



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## **PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH**

### **SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych**

w zakresie kwalifikacji

#### **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

wyodrębnionej w zawodach

**cukiernik 751201**

**technik technologii żywności 314403**

Branża: spożywcza SPC

Warszawa 2021

**Autorzy:**

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr Mariola Piasta

**Recenzenci:**

Paulina Pudelewicz

Agata Roter

**Ekspert:**

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Cukiernictwo „Mastra” w Sieradzu

P.P.H.U. „DOROTKA” w Sieradzu

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

## Spis treści

1. Wprowadzenie .....	5
2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych .....	11
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3 .....	11
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe .....	31
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych .....	37
3. Cele kształcenia KUZ .....	38
4. Programy poszczególnych zajęć .....	38
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych .....	38
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu .....	38
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu .....	38
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	39
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia .....	43
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	45
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne .....	46
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu .....	46
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu .....	46
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	47
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia .....	50
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	52
5. Ewaluacja programu KUZ .....	53
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	54
6.1. Wykaz literatury .....	54

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	54
7. Sposób i forma zaliczenia kursu .....	55
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć .....	55

## 1. Wprowadzenie

Kurs umiejętności zawodowych to forma edukacji dorosłych, która może wspierać szkolnictwo branżowe. Kursy te mogą być realizowane w formie kształcenia pozaszkolnego. Doświadczenie pokazuje, że dorośli słuchacze korzystają z takich form edukacji albo dlatego, że sami chcą podnieść lub zmienić swoje kwalifikacje albo są kierowani przez swoich pracodawców.

Kurs umiejętności zawodowych SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych wyposaża słuchacza w całe spektrum zarówno wiedzy teoretycznej, jak i umiejętności praktycznych będących bazą kształcenia w zawodzie cukiernik. Obserwacje rynku pokazują, że trendy w zakresie konsumpcji wyrobów cukierniczych mają tendencję wzrostową, co oznacza, że popyt na wyroby cukiernicze systematycznie rośnie. Dotyczy to wszystkich form dystrybucji tychże wyrobów, od sklepów po lokale gastronomiczne. Zwiększającemu się zapotrzebowaniu na wyroby cukiernicze musi towarzyszyć wzrost ilości osób przygotowanych do wykonywania takich produktów. To pokazuje atrakcyjność zawodu, przede wszystkim z punktu widzenia szans na rynku pracy.

Kurs umiejętności zawodowych SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w sektorze spożywczym. Kompetencje te są istotne zarówno podczas szukania pracy, zakładania własnej działalności gastronomicznej, w tym cukierniczej, również w celu nadzorowania pracy osób wykonujących prace cukiernicze.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych i jeżeli wystąpi taka konieczność, znowelizować zapisy ich dotyczące.

### Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie cukiernik. Aby uzyskać pełne przygotowanie do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji SPC.01. Produkcja półproduktów i wyrobów cukierniczych należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji SPC.01. Produkcja półproduktów i wyrobów cukierniczych, czyli:

- KUZ SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego
- KUZ SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- KUZ SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- KUZ SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
- KUZ SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w cukierniach oraz zakładach produkcyjnych w branży spożywczej na takich stanowiskach pracy jak ciastkarz, lodziarz, pomocnik cukiernika.

### Struktura i forma kursu

Program KUZ SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych ma strukturę spiralą, i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne.

Program kursu obejmuje przygotowanie do realizacji w formie stacjonarnej. Jednak może być również realizowany w formie zaocznej. Wtedy można zmniejszyć ilość godzin do 65% podstawy programowej dla jednostek efektów kształcenia wchodzących w skład kursu.

Dla wyodrębnienia treści kształconych na przedmiotach teoretycznych i w formie zajęć praktycznych przyjęto zasadę przeznaczenia minimum 50% czasu na kształcenie praktyczne. Zajęcia w zakresie przedmiotów teoretycznych mogą być w całości zrealizowane z wykorzystaniem edukacji zdalnej.

Kształcone w ramach KUZ SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych umiejętności są częścią kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

### **Cele kierunkowe – zadania zawodowe**

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiąganie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

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: nowe techniki i technologie, idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach cukierniczych a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania KUZ SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie cukiernik.

Absolwent KUZ SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych tj.:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
- wykonywania dekoracji cukierniczych

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji. Materiał ten zorganizowano w jednostce efektów kształcenia odzwierciedlającej ich zbiory wokół zintegrowanych treści kształcenia.

Zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik, w kwalifikacji SPC.01. Produkcja półproduktów i wyrobów cukierniczych wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych. Dla tej jednostki opracowano program. Do wymienionej jednostki wskazano minimalną liczbę godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne jednak dla nich nie wskazano minimalnej ilości godzin, a w tym programie nauczania zostały one włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

### **Zasady organizacji kursu i czas trwania**

Kurs umiejętności zawodowych może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. w ten sposób również kurs nie może być zaliczany.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych, powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. w opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KUZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

W przypadku realizowania KUZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danych jednostkach efektów kształcenia opisanych w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. w przypadku kursu umiejętności zawodowych prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej JEK wyodrębnionej w kwalifikacji, w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna ilość godzin dla kursu umiejętności zawodowych SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych została określona w wymiarze – 390 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W kursie umiejętności zawodowych SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych określono, ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

**Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych**

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	195
2.	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	195
3.	Razem godzin	390

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi ok. 6,5 miesiąca. Dla takiej formy w tabeli 3 Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie tym zajęciom nazw, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

W trakcie realizacji KUZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie słuchacza przez nauczyciela będzie oparte na umiejętnym wdrażaniu zasad informacji zwrotnej zogniskowanej na wspieraniu procesu uczenia się uczestnika kursu poprzez motywowanie do korzystania z informacji, ich przetwarzania, przejmowania odpowiedzialności za własne uczenie się oraz planowanie realnych do osiągnięcia celów. Podmiot organizujący kształcenie na KUZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu cukiernik warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów w organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

### **Wymagania kandydatów na kurs**

Na kurs umiejętności zawodowych jako formę kształcenia ustawicznego realizowanego w formie pozaszkolnej może być przyjęty kandydat, który spełnił obowiązek szkolny i jest pełnoletni. O szczególnych przypadkach przyjęcia kandydata niepełnoletniego decyduje dyrektor szkoły lub placówki organizującej kurs na podstawie odrębnych przepisów.

Ponadto na KUZ prowadzony przez publiczną szkołę, publiczną placówkę lub publiczne centrum, przyjmuje się kandydatów, którzy posiadają zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

Są jednak określone prawem przypadki stanowiące podstawę do zwolnienia uczestnika kursu z uczestnictwa w określonych jego częściach.

Osoba podejmująca kształcenie na kursie umiejętności zawodowych posiadająca:

- dyplom zawodowy,



- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
- świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
- certyfikat kwalifikacji zawodowej,
- świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
- zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

– jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu KUZ, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kursie umiejętności zawodowych umożliwia takie zwolnienie.

Osoba podejmująca kształcenie na KUZ posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KUZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kurs umiejętności zawodowych, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na innym kursie umiejętności zawodowych.

### **Zaliczenie kursu**

Dla KUZ SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie każdego przedmiotu teoretycznego należy przeprowadzić test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% możliwych do uzyskania punktów.

Na zakończenie zajęć praktycznych należy wykonać wylosowane zadanie praktyczne. Trzeba zdobyć przynajmniej 75% możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych związanych ze sobą w ramach kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. z KUZ SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych związane są 4 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

KUZ- SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego

KUZ- SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

KUZ- SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

KUZ- SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych uznając tę część kursu za zaliczoną lub na takiej samej zasadzie z części kolejnego KUZ.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, na określonym w rozporządzeniu o kształceniu ustawicznym wzorze.

