. 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje i rozpoznaje surowce cukiernicze. 	<ul style="list-style-type: none"> rozdzieli poszczególne rodzaje surowców. 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia jakość surowców i półproduktów zgodnie z 	<ul style="list-style-type: none"> wykorzystuje wyniki oceny do określenia

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
			określa przydatność surowców do produkcji.	zasadami oceny organoleptycznej.	przydatności surowców do konkretnej produkcji.
2. Dodatki do żywności	<ul style="list-style-type: none"> wymienia dodatki stosowane w produkcji cukierniczej. 	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje dodatki stosowane w produkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> określa rolę stosowanych dodatków w produkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia celowość stosowania dodatków. 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje skład półproduktów i wyrobów pod względem zastosowanych dodatków.
3. Materiały pomocnicze	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje opakowania i środki czystości. wskazuje funkcję opakowań. 	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje informacje na opakowaniach. wymienia rodzaje środków czystości. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera opakowanie do określonego wyrobu. wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących. 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje rodzaje opakowań i środków czystości. uzasadnia celowość ich stosowania. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji.
IV. Dekorowanie wyrobów cukierniczych					
1. Tworzywa dekoracyjne	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje surowce do dekoracji. wymienia tworzywa dekoracyjne. 	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje tworzywa dekoracyjne. wyszczególnia sprzęt do dekorowania. 	<ul style="list-style-type: none"> określa przydatność surowców i półproduktów do dekoracji. charakteryzuje i rozpoznaje tworzywa dekoracyjne. 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje tworzywa dekoracyjne. rozdziela urządzenia i sprzęt stosowany do dekorowania. 	<ul style="list-style-type: none"> planuje dobór urządzeń i drobnego sprzętu do wykonania złożonej dekoracji.
2. Zasady i techniki dekorowania	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera sposoby i techniki dekorowania do konkretnego wyrobu. 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje proste dekoracje z uwzględnieniem różnych trendów i technik. 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje złożone dekoracje, świadomie wykorzystując różne metody i techniki. 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy autorski, innowacyjny projekt dekoracji, uzasadniając dobór metod i trendów.
V. Procesy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych					
1. Ciasta (drożdżowe, półfrancuskie, kruche, parzone, piernikowe,	<ul style="list-style-type: none"> określa cechy charakterystyczne danego ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze. wykonuje 	<ul style="list-style-type: none"> określa przydatność surowców. oblicza zapotrzebowanie na 	<ul style="list-style-type: none"> planuje etapy produkcji. wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje przyczyny wad powstałych w wyniku niewłaściwie

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
biskoptowe, bezowe, wafłowe, itd.)	wymienia wyroby z danego ciasta. • wymienia etapy produkcji.	schematy technologiczne produkcji. • dobiera maszyny i urządzenia.	surowce na podstawie dokumentacji. • wskazuje CCP w schematach technologicznych.	wyrobów. • określa parametry procesu technologicznego dla zapewnienia jakości.	przebiegu procesu. • przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur.
VI. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych					
1. Konfekcjonowanie wyrobów	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie konfekcjonowania. wymienia sposoby konfekcjonowania. 	<ul style="list-style-type: none"> wylicza etapy procesu konfekcjonowania. dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania. 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposób konfekcjonowania w zależności od asortymentu i właściwości wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia celowość konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.
2. Magazynowanie wyrobów	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje czynniki wpływające na jakość przechowywanych wyrobów. wymienia rodzaje dokumentów magazynowych. 	<ul style="list-style-type: none"> określa warunki i sposoby przechowywania wyrobów. wypełnia podstawowe dokumenty magazynowe. 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera sposoby magazynowania. rozdziela urządzenia do przechowywania wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> identyfikuje skutki nieprzebrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych.