



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

(nazwa i symbol jednostki efektów kształcenia)

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

(nazwa i symbol kwalifikacji)

Wyodrębnionego w zawodzie:

cukiernik 751201

technik technologii żywności 314403

(nazwa i symbol cyfrowy zawodu)

Branża: spożywcza (SPC)

(nazwa i symbol branży)

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Cukiernictwo „Mastra” w Sieradzu

P.P.H.U „Dorotka” w Sieradzu

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr Mariola Piasta

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Agata Roter

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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	23
2.3 Plan kursu umiejętności zawodowych	25
3. Cele kształcenia KUZ	26
4. Programy poszczególnych zajęć	26
4.1 Program nauczania dla przedmiotu: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	26
4.1.1 Cele ogólne przedmiotu	26
4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu	27
4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	27
4.1.4 Procedury osiągania celów kształcenia	30
4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	32
4.2 Program nauczania dla przedmiotu: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	32
4.2.1 Cele ogólne przedmiotu	32
4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu	32
4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	33
4.2.4 Procedury osiągania celów kształcenia	35
4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	37
5. Ewaluacja programu KUZ	37
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	38
6.1 Wykaz literatury	38
6.2 Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	38
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	39
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	40

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.

Obserwacje rynku pokazują, że trendy w zakresie konsumpcji wyrobów cukierniczych mają tendencję wzrostową, co oznacza, że popyt na wyroby cukiernicze systematycznie rośnie. 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, wyposaża słuchacza w całe spektrum zarówno wiedzy teoretycznej jak i umiejętności praktycznych będących bazą kształcenia w zawodzie cukiernik. Oczywistym jest jednak fakt, że wyrób cukierniczy musi być udekorowany. Stąd też kurs umiejętności zawodowych SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych, wydaje się być obligatoryjnym uzupełnieniem w tworzeniu gotowego wyrobu cukierniczego.

Kurs umiejętności zawodowych SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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 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: dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 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 dekorator tortów, dekorator ciast, pomocnik cukiernika.

Struktura i forma kursu

Program KUZ SPC.01.6 Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych
- Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych umiejętności są częścią kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cele kierunkowe

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.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie cukiernik.

Absolwent KUZ SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych tj.:

- 1) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych
- 2) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- 3) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
- 4) wykonywania dekoracji cukierniczych

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji. Materiał ten zorganizowano w jednostkach efektów kształcenia odzwierciedlających 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.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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 liczba godzin dla kursu umiejętności zawodowych SPC.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych została określona w wymiarze – 150 godzin (forma dzienna i stacjonarna)

W kursie umiejętności zawodowych SPC.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych określono, ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych SPC.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	75
2.	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	75
3.	Razem godzin	150

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. 2,5 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 w zawodzie 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. 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:

- 1) dyplom zawodowy,
- 2) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- 3) świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- 4) świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- 5) świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
- 6) świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
- 7) certyfikat kwalifikacji zawodowej,
- 8) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
- 9) 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.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.01.6.Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.01.5. Sporządzanie półproduktów i 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

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	32	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne	X	
		2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne	X	
		3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych	X	
		4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	X	
2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	22	1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych	X	
		2) określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	X	
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do	4	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)		cukierniczych		
		2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania	X	
5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	2	1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	X	
		2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości	X	
		3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	X	
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	5	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych	X	
		2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	X	
7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	10	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji	X	
		3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji	X	
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	X	
		3) analizuje własne kompetencje	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika	X	
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	5	4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego		X
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	5	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych		X
		2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania		X
4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	50	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem		X
		2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych		X
		3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych		X
		4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem		X
2) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS - 2)		2) ustala harmonogram wykonania zadania		X
		3) realizuje zadanie zgodnie z planem		X
		4) weryfikuje planowane działania		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
7) współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)		2) realizuje przydzielone zadania		X
		3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole		X
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	10	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych		X
		2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych		X
		3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze		X
		4) wykonuje ekspozycje cukiernicze		X
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)		1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem		X
		2) analizuje przyczyny sytuacji stresujących		X
7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	5	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		X
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		X
		3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia: SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	150			