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

### **Ewaluacja programu**

Ewaluacja programu będzie się dokonywała w postaci formatywnej i sumatywnej. Ewaluacja formatywna będzie prowadzona przez nauczyciela na bieżąco i będzie zbierała informacje dotyczące atrakcyjności pracy, adekwatności stosowanych metod i form pracy oraz proponowanych materiałów wspierających edukację. Na podstawie tej ewaluacji nauczyciel będzie dokonywał bieżącej modyfikacji metod, form pracy, materiałów edukacyjnych, czasu pracy.

Ewaluacja sumatywna będzie prowadzona po zakończeniu każdego przedmiotu i będzie dotyczyła analizy zaliczenia przez uczestników efektów zaklasyfikowanych jako kluczowe – wskaźniki – przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi w sprawdzianie pisemnym i przynajmniej 75% możliwych do zdobycia punktów w rozwiązaniu zadania praktycznego.

## 2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Kompetencje personalne i społeczne (KPS) zostały włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

### 2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3

**Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów**

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	69	wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów	X	
		opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	69	opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych,	X	

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
		wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej		
		odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
		określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	15	planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury	X	
		opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
		wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)		ustala harmonogram wykonania zadań	X	
		realizuje zadanie zgodnie z planem	X	
		weryfikuje planowane działania	X	
korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały	15	oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)		oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków	X	
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	7	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych	X	
		rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych	X	
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)		proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu	X	
		podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach	X	
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	5	interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego	X	
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	15	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	X	
		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji	X	
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	X	
		analizuje własne kompetencje	X	

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
		podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika	X	
planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	10	rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
		opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
		dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
		ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)		ustala harmonogram wykonania zadań		X
		realizuje zadanie zgodnie z planem		X
		weryfikuje planowane działania		X
wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	42	dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą		X
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców		X
		wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów		X

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych		X
		sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności		X
		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem		X
		analizuje przyczyny sytuacji stresujących		X
wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	95	dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego		X
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie		X
		wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych		X

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych		X
		wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności		X
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)		interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała		X
sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	24	dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą		X
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców		X
		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów		X
		wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności		X
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)		realizuje przydzielone zadania		X



<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
		uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole		X
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	9	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych		X
		rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych		X
		wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur		X
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	10	ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego		X
		interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego		X
		koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej		X
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	5	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
		rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji		X

<b>Efekty kształcenia</b> <b>Stopniowanie efektów kształcenia efekt</b> <b>kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy</b> <b>ep</b>	<b>Liczba godzin</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych</b>	<b>Sporządzanie</b> <b>półproduktów</b> <b>i wyrobów</b> <b>cukierniczych –</b> <b>zajęcia praktyczne</b>
A	B	C	D	E
		zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia: SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	390			

**Tabela 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom**

<b>Nazwa jednostki</b> <b>efektów</b> <b>kształcenia</b>	<b>Efekt kształcenia wraz</b> <b>z kodowaniem</b> <b>(ek; ew; ep)</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Grupowanie efektów</b> <b>kształcenia</b> <b>w przedmioty/</b> <b>NAZWY</b> <b>PRZEDMIOTÓW</b> <b>Obowiązkowe</b> <b>zajęcia edukacyjne</b> <b>ustalone przez</b> <b>dyrektora</b>	<b>Liczba godzin na</b> <b>poszczególne efekty</b> <b>kształcenia</b> <b>uwzględniająca</b> <b>minimalną liczbę</b> <b>określona</b> <b>w podstawie</b> <b>programowej</b>	<b>Okres</b> <b>realizacji</b> <b>w cyklu</b> <b>nauczania</b>
A	B	C	D	E	F
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane,	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	69	Miesiąc I i II

