

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Legnicy

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU CUKIERNIK

Nr programu 751201/BSIS3/2019

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:
SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Program nauczania w zakresie przepisów prawa obejmuje w szczególności:

- 1) dostosowanie do efektów kształcenia, kryteriów weryfikacji oraz warunków realizacji kształcenia w zawodzie, określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (Dz. U. z 2019 r. poz. 991);
- 2) wskazanie liczby godzin na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego zgodnie z ramowym planem nauczania (Dz. U z 2019 r. poz. 639) oraz z uwzględnieniem minimalnej liczby godzin określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.



Spis treści

PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE:

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego	3
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie	5

PLAN NAUCZANIA W ZAKRESIE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO 18

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU 19

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE TEORETYCZNE 23

Wyposażenie zakładów cukierniczych..... 23

Technologie produkcji cukierniczej..... 33

Język obcy w cukiernictwie 55

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE 59

Pracownia cukiernicza 59

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU 100

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ
z dnia 16 maja 2019 r.

**w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego
oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego**

Na podstawie art. 46 ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996 z późn. zm.2) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się podstawy programowe kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego przyporządkowanych do branży:

- 1) audiowizualnej (AUD), które stanowią załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) budowlanej (BUD), które stanowią załącznik nr 2 do rozporządzenia;
- 3) ceramiczno-szklarskiej (CES), które stanowią załącznik nr 3 do rozporządzenia;
- 4) chemicznej (CHM), które stanowią załącznik nr 4 do rozporządzenia;
- 5) drzewno-meblarskiej (DRM), które stanowią załącznik nr 5 do rozporządzenia;
- 6) ekonomiczno-administracyjnej (EKA), które stanowią załącznik nr 6 do rozporządzenia;
- 7) elektroenergetycznej (ELE), które stanowią załącznik nr 7 do rozporządzenia;
- 8) elektroniczno-mechatronicznej (ELM), które stanowią załącznik nr 8 do rozporządzenia;
- 9) fryzjersko-kosmetycznej (FRK), które stanowią załącznik nr 9 do rozporządzenia;
- 10) górniczo-wiertniczej (GIW), które stanowią załącznik nr 10 do rozporządzenia;
- 11) handlowej (HAN), które stanowią załącznik nr 11 do rozporządzenia;
- 12) hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT), które stanowią załącznik nr 12 do rozporządzenia;
- 13) leśnej (LES), które stanowią załącznik nr 13 do rozporządzenia;
- 14) mechanicznej (MEC), które stanowią załącznik nr 14 do rozporządzenia;
- 15) mechaniki precyzyjnej (MEP), które stanowią załącznik nr 15 do rozporządzenia;
- 16) metalurgicznej (MTL), które stanowią załącznik nr 16 do rozporządzenia;
- 17) motoryzacyjnej (MOT), które stanowią załącznik nr 17 do rozporządzenia;
- 18) ochrony i bezpieczeństwa osób i mienia (BPO), które stanowią załącznik nr 18 do rozporządzenia;
- 19) ogrodniczej (OGR), które stanowią załącznik nr 19 do rozporządzenia;
- 20) opieki zdrowotnej (MED), które stanowią załącznik nr 20 do rozporządzenia;
- 21) poligraficznej (PGF), które stanowią załącznik nr 21 do rozporządzenia;
- 22) pomocy społecznej (SPO), które stanowią załącznik nr 22 do rozporządzenia;
- 23) przemysłu mody (MOD), które stanowią załącznik nr 23 do rozporządzenia;
- 24) rolno-hodowlanej (ROL), które stanowią załącznik nr 24 do rozporządzenia;
- 25) rybackiej (RYB), które stanowią załącznik nr 25 do rozporządzenia;
- 26) spedycyjno-logistycznej (SPL), które stanowią załącznik nr 26 do rozporządzenia;
- 27) spożywczej (SPC), które stanowią załącznik nr 27 do rozporządzenia;**
- 28) teleinformatycznej (INF), które stanowią załącznik nr 28 do rozporządzenia;
- 29) transportu drogowego (TDR), które stanowią załącznik nr 29 do rozporządzenia;
- 30) transportu kolejowego (TKO), które stanowią załącznik nr 30 do rozporządzenia;
- 31) transportu lotniczego (TLO), które stanowią załącznik nr 31 do rozporządzenia;
- 32) transportu wodnego (TWO), które stanowią załącznik nr 32 do rozporządzenia.

2. Określa się dodatkowo umiejętności zawodowe w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego, które stanowią załącznik nr 33 do rozporządzenia.

§ 2. Przepisy rozporządzenia stosuje się począwszy od:

1) roku szkolnego 2019/2020 w:

- a) klasie I branżowej szkoły I stopnia, która rozpoczyna się z dniem 1 września 2019 r. lub z dniem 1 lutego 2020 r.,
- b) semestrze I szkoły policealnej,
- c) klasie I dotychczasowego czteroletniego technikum,
- d) klasie I pięcioletniego technikum,

2) roku szkolnego 2020/2021 w semestrze I branżowej szkoły II stopnia
– a w latach następnych również w kolejnych klasach lub semestrach tych szkół.

