



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

dla kwalifikacji **T.3**
Produkcja wyrobów piekarskich

wyodrębnionej w zawodach:
751204 piekarz
314403 technik technologii żywności

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

2017

Autorzy:

Anna Krawczyk

Angelika Kruszka

Dorota Molendowska

Sylwia Wasilewska-Dąbrowska

Recenzenci:

Anna Laszczkowska

Zbigniew Linek

Opracowanie redakcyjne:

Tomasz Lutkiewicz

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t.j. Dz.U. z 2014 r., poz. 622),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. 2012, poz. 184. z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 grudnia 2010 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. 2010, Nr 244, poz. 1626, z późn. zm.).

SPIS TREŚCI

1. Cele ogólne kształcenia zawodowego	5
2. Cele kształcenia dla kwalifikacji.....	5
3. Indywidualizacja pracy słuchaczy KKZ.....	6
4. Wymagania wstępne.....	6
5. Czas trwania, liczba godzin kształcenia i sposób organizacji kursu.....	7
6. E-learning.....	7
7. Plan nauczania.....	8
8. Treści nauczania, uszczegółowione efekty kształcenia oraz sposoby ich osiągnięcia. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	8
8.1 Prowadzenie działalności gospodarczej	8
8.2 Język obcy zawodowy	14
8.3 Surowce w piekarstwie.....	18
8.4 Technologia piekarstwa.....	23
8.5 Technika produkcji piekarskiej.....	28
8.6 Pracownia piekarska	33
8.7 Zajęcia praktyczne	40
9. Literatura	45
10. Sposób i formy zaliczenia	50
11. Kursy umiejętności zawodowych.....	51

1. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Ogólne cele kształcenia zawodowego obejmują:

1. od strony rzeczowej:

- przyswojenie wiedzy zawodowej z tych działów, które są wymagane w danym zawodzie,
- przygotowanie do pracy produkcji,
- doskonalenie podstaw uwzględniając dziedziny życia społecznego związanego z uczonego zawodem,

2. od strony podmiotowej:

- kształtowanie cech zawodowych, ważnych dla wykonywania danego zawodu,
- rozwój potrzeb, motywów i zainteresowań związanych z danym zawodem,
- zachęcenie do samokształcenia w rozwijaniu zainteresowań zawodem.

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA KWALIFIKACJI

Absolwent kursu kształcącego w zawodzie piekarz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich,
2. sporządzania półproduktów piekarskich,

3. dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
 4. przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa,
 5. obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.
- Do osiągnięcia powyższych celów uczestnik kursu powinien nabyć umiejętności określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie piekarz z zakresu:
1. efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ),
 2. efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ (T.b.),
 3. efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie piekarz.

3. INDYWIDUALIZACJA PRACY SŁUCHACZY KKZ

Warunki, środki, metody i formy kształcenia należy dostosować do rozpoznanych podczas zajęć możliwości i potrzeb uczestnika kursu, w tym uczestnika zdolnego oraz uczestnika z trudnościami w nauce.

Na podstawie (§ 7 i § 8) rozporządzenia z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych:

§ 7. Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

1. dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
2. świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
3. świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
4. świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
5. świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
6. świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
7. 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.

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

4. WYMAGANIA WSTĘPNE

Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest pozaszkolną formą kształcenia ustawicznego adresowaną do osób dorosłych, zainteresowanych uzyskaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych.

Uczestnikiem kursu może być osoba, która ukończyła gimnazjum lub 8-letnią szkołę podstawową.

5. CZAS TRWANIA, LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA I SPOSÓB ORGANIZACJI KURSU

Kurs może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość.

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb uczestników kcz. Proponuje się zaplanowanie kursu na trzy semestry.

Liczba godzin do realizacji:

	Forma stacjonarna	Forma zaoczna*
Kształcenie w ramach efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz efektów kształcenia wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów.	350	228
Kształcenie w ramach efektów kwalifikacji T.3 Produkcja wyrobów piekarskich.	650	423
łącznie	1000	651

*minimalna liczba godzin kształcenia w formie zaocznej ustalona na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.01.2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. 2014 poz. 622)

6. E-LEARNING

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwi synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia,
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość,
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie,
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia,

oraz są zobowiązane zorganizować szkolenie dla słuchaczy lub uczestników przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Zaliczenie kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik.

Wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

W programie przyjęto do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne.

