



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

(nazwa i symbol jednostki efektów kształcenia)

SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

(nazwa i symbol kwalifikacji)

Wyodrębnionego w zawodzie:

piekarz 751204

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

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe w Sieradzu

Piekarnia GOCEK s.c. w Sieradzu

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Agata Roter

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

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	34
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych	43
3. Cele kształcenia KUZ	43
4. Programy poszczególnych zajęć	44
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	44
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	44
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	44
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	45
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	50
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	53
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne	53
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	53
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	54
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	55
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	58
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	61
5. Ewaluacja programu KUZ	62
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	62
6.1. Wykaz literatury	62

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	63
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	64
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	64

1. Wprowadzenie

Kurs umiejętności zawodowych to forma edukacji dorosłych, która może wspierać szkolnictwo branżowe. Kursy te mogą być realizowane w systemie kształcenia pozaszkolnego. W celu przyspieszenia przygotowania uczestnika do podjęcia pracy na określonym stanowisku mogą być realizowane dość intensywnie. Uczestnicy mogą sami być inicjatorami uczestnictwa w kursie umiejętności zawodowych lub mogą być skierowani przez pracodawcę.

Kurs umiejętności zawodowych SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży spożywczej. Słuchacze kursu poznają główne zadania zawodowe piekarzy, do których należą: organizowanie i realizowanie procesu produkcji ciast zgodnie z recepturą, dobieranie i ocena jakościowa surowców, przygotowanie surowców do produkcji, ocena jakości sporządzanych półproduktów i ciast, obsługiwane maszyn i urządzeń służących do przygotowania surowców i wytwarzania ciast. Obowiązkiem piekarza - ciastowego jest przestrzeganie procedur stanowiskowych GHP i HACCP. Każdy piekarz powinien cechować się precyzją, umiejętnością organizacji pracy własnej, komunikatywnością i sprawnością manualną. Po ukończeniu KUZ Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie absolwenci nabędą wiedzę i umiejętności do wykonywania kluczowych zadań zawodowych związanych z produkcją ciast na wyroby piekarskie.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych.

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie piekarz. Aby uzyskać pełne przygotowanie do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich czyli:

- KUZ - SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego
- KUZ - SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych
- KUZ - SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta
- KUZ - SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek
- KUZ - SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w piekarniach i ciastkarniach. Na takich stanowiskach pracy jak piekarz ciastowy, piekarz stołowy, pomoc piekarza.

Struktura i forma kursu

Program KUZ SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu.

Są to:

- Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie
- Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – 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.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie umiejętności są częścią kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich, 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 piekarniach i ciastkarniach, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania KUZ SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie piekarz.

Absolwent KUZ SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich, tj.:

- 1) magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- 2) przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich
- 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie
- 4) przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa
- 5) ekspedycji gotowych wyrobów

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 piekarz, w kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie. Dla tej jednostki opracowano program kursu. Do wymienionej jednostki wskazano minimalną ilość 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.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie 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.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie została określona w wymiarze – 300 godzin (forma dzienna i stacjonarna)

W kursie umiejętności zawodowych SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	150
2.	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie - zajęcia praktyczne	150
3.	Razem godzin	300

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. 5 miesięcy. Dla takiej formy w tabeli 3 Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom 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 piekarz 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:

- 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.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie 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.03. Produkcja wyrobów piekarskich. Z KUZ SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie związanych jest 5 kursów umiejętności zawodowych. Są to:

- KUZ - SPC.03.2. Podstawy przemysłu spożywczego
- KUZ - SPC.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych
- KUZ - SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta

- KUZ - SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek
- KUZ - SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich 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 piekarz po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich 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	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	8	1) klasyfikuje wyroby piekarskie	X	
		2) charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich	X	
		3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego	X	
		4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich	X	
		5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych	X	
2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	2	1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich	X	
3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do	15	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego,	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)		żytniego i mieszanego		
		2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane	X	
		3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa	X	
		4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa	X	
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	X	
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	15	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego	X	
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta	X	
5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	15	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary	X	
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	15	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe	X	
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne	X	
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	10	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze	X	
		2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie	X	
		5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	X	
7) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)	45	1) opisuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie zgodnie z dokumentacją technologiczną	X	
		2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		3) rozpoznaje procesy fermentacyjne zachodzące w ciastach piekarskich	X	
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)		1) podaje przykłady rozwiązań problemu		
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	5	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich	X	
		2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji	X	
		5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną	X	
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie:	10	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze	X	
c) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną		2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie	X	
d) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny		5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	X	

