***PLACÓWKA AKREDYTOWANA***

*WRE.546.6.2014/DECYZJA Nr 4*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| logo | ***CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO w KLUCZBORKU****46-200 Kluczbork, ul. M. Konopnickiej 11**tel./fax. 077/ 418 12 86, INTERNAT tel. 077/ 418 53 13**e-mail:sekretariat@ckzkluczbork.edu.pl* [*http://ckzkluczbork.edu.pl*](http://ckzkluczbork.edu.pl) |

 |

##### DOKUMENTACJA PEDAGOGICZNA

NA KURSY ZAWODOWE I – II – III STOPNIA

W ZAWODZIE:

CUKIERNIK

*Symbol cyfrowy:* **751201**

*Nr programu:* **751201 / CKZ / Kluczbork / 2019 / SG**

##### Kluczbork, 2019

**I. FORMA KSZTAŁCENIA**

**1. TYP SZKOŁY: Szkoła branżowa I stopnia – realizacja CKZ**

**PODBUDOWA PROGRAMOWA:** *Szkoła podstawowa*

 **3. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY**

**RODZAJ PROGRAMU: SPIRALNY**

**Zawód: Cukiernik Symbol cyfrowy – 751201**

**Nr programu: 751201/ CKZ/ Kluczbork/ 2019 /SG**

**Kwalifikacja: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

*Program powstał na podstawie projektu programu nauczania zawodu piekarz, opracowanego w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w latach 2018 – 2019 i zamieszczonego na stronie internetowej http://www.ore.edu.pl.*

*Program został zweryfikowany i dostosowany do przepisów prawa oraz na potrzeby CKZ przez nauczycieli CKZ w Kluczborku:*

 MONIKA JEZIOREK.............................................................

 BARBARA KĘDZIA....................................................

 ELŻBIETA SOWA............................................................

 JOLANTA URBANOWICZ.................................................

**II. ORGANIZACJA KSZTAŁCENIA:** CZAS TRWANIA, LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CUKIERNIK 751202****KWALIFIKACJA:** **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych** |  |  |  |  |  |
| Adresatami programu są absolwenci szkoły podstawowej, pracownicy młodociani, skierowani przez szkołę macierzystą lub pracodawcę na turnus dokształcania teoretycznego w zawodzie cukiernik. Kształcenie odbywa się w formie czterotygodniowych turnusów w I, II i III klasie branżowej szkoły I stopnia od roku szkolnego 2020/2021 do 2022/2023: |
| Liczba godzin kształcenia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot | Klasa | ogółem |
| I | II | III |
| liczba godzin |
| tyg. | og. | tyg. | og. | tyg. | og. |
| 1. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w cukiernictwie | 8 | 32 | 11 | 44 | 0 | 0 | 76 |
| 2. | Technologie produkcji cukierniczej | 23 | 92 | 23 | 92 | 27 | 108 | 292 |
| 3. | Język obcy w produkcji cukierniczej | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 12 | 12 |
| 4. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | 3 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
|   | RAZEM: | 34 | 136 | 34 | 136 | 34 | 136 | 408 |

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.01. – koniec kl. III |  |  |  |  |  |  |  |

**III. WYMAGANIA WSTĘPNE**

**1. POWIĄZANIA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU CUKIERNIK Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**

Program nauczania dla zawodu cukiernik uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.

W programie nauczania dla zawodu cukiernik uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiąganiu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: matematyka, a także podstawy przedsiębiorczości i edukację dla bezpieczeństwa.

Istotnymi zagadnieniami z przedmiotu biologia są niektóre treści nauczania dotyczące składników odżywczych mających wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka, budowy i roli układu pokarmowego oraz klasyfikacji mikroorganizmów, a także podstawowe zagadnienia dotyczące ekologii.

Z przedmiotu matematyka podbudową do kształcenia w zawodzie istotne są umiejętności wykonywania działań na liczbach wymiernych, stosowania obliczeń procentowych oraz rozwiązywania równań, przedstawienia liczb rzeczywistych w różnych postaciach (np. ułamka dziesiętnego, ułamka zwykłego, użycie pierwiastków algebraicznych oraz potęg).