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych  
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych			
	charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów		69	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych		15	Miesiąc III
	planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	ustala harmonogram wykonania zadań realizuje zadanie zgodnie z planem weryfikuje planowane działania			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków		15	
	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych		7	
	wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)	proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego		5	
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji		15	
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie analizuje własne kompetencje podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	10	Miesiąc IV
	planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	ustala harmonogram wykonania zadań realizuje zadanie zgodnie z planem weryfikuje planowane działania			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności		42	Miesiąc IV
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem analizuje przyczyny sytuacji stresujących			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych		95	Miesiąc V i VI

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności			
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała			
	sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców		24	Miesiąc VI

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności			
	współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	realizuje przydzielone zadania uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole			
	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur		9	Miesiąc VI

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej		10	Miesiąc VI

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych		5	Miesiąc VI

## 2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 4. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	69		charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	69		charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</li> <li>odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
	15		planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwerty – opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych
			planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-2)	– ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
	15		korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków</li> </ul>
	7		wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> </ul>
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>– podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach</li> </ul>
	5		stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> </ul>
	15		przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji</li> </ul>

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>analizuje własne kompetencje</li> <li>podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika</li> </ul>
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne		10	planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
			planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ustala harmonogram wykonania zadań</li> <li>realizuje zadanie zgodnie z planem</li> <li>weryfikuje planowane działania</li> </ul>
		42	wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą</li> <li>przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</li> <li>wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów</li> <li>dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych</li> </ul>

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	– charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
		95	wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	– dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych – wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	– interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała
		24	sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	– dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad,

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą <ul style="list-style-type: none"> <li>– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</li> <li>– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>– wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>
			współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– realizuje przydzielone zadania</li> <li>– uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole</li> </ul>
		9	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> <li>– wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur</li> </ul>
		10	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego</li> <li>– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> <li>– koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej</li> </ul>

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
		5	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji</li> <li>– zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>

## 2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

**Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych**

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	195	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	195	Zajęcia muszą być organizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	390	

*Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym i stacjonarnym).*

*W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.*

### 3. Cele kształcenia KUZ

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- Sporządzania półproduktów cukierniczych,
- Sporządzania wyrobów cukierniczych.

### 4. Programy poszczególnych zajęć

Uwaga! Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy. Nauczyciele realizując programy poszczególnych przedmiotów prowadzą systematyczną diagnozę możliwości i potrzeb osób uczących się oraz dostosowują do nich metody, formy i czas pracy.

#### 4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

##### 4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz metod ich sporządzania,
- tworzenie schematów procesów technologicznych w oparciu o systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności
- planuje wykonanie zadania (KPS 2)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (KPS 3)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (KPS 5)

##### 4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),
- planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- planuje wykonanie zadania (KPS 2)
- korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),
- wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (KPS 3)
- stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych  
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek).
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (KPS 5)

#### 4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

**Tabela 6. Materiał nauczania**

<b>Dział programowy</b>	<b>Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)</b>	<b>Liczba godz.</b>	<b>Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)</b>
Dział I Charakterystyka półproduktów cukierniczych	1) Kremy i musy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>– opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	2) Masy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	
	3) Pomady, polewy, glazury, kuwertury, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	
	4) Pozostałe półprodukty cukiernicze, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	10	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</li> <li>– odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>



Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział II Charakterystyka ciast i wyrobów cukierniczych	5) Ciasta drożdżowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	6) Ciasta parzone, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
	7) Ciasta kruche i półkruche charakterystyka, metody wytwarzania.	8	
	8) Ciasta piernikowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
	9) Ciasta francuskie i półfrancuskie. charakterystyka, metody wytwarzania.	8	
	10) Ciasta biszkoptowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
	11) Ciasta biszkoptowo – tłuszczowe charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
		4	



12) Ciasta bezowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</li> <li>– odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
13) Ciasta waflowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	2	
14) Ciasta zbijane, charakterystyka, metody wytwarzania.	2	
15) Ciasta obgotowywane, charakterystyka, metody wytwarzania.	8	
16) Ciasta z mas, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
17) Ciasta łączone, charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
18) Wyroby wschodnie, charakterystyka, metody wytwarzania.	3	
19) Cukierki, charakterystyka, metody wytwarzania.	5	
20) Suche wyroby cukiernicze, charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
21) Wyroby czekoladowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	5	
22) Lody, charakterystyka, metody wytwarzania.		

