

Wymagania edukacyjne z przedmiotu: Wytwarzanie wyrobów piekarskich

W wyniku procesu uczenia się – nauczania uczeń otrzymuje ocenę:

Niedostateczny:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem;
- nie przynosi surowców potrzebnych do produkcji wyrobów;
- nie przynosi stroju ochronnego;
- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności, zawartych w podstawie programowej (nie spełnia wymienionych kryteriów);
- pracuje niechętnie, nie wykonuje czynności zgodnych z recepturą i sztuką piekarską;
- nie stosuje się do instruktażu nauczyciela;
- nie jest aktywny na zajęciach, unika czynności porządkowych, nie dba o bezpieczeństwo i higienę pracy;
- opuszcza zajęcia;
- nie wykazuje chęci do uzupełnienia zaległości (z teorii i/lub) praktyki.

Dział/blok tematyczny	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
1. Magazynowanie i przechowywanie surowców piekarskich.	- potrafi dokonać prawidłowego zakupu surowców do produkcji piekarskiej zgodnie z recepturą, ocenić jakość surowców;	- potrafi zmagazynować w odpowiednich warunkach;	- odczytywać parametry z aparatury kontrolno-pomiarowej;	- potrafi dokonać oceny organoleptycznej surowców oraz przestrzega zasad jakości zdrowotnej żywności;	- potrafi podać przyczyny zmian zachodzących w surowcach podczas magazynowania oraz przeciwdziałać nieprawidłowościom podczas magazynowania;
2. Charakterystyka mąki	- potrafi rozpoznać zboża, klasyfikować mąkę pszenną i żytnią, - zna pojęcie glutenu oraz śluzów, - potrafi określić parametry przechowywania mąki;	- potrafi wymienić rodzaje przemiału zbóż, - zna pojęcia: typ mąki oraz wyciąg mąki, - określa mąkę gatunkową i razową;	- potrafi podać budowę ziarna zbożowego oraz skład chemiczny mąki, - określa oceny jakości mąki pszennej i mąki żytniej. - potrafi wymienić zboża chlebowe i niechlebowe;	- zna pojęcie wyciągu mąki oraz określa jej wartość wypiekową, - potrafi podać rolę glutenu, skrobi i śluzów przy tworzeniu ciasta, - potrafi określić wpływ przemiału ziarna na jakość mąki oraz wartość odżywczą wyrobów;	- zna pojęcia standaryzacji mąki i mąk kierunkowych, ich zasadności stosowania, - podaje przykłady wykorzystania mąk kierunkowych.
3. Pozostałe surowce piekarskie (woda, drożdże, sól, tłuszcze, środki słodzące, mleko i	- potrafi wskazywać rolę wody w procesie tworzenia ciasta,	- potrafi określić rolę drożdży w produkcji piekarskiej, ocenić ich jakość,	- potrafi określić przydatność tłuszczów, substancji słodzących, jaj,	- potrafi określić różne parametry wody głównie temperaturę,	- potrafi dobrać metody oceny jakości surowców piekarskich,