§ 3. Uczniowie, którzy rozpoczną kształcenie w roku szkolnym 2019/2020 w klasie I dotychczasowego czteroletniego technikum albo w klasie I branżowej szkoły I stopnia w oddziale dla uczniów będących absolwentami dotychczasowego gimnazjum, realizują również efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (PDG), określone w części II załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860 oraz z 2018 r. poz. 744).

§ 4. Minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego określona, w odniesieniu do poszczególnych zawodów szkolnictwa branżowego, w podstawach programowych, o których mowa w § 1 pkt 1–32, w przypadku:

- 1) szkół ponadpodstawowych, o których mowa w § 2 pkt 1 lit. a, b i d oraz pkt 2 – należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 47 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, zachowując, z wyjątkiem szkoły policealnej kształcącej w formie stacjonarnej lub zaocznej, tę minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego;
- 2) klas dotychczasowego czteroletniego technikum, o którym mowa w § 2 pkt 1 lit. c, prowadzonych w pięcioletnim technikum:
 - a) klasy I czteroletniego technikum w roku szkolnym 2019/2020,
 - b) klasy II czteroletniego technikum w roku szkolnym 2020/2021,
 - c) klasy III czteroletniego technikum w roku szkolnym 2021/2022,
 - d) klasy IV czteroletniego technikum w roku szkolnym 2022/2023

– należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 22 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2018 r. poz. 1457, 1560, 1669 i 2245 oraz z 2019 r. poz. 730 i 761), zachowując tę minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2019 r.

CUKIERNIK 751201

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych:

- 1) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 3) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 4) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

EFEKTY KSZTAŁCENIA I KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych	
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 3) rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 4) stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka	4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka 2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych

	<p>i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych</p>
<p>5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej</p> <p>2) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych</p> <p>3) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej</p> <p>4) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>5) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>6) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych</p>
<p>6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych</p>	<p>6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych</p>
<p>7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych</p>
<p>8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej</p>
<p>9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</p>	<p>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego</p> <p>2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</p> <p>3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku</p> <p>4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</p> <p>5) powiadamia odpowiednie służby</p> <p>6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w</p>

	nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	1) wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych 2) przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych	1) klasyfikuje składniki żywności 2) opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka 3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych	1) wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne 2) rozpoznaje produkty ekologiczne 3) wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne
4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	1) klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 2) wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych 3) dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
5) określa metody oceny organoleptycznej żywności	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu 2) przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną 3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne 2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym 3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych 4) wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	1) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną
8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym	1) rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby

	2) wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym 4) korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych
10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	1) rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych 2) rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych 3) opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych
2) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania 2) opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
3) określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej
4) stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych	1) odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych 2) wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń
5) użytkuje maszyny, urządzenia i środki	1) dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu

transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 2) obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
6) prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	1) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową w magazynach	1) rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) 2) odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej
2) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie 2) określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe 4) klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 5) określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 6) wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
3) stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych	1) opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu 2) kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą 3) sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw 4) odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania 5) wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych

4) ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> 1) wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych 2) wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych 3) ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej 4) określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej 5) określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych
5) wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych	<ul style="list-style-type: none"> 1) wymienia rodzaje urządzeń magazynowych 2) obsługuje urządzenia magazynowe 3) wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 4) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
6) wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> 1) określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 4) rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
7) sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> 1) wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych 3) wypełnia dokumenty magazynowe
8) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> 1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Efekty kształcenia Kryteria	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:

<p>1) charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</p> <p>2) opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>
<p>2) charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <p>2) odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>3) określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>
<p>3) planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury</p> <p>2) opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>3) wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>
<p>4) korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>	<p>1) oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>2) oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków</p>
<p>5) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów</p>	<p>1) dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą</p> <p>2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</p> <p>3) wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów</p> <p>4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych</p>

	5) sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki	<p>1) dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego</p> <p>2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie</p> <p>3) wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych</p> <p>4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych</p> <p>5) wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>
7) sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody	<p>1) dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą</p> <p>2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</p> <p>3) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</p> <p>4) wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>
8) wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych	<p>1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</p> <p>2) rozpoznaje schematy produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</p> <p>3) wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur</p>
9) planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	<p>1) rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>2) opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>3) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>4) ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>

10) stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	31) ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego 2) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego 3) koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej
11) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne 2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne 3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych 4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych	1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych 4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem
5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości 3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania

	wyrobów cukierniczych
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze 4) wykonuje ekspozycje cukiernicze
7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
SPC.01.7. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)