<b>Dział programowy</b>	<b>Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)</b>	<b>Liczba godz.</b>	<b>Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)</b>
Dział III Zasady planowania produkcji cukierniczej	23) Receptury ciastkarskie i cukiernicze w planowaniu produkcji cukierniczej.	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury</li> <li>opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	24) Zasady opracowywania schematów technologicznych w produkcji cukierniczej.	10	
	25) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej.	10	
	KPS - 2		<ul style="list-style-type: none"> <li>oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków</li> </ul>
Dział IV Zasady wytwarzania nowych wyrobów, dietetycznych i regionalnych	26) Zasady wytwarzania oraz schematy produkcji nowości w produkcji cukierniczej.	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	27) Zasady wytwarzania oraz schematy produkcji wyrobów dietetycznych i regionalnych.	4	
	KPS - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>Podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach</li> </ul>
Dział V	28) Istota i znaczenie oceny organoleptycznej oraz	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> </ul>

<b>Dział programowy</b>	<b>Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)</b>	<b>Liczba godz.</b>	<b>Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)</b>
Ocena organoleptyczna produkcji cukierniczej	interpretacja jej wyników w produkcji cukierniczej.		
Dział VI Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	29) Punkty kontrolne w procesie produkcji cukierniczej. 30) Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 31) Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	2 5 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji</li> </ul>
	KPS - 5		<ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>– analizuje własne kompetencje</li> <li>– podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika</li> </ul>

#### 4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

W realizacji przedmiotu Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. „Tajemnice produkcji czekolady”. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówienie obliczania zapotrzebowania na surowce do produkcji cukierniczej a następnie samodzielne ćwiczenia w obliczeniach. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwrium, ekspercka). w organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych  
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. w takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study, np. Na podstawie ilustracji nieudanych ciast należy wyciągnąć wnioski odnośnie błędów popełnionych przy ich wykonaniu. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. w uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. schematy technologiczne produkcji różnych wyrobów cukierniczych.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. Zadanie do wykonania przez słuchaczy „Dokonaj doboru surowców, materiałów pomocniczych oraz narzędzi i maszyn do wytworzenia rolady drożdżowej lukrowanej z filingiem makowym”.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

## Obudowa dydaktyczna

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wobec własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela oraz materiały z innych źródeł. w pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci Internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą także stanowić pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. w wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

## Wykaz literatury

### Bibliografia:

1. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. cz 1, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018

3. Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/technik technologii żywności, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2017
4. Szkoła cukiernictwa, D'Olivier Platon, Wydawnictwo Jedność, 2019

Netografia:

1. [Produkcja tortów i mazurków](#), (aktualne 30.09.2020)
2. [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
3. [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
4. [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)

## Warunki realizacji

W realizacji przedmiotu Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne, jak:

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.
- katalogi surowców i sprzętu do produkcji cukierniczej,
- zdjęcia i ilustracje obrazujące półprodukty i wyroby cukiernicze,
- filmy obrazujące sposoby wykonywania półproduktów i wyrobów cukierniczych.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w produkcyjnym zakładzie cukierniczym.

