



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

w zakresie kwalifikacji

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

wyodrębnionej w zawodzie

cukiernik 751201

technik technologii żywności 314403

Branża: spożywcza SPC

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska; mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka; mgr Mariola Piasta

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Agata Roter

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Cukiernictwo „Mastra” w Sieradzu

P.P.H.U. „DOROTKA” w Sieradzu

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (KKZ)

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Spis treści

1. Wprowadzenie	7
2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego	15
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5	15
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	135
2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego	173
3. Cele kształcenia KKZ	174
4. Programy poszczególnych zajęć	174
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	175
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	175
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	175
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	176
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	177
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	180
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy przemysłu spożywczego	180
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	180
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	181
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	181
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	184
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	187
4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	188
4.3.1. Cele ogólne przedmiotu	188
4.3.2. Cele szczegółowe przedmiotu	188
4.3.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	190
4.3.4. Procedury osiągania celów kształcenia	192
4.3.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	195
4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	196
4.4.1. Cele ogólne przedmiotu	196
4.4.2. Cele szczegółowe przedmiotu	196

4.4.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	197
4.4.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	199
4.4.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	203
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	203
4.5.1.	Cele ogólne przedmiotu	203
4.5.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	203
4.5.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	204
4.5.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	208
4.5.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	210
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	211
4.6.1.	Cele ogólne przedmiotu	211
4.6.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	211
4.6.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	211
4.6.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	213
4.6.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	217
4.7.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w produkcji cukierniczej	217
4.7.1.	Cele ogólne przedmiotu	217
4.7.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	217
4.7.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	219
4.7.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	221
4.7.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	223
4.8.	Program nauczania dla przedmiotu: Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	223
4.8.1.	Cele ogólne przedmiotu	223
4.8.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	225
4.8.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	229
4.8.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	245
4.8.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	250
4.9.	Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa	250
4.9.1.	Cele ogólne przedmiotu	250
4.9.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	251
4.9.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	254

4.9.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia	259
4.9.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	259
5. Ewaluacja programu KKZ.....	260
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	263
6.1. Wykaz literatury	263
6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	265
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	266
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	267

1. Wprowadzenie

Kwalifikacyjny kurs zawodowy to forma edukacji dorosłych w polskim szkolnictwie branżowym. Kwalifikacyjne kursy zawodowe realizowane są w systemie kształcenia pozaszkolnego i w branżowych szkołach II stopnia. Jeżeli realizowane są przez podmioty prowadzące działalność oświatową muszą one posiadać akredytację kuratora oświaty.

Kurs kwalifikacyjny SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych może być realizowany w systemie kształcenia pozaszkolnego. Taka forma zapewnia szybkie zdobycie kwalifikacji i zafunkcjonowanie na rynku pracy. Kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych zapewnia szerokie kompetencje zawodowe w branży spożywczej. Duży popyt na wyroby cukiernicze i rozwijająca się technika i technologia produkcji wyrobów cukierniczych powoduje, że zakłady cukiernicze oczekują na dobrze wykształconych pracowników przygotowanych do wykonywania czynności zawodowych na różnych stanowiskach w procesie produkcji wyrobów cukierniczych. Uczestnicy kursu poznają zadania zawodowe cukiernika, do których należy zaliczyć: zamawianie surowców, półproduktów i dodatków do żywności, obsługiwanie maszyn i urządzeń, sporządzanie półproduktów, wyrobów cukierniczych i lodów zgodnie z recepturami, dekorowanie i konfekcjonowanie wyrobów gotowych. Ponadto uczestnicy poznają przepisy prawne regulujące procesy produkcji, zasady oceny jakości surowców, półproduktów i produktów gotowych, zasady magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz procedury systemów zarządzania jakością i systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP.

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

Charakterystyka programu

Kwalifikacje w polskim systemie edukacyjnym zostały zdefiniowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz nadano im oznaczenia w tym systemie.

Kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych został przypisany 3 poziom w Polskiej Ramie Kwalifikacji.

Podczas realizacji KKZ 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 w tym Kwalifikacyjne kursy zawodowe (KKZ) 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 zakładzie cukierniczym, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie cukiernik.

Cele kierunkowe programu kursu - zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych, tj.:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

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

Zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik, w kwalifikacji. SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych wyodrębniono 7 jednostek efektów kształcenia. Są to:

Tabela 1. Jednostki efektów kształcenia kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych
SPC.01.7. Język obcy zawodowy

Do w/w jednostek wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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. Zrealizowanie programu nauczania tej kwalifikacji przygotowuje osobę uczącą się do wykonywania zadań zawodowych cukiernika i potwierdzenia osiągniętych efektów kształcenia na zewnętrznym egzaminie zawodowym. Pozytywne zdanie tego egzaminu, w zależności od poziomu wykształcenia ogólnokształcącego, może zapewnić uzyskanie świadectwa lub dyplomu zawodowego.

Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego zrealizowanego w ramach tego programu otwiera absolwentowi możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodach pokrewnych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

Struktura i forma programu kursu i czas trwania

Program kursu KKZ SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy 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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie zarówno KKZ jak i 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 KKZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Czas realizacji zajęć na kwalifikacyjnym kursie zawodowym.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym, że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna liczba godzin dla kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych została określona w wymiarze – 840 godzin (forma dzienna i stacjonarna)

W wymienionej kwalifikacji wskazano ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia.

Tabela 2. Minimalna ilość godzin w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Jednostki efektów kształcenia	Minimalna liczba godzin
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	90
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	90
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	60
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	390
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	150
SPC.01.7. Język obcy zawodowy	30

Dla programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego - kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych zaplanowano 8 przedmiotów nauczania wynikających bezpośrednio z podstawy programowej kształcenia w zawodzie cukiernik, oraz alternatywnie praktykę zawodową.

Tabela 3. Zestawienie przedmiotów w KKZ SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	15
2.	Podstawy przemysłu spożywczego	45
3.	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	45
4.	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	30
5.	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	195
6.	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	75
7.	Język obcy w produkcji cukierniczej	15
8.	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne.	420
9.	Razem	840
10.	Praktyka zawodowa	140

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 5-6 godzin, czas trwania kursu wynosi 12,5 miesiąca. Dla takiej formy w tabeli 5. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

Opracowano również program praktyki zawodowej zgodnie rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania. Wymiar tych praktyk wynosi 140 godzin, czyli 4 tygodnie. Zgodnie z tym założeniem dzień pracy dla praktykanta wynosi 7 godzin. W podstawie programowej na realizację praktyk zawodowych przeznaczono 8 tygodni (280 godzin). W przypadku gdy organizator kursu zrealizuje praktykę zawodową w kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych, dla drugiej kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych pozostaje 140 godzin praktyki zawodowej.

Należy pamiętać, iż rozpoczynając realizację zajęć na kursie podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy jest obowiązany poinformować okręgową komisję egzaminacyjną o rozpoczęciu kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w terminie 14 dni od dnia rozpoczęcia tego kształcenia.

Informacja zawiera:

- oznaczenie podmiotu prowadzącego kwalifikacyjny kurs zawodowy,
- nazwę i symbol cyfrowy zawodu, zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa branżowego, oraz nazwę i oznaczenie kwalifikacji, zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, w zakresie, której jest prowadzone kształcenie,
- termin rozpoczęcia i zakończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego,
- liczbę słuchaczy kwalifikacyjnego kursu zawodowego.

Wymagania dla kandydatów

Na kwalifikacyjny kurs zawodowy, 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 kwalifikacyjny kurs zawodowy 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.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy 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 kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

- dyplom zawodowy,
- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
 - świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
 - świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
 - certyfikat kwalifikacji zawodowej,
 - świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
 - zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego.
- jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KKZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na tym kursie umiejętności zawodowych.

Na kurs kwalifikacyjny mogą być przyjęci kandydaci z dysfunkcjami lub z niepełnosprawnościami, mogą to być np. osoby z dysfunkcją narządu wzroku, jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia, lub osoby słabo słyszące pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska i stanowiska pracy. Decyzja o przyjęciu na kurs osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

Zasady zaliczenia kursu

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

Dla KKZ SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych przyjęto następujące zasady zaliczenia.

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

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

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych. Z KKZ SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych związanych jest 5 kursów umiejętności zawodowych. Są to:

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

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych uznając tę część kursu za zaliczoną.

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

W trakcie realizacji KKZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie 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 KKZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu cukiernik warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów.

W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Ewaluacja programu kursu

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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5

Tabela 4. 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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozdziela pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	4	posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	X							
		wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	X							



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS 1)		określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	X							
		określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku	X							
		opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy	X							
		rozdziela środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	X							
		charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej	X							
		używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami	X							
		wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony	X							



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		własności intelektualnej								
		rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne	X							
rozdziela zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	3	wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	X							
		opisuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	X							
rozdziela prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	4	wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	X							
		przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie	X							



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych								
		rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	X							
		stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	X							
określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ew)	4	wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne	X							



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych	X							
		określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	X							
przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	2	rozdźnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej								X
		identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych								X
		wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych								X
organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	3	określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi								X
		utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych								X
przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	2	rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych								X
		dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych								X
		zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	5	opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych								X
		dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej								X
udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	3	opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego								X
		zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku								X
		układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej								X
		powiadamia odpowiednie służby								X
		prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie								X
		prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)		wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji								X
		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem								X
		analizuje przyczyny sytuacji stresujących								X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30									
stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	4	wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych		X						
		przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów		X						
	4	wymienia cele normalizacji krajowej		X						
		wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		X						



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)		rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		X						
		korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		X						
określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	4	klasyfikuje składniki żywności		X						
		opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka		X						
		oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych		X						
charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	2	wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne		X						
		wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne		X						
charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne	3	klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		X						



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)		wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych		X						
		dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		X						
		aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		X						
określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	3	opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu		X						
		wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności		X						



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozdziela metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	12	klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne		X						
		opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym		X						
		dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych		X						
		wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych		X						
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)		podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych		X						
	5	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego		X						



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)		rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną		X						
określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	4	rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby		X						
		wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego		X						
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)		używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami		X						



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	4	rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne		X						
		wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności		X						
		rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym		X						
		korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych		X						
stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	4	przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	5	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego								X
		rozdziela po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną								X
określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	4	oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych								X
charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	1	rozpoznaje produkty ekologiczne								X
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew)(KPS-1)		wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej								X
określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	4	przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności								X
rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	12	dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych								X
		wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych								X
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)		realizuje przydzielone zadania								X
charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	2	wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych								X
		dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	4	rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne								X
		wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności								X
		korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych								X
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	5	korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności								X
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	4	rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby								X
		wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego								X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	90									
	3	rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych			X					



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)		rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych			X					
		opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych			X					
rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	30	klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarek, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania			X					



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych			X					
określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	4	rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek			X					
		wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej			X					
planuje wykonanie zadania (ew)(KPS-2)		wskazuje cele planowanego zadania			X					
stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	3	odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych			X					



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)		stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami			X					
powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	5	utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy			X					
		wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych			X					
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			X					
		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			X					



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	3	rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych								X
		rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych								X
		opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych								X
rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	2	opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych								X
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)		podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	3	rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek								X
		wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej								X
stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	2	odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych								X
		wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń								X
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	30	dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								X
		obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych								X
powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	5	utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								X
		wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych								
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)		opisuje zasady pracy w zespole								X
		realizuje przydzielone zadania								X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	90									
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	5	klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie				X				
		określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe				X				
		klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
		określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
		wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	3	wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych				X				
		wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych				X				
		określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej				X				
		określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych				X				
stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową w magazynach (ek)	3	rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów				X				



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)								
stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	4	opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu				X				
		kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą				X				
		sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw				X				
		odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania				X				
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia				X				