Z przedmiotu chemia podbudowę do kształcenia w zawodzie stanowią treści nauczania dotyczące substancji i ich właściwości, powietrza i innych gazów, wody i roztworów wodnych, kwasów, zasad i soli, pochodnych węglowodorów, substancji chemicznych o znaczeniu biologicznym, chemii środków czystości, chemii wspomagającej nasze zdrowie oraz chemii opakowań i odzieży.

Z przedmiotu informatyka podbudową będzie umiejętność stosowania programów komputerowych, a szczególnie takich, które będą wspomagały wykonywanie zadań zawodowych.

Z przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa istotne dla kształcenia jest przygotowanie do działania ratowniczego i nabycie umiejętności udzielania pierwszej pomocy.

**2. INFORMACJA O ZAWODZIE CUKIERNIK**

Praca w zawodzie cukiernika polega nie tylko na wytwarzaniu różnego asortymentu ciast, ciastek, tortów i deserów, ale również na tworzeniu dekoracji wyrobów gotowych, które dostarczają wrażeń smakowych i wizualnych konsumentowi. Cukiernik musi umieć ocenić jakość i przydatność surowców oraz prowadzić dokumentację związaną z rozliczeniem surowców i półproduktów. Cukiernik produkując wyroby cukiernicze posługuje
się specjalistycznymi maszynami i urządzeniami, które w czasie kształcenia musi poznać
i umieć je obsługiwać. Dekoracje cukiernicze tworzone są głównie ręcznie i wymagają zdolności manualnych oraz plastycznych. Konieczna jest znajomość i umiejętność pracy z różnymi tworzywami dekoracyjnymi. Ważna jest również dbałość o higienę na stanowisku pracy oraz umiejętność jego organizacji zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. Celem nadrzędnym tych czynności jest dostarczenie wyrobu o najlepszej jakości, wytworzonego zgodnie z zasadami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

**3. POWIĄZANIA ZAWODU CUKIERNIK Z INNYMI ZAWODAMI**

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

**IV. CELE KSZTAŁCENIA**

**1.CELE OGÓLNE 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.

.

**2.CELE KSZTAŁCENIA SZCZEGÓŁOWE**

* 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.

**V. PLAN NAUCZANIA**

**CUKIERNIK 751201**

**KWALIFIKACJA:**

**SPC.01. PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot | Klasa | ogółem |
| I | II | III |
| liczba godzin |
| tyg. | og. | tyg. | og. | tyg. | og. |
| 1. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w cukiernictwie | 8 | 32 | 11 | 44 | 0 | 0 | 76 |
| 2. | Technologie produkcji cukierniczej | 23 | 92 | 23 | 92 | 31 | 124 | 308 |
| 3. | Język obcy w produkcji cukierniczej | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 12 | 12 |
| 4. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | 3 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
|   | RAZEM: | 34 | 136 | 34 | 136 | 34 | 136 | 408 |

**VI. TREŚCI NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ**

1. **BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY**

**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.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

1. wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
2. wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
3. wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
4. omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
5. wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
6. wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,