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
pracy (ek)				
12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba	X	
		2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej	X	
		3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	X	
13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	5	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich	X	
		3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich	X	
		4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich	X	
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)		3) korzysta z innych rozwiązań	X	
1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	2	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa psennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich		X
		5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych		X
2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	3	2) korzysta z receptur w celu wyprodukowania nowych rodzajów wyrobów piekarskich		X
3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	10	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszenne, żytnie i mieszane		X
		2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane		X
		3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa		X
		4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa		X
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną	10	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze		X
		2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie		X
		3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)		4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie		X
		5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		X
8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)		1) dzieli się zadaniami		X
13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	5	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie produkcji ciast piekarskich		X
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich		X
		3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich		X
		4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich		X
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	10	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego		X
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18–25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru		X
5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	10	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary		X
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne		X
		3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wykorzystanie mąki po specjalnym czyszczeniu ziarna, mąki ze zbóż niechlebowych		X
6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	10	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe		X
		2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wzbogacanie w preparaty witaminowe, stosowanie mąki owsianej i kukurydzianej		X
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek)	60	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych		X
		2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszenne metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami)		X
2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)		1) ustala harmonogram wykonania zadań		X
9) sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek)	20	1) stosuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne		X
		2) wykonuje czynności związane z wytwarzaniem ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. długie prowadzenie ciast bez dodatku drożdży		X
2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)		3) 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	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	5	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich		X
		2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji		X
		3) porównuje wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną		X
		4) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji		X
		5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną		X
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)		4) przewiduje konsekwencje swoich działań i działań innych członków zespołu		X
12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba		X
		2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej		X
		3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		X

Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	300			

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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	1) klasyfikuje wyroby piekarskie 2) charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich 3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	8	1 miesiąc

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
		piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych			
	2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich		2	1 miesiąc
	3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa		15	1 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			
	4) przygotowuje surowce,	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do		15	1 miesiąc

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
	dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta			
	5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne		15	1 miesiąc
	6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne		15	1-2 miesiąc

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
	11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		10	2 miesiąc

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
	7) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)	1) opisuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta 3) rozpoznaje procesy fermentacyjne zachodzące w ciastach piekarskich		45	2-3 miesiąc
	3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	1) podaje przykłady rozwiązań problemu			
	10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną		5	3 miesiąc
	11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie:	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do		10	3 miesiąc

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
	a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy			
	12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej		5	3 miesiąc

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
		3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy			
	13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich		5	3 miesiąc
	3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	3) korzysta z innych rozwiązań			
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych,	Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne	2	3 miesiąc

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
		żytnich i mieszanych			
	2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	2) korzysta z receptur w celu wyprodukowania nowych rodzajów wyrobów piekarskich		3	3 miesiąc
	3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa		10	3 miesiąc
	11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie		10	3 miesiąc

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
	<p>maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną</p> <p>b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)</p>	<p>3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie</p> <p>4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie</p> <p>5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p>			
	8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	1) dzieli się zadaniami			
	13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast	<p>1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie produkcji ciast piekarskich</p> <p>2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich</p>		5	3 miesiąc

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
	piekarskich (ew)	3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich			
	4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18–25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru		10	4 miesiąc
	5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo		10	4 miesiąc

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
	produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	<p>specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary</p> <p>2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne</p> <p>3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wykorzystanie mąki po specjalnym czyszczeniu ziarna, mąki ze zbóż niechlebowych</p>			
	6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	<p>1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe</p> <p>2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne</p> <p>3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów</p>		10	4 miesiąc

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
		pomocniczych do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wzbogacanie w preparaty witaminowe, stosowanie mąki owsianej i kukurydzianej			
	8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczyznach i innymi metodami)		60	4-5 miesiąc
	2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	1) ustala harmonogram wykonania zadań			
	9) sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne 2) wykonuje czynności związane z wytwarzaniem ciast na wyroby piekarskie specjalne		20	5 miesiąc

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
		i dietetyczne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. długie prowadzenie ciast bez dodatku drożdży			
	2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	3) weryfikuje planowane działania			
	10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 3) porównuje wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną 4) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną		5	5 miesiąc
	4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	4) przewiduje konsekwencje swoich działań i działań innych członków zespołu			
	12) określa zastosowanie linii produkcyjnych	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek,		5	5 miesiąc

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
	w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy			

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
Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	8		1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	1) klasyfikuje wyroby piekarskie 2) charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich 3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich



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) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych
	2		2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich
	15		3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszenne, żytnie i mieszane 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	1. wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	15		4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszenne, żytnie i mieszane (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszenne, żytnie i mieszane 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta
	15		5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do



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
				żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne
	15		6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne
	10		11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	45		7) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)	1) opisuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta



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
				3) rozpoznaje procesy fermentacyjne zachodzące w ciastach piekarskich
			3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	1) podaje przykłady rozwiązań problemu
	5		10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną
	10		11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy



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
			bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	
	5		12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	5		13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich
			3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	3) korzysta z innych rozwiązań
Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne		2	1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych
		3	2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów	2) korzysta z receptur w celu wyprodukowania nowych rodzajów wyrobów piekarskich