### 4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

W doborze metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika proponuje się uwzględnienie określonych niżej zasad. Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. w ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych  
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

## **4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne**

### **4.2.1. Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie i wykonywanie półproduktów cukierniczych z uwzględnieniem zasad dotyczących jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- planowanie i wykonywanie wyrobów cukierniczych z uwzględnieniem zasad dotyczących jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- planuje wykonanie zadania (KPS 2)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)
- współpracuje w zespole (KPS 7)

### **4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- planuje wykonanie zadania (KPS 2),
- wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek),
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4),
- wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych (ek),
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6),
- sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)
- współpracuje w zespole (KPS 7)
- wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew),
- stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),

#### 4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

**Tabela 7. Materiał nauczania**

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Planowanie produkcji cukierniczej	1) Ustalanie harmonogramu prac związanych z wytwarzaniem produkcji cukierniczej. 2) Obliczanie zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i sprzęt w produkcji cukierniczej.	5 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>
	KPS – 2		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ustala harmonogram wykonania zadań</li> <li>– realizuje zadanie zgodnie z planem</li> <li>– weryfikuje planowane działania</li> </ul>
Dział II Sporządzanie półproduktów cukierniczych	3) Sporządzanie kremów i musów. 4) Sporządzanie mas. 5) Sporządzanie pomad, polew, glazur, kuwertur. 6) Sporządzanie pozostałych półproduktów cukierniczych.	12 10 10 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą</li> <li>– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych</li> <li>– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</li> <li>– wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów</li> <li>– sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>
	KPS – 4		<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>



Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– analizuje przyczyny sytuacji stresujących</li> </ul>
Dział III Wytwarzanie wyrobów cukierniczych nietrwałych	7) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego.	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego</li> <li>– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie</li> <li>– wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>– wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>
	8) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego.	7	
	9) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego.	10	
	10) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego.	5	
	11) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.	10	
	12) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego.	7	
	13) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.	7	
	14) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego.	7	
	15) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego.	3	



Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godz.	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	16) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego. 17) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego. 18) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z mas. 19) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciast łączonych.	3  3  10  8	
	KPS - 6		– interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała
Dział IV Sporządzanie wyrobów cukierniczych trwałych i lodów	20) Sporządzanie wyrobów wschodnich. 21) Sporządzanie cukierków. 22) Sporządzanie suchych wyrobów cukierniczych. 23) Sporządzanie wyrobów czekoladowych. 24) Sporządzanie lodów.	3  3 6  6  6	– dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	KPS - 7		– realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole

<b>Dział programowy</b>	<b>Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)</b>	<b>Liczba godz.</b>	<b>Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)</b>
Dział V Wytwarzanie nowych wyrobów, dietetycznych i regionalnych	25) Wytwarzanie wyrobów dietetycznych.	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> <li>– wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur</li> </ul>
	26) Wytwarzanie wyrobów regionalnych.	3	
	27) Wytwarzanie nowych wyrobów cukierniczych.	3	
Dział VI Ocena organoleptyczna produkcji cukierniczej	28) Dokonywanie oceny organoleptycznej i interpretacja jej wyników podczas produkcji cukierniczej.	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego</li> <li>– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> <li>– koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej</li> </ul>
	29) Korygowanie niekorzystnych zmian powstałych podczas produkcji cukierniczej.	5	
Dział VII Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	30) Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji</li> </ul>
	31) Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej.	3	

#### 4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia

#### Propozycje metod nauczania

W realizacji przedmiotu Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np. Sporządzenie bułek drożdżowych z nadzieniem jagodowym metodą dwufazową itp. Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. w pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). w ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. w zawodzie cukiernik, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych. w tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz poczucie estetyki. w tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np. Zakres systemu GMP.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

## Obudowa dydaktyczna

Obudowę dydaktyczną programu kształcenia praktycznego powinny stanowić instrukcje dla realizacji zadań praktycznych, opisy procedur, które muszą być zachowane podczas realizacji zadań, instrukcje przygotowania maszyn i urządzeń do pracy, instrukcje monitorowania i kontrolowania realizacji zadania, listy kontrolne do stosowania zasad zapewnienia jakości wykonywanego zadania, czy materiały informacyjne dotyczące korzystania ze stanowiska szkoleniowego, utrzymania porządku i czystości na stanowisku, zachowania zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, zasad współpracy lub grupowej realizacji zadania, opisy projektów edukacyjnych, tekstów przewodnich, wzory i zestawy pokazowe. Dobrą formą może być gromadzenie materiałów edukacyjnych w postaci port folio przedmiotowego przez osoby uczące się. w kształceniu praktycznym pewne znaczenie będą miały dokumenty i formularze używane w wykonywaniu zadań przez pracodawców lub stanowiących wymaganie prawne. Obudowa dydaktyczna programu musi być zintegrowana z wyposażeniem niezbędnym do realizacji przedmiotu i stosowanymi metodami i formami pracy osób uczących się.