7. PLAN NAUCZANIA

Nazwa zajęć	Liczba godzin		
	stacjonarnie	zaocznie	w tym e-learning
Kształcenie teoretyczne			
Prowadzenie działalności gospodarczej	58	38	11
Język obcy zawodowy	30	20	6
Surowce w piekarstwie	76	58	20
Technologia piekarstwa	180	110	21
Technika produkcji piekarskiej	60	40	12
Kształcenie praktyczne			
Pracownia piekarska	276	180	-
Zajęcia praktyczne	320	208	-
Łącznie	1000	654	70

8. TREŚCI NAUCZANIA, USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA ORAZ SPOSOBY ICH OSIĄGANIA. WYKAZ NIEZBĘDNYCH ŚRODKÓW I MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH

8.1 Prowadzenie działalności gospodarczej

Działy tematyczne:

1. Podstawy gospodarki rynkowej.
2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej.
3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej.
4. Biuro w działalności gospodarczej.

1. Podstawy gospodarki rynkowej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

1. definiuje rynek oraz jego strony;
2. wymienia rodzaje rynków;
3. charakteryzuje czynniki wpływające na popyt i podaż oraz ich elastyczność;
4. określa równowagę rynkową;

5. przedstawia Paradoks Giffena na przykładzie chleba;
6. potrafi wyciągać wnioski o skutkach nadwyżek i niedoborów w gospodarce rynkowej;
7. wskazuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej;
8. omawia zjawisko cyklu koniunkturalnego;
9. charakteryzuje zjawiska występujące w gospodarce rynkowej: bezrobocie, inflacja;
10. rozróżnia narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej oraz wskazuje ich wpływ na cykl koniunkturalny;

Treści nauczania

Pojęcie, rodzaje i strony rynku.
 Charakterystyka popytu i podaży.
 Równowaga rynkowa.
 Cykl koniunkturalny.
 Charakterystyka bezrobocia, inflacji.
 Narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej.

2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

1. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa pracy i ubezpieczeń społecznych;
2. stosuje przepisy prawa pracy i ubezpieczeń społecznych;
3. wyłania zakres prawa podatkowego i korzysta z jego źródeł;
4. stosuje przepisy prawa podatkowego;
5. wyszczególnia zakres prawa o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;
6. charakteryzuje obowiązki podatkowe przedsiębiorców i wymienia źródła powstawania obowiązku podatkowego;
7. charakteryzuje i stosuje uproszczone formy opodatkowania;
8. opisuje i stosuje zasady funkcjonowania podatku obrotowego;

(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

1. identyfikuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
2. korzysta z przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
3. charakteryzuje prawa i obowiązki konsumenta, producenta i sprzedawcy;
4. potrafi zastosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej i zawodowej;

5. stosuje przepisy prawa cywilnego i korzysta z jego źródeł;

Treści nauczania

Organizacja i formy prowadzenia działalności gospodarczej.*
Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej.*
Ochrona własności intelektualnej i przemysłowej.*
Opodatkowanie działalności gospodarczej.
System ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych.
Zatrudnienie jako forma aktywności zawodowej.
Formy zatrudnienia.
Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika.*
Tajemnica zawodowa.
Ochrona danych osobowych.
Zasady wynagradzania pracowników.

3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

1. dokonuje klasyfikacji przedsiębiorstw;
2. charakteryzuje instytucje działające w branży piekarskiej;
3. wykazuje wpływ otoczenia bliższego i dalszego na rozwój piekarni;

(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

1. porównuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
2. określa szanse i zagrożenia wpływające na przedsiębiorstwo, wynikające z działań podjętych przez konkurencję;

(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

1. charakteryzuje formy współpracy między podmiotami w branży;
2. wyjaśnia znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju piekarstwa;
3. określa obszary współpracy przedsiębiorstw w sektorze piekarstwa;

(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

1. charakteryzuje podstawowe narzędzia marketingu mix;
2. omawia narzędzia promocyjne stosowane w branży piekarskiej;
3. identyfikuje badania marketingowe;
4. buduje kwestionariusz ankietowy;

(11) optymalizuje koszty i przychody działalności gospodarczej;

1. charakteryzuje środki gospodarcze i ich źródła finansowania z uwzględnieniem specyfiki branży;
2. identyfikuje składniki kosztów i przychodów w przedsiębiorstwie i określa ich wpływ na wynik finansowy;
3. wskazuje możliwości optymalizacji kosztów prowadzonej działalności;

Treści nauczania

Klasyfikacja przedsiębiorstw.*

Instytucje działające w branży piekarskiej.