**MATERIAŁ NAUCZANIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych | Wymagania programowe |
| Podstawowe**Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi:** |
| I. Bhp w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych | 1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy | * definiować pojęcia związanez bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, w tym: wypadek przy pracy, zagrożenia, choroba zawodowa
* wymienić instytucje działającew zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy
* wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
 | * 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 bezpieczeństwai higieny pracy
* określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcyw zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych
 |
| 2. Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązującew zakładach produkcji wyrobów cukierniczych | * wymienić zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwai 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
 | * 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 zagrożeniaw zakresie ochrony przeciwpożarowej
 |
| 3. Czynniki szkodliwei niebezpieczne występującew środowisku pracy cukiernika | * 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
 | * 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 zdrowiaw zakładach przetwórstwa spożywczego
 |
| 4. Środki ochrony indywidualneji zbiorowej | * 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 zawodowew produkcji wyrobów cukierniczychz zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
 | * uzasadnić zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
 |
| 5. Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowychw zakładach cukierniczych | * rozpoznać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych
* identyfikować źródła zagrożeńw produkcji wyrobów cukierniczych
* dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych
 | * zapobiegać zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych
* rozróżnić typowe choroby zawodowe związanez wykonywaniem zadań zawodowych
* zaplanować rozwiązaniaw zakresie zapobiegania zagrożeniom w środowisku pracy
 |
| 6. Zasady ergonomii | * wymienić zasady organizacji stanowisk pracy związanez użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych
* dokonać analizy wymagańergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanychz organizacją stanowisk pracy
* określić wymagania związanez organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszynyi urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
 | * omówić wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych
* planować pracę zgodniez zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych
* zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszynyi urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożaroweji ochrony środowiska
 |
| 7. Wypadki przy pracy  | * rozpoznać rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów
* wskazać sposoby postępowaniaw stanach zagrożenia zdrowia i życia
* powiadomić przełożonegoo zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami
 | * udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia
* zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy
 |

**2. WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W CUKIERNICTWIE**

**Cele ogólne:**

1. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu cukierniczego.
2. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowaniu wyrobów cukierniczych.
3. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

1. klasyfikować maszyny, urządzenia, sprzęt i aparaturę stosowaną w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych,
2. dobierać maszyny, urządzenia, sprzęt i aparaturę do poszczególnych etapów produkcji wyrobów cukierniczych,
3. identyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych,
4. korzystać z dokumentacji techniczno-ruchowej maszyn i urządzeń,
5. stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń cukierniczych,
6. stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
7. aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu produkcji wyrobów cukierniczych,
8. współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

**MATERIAŁ NAUCZANIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych | Wymagania programowe |
| Podstawowe**Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi:** |
| I. Maszynyi urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych | 1. Informacja techniczna | * określić strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych
* wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowew zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
* wymienić rodzaje instalacjiw zakładach przetwórstwa spożywczego
* rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnejw zakładach przetwórstwa spożywczego
* rozpoznawać elementy maszyni 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
* wykonać czynności związanez obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodniez dokumentacją techniczną maszyni urządzeń
 | * rozpoznawać symbolei oznaczenia stosowane na schematach technicznych
* dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych
* scharakteryzować instalacje techniczne stosowanew zakładach przetwórstwa spożywczego
* opisywać elementy maszyni urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych
* stosować programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych
* uzasadnić potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym
 |
| 2. Środki transportu zewnętrznegoi wewnętrznego | * wymienić rodzaje transportuw zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznegoi wewnętrznego