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
			wyrobów piekarskich (ew)	
		10	3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszenne, żytnie i mieszane 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa
		10	11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
			8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-	1) dzieli się zadaniami



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
			8)	
		5	13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie produkcji ciast piekarskich 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich
		10	4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18–25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru
		10	5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne



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
				3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wykorzystanie mąki po specjalnym czyszczeniu ziarna, mąki ze zbóż niechlebowych
		10	6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wzbogacanie w preparaty witaminowe, stosowanie mąki owsianej i kukurydzianej
		60	8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami)



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
			2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	1) ustala harmonogram wykonania zadań
		20	9) sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne 2) wykonuje czynności związane z wytwarzaniem ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. długie prowadzenie ciast bez dodatku drożdży
			2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	3) weryfikuje planowane działania
		5	10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 3) porównuje wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną 4) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną
			4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	4) przewiduje konsekwencje swoich działań i działań innych członków zespołu

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	12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	150	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie - zajęcia praktyczne	150	Zajęcia praktyczne realizowane w kontakcie bezpośrednim
Łączna liczba godzin zajęć	300	
<i>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.</i>		

3. Cele kształcenia KUZ

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

- przygotowania surowców,
- sporządzania półproduktów piekarskich.

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: Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zapoznanie z zasadami obliczania zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
- poznanie metod przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
- rozróżnienie metod sporządzania ciast na wyroby piekarskie
- poznanie zasad oceniania półproduktów i ciast na wyroby piekarskie
- poznanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
- poznanie linii produkcyjnych do produkcji wyrobów piekarskich
- poznanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)
- wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)
- oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)

- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)
- stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie:
 - a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną
 - b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)

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 godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Charakterystyka wyrobów piekarskich	1) Podział wyrobów piekarskich i ciastkarskich.	1	1) klasyfikuje wyroby piekarskie
	2) Charakterystyka pieczywa żytniego (ciemne i jasne).	1	2) charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich
	3) Charakterystyka pieczywa pszennego	1	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	<p>(ciemne, jasne zwykłe, jasne wyborowe, półcukiernicze, dietetyczne).</p> <p>4) Charakterystyka pieczywa mieszanego (jasne, ciemne, dietetyczne).</p> <p>5) Charakterystyka pieczywa specjalnego.</p> <p>6) Charakterystyka pieczywa dietetycznego.</p> <p>7) Schematy sporządzania wyrobów piekarskich.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich</p> <p>5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych</p>
	8) Procedury wprowadzania do produkcji nowych wyrobów piekarskich.	2	1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich
Dział II Receptury piekarskie	1) Charakterystyka receptur na ciasta do wyrobów piekarskich.	1	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszenne, żytnie i mieszane
	2) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i dodatki do żywności na wyroby piekarskie na podstawie receptur.	5	2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane
	3) Zasady obliczania zapotrzebowania na materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji.	1	3) oblicza wydajności rozczywu, kwasu, ciasta i pieczywa
	4) Zasady obliczania wydajności składników ciasta, ciasta i pieczywa na podstawie receptur.	5	4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa
	5) Zasady obliczania wydajności pieczywa.	3	
	(KPS-5)		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
Dział III Zasady przygotowania surowców i dodatków do żywności do wytwarzania ciast piekarskich	1) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych.	3	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszenne, żytnie i mieszane
	2) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych.	1	2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	3) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych.	1	
	4) Zasady przygotowania surowców w procesie produkcji ciast pszennych, żytnich i mieszanych.	7	
	5) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych.	3	
	6) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne.	2	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne
	7) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne.	2	
	8) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne.	1	
	9) Zasady przygotowania surowców do produkcji ciasta na pieczywo specjalne	7	
	10) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji ciast na pieczywo specjalne.	3	
	11) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne.	2	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne
	12) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne.	2	

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	13) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 14) Zasady przygotowania surowców do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 15) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji ciast na pieczywo dietetyczne.	1 7 3	
Dział IV Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców do wytwarzania ciast piekarskich	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do przygotowania surowców (przesiewacze, dozowniki, mieszacze, itp). 2) Charakterystyka instrukcji obsługi i dokumentacji technicznej DTR podczas użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców. 3) Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn i urządzeń.	7 1 2	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
Dział V Metody wytwarzania ciast na wyroby piekarskie.	1) Technologia sporządzania ciast pszennych metodą bezpośrednią. 2) Technologia sporządzania ciast pszennych metodą dwufazową. 3) Technologia sporządzania ciast półcukierniczych i ciast na wyroby ciastkarskie nietrwałe. 4) Technologia sporządzania ciast żytnich metodą wielofazową. 5) Technologia sporządzania ciast żytnich metodą krótką. 6) Technologia sporządzania ciast	5 5 5 10 5 5	1) opisuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta 3) rozpoznaje procesy fermentacyjne zachodzące w ciastach piekarskich