Otoczenie piekarni.

Analiza działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa konkurencyjne dotyczące min.: oferty, ceny, obsługi, formy płatności, dostawy, lokalizacji, grupy docelowej, wystroju wnętrz.

Określenie przewagi konkurencyjnej.

Analiza SWOT.

Formy i zakres współpracy przedsiębiorstw: franczyza, outsourcing, kooperacja, partnerstwo.*

Narzędzia marketingu mix.

Narzędzia promocyjne stosowane w branży piekarskiej.*

Badania marketingowe, kwestionariusz ankiety.

Majątek i źródła pozyskiwania kapitału w firmie.

Koszty, przychody i wynik finansowy działalności.

Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności, próg rentowności.

4. Biuro w działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;

1. opracowuje algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej;
2. wybiera formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;
3. sporządza dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
4. wybiera odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności;
5. sporządza biznesplan dla wybranej działalności gospodarczej zgodnie z ustalonymi zasadami;
6. sporządza dokumentację związaną z pozyskaniem środków finansowych;

(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

1. organizuje obieg dokumentów w firmie;
2. opracowuje wzory, szablony pism według ogólnie przyjętych zasad;
3. prowadzi korespondencję handlową;
4. prowadzi dokumentację osobową;
5. zna zasady rozliczania się firmy z tytułu zobowiązań publiczno-prawnych;

(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

1. obsługuje urządzenia biurowe potrzebne do wykonywania zadań zawodowych w działalności gospodarczej;
2. organizuje stanowisko pracy biurowej zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP;
3. wykorzystuje technologię informacyjno-komunikacyjną w prowadzeniu działalności gospodarczej;
4. używa oprogramowania biurowego wspomagającego prowadzenie działalności gospodarczej;

Treści nauczania

Wypełnianie wniosku CEIDG.
Sporządzanie biznesplanu.*
Pozyskiwanie kapitału, wnioski kredytowe.
Organizacja obiegu dokumentów w firmie.
Zasady sporządzania pism.
Typowe pisma biurowe.
Korespondencja handlowa.
Korespondencja osobowa.
Formularze w rozliczeniach podatkowych i ubezpieczeniowych.
Urządzenia techniczne w biurze.
Ergonomia na stanowisku pracy.
Dokumentacja elektroniczna.
Wykorzystanie edytora tekstu do sporządzania dokumentacji firmowej.
Wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego w analizach ekonomicznych.
Zastosowania oprogramowania multimedialnego w działaniach marketingowych firmy.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym.

Środki i materiały dydaktyczne:

- zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy,
- zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne dla uczniów,
- plansze, foliogramy, instrukcje oraz prezentacje multimedialne,

- filmy dydaktyczne,
- teksty przewodnie do ćwiczeń,
- programy komputerowe,
- czasopisma branżowe,
- przykładowe struktury organizacyjne,
- kwestionariusze ankiet,
- teczki z aktami osobowymi,
- wzory umów o pracę,
- druki: LP, CEIDG-1, wnioski kredytowe,
- formularze rozliczeń podatkowych i zus-owskich.

Metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Proponowane metody to: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje oraz metoda projektów.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinno prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Ocena osiągnięć szkolnych powinna mobilizować słuchacza do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

Podczas oceniania należy zwrócić uwagę na:

- posługiwanie się fachową terminologią,
- znajomość podstawowych pojęć z zakresu gospodarki rynkowej,
- korzystanie z programów komputerowych i urządzeń biurowych przydatnych w prowadzeniu działalności gospodarczej,
- umiejętność przygotowania dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej,
- planowanie działań marketingowych w piekarni,
- analizę działań konkurencji,
- stosowanie przepisów prawa niezbędnego przy prowadzeniu działalności gospodarczej,
- optymalizowanie kosztów i przychodów działalności piekarskiej.

8.2. Język obcy zawodowy

Działy tematyczne:

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia.
2. Komunikacja w środowisku i na rynku pracy.