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu
* odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu
 | * 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 zewnętrznegoi wewnętrznego
 |
| 3. Urządzenia chłodnicze | * 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 eksploatacjii konserwacji urządzeń chłodniczych
* wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego
* wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczychz uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
 | * 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
 |
| 4. Aparatura kontrolno-pomiarowa | * 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-pomiarowejw przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych
 | * charakteryzować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych
* porównać wyniki odczytuz parametrami w dokumentacji technologicznej
 |
| 5. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia do przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* określić zastosowanie maszyni urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych
* rozpoznać maszyny i urządzeniado przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* dobrać maszynę i urządzeniedo etapu produkcji
* odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyni urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeńdo przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* stosować przepisy bezpieczeństwai 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 maszyni urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych
 | * charakteryzować maszynyi 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 surowcówi półproduktów cukierniczych
* określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeńdo przygotowania surowcówi półproduktów cukierniczych
 |
| 6. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta | * klasyfikować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta
* określić zastosowanie maszyni 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 maszyni urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta
* dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyni urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta
 | * charakteryzować maszynyi urządzenia do wytwarzaniai obróbki ciasta
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzaniai 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 urządzeńdo wytwarzania i obróbki ciasta
 |
|  | 7. Drobny sprzęt cukierniczy | * klasyfikować drobny sprzęt cukierniczy
* określić zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji
* rozpoznać drobny sprzęt cukierniczy
* dobrać drobny sprzęt cukierniczy do etapu produkcji
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego
 | * charakteryzować drobny sprzęt cukierniczy
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji drobnego sprzętu cukierniczego
* stosować różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego
 |
|  | 8. Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* określić zastosowanie maszyni urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* rozpoznać maszyny i urządzeniado wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* dobrać maszynę i urządzeniedo etapu produkcji
* odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyni urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeńdo wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* stosować przepisy bezpieczeństwai 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 maszyni urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
 | * charakteryzować maszynyi urządzenia do wypiekui smażenia wyrobów cukierniczych
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
* analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wypiekui smażenia wyrobów cukierniczych
* określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypiekui smażenia wyrobów cukierniczych
* stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeńdo wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
 |
|  | 9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów | * klasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji lodów
* określić zastosowanie maszyni 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 maszyni urządzeń do produkcji lodów
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów
* dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyni urządzeń do produkcji lodów
 | * charakteryzować maszynyi 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
 |
|  | 10. Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* określić zastosowanie maszyni 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 maszyni urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeńdo konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyni urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
 | * charakteryzować maszynyi 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 urządzeńdo konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
 |
|  | 11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych
* określić zastosowanie maszyni urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
* rozpoznać maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
* stosować przepisy bezpieczeństwai higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
* dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyni urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
 | * charakteryzować maszynyi urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych
* wyjaśniać przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących sięw 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
 |