<p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>
<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>
<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym, w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, np. prezentację</p>
<p>6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</p>
<p>SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne</p>	
<p>Efekty kształcenia</p>	<p>Kryteria weryfikacji</p>
<p>Uczeń:</p>	<p>Uczeń:</p>
<p>1) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</p>	<p>1) charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej</p>

	2) używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami 3) wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej 4) rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne
2) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadanie zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu 3) podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 2) analizuje przyczyny sytuacji stresujących
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) analizuje własne kompetencje 4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika
6) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami 3) interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała 4) wyjaśnia zasady aktywnego słuchania
7) współpracuje w zespole	1) opisuje zasady pracy w zespole 2) realizuje przydzielone zadania 3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE CUKIERNIK

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Pracownia technologiczna wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,

- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr elektroniczny, higrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy,
- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych wyposażone w: piec cukierniczy, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy i rękawice ochronne żaroodporne,
- stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę.

MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO DLA KWALIFIKACJI WYODRĘBNIONEJ W ZAWODZIE¹⁾

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	90
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	90
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	60
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	390
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	150
SPC.01.7. Język obcy zawodowy	30
Razem	840
SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne ²⁾	

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli dla efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

²⁾ Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

MOŻLIWOŚCI PODNOSZENIA KWALIFIKACJI W ZAWODZIE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

PLAN NAUCZANIA W ZAKRESIE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Rok	1	2	3	
Liczba tygodni	38	38	38	
Liczba godzin zajęć edukacyjnych	Kształcenie zawodowe teoretyczne	136r	136r	136r
	Kształcenie zawodowe praktyczne	320	548	624

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU CUKIERNIK

751201/BSIS3/2019

I. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

II. Cele kierunkowe zawodu

III. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

- nazwa przedmiotu
- cele ogólne
- cele operacyjne
- materiał nauczania – plan wynikowy zgodnie z załączonym schematem
- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
 - procedury osiągania celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji
 - proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
 - sposoby ewaluacji przedmiotu

I. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU CUKIERNIK

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

Branża spożywcza (SPC)

Poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01.

Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07.

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Cukiernik wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane ze sporządzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ich dekorowaniem. Powinien być przygotowany do bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń w toku produkcji oraz prowadzenia racjonalnej gospodarki magazynowej surowców, półproduktów cukierniczych i wyrobów gotowych. Podczas wykonywania zadań zawodowych zobowiązany jest przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii, udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Wymaganiami pracodawców wobec absolwentów są też: posługiwanie się specjalistycznymi programami komputerowymi, językiem obcym zawodowym oraz wdrażanie postępu technicznego i technologicznego przy wykorzystaniu dostępnych źródeł informacji zawodowej. W zawodzie cukiernik szczególnie ważna jest precyzyjność i sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku, wrażliwość węchowa i czucie dotykowe), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej produkowanych wyrobów.

Miejscem pracy absolwenta w zawodzie cukiernik są zarówno zakłady przemysłowe, jak i rzemieślnicze wytwarzające wyroby cukiernicze, tj. ciasta, pieczywo cukiernicze, wyroby okolicznościowe, regionalne, specjalne, np. dietetyczne. Cukiernik może zajmować się sporządzaniem ciast i mono porcji w działach cukierniczych restauracji, punktów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Zdobyta w toku nauki wiedza i umiejętności branżowe zapewnią też pracę cukiernikowi przy obsłudze specjalistycznych linii produkcyjnych w przemysłowej produkcji m.in. wyrobów czekoladowych i lodów.

Kreatywność, odpowiedzialność, umiejętność współpracy w zespole oraz ustawiczna aktualizacja wiedzy zawodowej na temat nowych trendów w procesach produkcji i dekorowania wyrobów cukierniczych podniosą atrakcyjność absolwentów dla pracodawców na wymagającym rynku pracy.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Jest to przedmiotowy program nauczania o spiralnym układzie treści, który pozwala na powtarzanie i utrwalanie treści już zrealizowanych. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie powinno się odbywać zarówno w szkole, jak i w zakładach cukierniczych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia praktycznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. Praca w zawodzie cukiernik wymaga pracownika profesjonalnie przygotowanego do wykonywania zadań zawodowych z wykształconymi umiejętnościami kluczowymi.

Business Centre Club na prośbę Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej przeprowadził badania ankietowe dotyczące najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku pracy, wśród których znalazł się zawód cukiernik.

Analiza internetowych ofert pracy prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl* wykazała, że na europejskim rynku pracy poszukiwani są wykwalifikowani cukiernicy ze znajomością zarówno tradycyjnych metod produkcji, jak i nowoczesnych trendów w procesach produkcji i dekorowania wyrobów cukierniczych.