przetwory mleczne, jaja i przetwory z jaj, owoce i ich przetwory, inne)	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje drożdży, określa rolę soli w produkcji piekarskiej, - wymienia środki słodzące i przetwory mleczne stosowane w produkcji piekarskiej, - potrafi wymienić substancje smakowo-zapachowe stosowane w produkcji piekarskiej; 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje tłuszczów stosowanych w produkcji piekarskiej, - potrafi podać sposoby oceny świeżości jaj oraz zasady zapewnienia jakości zdrowotnej podczas wykorzystywania jaj w produkcji; 	<ul style="list-style-type: none"> przetworów mlecznych w produkcji piekarskiej, - potrafi wymienić owoce i warzywa stosowane do produkcji piekarskiej, - zna budowę jaja i skład chemiczny, - wymienia rodzaje dodatków funkcjonalnych oraz potrafi prawidłowo zmagazynować surowce piekarskie; 	<ul style="list-style-type: none"> - dopasować ilość soli do pory roku, warunków atmosferycznych i jakości mąki, - potrafi klasyfikować owoce i warzywa, wskazywać ich zastosowanie w produkcji piekarskiej, - potrafi dokonać oceny organoleptycznej surowców piekarskich; 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje zastosowanie surowców pod względem wartości odżywczej, - analizuje zastosowanie dodatków funkcjonalnych ich pozytywny i negatywny wpływ na wyroby gotowe oraz opinie klientów;
4. Materiały pomocnicze	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić materiały pomocnicze stosowane w zakładach piekarskich takie jak: opakowania, środki czystości i dezynfekcji; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wyjaśnić funkcje jakie pełnią opakowania do żywności oraz określić zastosowanie opakowań ze względu na przeznaczenie, konstrukcję, trwałość i sposób wykorzystania; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi klasyfikować opakowania ze względu na zastosowany rodzaj materiału, - określa wady i zalety poszczególnych rodzajów opakowań, - potrafi klasyfikować środki czystości i dezynfekcji; 	<ul style="list-style-type: none"> - zna procedury i instrukcje stosowania środków do mycia i środków dezynfekujących, - dobiera środki czystości i dezynfekujące do mycia sprzętu, urządzeń oraz pomieszczeń roboczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa jakości zdrowia, - wymienia kryteria jakie muszą spełniać opakowania żywności; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi analizować przydatność opakowań w produkcji wyrobów piekarskich, - proponuje własne szaty graficzne opakowań piekarskich, - analizuje i wskazuje zagrożenia dla środowiska wynikające z zastosowania opakowań oraz środków czystości i dezynfekcji;
5. Klasyfikacja pieczywa	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi klasyfikować pieczywo na grupy: pszenne, żytnie, mieszane, dietetyczne i specjalne; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi rozróżnić pieczywo żytnie jasne i ciemne, wymienić podstawowy asortyment wyrobów; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi rozróżnić pieczywo pszenne zwykłe, wyborowe i półcukiernicze, pieczywo mieszane oraz pełnoziarniste; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wskazywać asortyment wyrobów pszennych, żytnich, mieszanych, dietetycznych i specjalnych oraz określać rolę pieczywa dietetycznego, - charakteryzuje pieczywo dietetyczne, specjalne i trwałe; 	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukuje i proponuje nowe wyroby piekarskie, wpisując się w potrzeby rynku i klientów, - podaje wady, jakie mogą pojawić się podczas produkcji oraz magazynowania wyrobów, - potrafi wskazać środki zapobiegawcze;
6. Receptury piekarskie	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi podać budowę receptur piekarskich; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wyjaśnić zalecenia technologiczne; 	<ul style="list-style-type: none"> - określa wydajność ciasta oraz wydajność pieczywa, - potrafi wskazać kompensat, - potrafi określić dopuszczalne odchylenia 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje receptury piekarskie, - oblicza wydajność pieczywa, - oblicza na podstawie receptury namiar 	<ul style="list-style-type: none"> - porównuje receptury pod względem wydajności, kosztu produkcji, zasobów magazynowych,