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	mieszanych.		
	7) Technologia sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne.	5	
	8) Technologia sporządzania ciast na wyroby piekarskie dietetyczne.	5	
	(KPS-3)		1) podaje przykłady rozwiązań problemu
	9) Zasady oceny organoleptycznej półproduktów i ciast piekarskich.	3	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich
	10) Znaczenie oceny organoleptycznej podczas wytwarzania ciast piekarskich.	2	2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną
Dział VI Maszyny i urządzenia do wytwarzania ciast piekarskich	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do sporządzania ciast na wyroby piekarskie (miesiarki, ugniatarki, ubijaczki, komory fermentacyjne, dzieże, wywrotnice do dzież,).	7	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszkarki, ubijarki, taborety grzewcze
	2) Charakterystyka instrukcji obsługi i dokumentacji technicznej DTR podczas użytkowania maszyn i urządzeń do sporządzania ciast piekarskich.	1	2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie
	3) Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn i urządzeń.	2	5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
Dział VII Linie do produkcji wyrobów piekarskich.	1) Charakterystyka linii do produkcji wyrobów piekarskich.	2	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba
	2) Charakterystyka urządzeń w linii do produkcji wyrobów piekarskich.	2	2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej
	3) Zasady utrzymania higieny linii do produkcji wyrobów piekarskich.	1	3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział VIII Procedury HACCP podczas wytwarzania ciast piekarskich.	1) Rodzaje zagrożeń podczas wytwarzania ciast piekarskich.	1	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich
	2) Zasady ustalania CCP i działań korygujących.	2	
	3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych HACCP i GHP podczas przygotowania surowców i wytwarzania ciast piekarskich.	2	
	(KPS-3)		3) korzysta z innych rozwiązań

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie 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. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówić podstawowe surowce w produkcji ciast piekarskich; wymienić i scharakteryzować metody sporządzania ciast piekarskich; na podstawie filmu instruktażowego opisać technologie sporządzania ciast pszennych; itp. 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 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, omówić proces sporządzania ciast żytnich metodą wielofazową i krótką, omówić urządzenia do produkcji ciast piekarskich, itp. 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. podział metod sporządzania ciast piekarskich.

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. opracowanie prezentacji nt. metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych; charakterystyka linii do produkcji wyrobów piekarskich.

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 wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub 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 stanowić również 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) Z. Ambroziak Piekarstwo i ciastkarstwo, część 1, 2, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa. 1998
- 2) P.Dominik, K.Przybylska-Dominik, Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016
- 3) E. Giemza, Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja t.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016
- 4) A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. część 2. Podstawy technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej, WSiP 2017
- 5) H. Gąsiorowski., Charakterystyka rodzajowa i niektóre aspekty żywieniowe pieczywa, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, 2, 2004

Netografia

- 6) [Produkcja piekarska, metody prowadzenia ciast pszennych](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 7) [Produkcja piekarska, prowadzenie ciast mieszanych](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 8) [Produkcja piekarska](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 9) [Produkcja chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 10) [Teoretyczne podstawy tworzenia ciasta](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 11) [Klasyfikacja pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 12) [Linia do produkcji chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 13) [Linie do produkcji bułek, hamburgerów, rogalii](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 14) [Wytwarzanie specjalnych wyrobów piekarskich](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 15) [Pieczywo specjalne](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 16) [Pieczywo na zakwasie i inne receptury](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 17) [Oferta maszyn piekarskich i cukierniczych](#) (aktualne na 20.09.2020)
- 18) [Prowadzenie ciasta żytniego na wybrane gatunki pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie zgodnie z PPKZ w zawodzie piekarz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, katalog maszyn urządzeń, filmy instruktażowe na temat wytwarzania ciast piekarskich, fotografie, katalogi środków chemicznych do mycia, dezynfekcji i konserwacji maszyn i urządzeń, receptury ciast piekarskich, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe GHP, GMP, HACCP. W pracowni powinny się znaleźć: stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube.), tablica interaktywna, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

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,

- materiały i pomoce dydaktyczne: instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn, katalogi urządzeń, literaturę branżową.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w piekarniach i ciastkarniach.

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie)
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- wartkie, a jednocześnie dopasowane do możliwości i indywidualnych predyspozycji uczących się
- skuteczne komunikowanie, formułowanie jasnych zasad pracy.