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	4	wymienia rodzaje urządzeń magazynowych				X				
		wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy				X				
wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	5	określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
		rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	3	wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)		wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej				X				
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	3	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
		wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych				X				
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)		podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach				X				
	3	określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)		określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	4	wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych								X
		ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej								X
		określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej								X
		określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową w magazynach (ek)	4	rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)								X
		odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno- pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej								X
stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	4	kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą								X
		sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania								X
		wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych								X
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)		opisuje zasady pracy w zespole								X
		realizuje przydzielone zadania								X
		uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole								X
wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	5	obsługuje urządzenia magazynowe								X
		wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								X
		utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy								X
planuje wykonanie zadania (ew)		wskazuje cele planowanego zadania								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
(KPS-2)		ustala harmonogram wykonania zadań								X
wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	5	dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)		realizuje zadanie zgodnie z planem								X
		weryfikuje planowane działania								X
sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	2	dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych								X
		wypełnia dokumenty magazynowe								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	3	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	60									
charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	69	wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz					X			



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych								
charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	69	opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej					X			



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			
		określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			
planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	15	planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury					X			
		opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)		wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			
		ustala harmonogram wykonania zadań					X			
		realizuje zadanie zgodnie z planem					X			
		weryfikuje planowane działania					X			
korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	15	oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			
		oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków					X			



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	7	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych					X			
		rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych					X			
wyказuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)		proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu					X			
		podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach					X			
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	5	interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego					X			
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	15	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych					X			



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji					X			
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie					X			
		analizuje własne kompetencje					X			
		podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika					X			
planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	10	rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)		dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		ustala harmonogram wykonania zadań								X
		realizuje zadanie zgodnie z planem								X
		weryfikuje planowane działania								X
wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	42	dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą								X
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja,								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców								
		wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów								X
		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych								X
		sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności								X
		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem								X
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)		analizuje przyczyny sytuacji stresujących								X
wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np.	95	dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego,								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)		francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego								
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie								X
		wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	24	dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych								X
		wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności								X
		interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała								X
sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	24	dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców								X
		dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów								X
		wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności								X
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)		realizuje przydzielone zadania								X
		uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	9	wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych								X
		rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych								X
		wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur								X
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	10	ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego								X
		interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej								X
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	5	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych								X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	390									
wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	32	klasyfikuje tworzywa dekoracyjne						X		
		rozpoznaje tworzywa dekoracyjne						X		
		wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych						X		
		wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego						X		



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	22	opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych						X		
		określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego						X		
dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	4	rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych						X		
		określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania						X		
dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	2	opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych						X		



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości						X		
		wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych						X		
wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	5	dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych						X		
		dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych						X		
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	10	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji						X		
		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych						X		



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)		podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji								
		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie						X		
		analizuje własne kompetencje						X		
		podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika						X		
wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	5	wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego								X
dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	5	rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania								X
wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	50	przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem								X
		opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych								X
		dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych								X
		stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem								X
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS - 2)		ustala harmonogram wykonania zadania								X
		realizuje zadanie zgodnie z planem								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		weryfikuje planowane działania								X
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)		realizuje przydzielone zadania								X
		uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole								X
wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	10	dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych								X
		dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych								X
		konfekcjonuje wyroby cukiernicze								X
		wykonuje ekspozycje cukiernicze								X
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem								X
		analizuje przyczyny sytuacji stresujących								X
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	5	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji								X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)		rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji								X
		przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji								X
		zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji								X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	150									



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym	4	rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie							X	X
		a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy							X	X
		b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych							X	X
		c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych							X	X
		d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych i świadczonych usług							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
zawodzie										
rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka	6	określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu							X	X
		znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje							X	X
		rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu							X	X
		układa informacje w określonym porządku							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)										
samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)	6	opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi							X	X
a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)		przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)							X	X
b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne		wyraża i uzasadnia swoje stanowisko							X	X
		stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze							X	X
		stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)										
uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem,	7	rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę							X	X
		uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia							X	X
		wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób							X	X
		prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi							X	X
		stosuje zwroty i formy grzecznościowe							X	X
		dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych										
zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z	3	przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
wykonywaniem czynności zawodowych (ew)		przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym							X	X
		przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,							X	X
		przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)							X	X
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)		charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną							X	X
		stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnątrzny, postawę ciała							X	X
		wyjaśnia zasady aktywnego słuchania							X	X
wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)	4	korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego							X	X
a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym		współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe							X	X
b) współdziała w grupie		korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno- komunikacyjnych							X	X
c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym		identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy							X	X
d) stosuje strategie komunikacyjne		wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa							X	X



Efekty kształcenia Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Język obcy w produkcji cukierniczej	Produkcja wyrobów cukierniczych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
i kompensacyjne		upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne							X	X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia SPC.01.7. Język obcy zawodowy	30									

Tabela 5. 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.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	rozdziela pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy – rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania 	Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	4	1 miesiąc
	przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS 1)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze 			

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej</p> <ul style="list-style-type: none"> – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami – wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej – rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne 			
	rozdziela zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska – opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 		3	1 miesiąc
	rozdziela prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 		4	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 			
	określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne – rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych 		4	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 			
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań 	Podstawy przemysłu spożywczego	4	1 miesiąc
	rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia cele normalizacji krajowej wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 		4	1 miesiąc
	określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje składniki żywności opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka 		4	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		– oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych			
	charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	– wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne – wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne		2	1 miesiąc
	charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	– klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych – wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		3	1 miesiąc
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	• wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			

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
	określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 		3	1 miesiąc
	rozdziela metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 		12	1 miesiąc
	wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych 			
	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 		5	1 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	– rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną			
	określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	– rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego		4	1 miesiąc
	przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)	– używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami			
	charakteryzuje systemy zarządzania jakością	– rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne		4	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych 			
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych 	Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	3	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 		30	1-2 miesiąc
	określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 		4	2 miesiąc
	planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje cele planowanego zadania 			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych		3	2 miesiąc
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)	– stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami		5	2 miesiąc
	powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	– utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych			
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
SPC.01.4. Magazynowanie surowców,	rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji	– klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	Magazynowanie surowców, półproduktów	5	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
półproduktów i wyrobów cukierniczych	półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<p>według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie</p> <ul style="list-style-type: none"> – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe – klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	i wyrobów cukierniczych		



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 			
	ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych 		3	2 miesiąc
	stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) 		3	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania 		4	2 miesiąc
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 			
	wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje urządzeń magazynowych – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 		4	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 		5	2 miesiąc
	sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych		3	2 miesiąc
	przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej			
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych		3	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych			
	wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	– podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach			
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów	Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	69	3-4miesiące



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
		<ul style="list-style-type: none"> opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych 			
	charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych 		69	4-5 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych 		15	5 miesiąc
	planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> ustala harmonogram wykonania zadań realizuje zadanie zgodnie z planem weryfikuje planowane działania 			
	korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na 		15	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków			
	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych 		7	5 miesiąc
	wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu – podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach 			
	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego 		5	5 miesiąc
	przestrzega procedur zarządzania jakością	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w 		15	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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji			
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje – podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika			
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	– klasyfikuje tworzywa dekoracyjne – rozpoznaje tworzywa dekoracyjne – wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	32	5-6 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego 		22	6 miesiąc
	dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania 		4	6 miesiąc
	dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości – wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 		2	6 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 		5	6 miesiąc
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 		10	6-7 miesiąc
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje – podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika 			
SPC.01.7. Język obcy zawodowy	posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym	rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie	Język obcy w produkcji cukierniczej	2	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	(ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług			
	rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym	– określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu		3	7 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</p>	<p>– układa informacje w określonym porządku</p>			
	<p>samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w</p>	<p>– opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>– przedstawia sposób postępowania w</p>		3	7 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<p>różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)</p> <ul style="list-style-type: none"> – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 			

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji 		3	7 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych				
	zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację) 		2	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania 			
	<p>wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł</p>	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 		2	7 miesięcy

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
	informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	<ul style="list-style-type: none"> – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne 			
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych – wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej – określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	2	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych 			
	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych – wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi – utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 		3	7 miesiąc
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych 		2	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych 			
	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej 		5	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego – ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku – układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – powiadamia odpowiednie służby – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar – wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z 		3	7 miesięcy

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
		wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji			
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących 			
SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego	stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	– przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	4	7 miesiąc
	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną 		5	7 miesiąc
	określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	– oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych		4	7 miesiąc
	charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	– rozpoznaje produkty ekologiczne		1	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew)(KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej			
	określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	– przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną – wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności		4	7 miesiąc
	rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	– dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych – wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych		12	7 miesiąc
	współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	– realizuje przydzielone zadania			
	charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	– wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym		2	7 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych			
	charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych 		4	7 miesiąc
	rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	– korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		5	8 miesiąc
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	• wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
	określa zagrożenia dla środowiska związane	– rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa		4	8 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	z przetwórstwem spożywczym (ek)	<p>spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego 			
SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	3	8 miesiąc
	rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 		2	8 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wyказuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	– podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych			
	określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej		3	8 miesiąc
	stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń		2	8 miesiąc
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	– charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem			

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
	użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 		30	8 miesiąc
	powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 		5	8 miesiąc
	współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania 			

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.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	3	8 miesiąc
	ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych 		4	8 miesiąc
	stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów 		4	8 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)</p> <ul style="list-style-type: none"> – odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej 			
	stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania – wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych 		4	8-9 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 			
	wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje urządzenia magazynowe – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 		5	9 miesiąc
	planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele planowanego zadania – ustala harmonogram wykonania zadań 			
	wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 		5	9 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 			
	planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> realizuje zadanie zgodnie z planem weryfikuje planowane działania 			
	sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych wypełnia dokumenty magazynowe 		2	9 miesiąc
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 		3	9 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 			
SPC.01.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	10	9 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych			
	planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania 			
	wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych – sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami 		42	9-10 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności			
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących 			
	wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie 		95	10-11 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych – wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 			
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	– interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała			
	sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	– dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą		24	11 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 			
	współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 			
	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych,	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 		9	11 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych – wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur 			
	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego – koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej 		10	11-12 miesiąc
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 		5	12 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 			
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	5	12 miesięcy
	dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 		5	12 miesięcy



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
		<ul style="list-style-type: none"> określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania 			
	wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem 		50	12-13 miesiąc
	planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	<ul style="list-style-type: none"> ustala harmonogram wykonania zadania realizuje zadanie zgodnie z planem weryfikuje planowane działania 			
	współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> realizuje przydzielone zadania uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 			

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
	wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – konfekcjonuje wyroby cukiernicze – wykonuje ekspozycje cukiernicze 		10	13 miesiąc
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących 			
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 		5	13 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 			
SPC.01.7. Język obcy zawodowy	<p>posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi 	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług, w tym obsługi klienta 	Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	2	13 miesięcy

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>w danym zawodzie</p> <p>rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące</p>	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku 		3	13 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)				
	<p>samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne</p>	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 		3	13 miesięcy

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)				
	uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji 		4	13 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>				
	<p>zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>			1	13 miesiąc

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację) 			
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania 			
	wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym 		2	13 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 określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne			
Łączny czas trwania kursu (KKZ)				840 godzin	12,5 miesiąca

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 6. 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
Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	4		rozdziela pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy – rozdziela środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
			przebiega zasady kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS 1)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami – wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej – rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne

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		rozdziela zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
	4		rozdziela prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	4		określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych



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
Podstawy przemysłu spożywczego	4		stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
	4		rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia cele normalizacji krajowej wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
	4		określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje składniki żywności opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
	2		charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne
	3		charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	3		określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
	12		rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych
	5		rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną

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
	4		określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
			przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)	<ul style="list-style-type: none"> – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami
	4		charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych
Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji	3		odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych

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 cukierniczych				– opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych
	30		rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	– klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania – opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	4		określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej
			planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	– wskazuje cele planowanego zadania
	3		stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)	– stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami

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		powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	5		rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe – klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych



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
				<ul style="list-style-type: none"> – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
	3		ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych
	3		stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	– rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)
	4		stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw

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
				– odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	• wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	4		wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	– wymienia rodzaje urządzeń magazynowych – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	5		wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	– określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	3		sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
			przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej
	3		przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych



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
			surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	– podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	69		charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych
	69		charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	– opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<p>cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> – odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
	15		<p>planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury – opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych
			planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
	15		<p>korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do

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
				produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków
	7		wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS – 3)	– proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu – podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach
	5		stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego
	15		przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS- 5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje – podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	32		wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje tworzywa dekoracyjne – rozpoznaje tworzywa dekoracyjne – wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	22		określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	4		dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
	2		dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości – wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

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		wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
	10		przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS - 5)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje – podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika
Język obcy w produkcji cukierniczej	2		posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem 	rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie <ul style="list-style-type: none"> a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych



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
			b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
	3		rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy,	– określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



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
			brozury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	
	3		samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e- mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3		uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



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
			nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	2		zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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
				<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania
	2		<p>wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i 	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne



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
			kompensacyjne	
Produkcja wytrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne		2	przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wytrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych – wskazuje zasady zachowania przy produkcji wytrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej – określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wytrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wytrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych
		3	organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wytrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wytrobów cukierniczych – wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wytrobów cukierniczych – obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi

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
				<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych
		2	przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych – dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych
		5	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych – dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
		3	udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego – ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku – układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej

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
				<ul style="list-style-type: none"> – powiadamia odpowiednie służby – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiażdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar – wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
		4	stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	– przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
		5	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną
		4	określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	– oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
		1	charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	– rozpoznaje produkty ekologiczne

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
			przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew) (KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej
		4	określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	– przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną – wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
		12	rozdziela metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	– dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych – wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
			współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	– realizuje przydzielone zadania
		2	charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	– wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
		4	charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	– rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności

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
				– korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych
		5	rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	– korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
		4	określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	– rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
		3	odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych

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	rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	– opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	– podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych
		3	określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek
				– wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej
		2	stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	– wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń
		30	użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	– dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
				– obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

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	powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
			współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania
		3	rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
		4	ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych
		4	stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)

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
				<ul style="list-style-type: none"> – odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej
		4	stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania – wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych
			współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
		5	wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje urządzenia magazynowe – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
			planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele planowanego zadania

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
				– ustala harmonogram wykonania zadań
		5	wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	– dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
			planuje wykonanie zadania (ew)(KPS-2)	– realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
		2	sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych – wypełnia dokumenty magazynowe
		3	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

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
				<ul style="list-style-type: none"> – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
		10	planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
			planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
		42	wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców

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
				<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych – sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
		95	wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprawdza drożdże w płynie – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych

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
				– wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	– interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała
		24	sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	– dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
			współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	– realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
		9	wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	– wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych

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
				– wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur
		10	stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego – koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej
		5	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

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	wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	– wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
		5	dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	– rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
		50	wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	– przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem – opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych – dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych – stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych
			planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	– ustala harmonogram wykonania zadania – realizuje zdanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
			współpracuje w zespole(ep) KPS – 7)	– realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
		10	wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	– dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



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
				<ul style="list-style-type: none"> – konfekcjonuje wyroby cukiernicze – wykonuje ekspozycje cukiernicze
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
		5	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
		2	posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)	rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie
			a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami	a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów



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
			stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie	związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
		3	rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, brozury, instrukcje obsługi,	– określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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
			przewodniki, dokumentację zawodową)	
		3	2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
		4	uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



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
			nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
		1	zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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
				<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania
		2	<p>wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne</p>	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

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
			i kompensacyjne	

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 7. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Podstawy przemysłu spożywczego	45	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	45	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	30	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	195	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	75	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Język obcy w produkcji cukierniczej	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne	420	Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	840	
Praktyka zawodowa	140	Praktyka zawodowa (jeżeli organizator kursu zdecyduje się na jej realizację) musi być realizowana w zakładach cukierniczych.
Planowany termin egzaminu – zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		
Planowany termin praktyki zawodowej – w trakcie trwania kwalifikacyjnego kursu zawodowego		
<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 lub stacjonarnym).</i>		

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
<i>W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.</i>		

3. Cele kształcenia KKZ

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

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

4. Programy poszczególnych zajęć

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

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zapoznanie z zadaniami i uprawnieniami instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy
- określanie zagrożeń w środowisku pracy
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS-1)

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS-1)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS)
- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)
- rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ew)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 8. 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)
Ochrona pracy, przeciwpożarowa i środowiska	1. Bezpieczeństwo w środowisku pracy – 3 filary – czego dotyczą i jak rozumieć? 2. Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku?	3 1	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania – wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
	(KPS 1)		<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami – wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej – rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne
	3. Trzy filary – wsparcie instytucjonalne – w czym wspierają, co kontrolują, jak egzekwują?	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska – opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

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)
	4. Jakie obowiązki, a jakie prawa w zakresie bhp mam jako pracownik, a jakie jako pracodawca?	2	<ul style="list-style-type: none"> – przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	5. Znaki bezpieczeństwa – co znaczą i jak się do nich stosować?	2	
	6. Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać?	4	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne – rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej 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, zrzuty ekranowe, bezpośrednie przykłady stron www np. obrazy znaków zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej, strony www PIP, WIOŚ, lokalnej PSP. Podczas wykładów należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy. Potem może nastąpić kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. do przedstawionej fotografii cukiernika wykonującego zadanie proszę dobrać z rozsypanki warunki z grupy niebezpiecznych i szkodliwych oraz połączyć z elementami na fotografii. Przykładem może też być przedstawienie uczestnikom opisu sytuacji lub przedstawienie sekwencji ilustracji miejsca i polecenie wykonania zadania w postaci dobrania znaków związanych z bhp, ppoż w tych miejscach. Metody te 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. wykonanie tabeli z listą kontrolną spełnienia warunków zapewnienia ergonomicznych warunków pracy na stanowisku cukiernika, wykonanie mapy mentalnej z instytucjami ochrony pracy, ppoż i ochrony środowiska oraz ich najważniejszymi zadaniami, wskazaniem czy mają i jakie jednostki terenowe.

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. Na podstawie analizy materiału i obejrzanego filmu proszę wykonać listę zadań dla pracodawcy, który ma zapewnić ograniczenie czynników szkodliwych i niebezpiecznych na stanowisku pracy cukiernika. Listę zadań proszę przesłać ... (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

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 indywidualne, pracę w zespole w chmurze 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 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) [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji](#), red. Nauk. Joanna Ejdys. 2010. Politechnika Białostocka

Netografia

- 2) [Instrukcja BHP w cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
- 3) [Zasady BHP -przy obsłudze najczęściej stosowanych maszyn w piekarnictwie i cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
- 4) [Zagrożenia w pracy cukiernika](#) (aktualne 26.09.2020)
- 5) [Ocena ryzyka zawodowego cukiernik](#) (aktualne 26.09.2020)
- 6) [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
- 7) [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej, zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, znaki związane z bhp, ppoż i ochroną środowiska, akty prawne w wymienionych zakresach. W pracowni powinny się

znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie kilku wersji wirtualnej wycieczki po zakładzie cukierniczym. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. ocenie spełnienia warunków ergonomicznych na stanowisku pracy, analizie umieszczonych znaków i informacji z zakresu bhp, ppoż i ochrony środowiska, określenia czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku 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 poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz 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. Minimalna liczba zadań – 10. Można stosować różne zadania zamknięte.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy przemysłu spożywczego

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie przepisów prawa w produkcji wyrobów spożywczych
- określanie wartości odżywczej wyrobów spożywczych
- poznanie metod utrwalania żywności
- poznanie metod oceny żywności
- rozróżnienie zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas produkcji i przechowywania
- rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego
- poznanie procedur systemów zarządzania jakością i HACCP

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- określanie zagrożeń dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)
- rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)
- określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)
- charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)
- charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)
- rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)
- określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)
- charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 9. 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 Przepisy prawne w produkcji wyrobów spożywczych	1) Akty prawne polskie i unijne regulujące produkcję żywności.	2	– wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych – przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
	2) Znaczenie regulacji prawnych w produkcji żywności.	2	
	3) Charakterystyka norm polskich i unijnych i ich znaczenie w produkcji żywności.	2	– wymienia cele normalizacji krajowej – wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy – rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej – korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
	4) Procedury oceny zgodności w produkcji żywności- zasady certyfikacji i atestacji.	2	
Dział II Wartość odżywcza żywności.	1) Charakterystyka składników odżywczych w żywności.	3	– klasyfikuje składniki żywności – opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka – oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
	2) Rola składników odżywczych w organizmie człowieka.	1	
	3) Charakterystyka surowców ekologicznych i metody ich pozyskiwania.	2	– wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne – wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne
	4) Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas produkcji i przechowywania.	2	– klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych – wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	5) Sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom w żywności podczas produkcji i przechowywania.	1	
	(KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia

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 III Metody utrwalania żywności	1) Charakterystyka metod oceny organoleptycznej żywności i ich znaczenie w produkcji wyrobów spożywczych.	3	– opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu – wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
	2) Charakterystyka fizycznych metod utrwalania żywności.	4	– klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne
	3) Charakterystyka biologicznych metod utrwalania żywności.	4	– opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym
	4) Charakterystyka chemicznych metod utrwalania żywności.	2	– dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych
	5) Charakterystyka niekonwencjonalnych metod utrwalania żywności.	2	– wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
	(KPS-3)		– podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych
Dział IV Instalacje techniczne w zakładzie przetwórstwa spożywczego	1) Charakterystyka instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.	5	– rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną
Dział V Wpływ działalności zakładów przemysłu spożywczego na środowisko	1) Charakterystyka zagrożeń dla środowiska podczas produkcji żywności.	3	– rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby
	2) Sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego.	1	– wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
	(KPS-1)		– używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami

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 VI Procedury systemu HACCP w produkcji żywności	1) Charakterystyka zagrożeń zdrowotnych żywności w przetwórstwie żywności.	1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych
	2) Charakterystyka systemów zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie żywności.	1	
	3) Charakterystyka procedur systemowych HACCP i GHP w produkcji żywności.	1	
	4) Charakterystyka programów komputerowych stosowanych w przetwórstwie spożywczym.	1	

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Podstawy przemysłu spożywczego 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. wymienić akty prawne regulujące produkcję żywności w Polsce i UE; omówić fizyczne metody utrwalania żywności; omówić rolę węglowodanów i tłuszczów w organizmie człowieka, 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 np. dobrać metody utrwalania przetworów z warzyw i mięsa, 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 utrwalania żywności.

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. rola składników odżywczych w organizmie człowieka; charakterystyka metod utrwalania żywności, itp.

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) J. Jabłecka, A. Zaworska, Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 1, wyd. empi2, 2003
- 2) E. Lada, Agrobiznes. Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2008
- 3) M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1, WSiP, Warszawa, 2015

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- 4) M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze. tom II część 1, WSiP, Warszawa, 2018
- 5) M. Kaźmierczak, Pracownia produkcji cukierniczej. cukiernik / technik technologii żywności. kwalifikacja T.4, WSIP, 2017.
- 6) A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, Warszawa 2017
- 7) M. Kocierz, Wyroby cukiernicze tom I, technika w produkcji cukierniczej, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, Warszawa, 2017.