			surowcowe i technologiczne;	surowców oraz wydajność, - podaje zasadę ustalania nowej receptury;	- wyszukuje ciekawe, stare receptury i analizuje je z recepturami komercyjnymi;
7. Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	- wskazuje potrzebę przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, - potrafi objaśnić sposoby przygotowania mąki do produkcji piekarskiej;	- potrafi wskazać sposoby przygotowania wody, soli i cukru do produkcji, - zna sposoby przygotowania drożdży prasowanych;	- wymienia czynniki wpływające na temperaturę i ilość dolewanej wody, - określa różnice przygotowania do produkcji drożdży prasowanych i suszonych, - podaje sposoby przygotowania jaj, tłuszczów oraz innych surowców, np. nasion;	- prawnie dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt do przygotowania surowców, - prawidłowo pisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo tradycyjne, dietetyczne i specjalne, - określa wpływ ilości dodatku wody i jej temperatury na jakość ciast;	- sprawnie oblicza ilość dodawanej wody (dolewki) oraz potrafi obliczać temperaturę dolewki, - potrafi wskazywać potrzebę przygotowania jaj, tłuszczów, przetworów mlecznych i innych surowców pod względem zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
8. Produkcja ciast pszennych	- potrafi wyjaśnić pojęcia: rozczyn (podmłoda), ciasto, faza fermentacyjna, konsystencja, prowadzenie ciasta, - wymienia sposoby prowadzenia ciast pszennych, np. metodą bezpośrednią i pośrednią, określa cel sporządzania rozczynu;	- potrafi opisywać proces tworzenia ciasta pszenne, np. tworzenie glutenu, pęcznienie skrobi, odczytuje schematy technologiczne produkcji ciasta pszenne, - potrafi dobrać maszyny i urządzenia do tworzenia ciast pszennych;	- wskazuje wyróżniki jakości stosowane, w ocenie organoleptycznej półproduktów w produkcji wyrobów pszennych, - wskazuje rolę fermentacji alkoholowej w produkcji ciast pszennych, - określa dojrzałość rozczynu;	- charakteryzuje wielkości rozczynu, np. mały, średni, normalny i duży, - wskazuje wady i zalety prowadzenia ciast pszennych, metodą bezpośrednią i pośrednią, - rozróżnia fazy dojrzałości rozczynu na podstawie oceny organoleptycznej, uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta, - wskazuje inne metody produkcji ciast pszennych, np. trójfazowa, berlińska;	- potrafi obliczać wydajność rozczynu, oblicza przy zastosowaniu receptur zamiary surowcowe na ciasta pszenne, w tym specjalne i dietetyczne, sporządza schematy technologiczne produkcji ciasta pszenne na wyroby, - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w trakcie produkcji ciast pszennych oraz przewiduje wpływ zagrożeń na wyroby gotowe, - podaje sposoby zapobiegania zagrożeniom;
9. Produkcja ciast żytnich i mieszanych	- potrafi wyjaśnić pojęcia: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas, żurek, ciasto, faza fermentacyjna, konsystencja, prowadzenie ciasta,	- potrafi wyjaśnić pojęcia: kultury startowe, gotowe kwasy piekarskie, - określa czynniki wpływające na jakość ciast żytnich, potrafi dobrać urządzenia do	- opisuje proces tworzenia ciasta żytniego, np. pochłanianie wody przez śluzy, pęcznienie skrobi, - charakteryzuje produkcję ciasta żytniego,	- objaśnia cele sporządzania faz fermentacyjnych, - wymienia metody prowadzenia ciast mieszanych, np. na	- rozróżnia cechy dojrzałości kwasu na podstawie oceny organoleptycznej, - oblicza temperaturę fermentacji w metodzie 5-fazowej,

	- zna sposoby prowadzenia ciast żytnich, np. metody krótkie i wielofazowe;	sporządzania ciast żytnich i mieszanych;	na ciasto prowadzone metodą 3-fazową i 5-fazową, - wskazuje rolę fermentacji mlekowej w fermentacji ciast żytnich, - wymienia wielkości kwasu, np. mały, średni, normalny i duży;	zakwasach, na rozczyinach, na zakwasach i rozczyinach, - analizuje schematy technologiczne produkcji ciasta żytniego, na ciasto prowadzone metodą 3-fazową i 5-fazową, - określa wpływ dojrzałości kwasu na cechy jakościowe wyrobów piekarskich, - oblicza przy zastosowaniu receptur namiary surowców na pieczywo żytnie i mieszane, w tym specjalne i dietetyczne;	- sporządza schematy technologiczne produkcji ciasta żytniego na wyroby, - analizuje schematy technologiczne na pieczywo mieszane, - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast żytnich i mieszanych, - przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast żytnich i mieszanych, - podaje sposoby zapobiegania zagrożeniom;
10. Obróbka ciasta	- wyjaśnia pojęcia: kęs pierwotny, kęs wtórny, rozrost kęsów, - określa sposoby formowania i dzielenia wyrobów piekarskich np. ręczne i mechaniczne;	- wyjaśnia pojęcie naważki, - wymienia zasady dzielenia i kształtowania kęsów ciasta na pieczywo pszenne, żytnie i mieszane;	- potrafi wymienić operacje pomocnicze stosowane przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta, - potrafi dobrać maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta na kęsy, - wymienia operacje formowania ciasta na różne rodzaje pieczywa;	- potrafi określić masę jednostkową pieczywa i masę kęsów ciasta, zgodnie z dokumentacją technologiczną zasad dzielenia kęsów ciasta, - dobiera operacje formowania ciasta na różne rodzaje pieczywa, np. zaokrąglanie, wydłużanie, rolowanie, zawlekanie, przekładanie, splatanie, zawijanie, nadziewanie;	- potrafi określić czynniki wpływające na wielkość naważki oraz obliczyć wielkość naważki;
11. Przygotowanie kęsów do wypieku	- potrafi określić cele rozrostu wstępnego i końcowego kęsów ciasta, - wymienia czynniki wpływające na przebieg rozrostu kęsów;	- potrafi wymienić fazy rozrostu kęsów ciasta, - wymienia zabiegi przed wypiekiem pieczywa, np. zwilżanie kęsów wodą, nacinanie, nakłuwanie, posypywanie, znakowanie, ozdabianie;	- wymienia czynniki wpływające na przebieg rozrostu kęsów, - potrafi wskazać warunki rozrostu kęsów ciasta w zależności od jakości ciasta, - dobiera zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta	- potrafi dobrać urządzenia do rozrostu kęsów ciasta np. komorę fermentacyjną stałą, mechaniczną, charakteryzuje czynniki wpływające na przebieg rozrostu ciasta, - porównuje rozrost końcowy tradycyjny od sterowanego;	- rozróżnia fazy rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej, - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, w trakcie obróbki kęsów ciasta oraz przewiduje wpływ zagrożeń na jakość wyrobów piekarskich, w trakcie obróbki kęsów ciast,