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 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: Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- obliczanie zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
- przygotowanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
- sporządzanie ciast na wyroby piekarskie
- ocenianie półproduktów i ciast na wyroby piekarskie
- dobieranie i obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciast na wyroby piekarskie
- stosowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast na wyroby piekarskie
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)

- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)
- współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)
- wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)
- oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)
- stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie:
 - a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną
 - b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ek)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ek)
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ek)
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)
- sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)

- określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)

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 godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Rozpoznawanie wyrobów piekarskich	1) Rozpoznawanie wyrobów piekarskich. 2) Analiza wybranych schematów technologicznych produkcji wybranych wyrobów piekarskich.	1 1	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych
Dział II Zastosowanie receptur piekarskich	1) Opracowanie nowej receptury na wyroby piekarskie.	3	2) korzysta z receptur w celu wyprodukowania nowych rodzajów wyrobów piekarskich
	2) Obliczanie zapotrzebowania na surowce i dodatki do żywności na wyroby piekarskie na podstawie planowanej produkcji.	5	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa
	3) Obliczanie zapotrzebowania na materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji.	1	
	4) Obliczanie wydajności półproduktów i ciasta.	2	
	5) Obliczanie wydajności pieczywa.	2	
Dział III Obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i wytwarzania ciast piekarskich	1) Obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców zgodnie z instrukcjami obsługi.	4	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie
	2) Obsługiwanie maszyn i urządzeń do wytwarzania ciast zgodnie z instrukcjami obsługi.	4	
	3) Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn	2	

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	i urządzeń.		4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	(KPS-8)		1) dzieli się zadaniami
Dział IV Zastosowanie procedur HACCP podczas wytwarzania ciast piekarskich	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania surowców i dodatków do żywności podczas wytwarzania ciast. 2) Stosowanie instrukcji i procedur stanowiskowych HACCP podczas przygotowania surowców i wytwarzania ciast piekarskich.	2 3	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie produkcji ciast piekarskich 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich
Dział V Przygotowanie surowców i dodatków do żywności do wytwarzania ciast piekarskich.	1) Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) Przygotowanie surowców do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych. 3) Przygotowanie dodatków do żywności do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych. 4) Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych.	1 5 3 1	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszenno-żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18–25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru
	5) Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast na pieczywo specjalne. 6) Przygotowanie surowców do wytwarzania	1 5	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	ciast na pieczywo specjalne.		
	7) Przygotowanie dodatków do żywności do wytwarzania ciast na pieczywo specjalne.	3	2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne
	8) Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytworzenia ciast na pieczywo specjalne.	1	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wykorzystanie mąki po specjalnym czyszczeniu ziarna, mąki ze zbóż niechlebowych
	9) Dobieranie surowców i dodatków do żywności do wytwarzania ciast na pieczywo dietetyczne	1	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe
	10) Przygotowanie surowców do wytwarzania ciast na pieczywo dietetyczne.	5	2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne
	11) Przygotowanie dodatków do żywności do wytworzenia ciast na pieczywo dietetyczne.	3	3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wzbogacanie w preparaty witaminowe, stosowanie mąki owsianej i kukurydzianej
Dział VI Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie	12) Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytworzenia ciast na pieczywo dietetyczne.	1	
	1) Sporządzanie ciast pszennych metodą bezpośrednią.	10	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych
	2) Sporządzanie ciast pszennych metodą dwufazową.	10	2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszenne metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego (prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami)
	3) Sporządzanie ciast półcukierniczych.	5	
	4) Sporządzanie ciast na wyroby ciastkarskie nietrwałe.	5	
	5) Sporządzanie ciast żytnich metodą wielofazową.	10	
	6) Sporządzanie ciast żytnich metodą krótką.	10	
	7) Sporządzanie ciast mieszanych.	10	
	(KPS-2)		1) ustala harmonogram wykonania zadań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	8) Sporządzanie ciast na wyroby piekarskie specjalne.	10	1) stosuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne
	9) Sporządzanie ciast na wyroby piekarskie dietetyczne.	10	2) wykonuje czynności związane z wytwarzaniem ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. długie prowadzenie ciast bez dodatku drożdży
	(KPS-2)		3) weryfikuje planowane działania
	10) Ocena organoleptyczna półproduktów i ciast piekarskich.	5	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 3) porównuje wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną 4) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną
	(KPS-4)		4) przewiduje konsekwencje swoich działań i działań innych członków zespołu
Dział VII Zastosowanie linii produkcyjnych do wyrobów piekarskich.	1) Analizowanie linii produkcyjnych wyrobów piekarskich.	5	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najbardziej odpowiednie 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. z zastosowaniem tekstu przewodniego: wykonać ocenę organoleptyczną wybranych surowców i półproduktów piekarskich; wykonać podmlodę w produkcji ciasta pszennego i mieszanego; oraz zastosować metodę projektów- wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne, 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 piekarz, 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 piekarni i ciastkarni, oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np. zasady higieny podczas oceny organoleptycznej, zasady higieny urządzeń do produkcji ciast piekarskich, itp.