**3. 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. aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu cukierniczego,
16. współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

**MATERIAŁ NAUCZANIA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dział progra-mowy | Tematy jednostek metodycznych | Wymagania programowe |
| Podstawowe**Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi:** |
| I. Podstawy przetwórstwa spożywczego | 1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności | * 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 jakościi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemicznei mikrobiologiczne, w przetwórstwie spożywczym
* rozpoznać zagrożenia jakościi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w przetwórstwie spożywczym
* definiować pojęcie normy i certyfikacji
* wymienić cele normalizacji
* sklasyfikować normy
* wymieniać typy i rodzaje norm
* rozróżnić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskieji krajowej
* skorzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
* posługiwać się normą
* definiować pojęcie receptury, namiaru, kompensaty
* omówić strukturę receptury
* wyjaśnić konieczność stosowania receptur
 | * określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych
* rozpoznać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywnościw przetwórstwie spożywczym
* przewidzieć skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania jakościąi bezpieczeństwem żywności
* wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywnościw przetwórstwie spożywczym
* określić celowość działalności normalizacyjnej
* analizować informacje zawartew recepturze cukierniczeji ciastkarskiej
* obliczyć namiar
* układać receptury
 |
| 2. Składniki żywnościi ich znaczenie | * wymienić składniki pokarmowe
* scharakteryzować składniki odżywcze
* wskazać źródła składników odżywczych w żywności
* określić funkcję i rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka
 | * określić skutki nadmiarui niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka
* obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych
 |
| 3. Wykorzystanie drobnoustrojóww przetwórstwie spożywczym | * wymienić podstawowe rodzaje drobnoustrojów
* określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym
* wskazać szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojóww przetwórstwie spożywczym
 | * rozpoznać zmiany zachodzącew żywności pod wpływem działania drobnoustrojów
* uzasadnić celowość stosowania drożdży, bakterii, pleśniw produkcji wyrobów cukierniczych
 |
| 4. Procesy zachodzące w żywności | * wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcjii przechowywania wyrobów spożywczych
* wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w wyrobach spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania
 | * wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznychi mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych
* zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznymi mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcjii przechowywania wyrobów spożywczych
 |
| 5. Metody utrwalania żywności | * klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych
* dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych
* stosować metody utrwalania żywności
 | * charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych
* wyjaśnić wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
 |
| 6. Metody oceny organoleptycznej żywności | * 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
 | * charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności
 |
| II. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych | 1. Warunki magazynowania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych | * wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych
* określić zasady i warunki magazynowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych
* przestrzegać warunków magazynowania surowcówi półproduktów cukierniczych
* magazynować surowce, półprodukty cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze zgodnie z zasadami
 | * identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowcówi półproduktów cukierniczych
 |
| 2. Dokumentacja magazynowa | * wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanychw magazynach surowców, półproduktów i dodatków
* wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe
 | * dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych
* analizować dokumentację magazynową
 |
| III. Surowce, dodatkii materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych | 1. Surowce cukiernicze | * 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 surowcówi półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej
 | * wykorzystywać wyniki ocenydo określenia przydatności surowców i półproduktówdo produkcji cukierniczej
 |
| 2. Dodatki do żywności stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych | * wymienić dodatki stosowanew produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
* klasyfikować dodatki stosowanew produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
* określać rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
 | * uzasadnić celowość stosowania dodatków
* analizować skład półproduktówi wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków
 |
| 3. Materiały pomocnicze stosowanew produkcji wyrobów cukierniczych | * 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 dezynfekującychw produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
* stosować dozwolone środki czystości
 | * określić wymagania dotyczące opakowań
* porównywać rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie
* porównywać rodzaje środków czystości stosowanychw cukiernictwie
* uzasadnić celowość stosowania środków czystości
* dobrać środki myjącei dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji
 |
| IV. Dekorowanie wyrobów cukierniczych | 1. Tworzywa dekoracyjne | * wskazać surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych
* wymienić tworzywa dekoracyjne
* klasyfikować tworzywa dekoracyjne
* wyszczególniać urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych
 | * 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
 |
| 2. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych | * wymieniać zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych
 | * dobrać sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego
* projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik
 |
| V. Procesy produkcji półproduktówi wyrobów cukierniczych | 1. Kremy i masy | * klasyfikować kremy i masy
* charakteryzować kremy i masy
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji kremów i mas
* określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremówi mas
* określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas
* wymienić etapy produkcji kremówi mas
* wykonać schematy technologiczne produkcji kremów i mas
* dobrać metody i techniki otrzymywania kremów i mas
* wskazać przyczyny wad kremów

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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas
* określić warunki przechowywania kremów i mas
 | * 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 powstałychw wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego
* przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji kremów i mas
 |
| 2. Półprodukty cukiernicze różne – syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe | * klasyfikować półprodukty cukiernicze różne
* charakteryzować półprodukty cukiernicze różne
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew 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
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych
* określać warunki przechowywania półproduktów cukierniczych różnych
 | * 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów cukierniczych różnych
 |
| 3. Ciasto drożdżowei wyroby cukierniczez ciasta drożdżowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 4. Ciasto półfrancuskiei francuskie oraz wyroby cukiernicze z ciasta półfrancuskiegoi francuskiego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 5. Ciasto kruchei półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 6. Ciasto parzonei wyroby cukierniczez ciasta parzonego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczychdo 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 7. Ciasto piernikowei wyroby cukierniczez ciasta piernikowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczychdo 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 potrzebnedo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 8. Ciasto biszkoptowei wyroby cukierniczez ciasta biszkoptowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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 potrzebnedo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 9. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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 potrzebnedo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzenia

i drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 10. Ciasto bezowei wyroby cukierniczez ciasta bezowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczychdo 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 11. Ciasto waflowei wyroby cukierniczez ciasta waflowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzenia

i drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 12. Ciasto zbijanei wyroby cukierniczez ciasta zbijanego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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 cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * 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 cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 13. Ciasto obgotowywane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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 potrzebnedo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 14. Ciasto łączonei wyroby cukierniczez ciasta łączonego | * określić cechy charakterystyczne ciasta
* wymienić wyroby cukiernicze
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić przydatność surowcówi 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
* określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych
 | * planować etapy produkcji ciastai 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 ciastai wyrobów cukierniczych
* rozróżnić maszyny, urządzenia

i drobny sprzęt cukierniczydo produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych
 |
| 15. Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety | * klasyfikować lody i sorbety
* charakteryzować lody i sorbety
* dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji lodów i sorbetów
* określić przydatność surowcówi 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji lodów i sorbetów
* określić warunki przechowywania lodów
 | * planować etapy produkcji lodówi 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 lodówi sorbetów
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczydo produkcji lodów i sorbetów
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji lodów i sorbetów
 |
| 16. Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane | * klasyfikować wyroby cukiernicze trwałe
* dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
* określać przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
* 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 powstałew wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego
* obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
* określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych
 | * charakteryzować wyroby cukiernicze trwałe
* rozróżniać surowce cukierniczei dodatki stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
* 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, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
* wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych
 |
| 17. Wyroby cukiernicze regionalnei okolicznościowe | * klasyfikować wyroby regionalnei okolicznościowe
* charakteryzować wyroby regionalnei okolicznościowe
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* wyszczególnić etapy produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych
* obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* określić warunki przechowywania wyrobów regionalnychi okolicznościowych
 | * planować etapy produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów regionalnych i okolicznościowych
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów regionalnychi okolicznościowych
 |
| 18. Nowe wyroby cukierniczez oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym | * klasyfikować wyroby cukierniczez oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* charakteryzować wyroby cukierniczez oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* wyszczególnić etapy produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* określić warunki przechowywania wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
 | * planować etapy produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczychz oświadczeniem żywieniowymi zdrowotnym
 |
| 19. Nowoczesne desery: ciastka bankietowei monoporcje | * wymienić asortyment nowoczesnych deserów
* dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowanew produkcji ciastek bankietowychi monoporcji
* określić przydatność surowcówi materiałów pomocniczych do produkcji ciastek bankietowychi monoporcji
* wyszczególnić etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji
* obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciastek bankietowychi monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej
* dobrać maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowychi monoporcji
* określić warunki przechowywania ciastek bankietowych i monoporcji
 | * planować etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciastek bankietowych i monoporcji
* rozróżnić maszyny, urządzeniai drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowychi monoporcji
* wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciastek bankietowychi monoporcji
 |
| VI. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych | 1. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych | * definiować pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* wymienić sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* wyliczać etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych
 | * charakteryzować sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
* wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości
* uzasadniać celowość konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
 |
|  | 2. Magazynowanie wyrobów cukierniczych | * 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
 | * identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów cukierniczych
* zaproponować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych
 |