Netografia:

- 8) [Procedury oceny zgodności](#) (aktualne 10.09.2020)
- 9) [Instalacje techniczne](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 10) [Metody utrwalania żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 11) [Chemiczne utrwalanie żywności](#) (aktualne na 09.10.2020)
- 12) [Utrwalanie żywności](#) (aktualne 10.09.2020)
- 13) [Ocena organoleptyczna](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 14) [Ocena jakości żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Podstawy przemysłu spożywczego zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: pakiet ćwiczeń, literatura przedmiotu, filmy instruktażowe na temat utrwalania żywności, katalogi, fotografie, przepisy prawne polskie i unijne dotyczące produkcji żywności (informowanie konsumenta o wartości odżywczej produktów spożywczych, wymagania mikrobiologiczne produktów spożywczych, pakiet higieniczny w produkcji żywności, wdrażanie systemu HACCP), procedury oceny zgodności, procedury stanowiskowe GHP, GMP, HACCP, przykładowe atesty, certyfikaty i specyfikacje jakościowe produktów, arkusze oceny organoleptycznej, tabele wartości odżywczej żywności, itp. 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),

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach cukierniczych, piekarni, ciastkarni lub w innych zakładach przetwórstwa spożywczego.

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie),
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- 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 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.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

4.3.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie maszyn, urządzeń, środków transportu i linii produkcyjnych w produkcji wyrobów cukierniczych
- poznanie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń
- poznanie zasad konserwacji maszyn, urządzeń i środków transportu w produkcji wyrobów cukierniczych
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)

4.3.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)
- prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4.3.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 10. 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 Schematy techniczne maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych	1) Schematy techniczne maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych.	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych
Dział II Charakterystyka maszyn, urządzeń, środków transportu i sprzętu drobnego w produkcji wyrobów cukierniczych	1) Urządzenia chłodnicze – podział i charakterystyka.	1	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania – opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	2) Charakterystyka środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym.	2	
	3) Drobnny sprzęt cukierniczy- podział, charakterystyka i zastosowanie.	2	
	4) Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców-podział, charakterystyka i zastosowanie.	3	
	5) Urządzenia do przygotowania półproduktów cukierniczych- podział, charakterystyka i zastosowanie.	4	
	6) Maszyny do wytwarzania ciast- podział, charakterystyka i zastosowanie.	4	
	7) Urządzenia do obróbki ciast – podział, charakterystyka i zastosowanie.	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)
	8) Urządzenia do wypieku wyrobów cukierniczych – podział, charakterystyka i zastosowanie.	4	
	9) Urządzenia do smażenia wyrobów cukierniczych – podział, charakterystyka i zastosowanie.	3	
	10) Urządzenia do produkcji lodów – charakterystyka, zastosowanie.	2	
	11) Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - podział, charakterystyka i zastosowanie.	3	
	12) Charakterystyka linii produkcyjnych wyrobów cukierniczych .	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej
	(KPS-2)		– wskazuje cele planowanego zadania
	13) Zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.	3	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych
	(KPS-6)		– stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami
	14) Zasady mycia i dezynfekcji urządzeń.	2	– utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	15) Zasady konserwacji maszyn, urządzeń i środków transportu.	3	

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)
			– wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
	(KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie

4.3.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówić urządzenia do wytwarzania ciast w produkcji wyrobów cukierniczych; wyjaśnić zastosowanie urządzeń do transportu wewnętrznego; 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, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. omówić maszyny i urządzenia do przygotowania półproduktów cukierniczych; omówić rolę instrukcji obsługi urządzeń i dokumentacji techniczno-ruchowej w użytkowaniu maszyn i urządzeń; omówić zasady konserwacji maszyn i urządzeń; 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. symbole w schematach technologicznych.

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

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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. podział i charakterystyka urządzeń do wytwarzania ciast do produkcji wyrobów cukierniczych; podział i charakterystyka drobnego sprzętu cukierniczego, itp.

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) M. Kaźmierczak, Pracownia produkcji cukierniczej. cukiernik / technik technologii żywności. kwalifikacja T.4, WSiP, 2017.
- 2) M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II, część 1, WSiP, 2018
- 3) A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, 2017
- 4) M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze Tom 1. Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik technik technologii żywności, cukiernik Kwalifikacja T.4. WSiP, 2013
- 5) K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I, WSiP, 2017
- 6) K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik. Tom1. Technik technologii żywności cukiernik T.4 , WSiP, 2017

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Netografia

- 7) [Posługiwanie się dokumentacją techniczną](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 8) [Technika produkcji cukierniczej](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 9) [Urządzenia cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 10) [Linie automatyczne do produkcji wyrobów cukierniczych](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 11) [Maszyny cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 12) [Konserwacja maszyn](#) (aktualne na 10.09.2020)
- 13) [Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń](#) (aktualny na 10.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: pakiet ćwiczeń, literatura przedmiotu, filmy instruktażowe na temat obsługi maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych, fotografie, katalogi maszyn, urządzeń i sprzętu drobnego, katalog środków chemicznych do mycia, dezynfekcji i konserwacji maszyn i urządzeń, procedury stanowiskowe GHP, GMP i HACCP, 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.

Pracownia technologiczna wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach cukierniczych.

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.

4.3.5. 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.

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

4.4.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej oraz urządzeń magazynowych
- rozpoznawanie surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- poznanie procedur przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu
- poznanie zasad oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych
- poznanie zasad magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)

4.4.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)
- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)
- stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)

- wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)
- sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep) (KPS-1)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)

4.4.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 11. 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 Surowce, dodatki do żywności, materiały pomocnicze w produkcji wyrobów cukierniczych	1) Podział i charakterystyka surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.	2	– klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie
	2) Podział i charakterystyka dodatków do żywności stosowanych w produkcji cukierniczej.	2	– określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
	3) Podział i charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.	1	– klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe – klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

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)
			– wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
	4) Zasady oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych.	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych
Dział II Zasady magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	1) Charakterystyka sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach.	3	– rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)
	2) Procedury przyjęcia surowców i półproduktów do magazynu- charakterystyka czynności wykonywanych podczas przyjęcia.	4	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania
	(KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	3) Rodzaje urządzeń magazynowych i zasady obsługi.	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje urządzeń magazynowych – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych
	4) Zasady mycia, dezynfekcji i konserwacji urządzeń magazynowych.	1	– 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)
	5) Zasady magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	6) Charakterystyka dokumentacji magazynowej stosowanej w magazynie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	3	– wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	(KPS-1)		– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej
	7) Zagrożenia podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych .	1	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	8) Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	2	– wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	(KPS-3)		– podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach

4.4.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. wymienić i scharakteryzować warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych; omówić procedury przyjęcia surowców do magazynu;

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

scharakteryzować procedury zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, 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, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. omówić warunki przechowywania surowców suchych; wymienić zasady oceny organoleptycznej surowców i wyrobów gotowych, 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. zasady przyjęcia surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu.

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. sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w magazynach surowców i wyrobów cukierniczych; dokumentacja magazynowa w magazynach surowców i wyrobów cukierniczych, itp.

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) M. Kaźmierczak, Pracownia produkcji cukierniczej. cukiernik / technik technologii żywności. kwalifikacja T.4, WSiP, 2017.
- 2) M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II, część 1, WSiP, 2018
- 3) A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, 2017
- 4) M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze Tom 1. Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik technik technologii żywności, cukiernik Kwalifikacja T.4. WSiP, 2013
- 5) K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I, WSiP, 2017
- 6) K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik. Tom1. Technik technologii żywności cukiernik T.4 , WSiP, 2017

Netografia

- 7) [Program magazynowy](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 8) [Dokumenty magazynowe](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 9) [Dokumentacja magazynowa](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 10) [Warunki magazynowania](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 11) [Mąka dobrze magazynowana](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 12) [Wyposażenie techniczne magazynowe](#) (aktualne na 17.09.2020)
- 13) [Składowanie produktów sypkich](#) (aktualne na 17.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: pakiet ćwiczeń, filmy, literatura przedmiotu, fotografie, katalog urządzeń magazynowych, przepisy prawne wdrażania systemu GHP, HACCP, druki i formularze dokumentacji magazynowej, procedury stanowiskowe GHP, GMP, HACCP, katalogi środków chemicznych stosowanych do mycia, dezynfekcji i konserwacji urządzeń magazynowych, 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.

Pracownia technologiczna wyposażona w:

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

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej do zakładów cukierniczych, piekarni, ciastkarni.

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.

4.4.5. 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.

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

4.5.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

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

4.5.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),
- planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- planuje wykonanie zadania (ep) (KPS 2)

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),
- wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 3)
- stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek).
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)

4.5.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 12. 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 półproduktów cukierniczych	1) Kremy i musy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych – opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-
	2) Masy, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	
	3) Pomady, polewy, glazury, kuwertury, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	11	
	4) Pozostałe półprodukty cukiernicze, charakterystyka, zastosowanie, metody wytwarzania.	10	

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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>tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> – odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
Dział II Charakterystyka ciast i wyrobów cukierniczych	5) Ciasta drożdżowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	12	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych
	6) Ciasta parzone, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
	7) Ciasta kruche i półkruche charakterystyka, metody wytwarzania.	8	
	8) Ciasta piernikowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
	9) Ciasta francuskie i półfrancuskie. charakterystyka, metody wytwarzania.	8	
	10) Ciasta biszkoptowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
	11) Ciasta biszkoptowo – tłuszczowe charakterystyka, metody wytwarzania.	6	
	12) Ciasta bezowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	4	
	13) Ciasta waflowe, charakterystyka, metody wytwarzania.	2	
	14) Ciasta zbijane, charakterystyka, metody wytwarzania.	2	
			<ul style="list-style-type: none"> – opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej – odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

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)
	15) Ciasta obgotowywane, charakterystyka, metody wytwarzania. 16) Ciasta z mas, charakterystyka, metody wytwarzania. 17) Ciasta łączone, charakterystyka, metody wytwarzania. 18) Wyroby wschodnie, charakterystyka, metody wytwarzania. 19) Cukierki, charakterystyka, metody wytwarzania. 20) Suche wyroby cukiernicze, charakterystyka, metody wytwarzania. 21) Wyroby czekoladowe, charakterystyka, metody wytwarzania. 22) Lody, charakterystyka, metody wytwarzania.	2 8 4 6 3 5 6 5	– określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych
Dział III Zasady planowania produkcji cukierniczej	23) Receptury ciastkarskie i cukiernicze w planowaniu produkcji cukierniczej. 24) Zasady opracowywania schematów technologicznych w produkcji cukierniczej. 25) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej.	10 10 10	– planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwerty – opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych – oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

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)
	(KPS-2)		<ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków – ustala harmonogram wykonania zadania – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
Dział IV Zasady wytwarzania nowych wyrobów, dietetycznych i regionalnych	26) Zasady wytwarzania oraz schematy produkcji nowości w produkcji cukierniczej.	3	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych
	27) Zasady wytwarzania oraz schematy produkcji wyrobów dietetycznych i regionalnych.	4	
	(KPS-3)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu – podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach
Dział V Ocena organoleptyczna produkcji cukierniczej	28) Istota i znaczenie oceny organoleptycznej oraz interpretacja jej wyników w produkcji cukierniczej.	5	<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego
Dział VI Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	29) Punkty kontrolne w procesie produkcji cukierniczej.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji
	30) Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	5	
	31) Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	8	
	(KPS-5)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje

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)
			– podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika

4.5.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. „Tajemnice produkcji czekolady”. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówienie obliczania zapotrzebowania na surowce do produkcji cukierniczej a następnie samodzielne ćwiczenia w obliczeniach. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study, np. Na podstawie ilustracji nieudanych ciast należy wyciągnąć wnioski odnośnie błędów popełnionych przy ich wykonaniu. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. schematy technologiczne produkcji różnych wyrobów cukierniczych.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału.

Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. Zadanie do wykonania przez słuchaczy „Dokonaj doboru surowców, materiałów pomocniczych oraz narzędzi i maszyn do wytworzenia rolady drożdżowej lukrowanej z filingiem makowym”.

