

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

CUKIERNIK

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Tygodniowy/semestralny rozkład zajęć z podziałem na przedmioty zawodowe

II. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

III. Cele kierunkowe zawodu

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć realizować zadania zawodowe wynikające z opisu kwalifikacji

Asystowanie lekarzowi dentyście i utrzymanie gabinetu w gotowości do pracy:

- stosować zasady, metody i techniki pracy zespołowej;
- organizować pracę poszczególnych stanowisk pracy zgodnie ze specjalnością gabinetu dentystycznego;
- współpracować z zespołem stomatologicznym w realizacji zadań zawodowych;
- doskonalić stosowane metody pracy;
- wykorzystywać najnowsze osiągnięcia nauki i techniki;
- prowadzić dokumentację obowiązującą w gabinecie dentystycznym;
- korzystać z różnych źródeł informacji;
- aktualizować i doskonalić własne umiejętności zawodowe.

IV. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

nazwa przedmiotu

cele ogólne

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

cele operacyjne

materiał nauczania - plan wynikowy zgodnie z załączonym schematem

- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
 - procedury osiągnięcia celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji
 - proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza,
 - sposoby ewaluacji przedmiotu

V. Sposoby ewaluacji programu nauczania do zawodu

VI. Zalecana literatura do zawodu, obowiązujące podstawy prawne

Tygodniowy rozkład zajęć z podziałem na przedmioty zawodowe

L.p.	Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym	I stopień		II stopień		III stopień		Razem
		Tyg.	Ogółem	Tyg.	Ogółem	Tyg.	Ogółem	
1.	Technika w produkcji cukierniczej	11	44	11	44	8	32	120
2.	Technologie produkcji cukierniczej	23	92	23	92	18	72	256
3.	Działalność gospodarcza	-	-	-	-	4	16	16
4.	Język angielski zawodowy	-	-	-	-	4	16	16
Razem		34	136	34	136	34	136	408

Wstęp do programu

OPIS ZAWODU

CUKIERNIK

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

branża spożywcza SPC

Poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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

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

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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 podniesie atrakcyjność absolwentów dla pracodawców na wymagającym rynku pracy.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8 klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych.

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07.Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Jest to przedmiotowy program nauczania o spiralnym układzie treści, który pozwala na powtarzanie i utrwalanie treści już zrealizowanych. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie powinno się odbywać 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

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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 profesjonalnie przygotowanego pracownika 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 zarówno wykwalifikowani cukiernicy ze znajomością tradycyjnych metod produkcji, jaki 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 angielski zawodowy.

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego 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,

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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

Wykaz przedmiotów w toku kształcenia

SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych

Przedmioty w kształceniu teoretycznym:

- Technika w produkcji cukierniczej
- Technologie produkcji cukierniczej

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

- Język angielski zawodowy

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.

PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Technika w produkcji cukierniczej - 120 godziny

Cele ogólne przedmiotu

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 stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych.
5. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu cukierniczego.

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

6. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowania wyrobów cukierniczych.
7. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne:

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

MATERIAŁ NAUCZANIA WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW CUKIERNICZYCH

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. BHP w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy	6	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się terminologią związaną z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, w tym: wypadek przy pracy, zagrożenia, choroba zawodowa - wymienić instytucje działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska - 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 - przewidywać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 	Kl.I
	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - określić działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku - rozpoznać znaki i alarmy stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - określić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach 	Kl.I

			<p>w związku z respektowaniem bezpieczeństwa, higieny pracy ochrony przeciwpożarowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych w tym: fizyczne, chemiczne i biologiczne - wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego - określić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego 	Kl.I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać środki ochrony indywidualnej w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopy, kaski itp. stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, do rodzaju 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych 	Kl.I

			wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonać zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej		
	5. Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładach cukierniczych	2	– rozpoznać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – wskazywać 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	Kl.I
	6. Zasady ergonomii	4	– określić zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych – dokonać analizy wymagań z 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	– określić warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – opisywać wymagania dotyczące ergonomii pracy – wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – omówić wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych – planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa	Kl.I