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych;

1. posługuje się podstawową terminologią z zakresu wyrobów piekarskich, surowców, półproduktów piekarskich oraz materiałów pomocniczych;
2. posługuje się podstawową terminologią opisującą pomieszczenia w zakładzie piekarskim;
3. określa personel zakładu piekarskiego;
4. opisuje wyposażenie zakładu piekarskiego oraz sprzęt stosowany w produkcji piekarskiej;
5. posługuje się językiem obcym w zakresie wspomagającym wykonywanie zadań zawodowych piekarza z zastosowaniem poprawnych środków językowych;
6. określa w języku obcym smak, kolor, zapach, konsystencję itp. surowców, półproduktów oraz produktów piekarskich;
7. określa ilość oraz wagę w kontekście zawodowym;
8. opisuje warunki magazynowania, przechowywania surowców i produktów piekarskich;

(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;

4. rozumie ze słuchu tekst zawodowy dotyczący wykonywania typowych czynności zawodowych;

(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

1. czyta i tłumaczy obcojęzyczne teksty pisemne dotyczące wykonywanych zadań zawodowych;
3. czyta oraz tłumaczy instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów piekarskich;
4. czyta i tłumaczy receptury piekarskie sporządzone w języku obcym;
5. czyta oraz tłumaczy informacje na opakowaniach, etykietach surowców i produktów wykorzystywanych w produkcji piekarskiej;
6. czyta, tłumaczy teksty z zakresu BHP oraz bezpieczeństwa żywności;

(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;

5. pisze prostą recepturę wyrobu piekarskiego w języku obcym;

(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;

1. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji, w tym z zasobów Internetu, np. przy wyszukiwaniu receptur piekarskich lub informacji z zakresu zasad BHP oraz bezpieczeństwa żywności;

2. dokonuje analizy uzyskanych informacji dla potrzeb zawodowych;

Treści nauczania

Słownictwo z zakresu rodzajów wyrobów piekarskich, surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych, dodatków.*

Opis wyposażenia zakładu piekarskiego, w tym: urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej.*

Pomieszczenia w zakładzie piekarskim.*

Personel zakładu piekarskiego.*

Słownictwo opisujące czynności zawodowe pracowników zakładu piekarskiego, warsztat pracy piekarza (w tym proces sporządzania wyrobów piekarskich).*

Receptury piekarskie.*

Słownictwo z zakresu oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i produktów piekarskich (określanie smaku, zapachu, konsystencji, itd.).*

Określanie ilości i wagi w języku obcym.*

Warunki przechowywania i magazynowania surowców oraz produktów piekarskich.*

Instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów piekarskich.*

Informacje na opakowaniach oraz etykietach surowców i produktów wykorzystywanych w produkcji piekarskiej.*

Korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji.*

Zasady z zakresu BHP oraz bezpieczeństwa żywności (np. informacje na temat systemu HACCP w języku obcym).

2. Komunikacja w środowisku i na rynku pracy

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie w standardowej odmianie języka;

1. słucha ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym zgodnie z zasadami aktywnego słuchania;

2. interpretuje instrukcje i polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych;

3. rozumie ze słuchu wypowiedzi, w tym typowe pytania, formułowane przez współpracowników oraz klientów w kontekście zawodowym;

(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

2. czyta i tłumaczy obcojęzyczną korespondencję otrzymywaną od klienta i współpracowników;

(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;

1. przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych czynności zawodowych;

2. formułuje polecenia w języku obcym w zakresie realizacji zadań zawodowych;

3. porozumiewa się z zespołem współpracowników stosując słownictwo zawodowe;

4. obsługuje klienta w języku obcym, w tym odpowiada na typowe pytania oraz udziela informacji na temat oferowanych produktów i usług, stosując zwroty grzecznościowe w rozmowie z klientem zakładu piekarskiego;

6. prowadzi rozmowę telefoniczną w języku obcym z klientem / współpracownikiem / dostawcą surowców lub sprzętu piekarskiego;

7. pisze w języku obcym e-maila, notatkę, prosty list formalny w związku z wykonywaną pracą;

8. pisze list motywacyjny oraz CV w odpowiedzi na ofertę pracy skierowaną do osób posiadających kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów piekarskich;

9. odpowiada na typowe pytania zadawane w trakcie rozmowy o pracę;

(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;

3. wyszukuje oferty pracy dla osób posiadających kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów piekarskich w obcojęzycznych źródłach informacji, w tym w zasobach Internetu;

Treści nauczania

Polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych.

Korespondencja z klientem i współpracownikiem.*

Komunikacja ze współpracownikiem.

Obsługa klienta w języku obcym.

Zwroty grzecznościowe stosowane w obsłudze klienta.

Rozmowy telefoniczne.