## Wykaz literatury

### Bibliografia:

1. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. cz 1, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
3. Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/technik technologii żywności, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2017
4. Szkoła cukiernictwa, D'Olivier Platon, Wydawnictwo Jedność, 2019

### Netografia:

1. [Produkcja tortów i mazurków](#), aktualne 30.09.2020)

2. [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
3. [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
4. [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)

## Warunki realizacji

W realizacji przedmiotu Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne, jak: fotografie, filmy i prezentacje dotyczące wytwarzania wyrobów cukierniczych, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. w pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Pracownia technologiczna wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń,
- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr elektroniczny, higrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy
- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych wyposażone w: piec cukierniczy, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy i rękawice ochronne żaroodporne
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

### 4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

W doborze metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika proponuje się uwzględnienie określonych niżej zasad. Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. w ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas każdego zajęcia praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.



## 5. Ewaluacja programu KUZ

**Tabela 8. Ewaluacja programu**

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</li> <li>– korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</li> <li>– wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)</li> <li>– wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)</li> <li>– sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)</li> <li>– przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</li> </ul>	Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie.	Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu.

## 6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

### 6.1. Wykaz literatury

#### Bibliografia:

1. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. cz 1, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
3. Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/technik technologii żywności, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2017
4. Szkoła cukiernictwa, D'Olivier Platon, Wydawnictwo Jedność, 2019

#### Netografia:

1. [Produkcja tortów i mazurków](#), aktualne 30.09.2020)
2. [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
3. [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
4. [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)

### 6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

#### Pracownia technologiczna wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych, przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.
- katalogi surowców i sprzętu do produkcji cukierniczej,
- zdjęcia i ilustracje obrazujące półprodukty i wyroby cukiernicze,
- filmy obrazujące sposoby wykonywania półproduktów i wyrobów cukierniczych.

#### Pracownia technologiczna wyposażona w:

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych  
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń,
- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr elektroniczny, higrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy
- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych wyposażone w: piec cukierniczy, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy i rękawice ochronne żaroodporne
- stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem i czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji cukierniczych,
- zamrażarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

## 7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Aby zaliczyć kurs należy zaliczyć każdy przedmiot ze szczegółowo opisanymi zasadami zaliczenia w poszczególnych przedmiotach. w ramach tego kursu należy zaliczyć 2 przedmioty:

1. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
2. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne.

## 8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

**Tabela 9. Tabela weryfikacji programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego**

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1.	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2.	Efekty kształcenia	T



Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
3.	Kryteria weryfikacji	T
4.	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