			oraz określa cele zabiegów przed wypiekiem;	charakteryzuje zabiegi przed wypiekiem.	- podaje sposoby zapobiegania zagrożeniom;
12. Wypiek	<ul style="list-style-type: none"> - określa cele wypieku, - potrafi określić zakończenie procesu wypieku, - dobiera sposoby rozładunku pieczywa z pieca; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wskazać parametry wypieku i ich zależności, - określa sposoby stopnia wypieczenia pieczywa; 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia fazy wypieku pieczywa, wyjaśnia pojęcie: ubytek wypiekowy, przesadzanie, przemieszczanie, - wyjaśnia zasady wypieku odroczonego, - potrafi dobrać piece piekarskie do wyrobów, - rozróżnia piece piekarskie, - porównuje sposoby rozładunku pieczywa z pieca, np. ręczne, mechaniczne; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi opisać wypiek pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego w piecach wrzutowych, obrotowych i taśmowych, - rozróżnia fazy wypieku pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego, potrafi obliczyć ubytek wypiekowy, - charakteryzuje wypiek pieczywa dietetycznego i specjalnego, - charakteryzuje zmiany fizyczne i chemiczne, zachodzące w cieście pod wpływem temperatury; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zaplanować przeprowadzenie wypieku próbnego, w celu wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich, - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu, podczas czynności związanych z wypiekiem, przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów, w trakcie czynności związanych z wypiekiem, - podaje sposoby zapobiegania zagrożeniom;
13. Dystrybucja wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi określić czynniki wpływające na jakość pieczywa, - zna sposoby zapobiegania czerstwieniu pieczywa, - określa warunki magazynowania wyrobów piekarskich, - wyjaśnia znaczenie pakowania i etykietowania wyrobów piekarskich. 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia sposoby oceny jakości pieczywa, określa zmiany fizykochemiczne w pieczywie po wypieku, - wyjaśnia pojęcie ubytek magazynowy oraz potrzebę konfekcjonowania pieczywa, - potrafi wyjaśnić znaczenie schłodzenia pieczywa przed konfekcjonowaniem, - potrafi dobrać rodzaj opakowania do asortymentu. 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić cechy pieczywa podlegające ocenie organoleptycznej, - klasyfikuje wady technologiczne pieczywa: wady zewnętrzne i wewnętrzne. 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi obliczać ubytek magazynowy, - wymienia wady mikrobiologiczne pieczywa oraz dobiera sposoby eliminowania zakażeń mikrobiologicznych pieczywa, - dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt do schładzania i konfekcjonowania pieczywa, np. urządzenia spiralne do schładzania, krajalnice do pieczywa, pakowaczki do pieczywa, etykieciarki, - rozpoznaje dokumenty magazynu wyrobów gotowych, - wyjaśnia potrzebę stosowania programów 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi planować ocenę organoleptyczną pieczywa oraz wyjaśnia zasadę badań laboratoryjnych pieczywa, - wskazuje źródła zakażeń mikrobiologicznych pieczywa, - obiera dokumenty do wykonywanych czynności w magazynie wyrobów gotowych oraz rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, - podczas przygotowania pieczywa do dystrybucji, - podaje sposoby zapobiegania zagrożeniom.

				komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w magazynie wyrobów.	
--	--	--	--	---	--