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Wykaz literatury,

Bibliografia:

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

Netografia:

- 5) [Produkcja tortów i mazurków](#), (aktualne 30.09.2020)
- 6) [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
- 7) [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
- 8) [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Warunki realizacji,

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

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

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w produkcyjnym zakładzie cukierniczym.

4.5.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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

4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

4.6.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

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

4.6.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

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

4.6.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 13. 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 Zasady tworzenia dekoracji cukierniczych	1) Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje tworzywa dekoracyjne – rozpoznaje tworzywa dekoracyjne – wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	2) Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	3	
		3	
	3) Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	4) Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	8	
	5) Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
	6) Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych w tworzeniu dekoracji cukierniczych.	5	
	7) Style i techniki wykonywania dekoracji cukierniczych.	5	
	8) Zasady tworzenia projektów dekoracji cukierniczych.	4	
	9) Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w dekoracji wyrobów cukierniczych.		

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

4.6.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. Temperowanie

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

czekolady – szybko i łatwo. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. Naprzemienne sekwencje: omawianie elementu kompozycji i jego przećwiczenie, omówienie kolejnego elementu i przećwiczenie, itd. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. Na podstawie przedstawionych fotografii źle zatemperowanej czekolady zestawić popełniane błędy i możliwość ich korekty. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. Dobierz elementy dekoracji cukierniczych do kompozycji statycznej i dynamicznej.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. Zaplanuj surowce oraz przyrządy do sporządzenia masy cukrowej w kolorze zielonym. Opracuj schemat prac masy.

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

Obudowa dydaktyczna,

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

przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia

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

Netografia:

- 6) [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
- 7) [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
- 8) [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
- 9) [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

Warunki realizacji,

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

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,

- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych, przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.
- projekty dekoracji cukierniczych,
- foldery i katalogi z surowcami dekoracyjnymi oraz z urządzeniami i przyrządami do wykonywania dekoracji cukierniczych,
- zdjęcia i ilustracje dekoracji cukierniczych,
- filmy i prezentacje dekoracji cukierniczych oraz sposobów ich wykonania.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w produkcyjnym zakładzie cukierniczym

4.6.5. 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.

4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w produkcji cukierniczej

4.7.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- posługiwanie się słownictwem, zwrotami i tekstami mówionymi lub pisanymi z zakresu produkcji cukierniczej w języku obcym
- wykorzystywanie słownictwa obcojęzycznego z zakresu poszukiwania i wykonywania pracy
- wykorzystywanie obcojęzycznych informacji z różnych źródeł
- analizowanie obcojęzycznej dokumentacji zawodowej
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)

4.7.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)
 - ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem
 - z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie

- z dokumentacją związaną z danym zawodem
- z usługami świadczonymi w danym zawodzie
- rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)
 - rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka
 - rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
 - tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)
 - tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)
 - reaguje ustnie (np. podczas rozmowy
 - z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
 - reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)
 - wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym

- współdziała w grupie
- korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym
- stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

4.7.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 14. 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)
O cukiernikach i cukiernictwie – słowa, zwroty, rozmowy – mowa i pismo	1. Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia cukiernicza	1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
	2. Niezbędnik cukiernika – słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje	1	
	3. Rozumiem, że do mnie mówisz o cukiernictwie .	1	
	4. Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.	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)
	1. Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym. 2. Staram się o pracę cukiernika w obszarze obcojęzycznym.	1 2	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3. Uzgadniam zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje w języku obcym. 4. Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania wyrobu cukierniczego	2 1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	(KPS 6)		<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania
	5. Deser dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej.	2	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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)
	6. Menu deserów i ciastek w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.	2	<p>w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	11. Rekomenduję wybrane produkty cukiernicze – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.		<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.7.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Język obcy w produkcji cukierniczej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające kształtowaniu licznych kompetencji komunikacyjnych w języku obcym. Różnorodne ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę otwartości na posługiwanie się językiem obcym w praktycznych sytuacjach związanych z zawodem, do wykonywania, którego uczestnik się przygotowuje. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – dyskusja w różnych jej odmianach. W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. Dzielenie się dobrymi praktykami w języku obcym będzie sprzyjać wzrostowi motywacji do jego stosowania. Zadawanie pytań i podtrzymywanie dialogu zmobilizuje uczestników do wykorzystywania licznych słów i znanych zwrotów. Kompetencje

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

pisania i rozumienia tekstu pisanego wzmocni zastosowanie case study. Do zaangażowania uczestników w proces gromadzenia specjalistycznego słownictwa i wykorzystywania ułatwiających komunikację zwrotów znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne). Metody te 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 w języku obcym – notatki mogą być schematyczne, rysowane, skojarzeniowe. Wykorzystanie inteligencji wielorakich, preferencji uczestników będzie sprzyjać korzystaniu z mapy mentalnej.

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. Na podstawie analizy materiału pisanego pliku dźwiękowego lub obejrzanego filmu należy opracować zadania do wykonania dla uczestników, które powinni przesłać w formie pliku tekstowego, prezentacji, pliku dźwiękowego, filmiku ... (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

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 indywidualne, pracę w zespole w chmurze itp.

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

Podstawowa zasada w doborze metod powinna dotyczyć zogniskowania działań na mobilizacji uczestnika do aktywności i przede wszystkim ćwiczeniu różnych kompetencji językowych w kontekście słownictwa i zwrotów z obszaru kształconego zawodu z wykorzystaniem doświadczenia wynikającego z nauki języka obcego w ramach kształcenia ogólnokształcącego. Warto pamiętać, że edukacja w zakresie przedmiotu Język obcy w produkcji cukierniczej powinien być realizowany na poziomie A1 lub A2 po przeprowadzeniu diagnozy możliwości słuchaczy/uczestników.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną w zakresie języka obcego zawodowego będą stanowić wszystkie wykorzystywane przez nauczyciela materiały tekstowe pozwalające na ćwiczenie komunikowania się w zakresie treści zawodowych objętych programem nauczania. Towarzyszyć im powinny materiały audio i materiały wideo, przygotowane przez nauczyciela, nagrane wspólnie z uczestnikami lub pozyskane z otwartych zasobów internetowych. Dla osiągnięcia efektów kształcenia w edukacji dorosłych można również wykorzystać podręcznik dedykowany edukacji szkolnej.

Wykaz literatury,

[Język angielski](#) – cukiernictwo (aktualne 26.09.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Język obcy w produkcji cukierniczej, zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp.. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie materiałów w języku obcym dotyczących funkcjonowania zakładu świadczącego usługi gastronomiczne. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. tłumaczenia, opracowania prezentacji, opracowania analizy informacji pozyskanych z obcojęzycznego źródła informacji itp. Watro również wykorzystać zasoby sieci internet w zakresie języka obcego zawodowego.

4.7.5. 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 poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz 3 minutowy dialog z nauczycielem.

4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne

4.8.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zdobywanie umiejętności z zakresu stosowania zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska
- stosowanie przepisów prawa w produkcji wyrobów spożywczych
- stosowanie różnych metod utrwalania żywności
- ocenianie żywności metodą organoleptyczną

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- analizowanie instalacji technicznych występujących w zakładzie przetwórstwa spożywczego
- analizowanie zagrożeń dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego
- stosowanie procedur systemu zarządzania jakością i HACCP
- analizowanie dokumentacji weryfikacji zgodności z przepisami prawa
- użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- stosowanie instrukcji obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu w produkcji wyrobów cukierniczych
- wykonywanie konserwacji maszyn i urządzeń i środków transportu w produkcji wyrobów cukierniczych
- dobieranie surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych
- obsługiwanie urządzeń magazynowych
- stosowanie procedur podczas przyjęcia surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu
- wykonywanie oceny jakości surowców i półproduktów cukierniczych
- wykonywanie czynności związanych z magazynowaniem wyrobów cukierniczych
- stosowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas magazynowania
- planowanie i wykonywanie półproduktów i wyrobów cukierniczych z uwzględnieniem zasad dotyczących jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych, konfekcjonowanie oraz dystrybucja wyrobów cukierniczych z zachowaniem dbałości o procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwo zdrowotne żywności
- zdobywanie umiejętności posługiwania się językiem obcym zawodowym w sytuacjach praktycznego działania
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew) (KPS-1)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)

- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 6)

4.8.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)
- stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)
- rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)
- określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)
- charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)
- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew) (KPS-1)
- określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)
- rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)

- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)
- charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)
- rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)
- odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)
- określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)
- użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)
- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)
- stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)

- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)
- sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)
- planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)
- wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek),
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)
- wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych (ek)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)
- sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)
- wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew),
- stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew),
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek),
- wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)
- dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)
- wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)
- planuje wykonanie zadania (ep) (KPS - 2)

- współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)
- wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)
- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)
- rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu (ew)
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 6)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)

4.8.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 15. 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 Przestrzeganie zasad bhp.- zajęcia praktyczne	Przeprowadzenie kontroli koleżeńskiej stosowania znaków i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie cukierniczym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych – wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej – wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych – określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska i wykonywanie prac z użyciem maszyn i urządzeń.	3	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi – utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych – wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych

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)
	Ocena ryzyka zawodowego na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych – wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych – dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych
	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania różnych prac w zakładzie cukierniczym.	5	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej – opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
	Symulacja udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.	3	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku – powiadamia odpowiednie służby – wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji – opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego – układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie

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)
			– prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
	(KPS 4)		charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem analizuje przyczyny sytuacji stresujących
Dział II Podstawy przemysłu spożywczego			
Rozdział I Zastosowanie aktów prawnych w produkcji żywności	Dobieranie przepisów prawnych regulujących produkcję wyrobów spożywczych. Dobieranie przepisów prawnych w celu kontroli przebiegu procesu produkcji wyrobów spożywczych.	2 2	– przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
Rozdział II Instalacje techniczne w zakładzie przetwórstwa spożywczego	Rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.	5	– rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną
Rozdział III Wartość odżywcza wyrobów spożywczych	Obliczanie wartości odżywczej wyrobów spożywczych.	4	– oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
	Rozpoznawanie surowców ekologicznych w produkcji wyrobów spożywczych.	1	– rozpoznaje produkty ekologiczne
	(KPS-1)		– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej
Rozdział IV Zastosowanie metod utrwalania żywności	Ocena organoleptyczna przetworów spożywczych.	4	– wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności – przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną

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)
w produkcji przetworów spożywczych	Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami fizycznymi.	4	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych – wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
	Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami biologicznymi.	4	
	Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami chemicznymi.	4	
	(KPS-7)		– realizuje przydzielone zadania
	Analizowanie jakości utrwalonych przetworów spożywczych.	2	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	Analiza zagrożeń podczas produkcji przetworów spożywczych– ustalenie CCP i działań korygujących. Stosowanie procedur systemowych HACCP i GHP podczas produkcji wyrobów spożywczych. Wykorzystanie programu komputerowego w produkcji wyrobów spożywczych.	1 1 2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych
	Analizowanie dokumentacji weryfikacji zgodności z przepisami prawa – specyfikacja jakościowa produktu, atest jakościowy, certyfikat.	5	– korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
	(KPS-5)		– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie

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)
Rozdział V Wpływ działalności zakładów przemysłu spożywczego na środowisko	Analizowanie zagrożeń dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego i sposoby zapobiegania zagrożeniom.	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
Dział III Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych			
Rozdział I Analizowanie schematów technicznych maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych	Analiza schematów technicznych maszyn urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej.	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych
Rozdział II Użytkowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych	Rozpoznawanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.	2	– opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	(KPS-3)		– podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych
	Analizowanie linii produkcyjnych wyrobów cukierniczych.	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej

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)
	Stosowanie instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej podczas użytkowania maszyn i urządzeń.	2	<ul style="list-style-type: none"> – odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń
	(KPS-4)		<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem
	Zastosowanie sprzętu drobnego w produkcji wyrobów cukierniczych.	2	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
	Obsługiwanie urządzeń chłodniczych.	1	
	Obsługiwanie środków transportu wewnętrznego.	2	
	Obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców.	4	
	Obsługiwanie urządzeń do przygotowania półproduktów cukierniczych.	4	
	Obsługiwanie maszyn do wytwarzania ciast.	5	
	Obsługiwanie maszyn i urządzeń do obróbki ciast.	2	
	Obsługiwanie urządzeń do wypieku wyrobów cukierniczych.	4	
	Obsługiwanie urządzeń do smażenia wyrobów cukierniczych.	3	
	Obsługiwanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.	3	