**Tabela 10. Tabela weryfikacji programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia**

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kremy i musy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>Masy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>Pomady, polewy, glazury, kuwertury, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>Pozostałe półprodukty cukiernicze, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta drożdżowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta parzone, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta kruche i półkruche, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta piernikowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta francuskie i półfrancuskie, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>Ciasta biszkoptowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> </ul>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ciasta biszkoptowo – tłuszczowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta bezowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta waflowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta zbijane, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta obgotowywane, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta z mas, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta łączone, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Wyroby wschodnie, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Cukierki, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Suche wyroby cukiernicze, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Wyroby czekoladowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Lody, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> </ul>
charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kremy i musy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>– Masy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>– Pomady, polewy, glazury, kuwertury, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>– Pozostałe półprodukty cukiernicze, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta drożdżowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta parzone, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> </ul>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ciasta kruche i półkruche, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta piernikowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta francuskie i półfrancuskie, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta biszkoptowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta biszkoptowo – tłuszczowe, charakterystyka, metody wytwarzania</li> <li>– Ciasta bezowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta wafłowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta zbijane, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta obgotowywane, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta z mas, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Ciasta łączone, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Wyroby wschodnie, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Cukierki, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Suche wyroby cukiernicze, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Wyroby czekoladowe, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> <li>– Lody, charakterystyka, metody wytwarzania.</li> </ul>
planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Receptury ciastkarskie i cukiernicze w planowaniu produkcji cukierniczej.</li> <li>– Zasady opracowywania schematów technologicznych w produkcji cukierniczej.</li> </ul>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej.</li> </ul>
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ustala harmonogram wykonania zadań</li> <li>– realizuje zadanie zgodnie z planem</li> <li>– weryfikuje planowane działania</li> </ul>	
korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Receptury ciastkarskie i cukiernicze w planowaniu produkcji cukierniczej.</li> <li>– Zasady opracowywania schematów technologicznych w produkcji cukierniczej.</li> <li>– Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej.</li> </ul>
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Znaczenie oraz schematy produkcji nowości w produkcji cukierniczej.</li> <li>– Znaczenie oraz schematy produkcji wyrobów dietetycznych i regionalnych.</li> </ul>
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>– podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach</li> </ul>	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Istota i znaczenie oceny organoleptycznej oraz interpretacja jej wyników w produkcji cukierniczej.</li> </ul>
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Punkty kontrolne w procesie produkcji cukierniczej.</li> <li>– Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> <li>– Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> </ul>
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>– analizuje własne kompetencje</li> <li>– podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika</li> </ul>	
wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą</li> <li>– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</li> <li>– wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Sporządzanie kremów i musów.</i></li> <li>– <i>Sporządzanie mas.</i></li> <li>– <i>Sporządzanie pomad, polew, glazur, kuwertur.</i></li> <li>– <i>Sporządzanie pozostałych półproduktów cukierniczych.</i></li> </ul>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych</li> <li>– sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>	
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem</li> <li>– analizuje przyczyny sytuacji stresujących</li> </ul>	
wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biskoptowego, biskoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego</li> <li>– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie</li> <li>– wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biskoptowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biskoptowo-tłuszczowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego.</i></li> </ul>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwale wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego.</i></li> <li><i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z mas.</i></li> <li><i>Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciast łączonych.</i></li> </ul>
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała</li> </ul>	
sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą</li> <li>przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców</li> <li>dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów</li> <li>wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Sporządzanie wyrobów wschodnich.</i></li> <li><i>Sporządzanie cukierków.</i></li> <li><i>Sporządzanie suchych wyrobów cukierniczych.</i></li> <li><i>Sporządzanie wyrobów czekoladowych.</i></li> <li><i>Sporządzanie lodów.</i></li> </ul>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– realizuje przydzielone zadania</li> <li>– uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole</li> </ul>	
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>– rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych</li> <li>– wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów dietetycznych.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie wyrobów regionalnych.</i></li> <li>– <i>Wytwarzanie nowych wyrobów cukierniczych.</i></li> </ul>
planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>– ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Ustalanie harmonogramu prac związanych z wytwarzaniem produkcji cukierniczej.</i></li> <li>– <i>Obliczanie zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i sprzęt w produkcji cukierniczej.</i></li> </ul>
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ustala harmonogram wykonania zadań</li> <li>– realizuje zadanie zgodnie z planem</li> <li>– weryfikuje planowane działania</li> </ul>	





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego</li> <li>– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</li> <li>– koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Dokonywanie oceny organoleptycznej i interpretacja jej wyników podczas produkcji cukierniczej.</i></li> <li>– <i>Korygowanie niekorzystnych zmian powstałych podczas produkcji cukierniczej.</i></li> </ul>

*Kursywą zaznaczono tematy w kształceniu praktycznym*