**4. JĘZYK OBCY W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ**

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych | Wymagania programowe |
| Podstawowe**Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi:** |
| I. Podstawowe słownictwo zawodowe | 1. W zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – czynności zawodowe | * 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
 | * opisywać w języku obcym zadania zawodowe
* prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych
 |
| 2. Wyposażenie zakładu produkcji wyrobów cukierniczych | * nazywać w języku obcym maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany przez cukiernika
* przetłumaczyć nazwy sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanychw produkcji wyrobów cukierniczych
* rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
 | * posługiwać się nazwami maszyn, urządzeń i sprzętu
* posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną
 |
| 3. Surowce cukiernicze | * 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, dodatkówi materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów cukierniczych
 | * posługiwać się nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych
* posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją technologiczną
 |
| 4. Receptury cukiernicze | * przetłumaczyć receptury cukiernicze
* prezentować w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych
 | * opracować w języku obcym receptury cukiernicze
* analizować obcojęzyczne receptury cukiernicze
 |
| 5. Produkcja wyrobów cukierniczych | * 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
 | * posługiwać się nazwami wyrobów cukierniczych
* opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji wyrobów cukierniczych
* prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą produkcji wyrobów cukierniczych
 |
| II. Porozumiewanie się językiem obcymw pracy zawodowej | 1. Ubieganie się o pracę | * wyszukać w języku obcym oferty pracy
* napisać CV i list motywacyjnyw języku obcym
* korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy
* stosować zwroty w formie grzecznościowej
* stosować techniki radzenia sobie ze stresem
 | * 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
 |
| 2. Komunikacjaw miejscu pracy | * zrozumieć typowe słownictwow języku obcym dotyczące surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń
* odczytać w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych, dokumentacji techniczneji technologicznej
* stosować słownictwo zawodowew 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
 | * posługiwać się słownictwemw języku obcym dotyczącym surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń
* posługiwać się obcojęzyczną recepturą cukierniczą, dokumentacją technicznąi technologiczną
* komunikować się z pracodawcąi współpracownikami w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze w celu wykonywania zadań zawodowych
* dobrać styl wypowiedzi do sytuacji
 |

**VIII. OPIS 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) wymienia 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) wymienia 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) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz 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  | 1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne 2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych 3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych  |
| 5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych  | 1) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 3) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej 4) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 5) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 6) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych  |
| 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  | 1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych  |
| 7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych  | 1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych 2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych 3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych 4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych  |
| 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych  | 1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych 3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej  |
| 9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego  | 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiażdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w 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 Resuscytacj  |
| **SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego**  |
| 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  |
|  | 1) klasyfikuje metody utrwalania 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 9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności  | 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 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**  |
| 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 transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy  | 1) dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu 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) powadzi 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**  |
| 1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach  | 1) rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową 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  | 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  | 1) wymienia rodzaje urządzeń magazynowych 2) obsługuje urządzenia magazynowe 3) wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne 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  | 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  | 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  | 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**  |
| 1) charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 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 2) opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych  |
| 2) charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 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 2) odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych  |
| 3) planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 1) planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury 2) opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych  |
| 4) korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 1) oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków  |
| 5) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów 6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki  | 1) dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą 2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców 3) wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów 4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych 5) sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 1) dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego 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 3) wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych 4) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych 5) wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności  |
| 7) sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody  | 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 2) przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców 3) dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych trwałych i lodów 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  |
| 8) wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych  | 1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 2) rozpoznaje schematy produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 3) wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur  |
| 9) planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 1) rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 2) opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 4) ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych  |
| 10) stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych  | 1) 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**  |
| 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**  |
| 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: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) 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)  | 1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji  |
| 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: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych 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  | 1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji  |
| 5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym, w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych  | 1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, np. prezentację  |
| 6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne  | 1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne  |
| **SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne**  |
| 1) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych 2) planuje wykonanie zadania 3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany 4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe 6) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej 7) współpracuje w zespole  |

**IX.WYKAZ LITERATURY, ŚRODKÓW I MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH**

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

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

##  [Deschamps](https://www.taniaksiazka.pl/autor/bernard-deschamps) B.,  [Jean-Claude](https://www.taniaksiazka.pl/autor/deschaintre-jean-claude) D., Ciastkarstwo. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik.

## Rigg A., Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów.

## Wyczański S., Cukiernictwo.

## Dojutrek Cz., Pietrzyk A., Ciastkarstwo.

**Czasopismo branżowe:**

„Przegląd piekarski i cukierniczy”.