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. Z. Ambroziak Piekarstwo i ciastkarstwo, część 1, 2, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa. 1998
2. P.Dominik, K.Przybylska-Dominik, Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016
3. E. Giemza, Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja t.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016

4. A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. część 2. Podstawy technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej, WSiP 2017
5. H. Gąsiorowski., Charakterystyka rodzajowa i niektóre aspekty żywieniowe pieczywa, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, 2, 2004

Netografia

6. [Produkcja piekarska, metody prowadzenia ciast pszennych](#) (aktualne na 20.09.2020)
7. [Produkcja piekarska, prowadzenie ciast mieszanych](#) (aktualne na 20.09.2020)
8. [Produkcja piekarska](#) (aktualne na 20.09.2020)
9. [Produkcja chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
10. [Teoretyczne podstawy tworzenia ciasta](#) (aktualne na 20.09.2020)
11. [Klasyfikacja pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)
12. [Linia do produkcji chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
13. [Linie do produkcji bułek, hamburgerów, rogali](#) (aktualne na 20.09.2020)
14. [Wytwarzanie specjalnych wyrobów piekarskich](#) (aktualne na 20.09.2020)
15. [Pieczywo specjalne](#) (aktualne na 20.09.2020)
16. [Pieczywo na zakwasie i inne receptury](#) (aktualne na 20.09.2020)
17. [Oferta maszyn piekarskich i cukierniczych](#) (aktualne na 20.09.2020)
18. [Prowadzenie ciasta żytniego na wybrane gatunki pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie – zajęcia praktyczne zgodnie z PPKZ w zawodzie piekarz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: pakiet ćwiczeń, literatura przedmiotu, filmy instruktażowe na temat wytwarzania ciast piekarskich z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, fotografie, katalog środków myjących, dezynfekujących i konserwujących maszyny i urządzenia, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe GHP, HACCP, receptury piekarskie, itp. W pracowni powinny znaleźć się: stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube,), tablica interaktywna, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić

przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

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,
- materiały i pomoce dydaktyczne: instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn, katalogi urządzeń, literaturę branżową.

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

- stanowiska magazynowania i składowania surowców piekarskich wyposażone w chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, termometr, psychrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i miesienia ciast wyposażone w: lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę lub mikser do miesienia ciast, zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr do ciasta, wagi, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w piekarniach i ciastkarniach.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w grupach, tak aby jedna osoba pracowała przy jednym stanowisku szkoleniowym.

Warto wskazać zajęcia praktyczne, które będą realizowane w szkolnej pracowni, które u pracodawców, a które podczas np. wyjazdów studyjnych.

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie)
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- wartkie, a jednocześnie dopasowane do możliwości i indywidualnych predyspozycji uczących się
- skuteczne komunikowanie, formułowanie jasnych zasad pracy

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 z zajęć 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 KUZ.

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"> – oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek) – dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek) – sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek) – sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek) – stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: <ul style="list-style-type: none"> a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (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.

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

1. Z. Ambroziak Piekarstwo i ciastkarstwo, część 1, 2, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa. 1998

2. P.Dominik, K.Przybylska-Dominik, Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016
3. E. Giemza, Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja t.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSiP 2016
4. A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. część 2. Podstawy technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej, WSiP 2017
5. H. Gąsiorowski., Charakterystyka rodzajowa i niektóre aspekty żywieniowe pieczywa, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, 2, 2004

Netografia

6. [Produkcja piekarska, metody prowadzenia ciast pszennych](#) (aktualne na 20.09.2020)
7. [Produkcja piekarska, prowadzenie ciast mieszanych](#) (aktualne na 20.09.2020)
8. [Produkcja piekarska](#) (aktualne na 20.09.2020)
9. [Produkcja chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
10. [Teoretyczne podstawy tworzenia ciasta](#) (aktualne na 20.09.2020)
11. [Klasyfikacja pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)
12. [Linia do produkcji chleba](#) (aktualne na 20.09.2020)
13. [Linie do produkcji bułek, hamburgerów, rogali](#) (aktualne na 20.09.2020)
14. [Wytwarzanie specjalnych wyrobów piekarskich](#) (aktualne na 20.09.2020)
15. [Pieczywo specjalne](#) (aktualne na 20.09.2020)
16. [Pieczywo na zakwasie i inne receptury](#) (aktualne na 20.09.2020)
17. [Oferta maszyn piekarskich i cukierniczych](#) (aktualne na 20.09.2020)
18. [Prowadzenie ciasta żytniego na wybrane gatunki pieczywa](#) (aktualne na 20.09.2020)

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,
- materiały i pomoce dydaktyczne: instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn, katalogi urządzeń, literaturę branżową.

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

- stanowiska magazynowania i składowania surowców piekarskich wyposażone w chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, termometr, psychrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i miesienia ciast wyposażone w: lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę lub mikser do miesienia ciast, zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr do ciasta, wagi, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