			środowiska	<p>i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszyny i urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	
	7. Wypadki przy pracy	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazać sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - powiadomić odpowiednie służby o wypadku przy pracy - opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego - zabezpieczyć siebie, poszkodowanego i miejsce zdarzenia wypadku przy pracy - prezentować pozycję bezpieczną - prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenia, zawał, udar - prezentować resuscytację krążeniowo- oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	Kl.I
II. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Informacja techniczna	12	<ul style="list-style-type: none"> - określić strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić rodzaje instalacji 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych - dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych - scharakteryzować instalacje 	Kl.I

			<p>w zakładach przetwórstwa spożywczego</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 dokumentację techniczną 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 	<p>techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia transportowe w zależności od wielkości produkcji i przeznaczenia - dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - scharakteryzować zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu zewnętrznego i wewnętrznego 	Kl.I

	3. Urządzenia chłodnicze	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą urządzeń chłodniczych - wyjaśnić zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować budowę urządzeń chłodniczych - scharakteryzować zasadę działania urządzeń chłodniczych - analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych 	KL.II
	4. Aparatura kontrolno-pomiarowa	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - wskazać zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - stosować aparaturę kontrolno-pomiarową w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych - odczytać i zapisać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - porównać wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej 	KI.II

			w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych		
	5. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych	14	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych 	Kl.II

			<p>i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych 		
	6. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta	14	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozpoznać maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać środki ochrony indywidualnej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta 	Kl.II

			stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta		
	7. Drobnny sprzęt cukierniczy	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji - rozpoznać drobnny sprzęt cukierniczy - dobrać drobnny sprzęt cukierniczy do etapu produkcji - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji drobnego sprzętu cukierniczego - stosować różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego 	Kl.II
	8. Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych	12	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Kl.III

			<p>do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	
	9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów - rozpoznać maszyny i urządzenia do produkcji lodów - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony 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 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do produkcji lodów 	Kl.III

	10. Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	Kl.III
	11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - określić zastosowanie maszyn 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych 	Kl.III

			i urządzeń zestawionych w linii produkcyjne – 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 linii produkcyjne – dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w linii produkcyjne	– wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjne – 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	
RAZEM		120			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

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

lub

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH 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. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologie produkcji cukierniczej – 256 godzin

Cele ogólne przedmiotu

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

- 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,

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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

MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy przetwórstwa spożywczego	1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych w tym ustawa 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 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych - rozpoznać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym - przewidzieć skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wyjaśnić wpływ zagrożeń na 	I

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

			<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w przetwórstwie spożywczym - definiuje 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 - definiuje pojęcie receptury, namiaru, kompensaty - omówić strukturę receptury - wyjaśnić konieczność stosowania receptur 	<p>jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić celowość działalności normalizacyjnej - analizować informacje zawarte w recepturze cukierniczej i ciastkarskiej - obliczyć namiar - układać receptury 	
	2. Składniki żywności i ich znaczenie	18	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki pokarmowe - scharakteryzować składniki odżywcze - wskazać źródła składników odżywczych w żywności - określić funkcję i rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - określić skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka - obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych 	I
	3. Wykorzystanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe rodzaje drobnoustrojów - określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym - wskazać szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów - uzasadnić celowość stosowania drożdży, bakterii, pleśni w produkcji wyrobów cukierniczych 	I

	4. Procesy zachodzące w żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne na wyroby spożywcze w czasie ich przetwarzania i przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych - zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 	I
	5. Metody utrwalania żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych - dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych - stosować metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych - wyjaśnić wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 	I
	6. Metody oceny organoleptycznej żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody oceny organoleptycznej żywności - stosować wybrane metody oceny organoleptycznej do oceny żywności - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej - wymienić czynniki warunkujące wyniki oceny organoleptycznej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności 	I
	7. Stosowanie programów komputerowych	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcję programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - wymienić programy komputerowe stosowane do wykonywania zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - posługiwać się programami komputerowymi stosowanymi do wizualizacji, sterowania 	I