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)
	Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i środków transportu wewnętrznego. Konserwacja maszyn, urządzeń i sprzętu transportu wewnętrznego.	2 3	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania
Dział IV Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych			
Rozdział I Surowce i półprodukty cukiernicze	Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych.	3	<ul style="list-style-type: none"> – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
	Ocena organoleptyczna surowców i półproduktów do produkcji wyrobów cukierniczych.	4	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych

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)
Rozdział II Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	Stosowanie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej do pomiaru temperatury i wilgotności w magazynie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) – odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej
	Przyjęcie surowców, i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z procedurami. Sporządzanie dokumentacji magazynowej podczas przyjmowania surowców i półproduktów do magazynu.	3 1	<ul style="list-style-type: none"> – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania – wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
	Wykonywanie prac magazynowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych. Mycie, dezynfekcja i konserwacja urządzeń magazynowych.	3 2	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje urządzenia magazynowe – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodne z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	(KPS-2)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele planowanego zadania – 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)
	Stosowanie warunków magazynowania dla surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych. Stosowanie zasad magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	2 3	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
	(KPS-2)		<ul style="list-style-type: none"> – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
	Sporządzanie dokumentacji magazynowej do wykonywanych czynności.	2	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych – wypełnia dokumenty magazynowe
	Analizowanie zagrożeń podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych- ustalanie CP i CCP. Stosowanie procedur stanowiskowych HACCP i GHP w celu zapobiegania zagrożeniom jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	1 2	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
Dział V Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych			

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)
Rozdział I Planowanie produkcji cukierniczej	Ustalanie harmonogramu prac związanych z wytwarzaniem produkcji cukierniczej. Obliczanie zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i sprzęt w produkcji cukierniczej.	5 5	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
	(KPS – 2)		<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
Rozdział II Sporządzanie półproduktów cukierniczych	Sporządzanie kremów i musów. Sporządzanie mas. Sporządzanie pomad, polew, glazur, kuwertur. Sporządzanie pozostałych półproduktów cukierniczych.	12 10 10 10	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania półproduktów cukierniczych – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów – sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	(KPS – 4)		<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
Rozdział III	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego.	15	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego,

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)
Wytwarzanie wyrobów cukierniczych nietrwałych	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego.	7	biskoptowego, biskoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego.	10	– dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego.	5	– przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.	10	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biskoptowego.	7	– wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta biskoptowo-tłuszczowego.	7	– wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego.	7	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego.	3	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego.	3	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego.	3	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z mas.	10	
	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych z ciast łączonych.	8	
	(KPS – 6)		– interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała

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)
Rozdział IV Sporządzanie wyrobów cukierniczych trwałych i lodów	Sporządzanie wyrobów wschodnich. Sporządzanie cukierków. Sporządzanie suchych wyrobów cukierniczych. Sporządzanie wyrobów czekoladowych. Sporządzanie lodów.	3 3 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	(KPS – 7)		<ul style="list-style-type: none"> – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
Rozdział V Wytwarzanie nowych wyrobów, dietetycznych i regionalnych	Wytwarzanie wyrobów dietetycznych. Wytwarzanie wyrobów regionalnych. Wytwarzanie nowych wyrobów cukierniczych.	3 3 3	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych – wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur
Rozdział VI Ocena organoleptyczna produkcji cukierniczej	Dokonywanie oceny organoleptycznej i interpretacja jej wyników podczas produkcji cukierniczej. Korygowanie niekorzystnych zmian powstałych podczas produkcji cukierniczej.	5 5	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego – koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej

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)
Rozdział VII Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej.	2 3	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji
Dział VI Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych			
Rozdział I Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Tworzenie projektu dekoracji wyrobu cukierniczego. Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem. Sporządzanie tworzyw dekoracyjnych. Tworzenie elementów dekoracji cukierniczych z czekolady i mas. Dekorowanie tortów. Dekorowanie mazurków. Dekorowanie drobnych wyrobów cukierniczych.	5	– wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
		5	– rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych
		10	– określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
		10	– przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem
		10	– opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych
		6	– dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych
		8	– stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych
		6	

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)
	Dekorowanie pozostałych wyrobów cukierniczych.		
	(KPS – 2)		<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadania – realizuje zdanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania
	(KPS – 7)		<ul style="list-style-type: none"> – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
Rozdział II Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych, znakowanie ich opakowań. Wykonywanie ekspozycji cukierniczych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – konfekcjonuje wyroby cukiernicze – wykonuje ekspozycje cukiernicze
	(KPS – 4)	5	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących
Rozdział III Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
	Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
Dział VII O cukiernikach i cukiernictwie w języku obcym – w praktyce			
	Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty –	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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)
	nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym		<p>z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług
	Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie cukierniczym	3	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku
	Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym.	3	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu cukierniczego w języku obcym.	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe

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)
	Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego deseru/ciasta w języku obcym z dyskusją po prezentacji.	1	<ul style="list-style-type: none"> – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
	(KPS 6)		<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania
	Aranżacja zespołowego przygotowania dwu ciast/deserów w oparciu o receptury obcojęzyczne.	2	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.8.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np.: z zastosowaniem metody tekstu przewodniego: wykonać ocenę organoleptyczną wybranych wyrobów spożywczych; dobrać maszyny i urządzenia do produkcji ciast; wykonać konserwację maszyn i urządzeń; dobrać i zastosować warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych; wykonać ocenę organoleptyczną wybranych surowców i półproduktów cukierniczych; przyjąć do magazynu surowce i półprodukty zgodnie z procedurami, sporządzić bułki drożdżowe z nadzieniem jagodowym metodą dwufazową; sporządzić wyrób na bazie ciasta francuskiego i półfrancuskiego; na podstawie przygotowanego materiału wykonać listki z czekolady, itp.

Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie cukiernik, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych, oraz kompetencji personalnych i społecznych. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np.: zasady higieny osobistej sporządzania przetworów spożywczych; zasady higieny maszyn urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych; zakres stosowania systemu GHP i GMP; sporządzanie przykładowych wyrobów cukierniczych nietrwałych i trwałych, 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. [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji, red. Nauk. Joanna Ejdys. 2010. Politechnika Białostocka](#) (aktualne na 14.08.2020)
2. J. Jabłecka, A. Zaworska, Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 1, wyd. empi2, 2003
3. E. Lada, Agrobiznes. podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, 2008
4. M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1, WSiP, 2015
5. M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1, WSiP, 2018
6. M. Kaźmierczak, Pracownia produkcji cukierniczej. cukiernik / technik technologii żywności. kwalifikacja T.4, WSIP, 2017.
7. M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze Tom 1. Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik technik technologii żywności, cukiernik Kwalifikacja T.4. WSiP, 2013
8. M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. cz 1, WSiP, 2018
9. A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP.2017
10. M. Kocierz, Wyroby cukiernicze tom I, technika w produkcji cukierniczej, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, Warszawa, 2017.
11. K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I, WSiP, 2017
12. D'Olivier Platon, Szkoła cukiernictwa, Wydawnictwo Jedność, 2019
13. Brown Rachel, Podstawy dekorowania ciast, Wydawnictwo KDC, 2009
14. Dunn Alan, Wielka kolekcja dekorowania ciast, Wydawnictwo Promise, 2019
15. Smith Linda, Inspirujące kolory w dekoracjach cukierniczych, Wydawnictwo Promise, 2016

16. Sztuka dekoracji cukierniczej, Squires Kitchen International School, Wydawnictwo Promise, 2015

Netografia

17. [Instrukcja BHP w cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
18. [Zasady BHP -przy obsłudze najczęściej stosowanych maszyn w piekarnictwie i cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
19. [Zagrożenia w pracy cukiernika](#) (aktualne 26.09.2020)
20. [Ocena ryzyka zawodowego cukiernik](#) (aktualne 26.09.2020)
21. [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
22. [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)
23. [Język angielski – cukiernictwo](#) (aktualne 26.09.2020)
24. [Procedury oceny zgodności](#) (aktualne 10.09.2020)
25. [Instalacje techniczne](#) (aktualne na 10.09.2020)
26. [Metody utrwalania żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)
27. [Chemiczne utrwalanie żywności](#) (aktualne na 09.10.2020)
28. [Utrwalanie żywności](#) (aktualne 10.09.2020)
29. [Ocena organoleptyczna](#) (aktualne na 10.09.2020)
30. [Ocena jakości żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)
31. [Posługiwanie się dokumentacją techniczną](#) (aktualne na 10.09.2020)
32. [Technika produkcji cukierniczej](#) (aktualne na 10.09.2020)
33. [Urządzenia cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)
34. [Linie automatyczne do produkcji wyrobów cukierniczych](#) (aktualne na 10.09.2020)
35. [Maszyny cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)

36. [Konserwacja maszyn](#) (aktualne na 10.09.2020)
37. [Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń](#) (aktualny na 10.09.2020)
38. [Program magazynowy](#) (aktualne na 17.09.2020)
39. [Dokumentacja magazynowa](#) (aktualne na 17.09.2020)
40. [Warunki magazynowania](#) (aktualne na 17.09.2020)
41. [Mąka dobrze magazynowana](#) (aktualne na 17.09.2020)
42. [Wyposażenie techniczne magazynowe](#) (aktualne na 17.09.2020)
43. [Produkcja tortów i mazurków](#), (aktualne 30.09.2020)
44. [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
45. [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
46. [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)
47. [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
48. [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
49. [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
50. [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne, jak: fotografie, filmy instruktażowe obsługi maszyn urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych, filmy i prezentacje dotyczące wytwarzania wyrobów cukierniczych, fotografie dekoracji cukierniczych, projekty dekoracji cukierniczych, filmy i prezentacje dekoracji cukierniczych oraz sposobów ich wykonania, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne, przepisy prawne wdrażania systemu GHP, GMP, HACCP, procedury stanowiskowe GHP, GMP, HACCP, przepisy prawne polskie i unijne dotyczące produkcji żywności, tj: informowanie konsumenta o wartości odżywczej produktów spożywczych, wymagania mikrobiologiczne produktów spożywczych, pakiet higieniczny w produkcji żywności, procedury oceny zgodności, specyfikacje i atesty produktów spożywczych, tabele wartości odżywczej żywności, dokumentacja magazynowa, katalogi środków chemicznych do mycia, dezynfekcji i konserwacji maszyn i urządzeń, karty oceny

organoleptycznej, itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

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,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

- stanowiska magazynowania surowców cukierniczych wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr elektroniczny, higrometr i wagę elektroniczną,
- stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, chłodziarko-zamrażarkę, trzony kuchenne, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców i półproduktów, termometr, wagę elektroniczną, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy,

- stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych wyposażone w: piec cukierniczy, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy i rękawice ochronne żaroodporne,
- stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę.

Ponadto:

- Stanowiska konfekcjonowania wyrobów cukierniczych wyposażone w niezbędne materiały oraz miejsce na wykonanie ekspozycji wyrobów cukierniczych.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach cukierniczych.

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.