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

- 1) Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie
- 2) Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie - 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.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	1) klasyfikuje wyroby piekarskie 2) charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich 3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych	1) Podział wyrobów piekarskich i ciastkarskich. 2) Charakterystyka pieczywa żytniego (ciemne i jasne). 3) Charakterystyka pieczywa pszennego (ciemne, jasne, zwykłe, jasne wyborowe, półcukiernicze, dietetyczne). 4) Charakterystyka pieczywa mieszanego (jasne, ciemne, dietetyczne). 5) Charakterystyka pieczywa specjalnego. 6) Charakterystyka pieczywa dietetycznego. 7) Schematy sporządzania wyrobów piekarskich.
2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	1) wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich	8) Procedury wprowadzania do produkcji nowych wyrobów piekarskich.
3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczynu, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa	1) Charakterystyka receptur na ciasta do wyrobów piekarskich. 2) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce i dodatki do żywności na wyroby piekarskie na podstawie receptur. 3) Zasady obliczania zapotrzebowania na materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji. 4) Zasady obliczania wydajności składników ciasta, ciasta i pieczywa na podstawie receptur. 5) Zasady obliczania wydajności pieczywa.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	1. wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta	1) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych. 2) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych. 3) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych. 4) Zasady przygotowania surowców w procesie produkcji ciast pszennych, żytnich i mieszanych. 5) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji ciast pszennych, żytnich, mieszanych.
5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne	6) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne. 7) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne. 8) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne. 9) Zasady przygotowania surowców do produkcji ciasta na pieczywo specjalne 10) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji ciast na pieczywo specjalne.
6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne	11) Charakterystyka surowców stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 12) Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 13) Charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 14) Zasady przygotowania surowców do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne. 15) Zasady przygotowania dodatków do żywności w produkcji

