***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 metodycz  nych | Wymagania programowe | |
| Podstawowe  **Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe  **Uczeń potrafi:** |
| I. Bhp w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych | 1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy | * definiować pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, w tym: wypadek przy pracy, zagrożenia, choroba zawodowa * wymienić instytucje działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy * wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy | * wyjaśnić zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii * określić zadania instytucji działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy * zidentyfikować podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy i środowiska * wskazać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy * określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych |
| 2. Zasady ochrony przeciwpożaro  wej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych | * wymienić zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska * rozpoznać znaki i alarmy stosowane w związku z respektowaniem bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej * rozróżnić środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych * określić zasady pracy  z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej * wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego | * identyfikować zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska * wyjaśnić zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza zakładach produkcji wyrobów cukierniczych * wyjaśnić zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych * analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej |
| 3. Czynniki szkodliwe i niebezpieczne występujące w 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 zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego |
| 4. Środki ochrony indywidualnej i 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 zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej | * uzasadnić zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych |
| 5. Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładach cukierniczych | * rozpoznać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych * identyfikować źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych * dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych | * zapobiegać zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych * rozróżnić typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych * zaplanować rozwiązania w zakresie zapobiegania zagrożeniom w środowisku pracy |
| 6. Zasady ergonomii | * wymienić zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych * dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy * określić wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | * omówić wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych * planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych * zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszyny i urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska |
| 7. Wypadki przy pracy | * rozpoznać rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów * wskazać sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia * powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami | * 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 metodycz  nych | Wymagania programowe | |
| Podstawowe  **Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe  **Uczeń potrafi:** |
| I. Maszyny i urządze  nia stosowa  ne w produkcji wyrobów cukierni  czych | 1. Informacja techniczna | * określić strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych * wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych * wymienić rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego * rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego * rozpoznawać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych * odczytać informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych * wykonać czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń | * rozpoznawać symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych * dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych * scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego * opisywać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych * stosować programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych * uzasadnić potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym |
| 2. Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego | * wymienić rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu | * klasyfikować urządzenia transportowe w zależności od wielkości produkcji  i przeznaczenia * dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych * scharakteryzować zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych * stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu zewnętrznego i wewnętrznego |
| 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 eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych * wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego * wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | * 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-pomiarowej w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych | * charakteryzować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych * porównać wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej |
| 5. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * określić zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * rozpoznać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych | * charakteryzować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych |
| 6. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta | * klasyfikować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta * określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * rozpoznać maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta * dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta | * charakteryzować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta |
|  | 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 bezpieczeństwa i 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 maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * rozpoznać maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych | * charakteryzować maszyny i urządzenia do wypieku i 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 wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych |
|  | 9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów | * klasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji lodów * określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów * rozpoznać maszyny i urządzenia do produkcji lodów * dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów * wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów | * charakteryzować maszyny i urządzenia do produkcji lodów * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów * analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do produkcji lodów |
|  | 10. Maszyny  i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * rozpoznać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * dobrać maszynę i urządzenie do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych | * charakteryzować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych |
|  | 11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych | * klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych * określić zastosowanie maszyn i 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 bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych * dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych | * charakteryzować maszyny i 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 się w liniach produkcyjnych * analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych * określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych * stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych |

**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 metodycz  nych | Wymagania programowe | |
| Podstawowe  **Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe  **Uczeń potrafi:** |
| I. Podstawy przetwórstwa spożyw  czego | 1. Zarządzanie jakością i bezpieczeńst  wem 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 jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne, w przetwórstwie spożywczym * rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w przetwórstwie spożywczym * definiować pojęcie normy i certyfikacji * wymienić cele normalizacji * sklasyfikować normy * wymieniać typy i rodzaje norm * rozróżnić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej * skorzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności * posługiwać się normą * definiować pojęcie receptury, 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 żywności w przetwórstwie spożywczym * przewidzieć skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności * wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczym * określić celowość działalności normalizacyjnej * analizować informacje zawarte w recepturze cukierniczej i ciastkarskiej * obliczyć namiar * układać receptury |
| 2. Składniki żywności i 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 nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka * obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych |
| 3. Wykorzystanie drobnoustro  jów w przetwórstwie spożywczym | * wymienić podstawowe rodzaje drobnoustrojów * określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym * wskazać szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym | * rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów * uzasadnić celowość stosowania drożdży, bakterii, pleśni w produkcji wyrobów cukierniczych |
| 4. Procesy zachodzące w żywności | * wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych * wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w wyrobach spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania | * wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych * zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych |
| 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. Magazy  nowanie surow  ców, półproduktów, dodatków i materia  łów pomocni  czych | 1. Warunki magazynowania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych | * wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych * określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych * dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych * przestrzegać warunków magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych * magazynować surowce, półprodukty cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze zgodnie z zasadami | * identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych |
| 2. Dokumentacja magazynowa | * wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i dodatków * wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe | * dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych * analizować dokumentację magazynową |
| III. Surowce, dodatki i materiały pomocni  cze stosowa  ne w produkcji wyrobów cukierni  czych | 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 surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej | * wykorzystywać wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej |
| 2. Dodatki do żywności stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych | * wymienić dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych * klasyfikować dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych * określać rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych | * uzasadnić celowość stosowania dodatków * analizować skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków |
| 3. Materiały pomocnicze stosowane w 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 dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych * stosować dozwolone środki czystości | * określić wymagania dotyczące opakowań * porównywać rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie * porównywać rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie * uzasadnić celowość stosowania środków czystości * dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji |
| IV. Dekoro  wanie wyrobów cukierni  czych | 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 półproduktów i wyrobów cukierni  czych | 1. Kremy i masy | * klasyfikować kremy i masy * charakteryzować kremy i masy * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas * określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremów i mas * określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas * wymienić etapy produkcji kremów i mas * wykonać schematy technologiczne produkcji kremów i mas * dobrać metody i techniki otrzymywania kremów i mas * wskazać przyczyny wad kremów   i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego   * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas * określić warunki przechowywania kremów i mas | * planować etapy produkcji kremów i mas * wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość kremów i mas * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości kremów i mas * analizować przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas * 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 stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych różnych * określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów cukierniczych różnych * określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów cukierniczych różnych * wyszczególnić etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych * wykonać schematy technologiczne produkcji półproduktów cukierniczych różnych * dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów cukierniczych różnych * wskazać przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów cukierniczych różnych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i 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, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów cukierniczych różnych |
| 3. Ciasto drożdżowe i wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia  i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 4. Ciasto półfrancuskie i francuskie oraz wyroby cukiernicze z ciasta półfrancus  kiego i francuskiego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 5. Ciasto kruche i półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 6. Ciasto parzone i wyroby cukiernicze z ciasta parzonego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej   * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 7. Ciasto piernikowe i wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 8. Ciasto biszkoptowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkopto  wego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 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 stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia   i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 10. Ciasto bezowe  i wyroby cukiernicze z ciasta bezowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej   * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 11. Ciasto waflowe i wyroby cukiernicze z ciasta waflowego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej   * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia   i drobny sprzęt cukierniczy  do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 12. Ciasto zbijane i wyroby cukiernicze  z ciasta zbijanego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej   * dobrać maszyny, urządzenia   i drobny sprzęt cukierniczy  do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta   i wyrobów cukierniczych   * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta   i wyrobów cukierniczych   * rozróżnić maszyny, urządzenia   i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 13. Ciasto obgotowy  wane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywa  nego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 14. Ciasto łączone i wyroby cukiernicze z ciasta łączonego | * określić cechy charakterystyczne ciasta * wymienić wyroby cukiernicze * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych * wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne   do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej   * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych | * planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych * wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych * analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych * rozróżnić maszyny, urządzenia   i drobny sprzęt cukierniczy  do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych   * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych |
| 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 surowców i dodatków w produkcji lodów   i sorbetów   * dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji lodów i sorbetów * wymienić etapy produkcji lodów * wykonać schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów * dobrać metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów * wymienić wady lodów i sorbetów powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów * określić warunki przechowywania lodów | * planować etapy produkcji lodów i sorbetów * wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość lodów i sorbetów * określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości lodów i sorbetów * analizować przyczyny wad lodów i sorbetów powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji lodów i sorbetów |
| 16. Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekolado  wane | * 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 powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych * określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych | * charakteryzować wyroby cukiernicze trwałe * rozróżniać surowce cukiernicze i 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, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych * wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych |
| 17. Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe | * klasyfikować wyroby regionalne i okolicznościowe * charakteryzować wyroby regionalne i okolicznościowe * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * wyszczególnić etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * określić warunki przechowywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych | * planować etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów regionalnych i okolicznościowych * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych |
| 18. Nowe wyroby cukiernicze z oświadcze  niem żywieniowym i zdrowotnym | * klasyfikować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * charakteryzować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * wyszczególnić etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * określić warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym | * planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym |
| 19. Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje | * wymienić asortyment nowoczesnych deserów * dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * wyszczególnić etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej * dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * określić warunki przechowywania ciastek bankietowych i monoporcji | * planować etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciastek bankietowych i monoporcji * rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji * wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciastek bankietowych i monoporcji |
| VI. Konfekcjonowanie i magazy  nowanie wyrobów cukierni  czych | 1. Konfekcjono  wanie 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. Magazynowa  nie 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 programo  wy | Tematy jednostek metodycznych | Wymagania programowe | |
| Podstawowe  **Uczeń potrafi:** | Ponadpodstawowe  **Uczeń potrafi:** |
| I. Podstawo  we 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 stosowanych w 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, dodatków i 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 obcym w pracy zawodowej | 1. Ubieganie się o pracę | * wyszukać w języku obcym oferty pracy * napisać CV i list motywacyjny w języku obcym * korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy * stosować zwroty w formie grzecznościowej * stosować techniki radzenia sobie ze stresem | * 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. Komunikacja w miejscu pracy | * zrozumieć typowe słownictwo w języku obcym dotyczące surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń * odczytać w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych, dokumentacji technicznej i technologicznej * stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych cukiernika * stosować zwroty w formie grzecznościowej * współpracować z innymi osobami, porozumiewając się w języku obcym przy wykonywaniu zadań zawodowych * stosować zasady komunikacji interpersonalnej | * posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń * posługiwać się obcojęzyczną recepturą cukierniczą, dokumentacją techniczną i technologiczną * komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze w celu wykonywania zadań zawodowych * dobrać styl wypowiedzi do sytuacji |

**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**