4.8.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.9. Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa

4.9.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych
- stosowanie odzieży ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych

- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
- stosowanie procedur systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- ocena organoleptyczna żywności
- użytkowanie i konserwacja maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie do produkcji wyrobów cukierniczych
- stosowanie procedur przyjmowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- wykonywanie prac magazynowych wraz z obsługą urządzeń
- obliczanie zapotrzebowania na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- sporządzanie półproduktów cukierniczych
- sporządzanie wyrobów cukierniczych nietrwałych
- sporządzanie wyrobów cukierniczych trwałych i lodów
- sporządzanie wyrobów cukierniczych regionalnych i dietetycznych
- wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych wraz z obsługą urządzeń i drobnego sprzętu
- konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych wraz z obsługą urządzeń
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)

4.9.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek)
- charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)
- określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)
- stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)
- stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)
- wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)
- wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ew)
- korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)
- wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)
- wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)
- sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)
- współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)
- wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)
- wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew),
- dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ew)

- wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)
- dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)
- wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)
- planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)

4.9.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 16. 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 Stosowanie zasad organizacji pracy i zasad bhp podczas produkcji w zakładzie cukierniczym	Poznanie struktury organizacyjnej cukierni. Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bhp.	2	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych – utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych.	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych – wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej – określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
	Zastosowanie procedur stanowiskowych GHP/GMP i HACCP występujących w procesie magazynowania, produkcji i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym

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)
	(KPS-5)		<ul style="list-style-type: none"> – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych 1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) analizuje własne kompetencje
Dział II Zasady magazynowania surowców, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych	Ocena organoleptyczna surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną
	Obsługiwanie urządzeń magazynowych. Wykonywanie mycia, dezynfekcji urządzeń magazynowych.	2	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje urządzenia magazynowe – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	Przyjmowanie dostaw surowców i półproduktów do magazynu na podstawie procedur.	3	<ul style="list-style-type: none"> – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania – wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych
	Stosowanie zasad magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.	4	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
Dział III Wykonywanie zadań zawodowych związanych z produkcją wyrobów cukierniczych	Obsługiwanie maszyn i urządzeń do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z instrukcją obsługi oraz dokumentacją techniczną.	5	<ul style="list-style-type: none"> – odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych – wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń

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)
			<ul style="list-style-type: none"> obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
	Mycie, dezynfekcja i konserwacja maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych.	2	<ul style="list-style-type: none"> utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
	Obliczanie zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze na podstawie dokumentacji technologicznej.	7	<ul style="list-style-type: none"> oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków
	Sporządzanie półproduktów cukierniczych.	21	<ul style="list-style-type: none"> dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	Sporządzanie wyrobów cukierniczych nietrwałych.	28	<ul style="list-style-type: none"> dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego

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)
			<ul style="list-style-type: none"> – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprawdza drożdże w płynie – wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	Sporządzanie wyrobów cukierniczych trwałych i lodów.	28	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole
	Wykonywanie nowych wyrobów cukierniczych dietetycznych i regionalnych.	7	<ul style="list-style-type: none"> – wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur

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)
	Obsługiwanie urządzeń i sprzętu drobnego do dekorowania wyrobów cukierniczych.	2	– określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania
	Wykonanie projektów dekoracji wyrobów cukierniczych.	5	– wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego
	Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.	7	– przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem – stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem
	Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych. Dobieranie urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.	7	– dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – konfekcjonuje wyroby cukiernicze – wykonuje ekspozycje cukiernicze
	(KPS-2)		– ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania

4.9.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

Praktyka w zakładzie cukierniczym powinna polegać na wykonywaniu czynności zawodowych na różnych stanowiskach – dzięki temu słuchacze zapoznają się z procesem magazynowania, produkcji, konfekcji i dystrybucji wyrobów cukierniczych.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej słuchacz powinien na początku wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem przydzielonego pracownika, następnie samodzielnie wykonywać czynności na stanowiskach pracy.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu praktyki zawodowej stanowić będzie wyposażenie techniczne zakładu, dokumenty i formularze stosowane w zakładzie, przepisy prawne związane z funkcjonowaniem zakładu, wdrożonymi systemami zarządzania jakością HACCP, instrukcje stanowiskowe, procedury GHP, GMP i HACCP, instrukcje zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, itp. udostępnione przez pracodawcę.

Warunki realizacji,

Zgodnie z PPKZ w zawodzie cukiernik miejscem realizacji praktyk zawodowych powinny być: zakłady spożywcze, przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją spożywczą oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie. Wskazaniem miejscem praktyki zawodowej w zawodzie cukiernik powinny być cukiernie, ciastkarnie i opcjonalnie piekarnie, w których produkuje się wyroby cukiernicze.

Zakłady powinny być właściwie wyposażone w urządzenia i sprzęt umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych. Podczas praktyki powinny być wykorzystywane takie środki dydaktyczne jak przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy i prawa żywnościowego, dokumenty magazynowe, produkcyjne i handlowe udostępnione przez pracodawcę.

4.9.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

W doborze metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika proponuje się uwzględnienie określonych niżej zasad. Praktykant otrzymuje program praktyki i dzienniczek, w którym dokonuje zapisów wykonanych codziennych czynności. Zapisy powinny być potwierdzone przez opiekuna praktyk. Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy praktykanta. Na opinię powinny składać się: poprawność merytoryczna i techniczna wykonanych czynności, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Opinia pozytywna jest zaliczeniem praktyki. Wymagana jest 75% obecność w zakładzie.

5. Ewaluacja programu KKZ

Tabela 17. Ewaluacja programu.

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek) – przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek) – przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek) – stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek) – rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek) – określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek) – rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek) – rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek) – użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów 	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 słuchaczy, sondaż diagnostyczny.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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
<p>cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)</p> <p>– prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)</p> <p>– stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)</p> <p>– stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)</p> <p>– ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)</p> <p>– wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)</p> <p>– wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)</p> <p>– charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</p> <p>– korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)</p> <p>– wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów (ek)</p> <p>– wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki (ek)</p> <p>– sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)</p>			

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

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"> – przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek) – dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek) – wykonuje dekoracje cukiernicze (ek) – wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek) – przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek) – rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) 			

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

1. [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji, red. Nauk. Joanna Ejdys. 2010. Politechnika Białostocka](#) (aktualne na 14.08.2020)
2. J. Jabłecka, A. Zaworska, Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 1, wyd. empi2, 2003
3. E. Lada, Agrobiznes. podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, 2008
4. M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1, WSiP, 2015
5. M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1, WSiP, 2018
6. M. Kaźmierczak, Pracownia produkcji cukierniczej. cukiernik / technik technologii żywności. kwalifikacja T.4, WSIP, 2017.
7. M. Kaźmierczak, Wyroby cukiernicze Tom 1. Technika w produkcji cukierniczej. Podręcznik technik technologii żywności, cukiernik Kwalifikacja T.4. WSiP, 2013
8. M. Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. cz 1, WSiP, 2018
9. A. Kmiołek, Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu. Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP.2017
10. M. Kocierz, Wyroby cukiernicze tom I, technika w produkcji cukierniczej, piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, WSiP, Warszawa, 2017.
11. K. Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I, WSiP, 2017
12. D'Olivier Platon, Szkoła cukiernictwa, Wydawnictwo Jedność, 2019
13. Brown Rachel, Podstawy dekorowania ciast, Wydawnictwo KDC, 2009
14. Dunn Alan, Wielka kolekcja dekorowania ciast, Wydawnictwo Promise, 2019
15. Smith Linda, Inspirujące kolory w dekoracjach cukierniczych, Wydawnictwo Promise, 2016
16. Sztuka dekoracji cukierniczej, Squires Kitchen International School, Wydawnictwo Promise, 2015

Netografia

17. [Instrukcja BHP w cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
18. [Zasady BHP -przy obsłudze najczęściej stosowanych maszyn w piekarnictwie i cukiernictwie](#) (aktualne 26.09.2020)
19. [Zagrożenia w pracy cukiernika](#) (aktualne 26.09.2020)
20. [Ocena ryzyka zawodowego cukiernik](#) (aktualne 26.09.2020)
21. [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
22. [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)
23. [Język angielski – cukiernictwo](#) (aktualne 26.09.2020)
24. [Procedury oceny zgodności](#) (aktualne 10.09.2020)
25. [Instalacje techniczne](#) (aktualne na 10.09.2020)
26. [Metody utrwalania żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)
27. [Chemiczne utrwalanie żywności](#) (aktualne na 09.10.2020)
28. [Utrwalanie żywności](#) (aktualne 10.09.2020)
29. [Ocena organoleptyczna](#) (aktualne na 10.09.2020)
30. [Ocena jakości żywności](#) (aktualne na 10.09.2020)
31. [Posługiwanie się dokumentacją techniczną](#) (aktualne na 10.09.2020)
32. [Technika produkcji cukierniczej](#) (aktualne na 10.09.2020)
33. [Urządzenia cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)
34. [Linie automatyczne do produkcji wyrobów cukierniczych](#) (aktualne na 10.09.2020)
35. [Maszyny cukiernicze](#) (aktualne na 10.09.2020)
36. [Konserwacja maszyn](#) (aktualne na 10.09.2020)
37. [Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń](#) (aktualny na 10.09.2020)

38. [Program magazynowy](#) (aktualne na 17.09.2020)
39. [Dokumentacja magazynowa](#) (aktualne na 17.09.2020)
40. [Warunki magazynowania](#) (aktualne na 17.09.2020)
41. [Mąka dobrze magazynowana](#) (aktualne na 17.09.2020)
42. [Wyposażenie techniczne magazynowe](#) (aktualne na 17.09.2020)
43. [Produkcja tortów i mazurków](#), (aktualne 30.09.2020)
44. [Tajemnica produkcji czekolady](#), (aktualne 30.09.2020)
45. [Ciasta francuskie](#), (aktualne 30.09.2020)
46. [Ciasta parzone. Almanach cukierniczo – piekarski](#), (aktualne 30.09.2020)
47. [Temperowanie czekolady](#) (aktualne 2.10.2020)
48. [40 prostych sposobów dekorowania wypieków](#) (aktualne 2.10.2020)
49. [32 niezwykle prostych sposobów dekorowania deserów](#) (aktualne 2.10.2020)
50. [Dekoracje tortu. Kwiaty z lukru plastycznego](#) (aktualne 2.10.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia technologiczna wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego ucznia),
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- komplet przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,

- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów wytwarzających wyroby cukiernicze,
- zbiory receptur cukierniczych i przykłady schematów technologicznych,
- przykładowe dokumentacje technologiczne i programy komputerowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych.

Pracownia zajęć praktycznych wyposażona w:

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

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 przedmioty:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w produkcji cukierniczej
2. Podstawy przemysłu spożywczego
3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych
7. Język obcy w produkcji cukierniczej
8. Produkcja wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
9. Praktyka zawodowa – alternatywnie

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 18. Tabela weryfikacji programu nauczania KKZ 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 19. Tabela weryfikacji programu KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy – rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania 	<ul style="list-style-type: none"> – Bezpieczeństwo w środowisku pracy – 3 filary – czego dotyczą i jak rozumieć? – Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku?
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (KPS 1)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami – wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej – rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby 	

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne	
rozdziela zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> Trzy filary – wsparcie instytucjonalne – w czym wspierają, co kontrolują, jak egzekwują?
rozdziela prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> Jakie obowiązki, a jakie prawa w zakresie bhp mam jako pracownik, a jakie jako pracodawca? Znaki bezpieczeństwa – co znaczą i jak się do nich stosować?
określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne 	<ul style="list-style-type: none"> Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać?