CV i list motywacyjny.*

Rozmowa o pracę.*

Wyszukiwanie ofert pracy w zasobach Internetu i innych źródłach obcojęzycznych.*

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu.

Środki i materiały dydaktyczne

Zajęcia z języka obcego ukierunkowanego zawodowo należy prowadzić w grupach liczących nie więcej niż 15 słuchaczy, w klasopracowniach języka obcego wyposażonych w:

- stanowisko / stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- słowniki, w tym specjalistyczne,
- odtwarzacze płyt CD i DVD,
- płyty CD i DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- materiały multimedialne, w tym prezentacje o tematyce zawodowej (wykonane np. w programie Prezi),
- materiały realizacyjne istotne w kontekście zawodowym,
- ilustracje, zdjęcia,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy oraz tablice (np. leksykalne i gramatyczne),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów piekarskich) w języku obcym,
- receptury piekarskie,
- oferty pracy,
- przykłady korespondencji w języku obcym,
- fragmenty zawodowych tekstów z obcojęzycznej prasy branżowej itp.,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu języka obcego ukierunkowanego zawodowo wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te mają duże znaczenie dla procesu przyswajania treści nauczania poprzez aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Pomocna może być metoda inscenizacji, gdy uczestnik kursu wciela się w określone role, dyskusja dydaktyczna, „burza mózgów”, gry językowe, wywiad, luka informacyjna, „nauka przez nauczanie” (Learning by teaching), w której uczestnicy kursu przyjmują rolę nauczyciela i uczą osobę z pary / grupę. Inne zalecane rodzaje metod to m.in:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie słownictwa zawodowego,
- metody podające, jak wykład informacyjny czy prezentacja, które można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. tłumaczenie instrukcji, etykiet na opakowaniach produktów piekarskich.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Forma organizacyjna

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

W związku z mogącymi wystąpić różnicami między uczestnikami kursu w zakresie poziomu językowego oraz stylów poznawczych należy dokonać diagnozy grupy pod tym kątem, a organizację zajęć należy oprzeć na wynikach przedmiotowej diagnozy:

- dostosowując różnorodne formy organizacji i metody kształcenia do potrzeb i możliwości uczestników kursu,
- stosując różnorodne formy organizacyjne (praca indywidualna, w parach, w grupach),
- przygotowując dodatkowe ćwiczenia dla osób szybko realizujących zadania,
- różnicując zadane prace domowe ze względu na indywidualne potrzeby uczestników kursu.

Sposoby i formy zaliczenia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczestników kursu powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza uczestników kursu może być sprawdzana za pomocą testów pisemnych i odpowiedzi ustnych oraz obserwacji aktywności słuchaczy podczas zajęć. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna mobilizować uczestników kursu i motywować do zdobywania wiedzy.

8.3. Surowce w piekarstwie

Działy tematyczne:

1. Wiadomości wstępne o żywieniu.
2. Towaroznawstwo materiałów piekarskich.

1. Wiadomości wstępne o żywieniu

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb
	<p>(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wyjaśnia pojęcia procesu technologicznego;*2. określa strukturę zakładu piekarskiego;* <p>(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;</p> <ol style="list-style-type: none">1. określa społeczne, zdrowotne i ekonomiczne znaczenie żywności;*2. klasyfikuje składniki odżywcze;*3. określa rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka;*4. wymienia składniki pokarmowe niezbędne dla organizmu człowieka;5. określa wartość odżywczą produktów;

(3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;

1. określa środowisko bytowania drobnoustrojów;*
2. wymienia wpływ czynników środowiska na drobnoustroje;*
3. określa pozytywne i negatywne wpływy drobnoustrojów w produkcji piekarskiej;*

(4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;

1. wyjaśnia zmiany w żywności zachodzące podczas przechowywania artykułów, półproduktów i wyrobów gotowych;*
2. ocenia zmiany zachodzące w czasie przechowywania artykułów, półproduktów i wyrobów gotowych;

(5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;

1. wskazuje znaczenie utrwalania żywności;
2. klasyfikuje metody utrwalania żywności;*
3. charakteryzuje metody i techniki utrwalania żywności;*

(13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;

1. wskazuje czynniki wpływające degradująco na środowisko naturalne;
2. podaje przykłady zagrożeń ze strony przemysłu piekarskiego;

(14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);

1. wyjaśnia znaczenie pojęć: HACCP, Krytyczny Punkt Kontroli, GHP i GMP;*
2. opisuje system HACCP obowiązujący w zakładzie piekarskim;
3. wymienia przykładowe czynniki wpływające na jakość wyrobów piekarskich;

Treści nauczania

Wiadomości ogólne o zawodzie i zakładzie piekarskim.