W celu osiągnięcia celów kształcenia proponuje się kształcenie w zawodzie cukiernik prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- **wyposażenie zakładów cukierniczych,**
- **technologie produkcji cukierniczej,**
- **język obcy w cukiernictwie,**
- **pracownia cukiernicza.**

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów cukierniczych oraz oceniać ich jakość,
- stosować receptury cukiernicze w procesie produkcji wyrobów cukierniczych,
- produkować wyroby cukiernicze zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- dekorować wyroby cukiernicze,
- wykonywać operacje technologiczne związane z produkcją wyrobów cukierniczych,
- użytkować maszyny, urządzenia, sprzęt cukierniczy i aparaturę kontrolno-pomiarową zgodnie z instrukcją obsługi,
- magazynować surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze, przestrzegając warunków przechowywania,
- posługiwać się dokumentacją technologiczną i normami produkcji wyrobów cukierniczych,
- przygotowywać wyroby cukiernicze do konfekcjonowania,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- użytkować stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa żywnościowego, procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- współpracować w zespole, angażując się w realizację przypisanych zadań zgodnie z zasadami etyki obowiązującymi w środowisku pracy,
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji.

WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

1. Wyposażenie zakładów cukierniczych,
2. Technologie produkcji cukierniczej,
3. Język obcy w cukiernictwie.

Przedmioty realizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Pracownia cukiernicza.

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą:

1. Stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych.
2. Magazynowanie surowców i wyrobów cukierniczych.
3. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.

III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE TEORETYCZNE

NAZWA PRZEDMIOTU

Wyposażenie zakładów cukierniczych

Cele ogólne

1. Posługiwanie się terminologią z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.
2. Poznanie zadań instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.
3. Identyfikowanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
4. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych.
5. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu cukierniczego.
6. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowaniu wyrobów cukierniczych.
7. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi

- 1) wyjaśnić pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
- 2) wymienić zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 5) wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 6) podać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych,
- 7) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanemu w miejscu zdarzenia zgodnie z procedurami,
- 8) klasyfikować maszyny, urządzenia, sprzęt i aparaturę stosowaną w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych,
- 9) dobierać maszyny, urządzenia, sprzęt i aparaturę do poszczególnych etapów produkcji wyrobów cukierniczych,
- 10) identyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych,
- 11) korzystać z dokumentacji techniczno-ruchowej maszyn i urządzeń,
- 12) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń cukierniczych,
- 13) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 14) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu produkcji wyrobów cukierniczych,
- 15) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW CUKIERNICZYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Bhp w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy	36	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, w tym: wypadek przy pracy, zagrożenia, choroba zawodowa - wymienić instytucje działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii - określić zadania instytucji działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy - zidentyfikować podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy i środowiska - wskazać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa I
	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - rozpoznać znaki i alarmy stosowane w związku z respektowaniem bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej - rozróżnić środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - określić zasady pracy z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - wyjaśnić zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza zakładach produkcji wyrobów cukierniczych - wyjaśnić zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych - analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej 	Klasa I

	3. Czynniki szkodliwe i niebezpieczne występujące w środowisku pracy cukiernika		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym: fizyczne, chemiczne i biologiczne - wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego - ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego 	Klasa I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych - wykonać zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I
	5. Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładach cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - identyfikować źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych - dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych - rozróżnić typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych - zaplanować rozwiązania w zakresie zapobiegania zagrożeniom w środowisku pracy 	Klasa I
	6. Zasady ergonomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami 	Klasa I

			<p>stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy - określić wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<p>bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszyny i urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	
	7. Wypadki przy pracy		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazać sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami 	<ul style="list-style-type: none"> - udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy 	Klasa I
II. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Informacja techniczna	44	<ul style="list-style-type: none"> - określić strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego - rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego - rozpoznawać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - odczytać informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych - dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych - scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego - opisywać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - stosować programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonać czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym 	
	2. Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia transportowe w zależności od wielkości produkcji i przeznaczenia - dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - scharakteryzować zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu zewnętrznego i wewnętrznego 	Klasa I
	3. Urządzenia chłodnicze		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą urządzeń chłodniczych - wyjaśnić zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować budowę urządzeń chłodniczych - scharakteryzować zasadę działania urządzeń chłodniczych - analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych 	Klasa I

	4. Aparatura kontrolno-pomiarowa		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - wskazać zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - stosować aparaturę kontrolno-pomiarową w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych - odczytać i zapisać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - porównać wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej 	Klasa II
	5. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych 	Klasa II

		i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych		
	6. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozpoznać maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta 	Klasa II
	7. Drobnny sprzęt cukierniczy	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji - rozpoznać drobnny sprzęt cukierniczy - dobrać drobnny sprzęt cukierniczy do etapu produkcji - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji drobnego sprzętu cukierniczego - stosować różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego 	Klasa II
	8. Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	
	9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów - rozpoznać maszyny i urządzenia do produkcji lodów - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do produkcji lodów 	Klasa III

		<p>przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów 		
	10. Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	Klasa III
	11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - wyjaśniać przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych 	
--	--	--	--	--	--

