

Wymagania edukacyjne z Wytwarzania wyrobów cukierniczych

Zawód: Cukiernik

Szkoła: Branżowa Szkoła I Stopnia

Klasa: 3

	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
I. Wiadomości wstępne	<p>Otrzymuje uczeń, który powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać Regulaminu pracowni gastronomicznej; Regulaminu zasad BHP i P / POŻ; regulaminu składek; zasad pracowni, - dbać o wyposażenie pracowni gastronomicznej; korzystać prawidłowo ze sprzętu, maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni gastronomicznej; 				
II. Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki spulchniające; - wymieniać rodzaje ciast, kremów, mas, lukrów, pomad i syropów; - wymieniać składniki poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas, lukrów, pomad i syropów; - wymieniać etapy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas i lukrów itd. 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać środki spulchniające do poszczególnych rodzajów ciast; - dobierać narzędzia do sporządzenia ciast; - rozróżniać wyroby ciastkarskie i kulinarne; - wykonać wg receptur ciasta: kruche, półkruche, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, parzone, zbijane, drożdżowe, półfrancuskie, oraz 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać wg receptur ciasto bezowe i francuskie, serniki, mazurki i proste torty - wypiec ciasta we właściwej temperaturze; - dokonać oceny przyrządzonych wyrobów; - formować i dekorować ciasta, wyroby ciastkarskie i kulinarne; 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać masy i kremy do różnych rodzajów ciast; - dobierać dodatki, elementy dekoracyjne do sporządzanych wyrobów; 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji ciast, tortów, mazurków itp.; - zapobiegać wystąpieniu wad poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas, syropów i lukrów; - samodzielnie wykonuje i wykańcza ciasta, torty, mazurki;

	<ul style="list-style-type: none">- wymieniać asortyment wyrobów z ciast;- formować wybrane półprodukty kulinarne i ciastkarskie;- sporządzać podstawowe ciasta, kremy, masy, lukry i syropy przy instruktażu nauczyciela;	<p>ich wyroby ciastkarskie i kulinarne;</p> <ul style="list-style-type: none">- wypiec ciasta we właściwej temperaturze;			