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

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	E

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	E
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne 2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne 3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych 4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	32	Miesiąc I
	2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego		22	

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	E
	3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania		4	
	5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości 3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych		2	

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	E
	6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych		5	Miesiąc II
	7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		10	
		3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji			

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	E
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) analizuje własne kompetencje 4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika			
	1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	5	
	3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania		5	

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	E
	4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych 4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem		50	Miesiąc II i III
	2) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	2) ustala harmonogram wykonania zadania 3) realizuje zdanie zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania			
	7) współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	2) realizuje przydzielone zadania 3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole			
	6) wykonuje prace	1) dobiera rodzaj opakowania		10	Miesiąc III

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	E
	związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze 4) wykonuje ekspozycje cukiernicze			
	4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 2) 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	E
	7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji		5	

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
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	32		1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne 2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne 3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych 4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	22		2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	4		3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
	2		5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości 3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
	5		6) wykonuje prace związane	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów

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
			z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
	10		7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS - 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) analizuje własne kompetencje 4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne		5	1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
		5	3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
		50	4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych 4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów

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
				dekoracji wyrobów cukierniczych
			2) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	2) ustala harmonogram wykonania zadania 3) realizuje zdanie zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			7) współpracuje w zespole(ep) KPS – 7)	2) realizuje przydzielone zadania 3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
		10	6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze 4) wykonuje ekspozycje cukiernicze
			4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 2) analizuje przyczyny sytuacji stresujących
		5	7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji

2.3 Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	75	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	75	Zajęcia muszą być organizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	150	

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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- Dekorowania wyrobów cukierniczych,
- Konfekcjonowania i dystrybucji 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: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- projektuje dekoracje cukiernicze oraz dobiera surowce i urządzenia niezbędne do ich wykonania,
- dobiera sposób i środki niezbędne do konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych,
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności (KPS 5)

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)
- określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew),
- dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek),
- dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew),
- wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek),
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności (KPS 5)

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 6. 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 Zasady tworzenia dekoracji cukierniczych	1) Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych	10	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne
	2) Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych	3	2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne
	3) Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji	3	3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych
			4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
			1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych
			2) określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego

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)
	<p>cukierniczych</p> <p>4) Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>5) Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>6) Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>7) Style i techniki wykonywania dekoracji cukierniczych</p> <p>8) Zasady tworzenia projektów dekoracji cukierniczych</p> <p>9) Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w dekoracji wyrobów cukierniczych</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>4</p>	<p>1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych</p> <p>2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania</p>

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 Zasady konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	10) Sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	2	1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości 3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
	11) Rodzaje urządzeń oraz opakowań stosowanych do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych i ich oznakowanie	2	
	12) Zasady tworzenia ekspozycji cukierniczych	3	
Dział III Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	13) Punkty kontrolne w procesie dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	2	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
	14) Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	3	
	15) Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	5	
	KPS – 5		
			2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) analizuje własne kompetencje 4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

W realizacji przedmiotu Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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. Temperowanie czekolady – szybko i łatwo. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. Naprzemienne sekwencje: omawianie elementu kompozycji i jego przeciwieństwo, omówienie kolejnego elementu i przeciwieństwo, itd. 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, akwarium, ekspercka). w organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy 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 przedstawionych fotografii źle zatemperowanej czekolady zestawić popełniane błędy i możliwość ich korekty. 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. Dobierz elementy dekoracji cukierniczych do kompozycji statycznej i dynamicznej.

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. Zaplanuj surowce oraz przyrządy do sporządzenia masy cukrowej w kolorze zielonym. Opracuj schemat prac masy.