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Wyposażenie zakładów cukierniczych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metodę projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację techniczno-ruchową przykładowych maszyn i urządzeń, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące parku maszynowego występującego w zakładzie cukierniczym oraz o tematyce bezpieczeństwa i higieny pracy, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do Internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze*, Tom I, *Technika w produkcji cukiernicze*.
2. Buwała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologie produkcji cukierniczej

Cele ogólne

1. Identyfikowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
2. Poznanie metod oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
3. Charakteryzowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Poznanie metod i technik wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Planowanie procesu technologicznego produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Posługiwanie się dokumentacją technologiczną z branży cukierniczej.
7. Projektowanie cukierniczych elementów dekoracyjnych.
8. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) klasyfikować i ocenić surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 2) dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 3) określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 4) dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- 5) wymienić etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 6) opracować schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 7) wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 8) dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 9) wymienić przyczyny wad półproduktów i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego,
- 10) obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej,
- 11) dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 12) projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik,
- 13) wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
- 14) określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
- 15) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 16) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu cukierniczego,
- 17) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy przetwórstwa spożywczego	1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	52	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia - wymienić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wskazać zagrożenia i krytyczne punkty kontroli - sklasyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne, w przetwórstwie spożywczym - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w przetwórstwie spożywczym - definiować pojęcie normy i certyfikacji 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych - rozpoznać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym - przewidzieć skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczym - określić celowość działalności normalizacyjnej 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cele normalizacji - sklasyfikować normy - wymieniać typy i rodzaje norm - rozróżnić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej - skorzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - posługiwać się normą - definiować pojęcie receptury, zamiaru, kompensaty - omówić strukturę receptury - wyjaśnić konieczność stosowania receptur 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować informacje zawarte w recepturze cukierniczej i ciastkarskiej - obliczyć namiar - układać receptury 	
	2. Składniki żywności i ich znaczenie	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki pokarmowe - scharakteryzować składniki odżywcze - wskazać źródła składników odżywczych w żywności - określić funkcję i rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - określić skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka - obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych 	Klasa I
	3. Wykorzystanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe rodzaje drobnoustrojów - określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym - wskazać szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów - uzasadnić celowość stosowania drożdży, bakterii, pleśni w produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa I
	4. Procesy zachodzące w żywności	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w wyrobach spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych - zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 	Klasa I
	5. Metody utrwalania żywności	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych - stosować metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 	
	6. Metody oceny organoleptycznej żywności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody oceny organoleptycznej żywności - stosować wybrane metody oceny organoleptycznej do oceny żywności - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej - wymienić czynniki warunkujące wyniki oceny organoleptycznej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności 	Klasa I
	7. Stosowanie programów komputerowych		<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcję programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - wymienić programy komputerowe stosowane do wykonywania zadań zawodowych - stosować sprzęt informatyczny podczas wykonywania zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - posługiwać się programami komputerowymi stosowanymi do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych 	Klasa I
II. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych	1. Warunki magazynowania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych	36	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - przestrzegać warunków magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - magazynować surowce, półprodukty cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze zgodnie z zasadami 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych 	Klasa I
	2. Dokumentacja magazynowa		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i dodatków - wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - analizować dokumentację magazynową 	Klasa I

III. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Surowce cukiernicze	16	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce cukiernicze - charakteryzować surowce cukiernicze - rozpoznać surowce cukiernicze - rozróżnić poszczególne rodzaje surowców cukierniczych - określić przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - ocenić jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej 	Klasa I
	2. Dodatki do żywności stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - klasyfikować dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - określać rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić celowość stosowania dodatków - analizować skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków 	Klasa I
	3. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wskazać funkcję opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytywać informacje znajdujące się na opakowaniach - dobrać opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego - klasyfikować środki czystości - wymienić rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wyjaśnić cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosować dozwolone środki czystości 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wymagania dotyczące opakowań - porównywać rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie - porównywać rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie - uzasadnić celowość stosowania środków czystości - dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji 	Klasa I

V. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Tworzywa dekoracyjne	16	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych - wymienić tworzywa dekoracyjne - klasyfikować tworzywa dekoracyjne - wyszczególnić urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określać przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych - charakteryzować tworzywa dekoracyjne - rozpoznać tworzywa dekoracyjne - porównać tworzywa dekoracyjne - rozróżniać urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych - planować urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 	Klasa II
	2. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego - projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik 	Klasa II
V. Procesy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Kremy i masy	136	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować kremy i masy - charakteryzować kremy i masy - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremów i mas - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas - wymienić etapy produkcji kremów i mas - wykonać schematy technologiczne produkcji kremów i mas - dobrać metody i techniki otrzymywania kremów i mas - wskazać przyczyny wad kremów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji kremów i mas - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość kremów i mas - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości kremów i mas - analizować przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas - określić warunki przechowywania kremów i mas 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji kremów i mas 	
	<p>2. Półprodukty cukiernicze różne – syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować półprodukty cukiernicze różne - charakteryzować półprodukty cukiernicze różne - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyszczególnić etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wykonać schematy technologiczne produkcji półproduktów cukierniczych różnych - dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów cukierniczych różnych - wskazać przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów cukierniczych różnych na podstawie dokumentacji technologicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów cukierniczych różnych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości półproduktów cukierniczych różnych - analizować przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur półproduktów cukierniczych różnych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów cukierniczych różnych 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określać warunki przechowywania półproduktów cukierniczych różnych 		
	3. Ciasto drożdżowe i wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II
	4. Ciasto półfrancuskie i francuskie oraz wyroby cukiernicze z ciasta	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