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
		ciast na pieczywo dietetyczne.
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do przygotowania surowców (przesiewacze, dozowniki, mieszacze, itp). 2) Charakterystyka instrukcji obsługi i dokumentacji technicznej DTR podczas użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców. 3) Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn urządzeń.
7) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie (ek)	1) opisuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie zgodnie z dokumentacją technologiczną 2) uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta 3) rozpoznaje procesy fermentacyjne zachodzące w ciastach piekarskich	1) Technologia sporządzania ciast pszennych metodą bezpośrednią. 2) Technologia sporządzania ciast pszennych metodą dwufazową. 3) Technologia sporządzania ciast półcukierniczych i ciast na wyroby ciastkarskie nietrwałe.
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	1) podaje przykłady rozwiązań problemu	4) Technologia sporządzania ciast żytnich metodą wielofazową. 5) Technologia sporządzania ciast żytnich metodą krótką. 6) Technologia sporządzania ciast mieszanych. 7) Technologia sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne. 8) Technologia sporządzania ciast na wyroby piekarskie dietetyczne.
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich	9) Zasady oceny organoleptycznej półproduktów i ciast piekarskich.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną	10) Znaczenie oceny organoleptycznej podczas wytwarzania ciast piekarskich.
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do sporządzania ciast na wyroby piekarskie (miesiarki, ugniatarki, ubijaczki, komory fermentacyjne, dzieże, wywrotnice do dzież,). 2) Charakterystyka instrukcji obsługi i dokumentacji technicznej DTR podczas użytkowania maszyn i urządzeń do sporządzania ciast piekarskich. 3) Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn urządzeń.
12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) Charakterystyka linii do produkcji wyrobów piekarskich. 2) Charakterystyka urządzeń w linii do produkcji wyrobów piekarskich. 3) Zasady utrzymania higieny linii do produkcji wyrobów piekarskich.
13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich	1) Rodzaje zagrożeń podczas wytwarzania ciast piekarskich. 2) Zasady ustalania CCP i działań korygujących. 3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich 4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich	HACCP i GHP podczas przygotowania surowców i wytwarzania ciast piekarskich.
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	3) korzysta z innych rozwiązań	
1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania (ew)	3) podaje przykłady wyrobów piekarskich, w tym pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego oraz żytniego, mieszanego i specjalnego 4) odczytuje schematy produkcji wyrobów piekarskich 5) określa sposoby sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych	1) <i>Rozpoznawanie wyrobów piekarskich.</i> 2) <i>Analiza wybranych schematów technologicznych produkcji wybranych wyrobów piekarskich.</i>
2) wyjaśnia procedury wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich (ew)	2) korzysta z receptur w celu wyprodukowania nowych rodzajów wyrobów piekarskich	1) <i>Opracowanie nowej receptury na wyroby piekarskie.</i>
3) oblicza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji (ek)	1) wybiera receptury do produkcji wyrobów piekarskich ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) oblicza namiary surowcowe na wyroby piekarskie przy zastosowaniu receptur piekarskich, w tym na ciasta pszenne, żytnie i mieszane 3) oblicza wydajności rozczyну, kwasu, ciasta i pieczywa 4) oblicza zapotrzebowanie na materiały	2) <i>Obliczanie zapotrzebowania na surowce i dodatki do żywności na wyroby piekarskie na podstawie planowanej produkcji.</i> 3) <i>Obliczanie zapotrzebowania na materiały pomocnicze na podstawie planowanej produkcji.</i> 4) <i>Obliczanie wydajności półproduktów i ciasta.</i> 5) <i>Obliczanie wydajności pieczywa.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	pomocnicze do planowanej produkcji pieczywa	
11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie: a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby piekarskie oraz dokumentacją techniczną b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie, np. przesiewacze, dozowniki, mieszarki, ubijarki, taborety grzewcze 2) wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 3) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 4) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie 5) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) <i>Obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców zgodnie z instrukcjami obsługi.</i> 2) <i>Obsługiwanie maszyn i urządzeń do wytwarzania ciast zgodnie z instrukcjami obsługi.</i> 3) <i>Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn i urządzeń.</i>
8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	1) dzieli się zadaniami	
13) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich (ew)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie produkcji ciast piekarskich 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast piekarskich 3) przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast piekarskich	1) <i>Analiza zagrożeń podczas przygotowania surowców i dodatków do żywności podczas wytwarzania ciast.</i> 2) <i>Stosowanie instrukcji i procedur stanowiskowych HACCP podczas przygotowania surowców i wytwarzania ciast piekarskich.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	4) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów w trakcie produkcji ciast piekarskich	
4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do rodzaju produkowanego ciasta 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych: przygotowanie mąki, w tym przesiewanie, mieszanie i ocieplanie mąk oraz doprowadzenie do temperatury, np. 18–25 stopni Celsjusza, przygotowanie wody, drożdży, soli, tłuszczu, cukru	1) <i>Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych</i> 2) <i>Przygotowanie surowców do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych.</i> 3) <i>Przygotowanie dodatków do żywności do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych.</i> 4) <i>Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych.</i>
5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo specjalne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru, suchary 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo specjalne 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do	5) <i>Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do wytwarzania ciast na pieczywo specjalne.</i> 6) <i>Przygotowanie surowców do wytwarzania ciast na pieczywo specjalne.</i> 7) <i>Przygotowanie dodatków do żywności do wytwarzania ciast na pieczywo specjalne.</i> 8) <i>Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytworzenia ciast na pieczywo specjalne.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta na pieczywo specjalne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wykorzystanie mąki po specjalnym czyszczeniu ziarna, mąki ze zbóż niechlebowych	
6) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne (ew)	1) opisuje przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych w procesie produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe 2) dobiera sposoby przygotowania surowców i dodatków do żywności do produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne 3) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. wzbogacanie w preparaty witaminowe, stosowanie mąki owsianej i kukurydzianej	9) <i>Dobieranie surowców i dodatków do żywności do wytwarzania ciast na pieczywo dietetyczne</i> 10) <i>Przygotowanie surowców do wytwarzania ciast na pieczywo dietetyczne.</i> 11) <i>Przygotowanie dodatków do żywności do wytworzenia ciast na pieczywo dietetyczne.</i> 12) <i>Przygotowanie materiałów pomocniczych do wytworzenia ciast na pieczywo dietetyczne.</i>
8) sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane do produkcji wyrobów piekarskich (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych 2) wykonuje czynności związane ze sporządzaniem ciast pszennych, żytnich i mieszanych zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. sporządzanie ciasta pszennego metodą bezpośrednią lub pośrednią, sporządzanie ciasta żytniego	1) <i>Sporządzanie ciast pszennych metodą bezpośrednią.</i> 2) <i>Sporządzanie ciast pszennych metodą dwufazową.</i> 3) <i>Sporządzanie ciast półcukierniczych.</i> 4) <i>Sporządzanie ciast na wyroby ciastkarskie nietrwałe</i> 5) <i>Sporządzanie ciast żytnich metodą wielofazową.</i> 6) <i>Sporządzanie ciast żytnich metodą krótką.</i> 7) <i>Sporządzanie ciast mieszanych.</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	(prowadzenie wielofazowe lub prowadzenie krótkie) oraz sporządzanie ciasta mieszanego (prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach i prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach i innymi metodami)	
2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	1) ustala harmonogram wykonania zadań	
9) sporządza ciasta na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne (ek)	1) stosuje metody sporządzania ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne 2) wykonuje czynności związane z wytwarzaniem ciast na wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne zgodnie z dokumentacją technologiczną, np. długie prowadzenie ciast bez dodatku drożdży	8) <i>Sporządzanie ciast na wyroby piekarskie specjalne.</i> 9) <i>Sporządzanie ciast na wyroby piekarskie dietetyczne.</i>
2) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	3) weryfikuje planowane działania	
10) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich (ew)	1) podaje wyróżniki jakości stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów piekarskich 2) ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 3) porównuje wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną 4) interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i ciast w różnych fazach fermentacji 5) rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną	10) <i>Ocena organoleptyczna półproduktów i ciast piekarskich.</i>
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	4) przewiduje konsekwencje swoich działań i działań innych członków zespołu	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich (ew)	1) rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów piekarskich, np. produkcji bułek, produkcji chleba 2) wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 3) utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii mechanicznej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	1) <i>Analizowanie linii produkcyjnych wyrobów piekarskich.</i>

Kursywą zaznaczono tematy w kształceniu praktycznym