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	
przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych – wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej – określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych – wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Przeprowadzenie kontroli koleżeńskiej stosowania znaków i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie cukierniczym.
organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> – Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<p>stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych – obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi – utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 	i ochrony środowiska i wykonywanie prac z użyciem maszyn i urządzeń.
przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych – wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych – dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych – zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych 	– Ocena ryzyka zawodowego na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym.
stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych – dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych 	– Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania różnych prac w zakładzie cukierniczym

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej 	
udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej powiadamia odpowiednie służby prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	<ul style="list-style-type: none"> Symulacja udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 4)	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem analizuje przyczyny sytuacji stresujących 	
– SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego		

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań 	<ul style="list-style-type: none"> Akty prawne polskie i unijne regulujące produkcję żywności. Znaczenie regulacji prawnych w produkcji żywności.
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia cele normalizacji krajowej wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka norm polskich i unijnych i ich znaczenie w produkcji żywności. Procedury oceny zgodności w produkcji żywności- zasady certyfikacji i atestacji.
określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje składniki żywności opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka składników odżywczych w żywności. Rola składników odżywczych w organizmie człowieka.
charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka surowców ekologicznych i metody ich pozyskiwania.
charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas produkcji i przechowywania. Sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom w żywności podczas produkcji i przechowywania.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 	
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 	
określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu – wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka metod oceny organoleptycznej żywności i ich znaczenie w produkcji wyrobów spożywczych.
rozdziela metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne – opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym – dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych – wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka fizycznych metod utrwalania żywności. – Charakterystyka biologicznych metod utrwalania żywności. – Charakterystyka chemicznych metod utrwalania żywności. – Charakterystyka niekonwencjonalnych metod utrwalania żywności.
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych 	
rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną 	
określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka zagrożeń dla środowiska podczas produkcji żywności. – Sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego.
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)	<ul style="list-style-type: none"> – używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami 	
charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka zagrożeń zdrowotnych żywności w przetwórstwie żywności. – Charakterystyka systemów zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie żywności. – Charakterystyka procedur systemowych HACCP i GHP w produkcji żywności. – Charakterystyka programów komputerowych stosowanych w przetwórstwie spożywczym.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	– przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań	– <i>Dobieranie przepisów prawnych regulujących produkcję wyrobów spożywczych.</i> – <i>Dobieranie przepisów prawnych w celu kontroli przebiegu procesu produkcji wyrobów spożywczych.</i>
rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ew)	– rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną	– <i>Rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładzie przetwórstwa spożywczego.</i>
określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	– oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych	– <i>Obliczanie wartości odżywczej wyrobów spożywczych.</i>
charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	– rozpoznaje produkty ekologiczne	– <i>Rozpoznawanie surowców ekologicznych w produkcji wyrobów spożywczych.</i>
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ew)(KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej	
określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	– przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną – wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	– <i>Ocena organoleptyczna przetworów spożywczych.</i>
rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	– dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych – wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	– <i>Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami fizycznymi.</i> – <i>Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami biologicznymi.</i>
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	– realizuje przydzielone zadania	– <i>Sporządzanie przetworów spożywczych utrwalonych metodami chemicznymi.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych – dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Analizowanie jakości utrwalonych przetworów spożywczych.</i>
charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne – wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności – korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Analiza zagrożeń podczas produkcji przetworów spożywczych – ustalenie CCP i działań korygujących.</i> – <i>Stosowanie procedur systemowych HACCP i HGP podczas produkcji wyrobów spożywczych.</i> – <i>Wykorzystanie programu komputerowego w produkcji wyrobów spożywczych.</i>
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ek)	– korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Analizowanie dokumentacji weryfikacji zgodności z przepisami prawa – specyfikacja jakościowa produktu, atest jakościowy, certyfikat.</i>
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	
określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby – wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Analizowanie zagrożeń dla środowiska ze strony przemysłu spożywczego i sposoby zapobiegania zagrożeniom.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego	
– SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych 	<ul style="list-style-type: none"> – Schematy techniczne maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych.
rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania – opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Urządzenia chłodnicze – podział i charakterystyka. – Charakterystyka środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym. – Drobnny sprzęt cukierniczy- podział, charakterystyka i zastosowanie. – Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców- podział, charakterystyka i zastosowanie. – Urządzenia do przygotowania półproduktów cukierniczych- podział, charakterystyka i zastosowanie. – Maszyny do wytwarzania ciast- podział, charakterystyka i zastosowanie. – Urządzenia do obróbki ciast – podział, charakterystyka i zastosowanie. – Urządzenia do wypieku wyrobów cukierniczych – podział, charakterystyka i zastosowanie.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
		<ul style="list-style-type: none"> – Urządzenia do smażenia wyrobów cukierniczych – podział, charakterystyka i zastosowanie. – Urządzenia do produkcji lodów – charakterystyka i zastosowanie. – Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych- podział, charakterystyka i zastosowanie.
określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka linii produkcyjnych wyrobów cukierniczych
planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	– wskazuje cele planowanego zadania	
stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	– odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi.
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-6)	– stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami	
powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i środków transportu wewnętrznego. – Zasady konserwacji maszyn, urządzeń i środków transportu.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 	
odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych – rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych – opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych 	<i>Analiza schematów technicznych maszyn urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej.</i>
rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<i>Rozpoznawanie maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych.</i>
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych 	
określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek – wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej 	<i>Analizowanie linii produkcyjnych wyrobów cukierniczych.</i>
stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych 	<i>Stosowanie instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej podczas użytkowania maszyn i urządzeń.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń 	
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-4)	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem 	
użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<ul style="list-style-type: none"> dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Zastosowanie sprzętu drobnego w produkcji wyrobów cukierniczych.</i> <i>Obsługiwanie urządzeń chłodniczych.</i> <i>Obsługiwanie środków transportu wewnętrznego.</i> <i>Obsługiwanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców.</i> <i>Obsługiwanie urządzeń do przygotowania półproduktów cukierniczych.</i> <i>Obsługiwanie maszyn do wytwarzania ciast.</i> <i>Obsługiwanie maszyn i urządzeń do obróbki ciast.</i> <i>Obsługiwanie urządzeń do wypieku wyrobów cukierniczych.</i> <i>Obsługiwanie urządzeń do smażenia wyrobów cukierniczych.</i> <i>Obsługiwanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.</i>
powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu transportu wewnętrznego.</i> <i>Konserwacja maszyn, urządzeń i sprzętu transportu wewnętrznego.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	– opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania	
SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe – klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	– Podział i charakterystyka surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. – Podział i charakterystyka dodatków do żywności stosowanych w produkcji cukierniczej. – Podział i charakterystyka materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	
ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych.
stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach.
stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą 	<ul style="list-style-type: none"> – Procedury przyjęcia surowców i półproduktów do magazynu- charakterystyka czynności wykonywanych podczas przyjęcia.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania 	
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	
wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia rodzaje urządzeń magazynowych – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> – Rodzaje urządzeń magazynowych i zasady obsługi. – Zasady mycia, dezynfekcji i konserwacji urządzeń magazynowych.
wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	– wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka dokumentacji magazynowej stosowanej w magazynie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych (ep)(KPS-1)	– wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej	
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<ul style="list-style-type: none"> – Zagrożenia podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych .

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach 	
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Dobieranie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych.</i>
ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych – ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej – określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej – określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Ocena organoleptyczna surowców i półproduktów do produkcji wyrobów cukierniczych.</i>
stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Stosowanie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej do pomiaru temperatury i wilgotności w magazynie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) – odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej 	
stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawcą – sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw – odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania – wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Przyjęcie surowców, i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z procedurami.</i> – <i>Sporządzanie dokumentacji magazynowej podczas przyjmowania surowców i półproduktów do magazynu.</i>
współpracuje w zespole (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady pracy w zespole – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 	
wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – obsługuje urządzenia magazynowe – wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonywanie prac magazynowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych.</i> – <i>Mycie, dezynfekcja i konserwacja urządzeń magazynowych.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 	
planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele planowanego zadania – ustala harmonogram wykonania zadań 	
wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Stosowanie warunków magazynowania dla surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.</i> – <i>Stosowanie zasad magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.</i>
planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania 	
sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych – wypełnia dokumenty magazynowe 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie dokumentacji magazynowej do wykonywanych czynności.</i>
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Analizowanie zagrożeń podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych- ustalanie CP i CCP.</i> – <i>Stosowanie procedur stanowiskowych HACCP i GHP w celu zapobiegania zagrożeniom jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.</i>

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

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

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

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



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



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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS – 6)	<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała 	
sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą – przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców – dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych i lodów – wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie wyrobów wschodnich.</i> – <i>Sporządzanie cukierków.</i> – <i>Sporządzanie suchych wyrobów cukierniczych.</i> – <i>Sporządzanie wyrobów czekoladowych.</i> – <i>Sporządzanie lodów.</i>
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 	
wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Wytwarzanie wyrobów dietetycznych.</i> – <i>Wytwarzanie wyrobów regionalnych.</i> – <i>Wytwarzanie nowych wyrobów cukierniczych.</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje schematy produkcji nowych wyrobów cukierniczych – wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur 	
planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Ustalanie harmonogramu prac związanych z wytwarzaniem produkcji cukierniczej.</i> – <i>Obliczanie zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i sprzęt w produkcji cukierniczej.</i>
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS- 2)	<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadań – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania 	
stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego – interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Dokonywanie oceny organoleptycznej i interpretacja jej wyników podczas produkcji cukierniczej.</i> – <i>Korygowanie niekorzystnych zmian powstałych podczas produkcji cukierniczej.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej 	
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</i> – <i>Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej.</i>
SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje tworzywa dekoracyjne – rozpoznaje tworzywa dekoracyjne – wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji cukierniczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Style i techniki wykonywania dekoracji cukierniczych – Zasady tworzenia projektów dekoracji cukierniczych
określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka i zastosowanie mas w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie marcepanu w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie karmelu w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie kremów w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie kuwertur w tworzeniu dekoracji cukierniczych – Charakterystyka i zastosowanie pozostałych surowców i półproduktów wykorzystywanych w tworzeniu dekoracji cukierniczych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania 	<ul style="list-style-type: none"> – Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w dekoracji wyrobów cukierniczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości – wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Rodzaje urządzeń oraz opakowań stosowanych do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych i ich oznakowanie – Zasady tworzenia ekspozycji cukierniczych
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 	<ul style="list-style-type: none"> – Punkty kontrolne w procesie dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych – Zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – Systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS – 5)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie – analizuje własne kompetencje – podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika 	
wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Tworzenie projektu dekoracji wyrobu cukierniczego</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem</i>
wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem – opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych – dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych – stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Dobór surowców, tworzyw i urządzeń do wykonania dekoracji cukierniczej zgodnie z projektem</i> – <i>Sporządzanie tworzyw dekoracyjnych</i> – <i>Tworzenie elementów dekoracji cukierniczych z czekolady i mas</i> – <i>Dekorowanie tortów</i> – <i>Dekorowanie mazurków</i> – <i>Dekorowanie drobnych wyrobów cukierniczych</i> – <i>Dekorowanie pozostałych wyrobów cukierniczych</i>
planuje wykonanie zadania (ep) (KPS – 2)	<ul style="list-style-type: none"> – ustala harmonogram wykonania zadania – realizuje zadanie zgodnie z planem – weryfikuje planowane działania 	
współpracuje w zespole (ep) (KPS – 7)	<ul style="list-style-type: none"> – realizuje przydzielone zadania – uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole 	
wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych – dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych – konfekcjonuje wyroby cukiernicze – wykonuje ekspozycje cukiernicze 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych, znakowanie ich opakowań</i> – <i>Wykonywanie ekspozycji cukierniczych</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS – 4)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem – analizuje przyczyny sytuacji stresujących 	
przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Rozpoznawanie i zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</i> – <i>Stosowanie systemów zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierniczej</i>
SPC.01.7. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem 	rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie <ul style="list-style-type: none"> a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty – nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym</i> – <i>Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia cukiernicza.</i> – <i>Niezbędnik cukiernika – słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta	
rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie cukierniczym.</i> – Rozumiem, że do mnie mówisz o cukiernictwie. – Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.
samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie cukierniczym</i> – Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym.

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	<ul style="list-style-type: none"> – Staram się o pracę cukiernika w obszarze obcojęzycznym.
<p>uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu cukierniczego w języku obcym</i> – Uzgadniam zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje w języku obcym. – Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania wyrobu cukierniczego.
zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych	– przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach	

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<p>wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację) 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego deseru/ciasta w języku obcym z dyskusją po prezentacji.</i> – Deser dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej. – Menu deserów i ciastek w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.
(KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną – stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami – interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała – wyjaśnia zasady aktywnego słuchania 	
<p>wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku 	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Aranżacja zespołowego przygotowania dwu deserów/ciast w oparciu o receptury obcojęzyczne.</i> – Rekomenduję wybrane produkty cukiernicze – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	<ul style="list-style-type: none"> – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne 	

Kursywą zaznaczono tematy w kształceniu praktycznym