ŚRODKI I MATERIAŁY DYFAKTYCZNE**:**

komputer, rzutnik, prezentacje multimedialne, plansze dydaktyczne

**X. SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA**

1. Podstawą zaliczenia turnusu jest uzyskanie przez młodocianego pozytywnych ocen z każdego nauczanego przedmiotu realizowanego zgodnie z planem nauczania w każdej klasie.
2. Oceny z przedmiotów ustalają nauczyciele prowadzący poszczególne zajęcia edukacyjne na podstawie opracowanych wymagań edukacyjnych.
3. Oceny bieżące oraz końcowe z zajęć edukacyjnych, ustala się w stopniach według następującej skali:
4. stopień celujący 6;
5. stopień bardzo dobry 5;
6. stopień dobry 4;
7. stopień dostateczny 3;
8. stopień dopuszczający 2;
9. stopień niedostateczny 1.
10. Ustala się zakres procentowy prac pisemnych na poszczególne stopnie szkolne:
11. 0 – 29% niedostateczny;
12. 30– 49% dopuszczający;
13. 50 – 69% dostateczny;
14. 70 – 89% dobry;
15. 90–97% bardzo dobry;
16. 98 – 100% celujący.
17. Wiedza i umiejętność młodocianego sprawdzane są różnymi metodami i przy zastosowaniu różnorodnych narzędzi, w tym w szczególności:
18. sprawdzianów;
19. kartkówek;
20. testów wyboru i otwartych;
21. odpowiedzi ustnych;
22. prac domowych;
23. ocenie podlega również aktywność młodocianego w czasie lekcji, praca w grupie, ćwiczenia na lekcji.
24. Sprawdzone i ocenione pisemne prace są udostępniane młodocianemu lub rodzicom niepełnoletniego młodocianego na terenie placówki w obecności nauczyciela.
25. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% zajęć lekcyjnych nie kończy turnusu dokształcania teoretycznego młodocianych pracowników.
26. Uczeń , który opuścił więcej niż 25% godzin bez usprawiedliwienia a mniej niż 50% zajęć z danego przedmiotu i nie ma podstaw do oceniania nie zalicza danego przedmiotu.
27. Młodociany, który nie zaliczył przedmiotu może zdawać egzamin zaliczeniowy, na wniosek: młodocianego, jego rodziców bądź opiekunów prawnych skierowany do Rady Pedagogicznej
28. Jeżeli Rada Pedagogiczna wyrazi zgodę na egzamin zaliczeniowy z przedmiotu, Dyrektor Ośrodka wyznacza termin egzaminu.
29. Egzamin zaliczeniowy przeprowadza nauczyciel danego przedmiotu, którego uczeń nie zaliczył, w obecności dyrektora Ośrodka i nauczyciela prowadzącego takie same lub pokrewne zajęcia edukacyjne. Ocenę ustala nauczyciel – egzaminator.
30. Egzamin zaliczeniowy składa się z części pisemnej i ustnej z wyjątkiem informatyki.
31. Pytania egzaminacyjne ustala nauczyciel – egzaminator
32. Z przeprowadzonego egzaminu zaliczeniowego sporządza się protokół zawierający:
33. Skład komisji,
34. Termin egzaminu,
35. Pytania egzaminacyjne,
36. Wynik części ustnej i pisemnej oraz ich ocenę.
37. Po zakończeniu turnusu dla każdego zawodu sporządza się protokół zaliczenia zawierający nazwę zawodu, symbol cyfrowy zawodu, termin przeprowadzenia turnusu, wykaz młodocianych wraz z ocenami z poszczególnych realizowanych w danej klasie przedmiotów

**SPIS TREŚCI**

I. FORMA KSZTAŁCENIA...............................................................................................................2

II. ORGANIZACJA KSZTAŁCENIA ...................................................................................................3

III. WYMAGANIA WSTĘPNE…………………………………………...............................................................4

IV.CELE KSZTAŁCENIA………………………………………..........................................................................6

**V. PLAN NAUCZANIA……………………..………………............................................................................8**

**VI.TREŚCI NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ..................................................................9**

VII. PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA………. ..........................................................48

**VIII. OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA …………………………………… .......................................................49**

**IX. WYKAZ LITERATURY, ŚRODKÓW I MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH......................................64**

**X.** **SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA……………………….......................................................................65**