PROGRAM NAUCZANIA PRZEDMIOTU W KSZTAŁCENIU PRAKTYCZNYM

- PRACOWNIA CUKIERNICZA (ZAJĘCIA PRAKTYCZNE)

CUKIERNIK

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

STRUKTUR PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. **Wstęp do programu**
   - Opis zawodu
   - Charakterystyka programu
   - Założenia programowe

II. **Cele kierunkowe zawodu**

III. **Plan nauczania dla zawodu**

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

V. **Podstawa prawna**

VI. **Zalecana literatura do zawodu**

I. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU

CUKIERNIK

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

Branża spożywcza (SPC)

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

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

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

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

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

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

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

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

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

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

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

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

- technika w produkcji cukierniczej,
- technologie produkcji cukierniczej,

- język obcy zawodowy,
- pracownia cukiernicza.

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

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

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

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą:

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

III. WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE: CUKIERNIK 751201

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

Teoretyczne przedmioty zawodowe: realizowane w formie turnusu dokształcania teoretycznego - 4 tygodnie w każdym roku nauki - 34 godziny/ tydzień

- Technika w produkcji cukierniczej,
- Technologie produkcji cukierniczej,
- Język obcy zawodowy.

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych:

praktyczna nauka zawodu młodocianych odbywa sie u pracodawcy w zakładzie pracy w wymiarze minimalnym

I rok nauki	2 dni w tygodniu
II rok nauki	3 dni w tygodniu
III rok nauki	3 dni w tygodniu

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia cukiernicza - zajęcia praktyczne

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska przy wykonywaniu zadań zawodowych,
2) organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. i ochrony środowiska,
3) przyjmować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze do magazynu zgodnie z procedurami,
4) magazynować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze,
5) planować proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
6) posługiwać się dokumentacją technologiczną i korzystać z receptur przy sporządzaniu półproduktów i wyrobów cukierniczych,
7) przygotować surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
8) ocenić jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
9) prowadzić proces technologiczny z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
10) dekorować wyroby cukiernicze,
11) konfekcjonować i przygotować do dystrybucji wyroby cukiernicze,

12) ocenić organoleptycznie półprodukty oraz wyroby cukiernicze w trakcie procesu technologicznego,

13) monitorować parametry procesu technologicznego, konfekcjonowania i magazynowania w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze,

14) stosować zasady i procedury postępowania z żywnością opisane w systemach zarządzania jakością,

15) współdziałać w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych,

16) aktualizować wiedzę i rozwijać umiejętności zawodowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA PRACOWNIA CUKIERNICZA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe **Uczeń potrafi:**	Ponadpodstawowe **Uczeń potrafi:**	Etap realizacji
I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Zasady bhp przy wykonywaniu zadań zawodowych		– rozróżnić pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zastosować się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego – zorganizować stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wykonać zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów	– zapobiec zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy	Klasa I–III

			i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej – wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną – wykonać codzienne czynności porządkowe i przeprowadzić porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu – powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami – udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia		
	2. Gospodarowanie zasobami magazynów		– przyjąć do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP – ustalić zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji – sprawdzić stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych – odczytać informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania – ocenić organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze – rozmieścić w magazynie surowce,	– zareklamować towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu – określić wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – obsłużyć programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i materiałów w magazynie – dobrać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych	Klasa I–III

			dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania – zastosować optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych – monitorować CCP magazynowania opisane w systemie HACCP – zapobiec zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych – wypełnić dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie – obsługiwać urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych		
II. Proces technologiczny półproduktów	1. Produkcja mas i kremów		– dobrać surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji mas i kremów	– dobrać parametry technologiczne sporządzania mas i kremów – obliczyć wydajność mas i kremów – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów – wykazać się kreatywnością	Klasa I–III

			– odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania mas i kremów – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia mas i kremów – zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie	podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	2. Produkcja różnych półproduktów cukierniczych: syropów, pomad, glazur, polew, kuwertury, galaretek i przetworów owocowych		– dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej	– dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność różnych półproduktów cukierniczych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