Znaczenie i rola żywności w żywieniu człowieka.

Rola drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym.

Normalizacja i certyfikacja w technologii żywności.

Składniki żywności.

Metody utrwalania żywności.

Procesy fizyczne, chemiczne i biochemiczne zachodzące w żywności.

Punkty krytyczne w procesie produkcji wyrobów piekarskich.

Higiena produkcji piekarskiej.

System zapewniający jakość zdrowotną wyrobów piekarskich.

Zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu piekarskiego.

2. Towaroznawstwo materiałów piekarskich

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

BHP	Bezpieczeństwo i higiena pracy
	<p>(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wymienia uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy w zakładzie piekarskim;2. określa zadania poszczególnych instytucji w zakładzie piekarskim;3. wymienia przepisy prawne;*4. wymienia służby działające w zakresie ochrony środowiska;* <p>(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;</p> <ol style="list-style-type: none">1. opisuje czynniki niebezpieczne i szkodliwe, które występują w zakładach branży piekarskiej;*2. określa sposoby ochrony przed zagrożeniem występującym w środowisku pracy;3. charakteryzuje czynniki zagrożenia występujące w piekarni;4. określa sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w piekarskim środowisku pracy; <p>(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wyjaśnia wpływ na organizm człowieka elementów szkodliwych mogących wystąpić w zakładach piekarskich;2. wyjaśnia działanie czynników szkodliwych na organizm człowieka w zakładach piekarskich;3. określa zadania zakładu celem zapobiegania powstawania zagrożeń życia i zdrowia człowieka;4. proponuje sposoby działania zmierzające do eliminacji zagrożeń w pracy piekarza;
T.3.1.	T.3.1. Produkcja wyrobów piekarskich. Magazynowanie surowców piekarskich.
	<p>(1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;</p> <ol style="list-style-type: none">1. omawia najważniejsze cechy surowców i dodatków stosowanych w piekarstwie;2. klasyfikuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane w piekarstwie;*3. podaje aktualne przepisy prawne regulujące stosowanie substancji dodatkowych w żywności;5. określa warunki magazynowania surowców, dodatków i materiałów pomocniczych w piekarstwie;

(2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami;

1. zna podstawowe dokumenty przyjęcia surowców i półproduktów piekarskich do zakładu;
2. potrafi wypełnić wzorcowe dokumenty przyjęcia towaru;

(3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;

1. wymienia zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich;

(4) ocenia jakość surowców piekarskich;

1. omawia zasady oceny jakościowej i ilościowej surowców piekarskich;*

(5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania;

1. zna zasady rozmieszczania surowców w zakładzie piekarskim;
2. potrafi określić warunki magazynowania konkretnych surowców i półproduktów piekarskich;
3. wymienia konkretne parametry przechowywania surowców i półproduktów piekarskich;*

(6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;

1. określa działanie aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach piekarskich;
2. analizuje podstawę prawną stosowania sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców piekarskich;

(8) prowadzi dokumentację magazynową;

1. zna wzory dokumentów źródłowych niezbędnych do rozliczenia produkcji;

(9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;

1. określa procedurę jakości zdrowotnej żywności;*
2. potrafi określić negatywne skutki nieprzestrzegania jakości zdrowotnej żywności;
4. wymienia jakie znaczenie w żywieniu człowieka ma spożywanie pieczywa;
5. określa znaczenie pieczywa wzbogaconego, specjalnego i dietetycznego na organizm człowieka;

Treści nauczania

Podstawowe elementy z zakresu żywienia człowieka (składniki budulcowe, energetyczne i balastowe).

Surowce w produkcji cukierniczej: mąka, substancje słodzące, jaja, mleko i nabiał, substancje spulchniające, tłuszcze, owoce i warzywa.

Dodatki stosowane w piekarstwie: barwniki, aromaty, używki, substancje żelujące, lista E-dodatków.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu, oraz z oprogramowaniem do dokumentacji magazynowej.