	półfrancuskiego i francuskiego		<p>w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	5. Ciasto kruche i półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>prowadzonego procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	6. Ciasto parzone i wyroby cukiernicze z ciasta parzonego	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	<p>7. Ciasto piernikowe i wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>Klasa II</p>

		<ul style="list-style-type: none"> cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 		
	8. Ciasto biszkoptowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 		
	9. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II
	10. Ciasto bezowe i wyroby cukiernicze z ciasta bezowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	11. Ciasto wafle i wyroby cukiernicze z ciasta waflowego	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	12. Ciasto zbijane i wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	<p>13. Ciasto obgotowywane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>Klasa III</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	<p>14. Ciasto łączone i wyroby cukiernicze z ciasta łączonego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>Klasa III</p>

		<p>do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 		
	15. Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować lody i sorbety - charakteryzować lody i sorbety - dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji lodów i sorbetów - określić przydatność surowców i dodatków w produkcji lodów i sorbetów - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji lodów i sorbetów - wymienić etapy produkcji lodów - wykonać schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów - dobrać metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów - wymienić wady lodów i sorbetów powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów - określić warunki przechowywania lodów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji lodów i sorbetów - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość lodów i sorbetów - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości lodów i sorbetów - analizować przyczyny wad lodów i sorbetów powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji lodów i sorbetów 	Klasa III
	16. Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze trwałe - dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać przydatność surowców cukierniczych i materiałów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wyroby cukiernicze trwałe - rozróżniać surowce cukiernicze i dodatki stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych 	Klasa III

	<p>wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane</p>		<p>– pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – wymieniać etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych – wymieniać wady wyrobów cukierniczych trwałych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych na podstawie dokumentacji technologicznej – dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych 	<ul style="list-style-type: none"> – określać celowość przygotowania surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość wyrobów cukierniczych trwałych – dobrać parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości wyrobów cukierniczych trwałych – analizować przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych – rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych 	
	<p>17. Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe</p>		<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować wyroby regionalne i okolicznościowe – charakteryzować wyroby regionalne i okolicznościowe – dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych – określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych 	<ul style="list-style-type: none"> – planować etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów regionalnych i okolicznościowych – rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych – wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych 	<p>Klasa III</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - określić warunki przechowywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych 		
	<p>18. Nowe wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym</p>		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - charakteryzować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wyszczególnić etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 	<p>Klasa III</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - określić warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 		
	19. Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić asortyment nowoczesnych deserów - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wyszczególnić etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić warunki przechowywania ciastek bankietowych i monoporcji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciastek bankietowych i monoporcji - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciastek bankietowych i monoporcji 	Klasa III

VI. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych	36	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienić sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wyliczać etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości - uzasadniać celowość konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	Klasa III
	2. Magazynowanie wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych wyrobów cukierniczych - określać warunki i sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych - dobierać sposoby magazynowania wyrobów cukierniczych - rozróżnić urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych - wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach wyrobów cukierniczych - wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów cukierniczych - zaproponować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych 	Klasa III

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Technologie produkcji cukierniczej” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metodę projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację technologiczną produkcji cukierniczej, receptury cukiernicze i ciastkarskie, normy technologiczne, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,

- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do Internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 1.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 2.

Literatura:

1. Deschamps B., Jean-Claude D., *Ciastkarstwo. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Cukiernictwo*.
4. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo*.

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „Mistrz Branży”.
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy w cukiernictwie

Cele ogólne

1. Posługiwanie się słownictwem zawodowym z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych.
2. Posługiwanie się słownictwem z zakresu wykonywanych czynności zawodowych.
3. Korzystanie z obcojęzycznej dokumentacji technicznej i technologicznej.
4. Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej w języku obcym podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw wyposażenia zakładu produkcji wyrobów cukierniczych,
- 3) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności zawodowych cukiernika,
- 4) posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną i technologiczną,
- 5) przetłumaczyć na język obcy teksty zawodowe, np. oferty pracy, receptury cukiernicze,
- 6) opracować w języku obcym list motywacyjny i CV,
- 7) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA JEZYK OBCY W CUKIERNICTWIE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo zawodowe	1. W zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – czynności zawodowe	36	<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym typowe czynności wykonywane przez cukiernika -stosować określenia w języku obcym umożliwiające realizację czynności wykonywanych na stanowisku pracy -przetłumaczyć z języka obcego zapisy dotyczące czynności zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać w języku obcym zadania zawodowe -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych 	Klasa III
	2. Wyposażenie zakładu produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany przez cukiernika -przetłumaczyć nazwy sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych -rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami sprzętu, 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami maszyn, urządzeń i sprzętu -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną 	Klasa III

			maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych		
	3. Surowce cukiernicze		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze -przetłumaczyć nazwy surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją technologiczną 	Klasa III
	4. Receptury cukiernicze		<ul style="list-style-type: none"> -przetłumaczyć receptury cukiernicze -prezentować w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -opracować w języku obcym receptury cukiernicze -analizować obcojęzyczne receptury cukiernicze 	Klasa III
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym wyroby cukiernicze -przetłumaczyć nazwy wyrobów cukierniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami wyrobów cukierniczych -nazywać w języku obcym etapy produkcji wyrobów cukierniczych -stosować obcojęzyczne określenia dotyczące produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami wyrobów cukierniczych -opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji wyrobów cukierniczych -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa III
II. Porozumiewanie się językiem obcym w pracy zawodowej	1. Ubieganie się o pracę		<ul style="list-style-type: none"> -wyszukać w języku obcym oferty pracy -napisać CV i list motywacyjny w języku obcym -korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy -stosować zwroty w formie grzecznościowej -stosować techniki radzenia sobie ze stresem 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować oferty pracy w języku obcym -posługiwać się językiem obcym podczas rozmowy kwalifikacyjnej -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji -opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym 	Klasa III

	2. Komunikacja w miejscu pracy		<ul style="list-style-type: none"> -zrozumieć typowe słownictwo w języku obcym dotyczące surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -odczytać w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych, dokumentacji technicznej i technologicznej -stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych cukiernika -stosować zwroty w formie grzecznościowej -współpracować z innymi osobami, porozumiewając się w języku obcym przy wykonywaniu zadań zawodowych -stosować zasady komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -posługiwać się obcojęzyczną recepturą cukierniczą, dokumentacją techniczną i technologiczną -komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze w celu wykonywania zadań zawodowych -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji 	Klasa III
--	--------------------------------	--	--	--	-----------

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Język obcy w cukiernictwie” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń przedmiotowych, gry dydaktycznej, inscenizacji.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację technologiczną produkcji cukierniczej, receptury cukiernicze i ciastkarskie, schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, słowniki, przykładowe oferty pracy dla zawodu cukiernik,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją cukierniczą, oraz inscenizacji. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, wypowiedzi uczniów, scenki rodzajowe, testy językowe, ankiety oraz konwersacja.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.
2. Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*.

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia cukiernicza.

Cele ogólne

1. Wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
2. Przestrzeganie procedur zawartych w systemach zarządzania jakością.
3. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Ocenianie jakości surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.
7. Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych.
8. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska przy wykonywaniu zadań zawodowych,
- 2) organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. i ochrony środowiska,
- 3) przyjmować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze do magazynu zgodnie z procedurami,
- 4) magazynować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 5) planować proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 6) posługiwać się dokumentacją technologiczną i korzystać z receptur przy sporządzaniu półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 7) przygotować surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 8) ocenić jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 9) prowadzić proces technologiczny z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- 10) dekorować wyroby cukiernicze,
- 11) konfekcjonować i przygotować do dystrybucji wyroby cukiernicze,
- 12) ocenić organoleptycznie półprodukty oraz wyroby cukiernicze w trakcie procesu technologicznego,
- 13) monitorować parametry procesu technologicznego, konfekcjonowania i magazynowania w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze,
- 14) stosować zasady i procedury postępowania z żywnością opisane w systemach zarządzania jakością,
- 15) współdziałać w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych,
- 16) aktualizować wiedzę i rozwijać umiejętności zawodowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA PRACOWNIA CUKIERNICZA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Zasady bhp przy wykonywaniu zadań zawodowych	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - zastosować się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - zorganizować stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonać zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonać codzienne czynności porządkowe i przeprowadzić porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu - powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiec zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy 	Klasa I–III
	2. Gospodarowanie zasobami magazynów		<ul style="list-style-type: none"> - przyjąć do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP 	<ul style="list-style-type: none"> - zareklamować towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu - określić wpływ czynników środowiska na jakość 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - ustalić zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdzić stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytać informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenić organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieścić w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - zastosować optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitorować CCP magazynowania opisane w systemie HACCP - zapobiec zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnić dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługiwać urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 	<p>magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsłużyć programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i materiałów w magazynie - dobrać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych 	
II. Proces technologiczny półproduktów	1. Produkcja mas i kremów	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania mas i kremów - obliczyć wydajność mas i kremów 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji mas i kremów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania mas i kremów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia mas i kremów - zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa 	<ul style="list-style-type: none"> - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	--	---	--