	3. Produkcja różnych półproduktów z ciast: drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego, kruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego		– dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów z ciast zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów z ciast – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów z ciast – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów z ciast – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić różne półprodukty z ciast wybraną metodą zgodnie	– dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów z ciast – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność różnych półproduktów z ciast – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów z ciast – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić różne półprodukty z ciast z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów z ciast na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów z ciast – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Projektowanie dekoracji z różnych tworzyw		– rozróżnić tworzywa dekoracyjne – odwzorować zaproponowane formy dekoracji – wykonać szablony dekoracji – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	– wybrać sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonać rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I–III

	2. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych		– rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – dobrać urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – dobrać sposób wykonania elementów dekoracyjnych – zaplanować wykonanie czynności podczas dekorowania – przygotować surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem – zastosować tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	– określić zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
IV. Proces technologiczny wyrobów	1. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego zgodnie z recepturą	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta	Klasa I–III

cukierniczych			– obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych	drożdżowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			– sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	2. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – obliczyć na podstawie dokumentacji	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego	Klasa I–III

			technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem	– wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	3. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – wyjaśnić przydatność materiałów	Klasa I–III

			do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość	pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	4. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań	Klasa I–III

			cukierniczych z ciasta parzonego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta	zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			parzonego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			– zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie		

			wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	6. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

	7. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

	8. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			– sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	9. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji	Klasa I–III

			do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury	wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	10. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić	Klasa I–III

			cukierniczych z ciasta zbijanego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	umiejętności zawodowe	

			– udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	11. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy		

			wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	12. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego		– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	13. Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych, owocowych i sorbetów		– dobrać surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne	– dobrać parametry technologiczne sporządzania lodów i sorbetów – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego	Klasa I–III

			do produkcji lodów i sorbetów – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury	zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność sporządzonych lodów i sorbetów – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	14. Produkcja wyrobów wschodnich		– dobrać surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów wschodnich – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów wschodnich – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			wyrobów wschodnich – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. przesiewać mąkę, oczyszczać i moczyć nasiona oleiste, przeprowadzać obróbkę wstępną rodzynek i fig – sporządzić wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy		

			wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	15. Produkcja cukierków, w tym karmelków pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki pudrowe		– dobrać surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. przesiać cukier – sporządzić cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	– dobrać parametry technologiczne sporządzania cukierków – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność cukierków – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			– ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierków – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	16. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych		– dobrać surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – odważyć surowce i dodatki zgodnie	– dobrać parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność suchych wyrobów cukierniczych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie	Klasa I–III

			z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę – sporządzić suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie	innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	17. Produkcja czekolady i wyrobów czekoladowanych		– dobrać surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie	– dobrać parametry technologiczne sporządzania czekolad i wyrobów czekoladowanych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce, półprodukty i dodatki, np. mieszać kuwerturę, przygotować rdzenie – sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

	18. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych		– dobrać surowce do wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

	19. Produkcja nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyrobów cukierniczych z oświadczeniem zdrowotnym lub żywieniowym		– dobrać surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie	– dobrać parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	Klasa I–III

			– sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	20. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji		– dobrać surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów – obliczyć na podstawie dokumentacji	– dobrać parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność	

			technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców – sporządzić nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania	nowoczesnych deserów – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

			jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
V. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych nietrwałych		– dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania – konfekcjonować wyroby cukiernicze nietrwałe – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych	– wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I–III

			– współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych – przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska		
	2. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych trwałych		– dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych – dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych – zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania – konfekcjonować wyroby cukiernicze trwałe – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych – przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska	– wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I–III
Razem		**900**			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni lub warsztatach, które wyposażone są w nowoczesny sprzęt, urządzenia i maszyny stosowane w zakładzie produkcji cukierniczej, a mianowicie:

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

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

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

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

lub

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Ocenie podlegać powinny czynności zawodowe ucznia oraz jakość wytworów jego pracy. Przy ocenie rezultatów należy zachęcać uczniów do samooceny. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

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

Literatura:

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

Czasopisma branżowe:

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

V. PODSTAWA PRAWNA

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

VI. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

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

Literatura:

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

Czasopisma branżowe:

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