

Wymagania edukacyjne –

Nazwa przedmiotu zawód Technologie produkcji cukierniczej TTŻ/1,2,3/

- I. na rok szkolny 2025/2026
w oparciu o program nauczania 314403 zawód SPC.01 cukiernik Zakres podstawowy

Klasa I

Zakres materiału	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Składniki żywności i odżywcze	Klasyfikuje składniki żywności, wskazuje źródła składników odżywczych.	Charakteryzuje składniki odżywcze i ich funkcje w organizmie.	Określa skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych.	Oblicza wartość odżywczą i energetyczną produktów.	Ocenia wartość odżywczą i energetyczną, analizuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w żywności.
Drobnoustroje i fermentacja	Dokonuje podziału drobnoustrojów, wymienia rodzaje fermentacji.	Charakteryzuje grupy drobnoustrojów i fermentacje.	Określa ich szkodliwe i pożyteczne działanie.	Rozpoznaje zmiany w żywności wywołane drobnoustrojami, proponuje sposoby zapobiegania.	Uzasadnia celowość stosowania drożdży, bakterii i pleśni w produkcji.
Metody utrwalania żywności	Wymienia podstawowe metody utrwalania.	Charakteryzuje metody i dobiera je do produktów.	Wskazuje zastosowanie metod w przetwórstwie spożywczym.	Określa wpływ metod na trwałość produktów.	Analizuje celowość stosowania i skutki utrwalania w produkcji.

Normalizacja i receptury	Definiuje podstawowe pojęcia (norma, normalizacja receptura).	Wymienia cele normalizacji Podaje przykłady norm (PN, EN, ISO)	Wyjaśnia konieczność stosowania receptur, przeprowadza ocenę organoleptyczną.	Oblicza namiar, układa receptury, charakteryzuje przepisy prawne.	Przewiduje skutki nieprzestrzegania zasad jakości i bezpieczeństwa, wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom.
Systemy jakości i bezpieczeństwo żywności	Wskazuje krytyczne punkty kontroli.	Charakteryzuje systemy jakości (HACCP, GMP, GHP, ISO).	Określa sposoby korygowania nieprawidłowości.	Wyjaśnia wpływ zagrożeń na zdrowie i środowisko.	Analizuje zagrożenia i wskazuje sposoby ich zapobiegania.
Surowce cukiernicze i dodatki	Klasyfikuje i rozpoznaje podstawowe surowce.	Określa ich przydatność w produkcji, wymienia substancje	Charakteryzuje surowce i dodatki, wskazuje zagrożenia jakości.	Określa warunki przechowywania, charakteryzuje przepisy prawne.	Analizuje skład półproduktów, uzasadnia celowość stosowania
		dodatkowe.			dodatków, charakteryzuje surowce ekologiczne.

Klasa II

Zakres materiału	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Opakowania i środki czystości	Klasyfikuje opakowania, podaje przykłady, wymienia środki czystości.	Wskazuje funkcję opakowań, klasyfikuje środki czystości, wyjaśnia ich cel.	Określa wymagania dotyczące opakowań, porównuje środki czystości.	Porównuje rodzaje opakowań, uzasadnia celowość stosowania środków czystości.	Projektuje nowe opakowania, proponuje środki myjące i dezynfekujące.
Kremy i masy	Wymienia rodzaje kremów i mas oraz ich składniki.	Charakteryzuje kremy i masy, dobiera surowce, określa etapy i warunki przechowywania.	Oblicza zapotrzebowanie, wykonuje schematy blokowe, wskazuje przyczyny wad.	Wskazuje zastosowanie, przelicza normatywy, określa warunki przechowywania.	Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, analizuje przyczyny wad, wskazuje CCP, tworzy nowe propozycje wyrobów.

Półprodukty cukiernicze	Klasyfikuje marcepany, kajmak, syropy, polewy itd., wymienia surowce.	Charakteryzuje półprodukty, dobiera surowce i maszyny, wymienia etapy produkcji.	Planuje etapy produkcji, oblicza zapotrzebowanie, wskazuje przyczyny wad.	Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, określa warunki przechowywania, wykonuje schematy.	Określa parametry procesów, rozróżnia maszyny i urządzenia, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad.
Ciasta i wyroby cukiernicze	Wymienia składniki ciast, podaje temperatury wypieku.	Charakteryzuje ciasta, dobiera surowce i techniki, wymienia etapy sporządzania.	Planuje etapy produkcji, oblicza zapotrzebowanie, wskazuje przyczyny wad.	Wykonuje schematy technologiczne, oblicza koszty, określa parametry procesu.	Rozróżnia maszyny i urządzenia, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad ciast i wyrobów.

Klasa III

Zakres materiału	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Ciasta i wyroby cukiernicze	Wymienia składniki i asortyment ciast, podaje temperatury wypieku.	Charakteryzuje ciasta, zna techniki wykonania, etapy sporządzania.	Planuje etapy produkcji, oblicza zapotrzebowanie, wskazuje wady.	Wykonuje schematy, oblicza koszt produkcji, określa parametry procesu.	Rozróżnia maszyny i urządzenia, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad.
Dekorowanie wyrobów cukierniczych	Wymienia tworzywa dekoracyjne.	Charakteryzuje tworzywa dekoracyjne, wymienia zasady i techniki dekorowania.	Określa przydatność surowców i sprzętu do dekoracji.	Dobiera sposoby i techniki dekorowania.	Projektuje dekoracje uwzględniając trendy, metody i techniki.
Lody i sorbety	Klasyfikuje lody i sorbety, wymienia składniki.	Charakteryzuje lody i sorbety, wymienia etapy produkcji.	Wskazuje wady lodów, rozróżnia maszyny i urządzenia.	Planuje etapy sporządzania, określa warunki przechowywania.	Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, wskazuje CCP w produkcji.

Wyroby trwałe, regionalne i okolicznościowe	Klasyfikuje wyroby trwałe, regionalne, okolicznościowe.	Charakteryzuje wyroby, wymienia etapy sporządzania.	Dobiera metody i techniki, określa warunki przechowywania.	Wykonuje schematy, oblicza zapotrzebowanie.	Wyjaśnia wpływ operacji technologicznych, wskazuje CCP, analizuje przyczyny wad.
Desery nowoczesne i wyroby z oświadczeniem żywieniowym	Wymienia asortyment i warunki przechowywania.	Charakteryzuje desery i wyroby, dobiera surowce i etapy produkcji.	Wykonuje schematy, oblicza zapotrzebowanie.	Określa przydatność surowców, wskazuje czynniki jakości przechowywania.	Wyznacza CCP, planuje etapy, wyjaśnia wpływ operacji technologicznych.
Konfekcjonowanie i magazynowanie	Definiuje konfekcjonowanie, wymienia sposoby i dokumenty magazynowe.	Charakteryzuje sposoby konfekcjonowania, określa warunki przechowywania.	Dobiera sposoby magazynowania i urządzenia do przechowywania.	Wskazuje czynniki wpływające na jakość przechowywania, oblicza koszty.	Uzasadnia celowość konfekcjonowania, wskazuje skutki nieprzestrzegania warunków.