			<p>zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	<p>2. Produkcja różnych półproduktów cukierniczych: syropów, pomad, glazur, polew, kuwertury, galaretek i przetworów owocowych</p>		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność różnych półproduktów cukierniczych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	<p>Klasa I–III</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
--	--	--	---	--	--

	<p>3. Produkcja różnych półproduktów z ciast: drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego, kruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów z ciast zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów z ciast - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów z ciast - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów z ciast - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić różne półprodukty z ciast wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić różne półprodukty z ciast z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów z ciast - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność różnych półproduktów z ciast - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów z ciast - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	<p>Klasa I–III</p>
--	--	--	---	---	--------------------

			<ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów z ciast na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów z ciast - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Projektowanie dekoracji z różnych tworzyw	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić tworzywa dekoracyjne - odwzorować zaproponowane formy dekoracji - wykonać szablony dekoracji - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wybrać sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych - wykonać rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I–III
	2. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobrać sposób wykonania elementów dekoracyjnych - zaplanować wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotować surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	

			<ul style="list-style-type: none"> - zastosować tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
IV. Proces technologiczny wyrobów cukierniczych	1. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
--	--	--	--	--	--

	<p>2. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	---	--	--------------------

			<p>wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	3. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	4. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji 	Klasa I–III

			<p>do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego 	<p>wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	6. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I-III

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
--	--	--	---	--	--

	<p>7. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	<p>Klasa I-III</p>
--	---	--	---	--	--------------------

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	8. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	9. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	10. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji 	Klasa I–III

			<p>do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</p> <ul style="list-style-type: none"> - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, 	<p>wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	--	---	--

			<p>urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	11. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	12. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	13. Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych, owocowych i sorbetów		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania lodów i sorbetów - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność sporządzonych lodów i sorbetów - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I-III

			<ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	14. Produkcja wyrobów wschodnich		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów wschodnich - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów wschodnich - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<p>ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować surowce i dodatki, np. przesiewać mąkę, oczyszczać i moczyć nasiona oleiste, przeprowadzać obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządzić wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	15. Produkcja cukierków, w tym karmelków pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki pudrowe		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania cukierków - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność cukierków 	Klasa I–III

			<p>na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków</p> <ul style="list-style-type: none"> - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. przesiać cukier - sporządzić cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierków - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	16. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność suchych wyrobów cukierniczych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	17. Produkcja czekolady i wyrobów czekoladowanych		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania czekolad i wyrobów czekoladowanych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce, półprodukty i dodatki, np. mieszać kuwerturę, przygotować rdzenie - sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
--	--	--	--	--	--

	<p>18. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</p>		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	---	--	--------------------

			<p>i schematem czynności technologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	19. Produkcja nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyrobów cukierniczych z oświadczeniem zdrowotnym lub żywieniowym		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
	20. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność nowoczesnych deserów - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe 	

			<p>orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 		
V. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych nietrwałych	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych - zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - konfekcjonować wyroby cukiernicze nietrwałe - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska 		
	2. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych trwałych		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych - zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - konfekcjonować wyroby cukiernicze trwale - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I-III

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Pracownia cukiernicza” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- instruktaż wstępny i bieżący, pokaz, wyjaśnienie,
- metody praktyczne – ćwiczenia praktyczne, zwiedzanie różnych zakładów produkujących wyroby cukiernicze nietrwale i trwałe,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, symulację.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, warsztatach lub u pracodawców w zakładach pracy (w tym młodociani pracownicy), które wyposażone są w nowoczesny sprzęt, urządzenia i maszyny stosowane w zakładzie produkcji cukierniczej, a mianowicie:

- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych, wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr, higrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych, wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, miesiarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy,
- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych, wyposażone w: piec, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy,
- stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych, wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę.

Wśród pozostałych środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe: schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, normy jakościowe, receptury cukiernicze, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, opakowania jednostkowe i zbiorcze, instrukcje do ćwiczeń, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy instruktażowe, dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNI

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Ocenie podlegać powinny czynności zawodowe ucznia

oraz jakość wytworów jego pracy. Przy ocenie rezultatów należy zachęcać uczniów do samooceny. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, samoocena, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.*
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1.*
3. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2.*
4. Buwała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy.*

Literatura:

1. Deschamps B., Jean-Claude D., *Ciastkarstwo Podręcznik do nauki zawodu cukiernik.*
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów.*
3. Wyczański S., *Cukiernictwo.*
4. Dojutrek Cz., A. Pietrzyk, *Ciastkarstwo.*

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „Mistrz Branży”.
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.

IV. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze*. Tom I. *Technika w produkcji cukierniczej*.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 1.
3. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 2.
4. Buwała W., K. Szczęch, *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.
5. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.
6. Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*.

Literatura:

1. Deschamps B., Jean-Claude D., *Ciastkarstwo Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Cukiernictwo*.
4. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo*.

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „Mistrz Branży”
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.