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. Podstawy dekorowania ciast, Brown Rachel, Wydawnictwo KDC, 2009
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
3. Wielka kolekcja dekorowania ciast, Dunn Alan, Wydawnictwo Promise, 2019
4. Inspirujące kolory w dekoracjach cukierniczych, Smith Linda, Wydawnictwo Promise, 2016
5. Sztuka dekoracji cukierniczej, Squires Kitchen International School, Wydawnictwo Promise, 2015

Netografia:

1. [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
2. [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
3. [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
4. [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

Warunki realizacji

W realizacji przedmiotu Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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.
- projekty dekoracji cukierniczych,
- foldery i katalogi z surowcami dekoracyjnymi oraz z urządzeniami i przyrządami do wykonywania dekoracji cukierniczych,
- zdjęcia i ilustracje dekoracji cukierniczych,
- filmy i prezentacje dekoracji cukierniczych oraz sposobów ich wykonania.

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 okresowych 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 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: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych z zachowaniem dbałości o procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- konfekcjonowanie oraz dystrybucja wyrobów cukierniczych z zachowaniem dbałości o procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- planuje wykonanie zadania (KPS 2),
- współpracuje w zespole (KPS 7),
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4).

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew),

- dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek),
- wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek),
- planuje wykonanie zadania (KPS 2),
- współpracuje w zespole (KPS 7),
- wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek),
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (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 Wykonywanie dekoracji cukierniczych	1) Tworzenie projektu dekoracji wyrobu cukierniczego.	5	4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	2) Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem.	5	
	3) Sporządzanie tworzyw dekoracyjnych.	10	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania)
	4) Tworzenie elementów dekoracji cukierniczych z czekolady i mas.	10	
	5) Dekorowanie tortów.	6	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych 4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych
	6) Dekorowanie mazurków.	8	
	7) Dekorowanie drobnych wyrobów cukierniczych.	6	

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)
	8) Dekorowanie pozostałych wyrobów cukierniczych.		
	KPS - 2		2) ustala harmonogram wykonania zadania 3) realizuje zdanie zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
	KPS - 7		2) realizuje przydzielone zadania 3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
Dział II Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	9) Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych, znakowanie ich opakowań.	5	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze 4) wykonuje ekspozycje cukiernicze
	10) Wykonywanie ekspozycji cukierniczych.	5	
	KPS - 4		1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 2) analizuje przyczyny sytuacji stresujących
Dział III Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	11) Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa. zdrowotnego żywności	3	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
	12) Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa	2	3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego

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)
	zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej.		żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

W realizacji przedmiotu Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja 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 instruktarsza, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np. Na podstawie przygotowanego materiału wykonać listki z czekolady. 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. Np. algorytm dotyczący sposobu sporządzania marcepanu.

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 „Schemat GHP”

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 do 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 czystości i porządku 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 portfolio 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. Podstawy dekorowania ciast, Brown Rachel, Wydawnictwo KDC, 2009
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
3. Wielka kolekcja dekorowania ciast, Dunn Alan, Wydawnictwo Promise, 2019
4. Inspirujące kolory w dekoracjach cukierniczych, Smith Linda, Wydawnictwo Promise, 2016
5. Sztuka dekoracji cukierniczej, Squires Kitchen International School, Wydawnictwo Promise, 2015

Netografia:

1. [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
2. [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
3. [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
4. [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

Warunki realizacji

W realizacji przedmiotu Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne, jak: fotografie dekoracji cukierniczych, projekty dekoracji cukierniczych, filmy i prezentacje dekoracji cukierniczych oraz sposobów ich wykonania, 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 zajęć praktycznych wyposażona w:

- 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, szybkoschładzarkę, mikrofalę do rozpuszczania czekolady
- trzony kuchenne, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy

- Stanowiska wypieku elementów dekoracyjnych z ciasta 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 oraz czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji cukierniczych, jak: worki zdobnicze z tyłkami, zdobniki, wycinacze, aerograf, oblewarki do pomady.
- Stanowiska konfekcjonowania wyrobów cukierniczych wyposażone w niezbędne materiały oraz miejsce na wykonanie ekspozycji wyrobów cukierniczych.