			<ul style="list-style-type: none"> - stosować sprzęt informatyczny podczas wykonywania zadań zawodowych 	i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych	
II. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych	1. Warunki magazynowania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - przestrzegać warunków magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - magazynować surowce, półprodukty cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze zgodnie z zasadami 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej surowców i półproduktów cukierniczych 	I
	2. Dokumentacja magazynowa	1	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i dodatków - wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - analizować dokumentację magazynową 	I
III. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Surowce cukiernicze	19	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce cukiernicze - charakteryzować surowce cukiernicze - rozpoznać surowce cukiernicze - rozróżnić poszczególne rodzaje surowców cukierniczych - określić przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej 	I

			<p>cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej 		
	2. Dodatki do żywności stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - klasyfikować dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - określać rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić celowość stosowania dodatków - analizować skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków 	I
	3. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wskazać funkcję opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytywać informację znajdującą się na opakowaniach - dobrać opakowanie do określonego półproduktów 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 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wymagania dotyczące opakowań - porównywać rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie - porównywać rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie - uzasadnić celowość stosowania środków czystości - dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji 	I

			czystości		
IV. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Tworzywa dekoracyjne	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych - wymienić tworzywa dekoracyjne - klasyfikować tworzywa dekoracyjne - wyszczególnić urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określać przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych - charakteryzować tworzywa dekoracyjne - rozpoznać tworzywa dekoracyjne - porównać tworzywa dekoracyjne - rozróżniać urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych - planować urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 	I
	2. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego - projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik 	I
V. Procesy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Kremy i masy	15	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować kremy i masy - charakteryzować kremy i masy - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremów i mas - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas - wymienić etapy produkcji kremów i mas 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji kremów i mas - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość kremów i mas - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości kremów i mas - analizować przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego 	I / II

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, kuwerty, galaretki, przetwory owocowe.	12	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować półprodukty cukiernicze różne - charakteryzować półprodukty cukiernicze różne - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyszczególnić etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów cukierniczych różnych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości półproduktów cukierniczych różnych - analizować przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego 	II

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	12	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego 	II

			<p>ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć 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 półfrancuskiego i francuskiego	9	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych 	II

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

			<p>do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć 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	5	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu 	II

			<ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> 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	9	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych 	II

			<p>w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	11	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	II

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

			<p>cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 		
	<p>10. Ciasto bezowe i wyroby cukiernicze z ciasta bezowego</p>	<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>II</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 		
	11. Ciasto wafle i wyroby cukiernicze z ciasta wafleowego	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	II

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

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
	13. Ciasto obgotowywane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego	4	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	III

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

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych	
	15. Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety	9	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować lody i sorbety - charakteryzować lody i sorbety - dobrać surowce 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 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji lodów i sorbetów - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość lodów i sorbetów - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości lodów i sorbetów - analizować przyczyny wad lodów i sorbetów powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów - wskazać CCP w schematach 	III

			<p>surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów - określić warunki przechowywania lodów 	<p>technologicznych produkcji lodów i sorbetów</p>	
	<p>16. Wyroby cukiernicze trwałe - wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane</p>	<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze trwałe - dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać przydatność surowców cukierniczych i materiałów 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>III</p>

			<p>surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych 	<p>i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych 	
	17. Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe	12	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby regionalne i okolicznościowe - charakteryzować wyroby regionalne i okolicznościowe - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów regionalnych i okolicznościowych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych 	III

			<p>dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - określić warunki przechowywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych 		
	18. Nowe wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - charakteryzować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wyszczególnić etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 	III

			<p>z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - określić warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 		
	19. Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić asortyment nowoczesnych deserów - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wyszczególnić etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić warunki przechowywania ciastek bankietowych i monoporcji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciastek bankietowych i monoporcji - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciastek bankietowych i monoporcji 	III

VI. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych.	1. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych	4	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienić sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wyliczać etapów procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości - uzasadniać celowość konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	III
	2. Magazynowanie wyrobów cukierniczych	6	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych wyrobów cukierniczych - określać warunki i sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych - dobierać sposoby magazynowania wyrobów cukierniczych - rozróżnić urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych - wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach wyrobów cukierniczych - wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów cukierniczych - zaproponować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych 	III
Razem		256			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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

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

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentacja technologiczna produkcji cukierniczej, receptury cukiernicze i ciastkarskie, normy technologiczne, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych w tym ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych
- wzrokowo - słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające w/w tematykę, specjalistyczne programy komputerowe

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

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

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

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

Literatura:

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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

Czasopisma branżowe:

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy w cukiernictwie – 16 godzin

Cele ogólne przedmiotu

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

- 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 JĘZYK OBCY W CUKIERNICTWIE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	Uwagi o realizacji
------------------	-------------------------------	--------------	----------------------	--------------------

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo zawodowe	1. W zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - czynności zawodowe		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym typowe czynności wykonywane przez cukiernika -stosować określenia w języku obcym umożliwiające realizację czynności wykonywanych na stanowisku pracy -przetłumaczyć z języka obcego zapisy dotyczące czynności zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać w języku obcym zadania zawodowe -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych 	Klasa III
	2. Wyposażenie zakładu produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany przez cukiernika -przetłumaczyć nazwy sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych -rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami maszyn, urządzeń i sprzętu -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną 	Klasa III
	3. Surowce cukiernicze		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze -przetłumaczyć nazwy surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją technologiczną 	Klasa III

	4. Receptury cukiernicze		<ul style="list-style-type: none"> -przetłumaczyć receptury cukiernicze -prezentować w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -opracować w języku obcym receptury cukiernicze -analizować obcojęzyczne receptury cukiernicze 	Klasa III
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym wyroby cukiernicze -przetłumaczyć nazwy wyrobów cukierniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami wyrobów cukierniczych -nazywać w języku obcym etapy produkcji wyrobów cukierniczych -stosować obcojęzyczne określenia dotyczące produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się nazwami wyrobów cukierniczych -opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji wyrobów cukierniczych -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa III
II. Porozumiewanie się językiem obcym w pracy zawodowej	1. Ubieganie się o pracę		<ul style="list-style-type: none"> -wyszukać w języku obcym ofert pracy -napisać CV i list motywacyjny w języku obcym -korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy -stosować zwroty w formie grzecznościowej -stosować techniki radzenia sobie ze stresem 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować oferty pracy w języku obcym -posługiwać się językiem obcym podczas rozmowy kwalifikacyjnej -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji -opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym 	Klasa III
	2. Komunikacja w miejscu pracy		<ul style="list-style-type: none"> -zrozumieć typowe słownictwo w języku obcym dotyczące surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -odczytać w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych, dokumentacją techniczną i technologiczną -stosować słownictwo zawodowe 	<ul style="list-style-type: none"> -posługuje się słownictwem w języku obcym dotyczącym surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -posługuje się obcojęzyczną recepturą cukierniczą, dokumentacją techniczną i technologiczną -komunikować się z pracodawcą 	Klasa III

			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	i współpracownikami w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze celu wykonywania zadań zawodowych – dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	
Razem		16			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy:

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

3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

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

lub

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. R. Sarna, K. Sarna, Język angielski zawodowy w gastronomii

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

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

Literatura:

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

Czasopisma branżowe:

1. Cukiernictwo i Piekarstwo
 2. Mistrz Branży
 3. Przegląd piekarski i cukierniczy
- 3.GCE/TK/cukiernik 751201/31.08.2019