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
– dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	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 diagnostyczny.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu.
– wykonuje dekoracje cukiernicze (ek)			
– wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)			

– przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1 Wykaz literatury

Bibliografia:

1. Podstawy dekorowania ciast, Brown Rachel, Wydawnictw KDC, 2009
2. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz 2, Magdalena Kaźmierczak, WSiP, 2018
3. Wielka kolekcja dekorowania ciast, Dunn Alan, Wydawnictwo Promise, 2019
4. Inspirujące kolory w dekoracjach cukierniczych, Smith Linda, Wydawnictwo Promise, 2016
5. Sztuka dekoracji cukierniczej, Squires Kitchen International School, Wydawnictwo Promise, 2015

Netografia:

1. [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
2. [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
3. [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
4. [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

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.
- projekty dekoracji cukierniczych
- foldery i katalogi z surowcami dekoracyjnymi oraz z urządzeniami i przyrządami do wykonywania dekoracji cukierniczych,
- zdjęcia i ilustracje dekoracji cukierniczych
- filmy i prezentacje dekoracji cukierniczych oraz sposobów ich wykonania

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

- 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, szybkoschładzarkę, mikrofalę do rozpuszczania czekolady
- trzony kuchenne, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy
- stanowiska wypieku elementów dekoracyjnych z ciasta 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 oraz czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji cukierniczych, jak: worki zdobnicze z tyłkami, zdobniki, wycinacze, aerograf, oblewarki do pomady.
- stanowiska konfekcjonowania wyrobów cukierniczych wyposażone w niezbędne materiały oraz miejsce na wykonanie ekspozycji wyrobów cukierniczych.
- 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
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)
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	1) klasyfikuje tworzywa dekoracyjne (kp) 2) rozpoznaje tworzywa dekoracyjne (kp) 3) wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych (kp) 4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego (kpp)	1) Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych 2) Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych 3) Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji cukierniczych 4) Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych 5) Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych 6) Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
		<p>w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>7) Style i techniki wykonywania dekoracji cukierniczych</p> <p>8) Zasady tworzenia projektów dekoracji cukierniczych</p>
2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<p>1) opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (kpp)</p> <p>2) określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego (kp)</p>	<p>1) Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>2) Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>3) Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>4) Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>5) Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p> <p>6) Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych w tworzeniu dekoracji cukierniczych</p>
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<p>1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych(kp)</p> <p>2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania (kpp)</p>	9) Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w dekoracji wyrobów cukierniczych
5) dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	<p>1) opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (kp)</p> <p>2) wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości (kpp)</p> <p>3) wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (kpp)</p>	10) Sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych (kp) 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (kp)	11) Rodzaje urządzeń oraz opakowań stosowanych do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych i ich oznakowanie 12) Zasady tworzenia ekspozycji cukierniczych
7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (kp) 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (kpp)	13) Punkty kontrolne w procesie dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych 14) Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 15) Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS – 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) analizuje własne kompetencje 4) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika	
1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	4) wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego (kpp)	1) <i>Tworzenie projektu dekoracji wyrobu cukierniczego</i>
3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	1) rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych(kp) 2) określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania (kpp)	2) <i>Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem</i>
4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	1) przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem (kp)	2) <i>Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem</i> 3) <i>Sporządzanie tworzyw dekoracyjnych</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	2) opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych (kp) 3) dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych (kpp) 4) stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem (kpp)	4) <i>Tworzenie elementów dekoracji cukierniczych z czekolady i mas</i> 5) <i>Dekorowanie tortów</i> 6) <i>Dekorowanie mazurków</i> 7) <i>Dekorowanie drobnych wyrobów cukierniczych</i> 8) <i>Dekorowanie pozostałych wyrobów cukierniczych</i>
2) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	2) ustala harmonogram wykonania zadania 3) realizuje zdanie zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania	
7) współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	2) realizuje przydzielone zadania 3) uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole	
6) wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	1) dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych (kp) 2) dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (kp) 3) konfekcjonuje wyroby cukiernicze (kpp) 4) wykonuje ekspozycje cukiernicze (kpp)	9) <i>Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych, znakowanie ich opakowań</i> 10) <i>Wykonywanie ekspozycji cukierniczych</i>
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	1) charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 2) analizuje przyczyny sytuacji stresujących	
7) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (kpp) 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania	11) <i>Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</i> 12) <i>Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	i dystrybucji (kp) 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (kpp) 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (kp)	

Kursywą zaznaczono tematy w kształceniu praktycznym