Środki i materiały dydaktyczne:

- stanowisko/stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- słowniki, w tym specjalistyczne,
- odtwarzacze płyt DVD,
- płyty DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- materiały multimedialne, w tym prezentacje o tematyce zawodowej,
- materiały realioznawcze istotne w kontekście zawodowym,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- opakowania i etykiety (surowców i produktów piekarskich),
- receptury cukiernicze,
- fragmenty zawodowych tekstów z prasy branżowej, itp.,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu surowce w piekarstwie, wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te powinny pozwolić na aktywny udział uczestnika kursu w zajęciach. Zalecane rodzaje metod to m. in.:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie pojęć, pokaz,
- metody podające, jak wykład informacyjny, który można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne, etc.,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. elementy dotyczące zasad żywieniowych.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinny prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru. Test powinien pozwolić ocenić następujące kryteria:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,

- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

8.4. Technologia piekarstwa

Działy tematyczne:

1. Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów piekarskich
2. Zasady dystrybucji i magazynowania wyrobów gotowych

1. Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów piekarskich

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(1) przestrzega zasad kultury i etyki;

1. postępuje zgodnie z zasadami etyki;
2. respektuje reguły kultury osobistej;
3. stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe;

(4) jest otwarty na zmiany;

1. dostosowuje się do zmieniającej sytuacji;
2. inicjuje zmiany w trakcie wykonywania czynności zawodowych;
3. wskazuje gotowość do kompromisu;
4. wyraża własne zdanie i uzasadnia je;

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

1. rozpoznaje sytuacje stresowe;
2. eliminuje sytuacje stresowe;

(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

1. wzbogaca wiedzę i podnosi kompetencje zawodowe;
2. podejmuje proces samokształcenia;

(9) potrafi negocjować warunki porozumień;

1. zna style negocjacji;
2. określa etapy procesu negocjacji;*
3. stosuje techniki i strategie negocjacyjne;

T.3.2.

T.3.2. Produkcja wyrobów piekarskich. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich.

(1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania;

1. opisuje wybrane procesy produkcji ciast;*
2. przedstawia wybrane procesy produkcji półproduktów piekarskich;

(2) posługuje się recepturami piekarskimi;

1. wymienia elementy receptury;*
2. charakteryzuje receptury piekarskie;

- (3) dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;**
1. wymienia surowce i półprodukty wykorzystane w wykonaniu danego wyrobu piekarskiego;*
 2. prawidłowo dobiera surowce i półprodukty do zadania;
- (4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta;**
1. zna procedury przygotowania surowców do produkcji;
 2. określa zasady przygotowania mąki;*
 3. precyzuje zasady przygotowania płynów;
 4. określa normy przygotowania drożdży;
 5. określa zasady przygotowania tłuszczów;
 6. precyzuje zasady przygotowania jaj i ich przetworów;*
 7. określa normy przygotowania różnych dodatków;
- (5) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie;**
1. zna teoretyczne podstawy wytwarzania ciasta;*
 2. wymienia fazy procesu produkcji ciasta;
 3. zna zasady metody bezpośredniej i pośredniej;
 4. omawia fermentację wielofazową, krótką i ciągłą w produkcji pieczywa;
- (6) ustala parametry technologiczne produkcji ciasta;**
1. określa znaczenie pojęcia - wydajność;*
 2. zna planowaną temperaturę ciasta;
 3. omawia sposoby spulchniania ciasta: fermentację alkoholową, mlekową;*
 4. przedstawia parametry fermentacji ciasta;
- (7) sporządza ciasta na wyroby piekarskie;**
1. omawia zasady mieszania ciasta i półproduktów;
 2. wymienia etapy przygotowania ciasta pszennego, żytniego i mieszanego;*
 3. potrafi wymienić różnice i podobieństwa w metodach przygotowania ciasta;
- (8) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich;**
1. omawia zasady oceny jakościowej i ilościowej surowców i półproduktów;*
- (9) dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta;**
1. zna pojęcia formowanie, dzielenie kęsów, ubytek wypiekowy, ususzka;
 2. omawia zasady dzielenia ręcznego i mechanicznego;
 3. wymienia grupy dzielarek: na kęsy, według masy, według objętości;
- (10) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;**
1. wymienia maszyny i urządzenia stosowane do przygotowania i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;

2. omawia zasady BHP w obsłudze urządzeń;

T.3.3.

T.3.3. Produkcja wyrobów piekarskich. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta.

(2) wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta;

1. omawia czynności związane z kształtowaniem pieczywa: zaokrąglanie, wałkowanie, rolowanie, zawijanie, przeplatanie, zawlekanie, nacinanie, nakładanie i składanie;*

(4) poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami;

1. zna parametry rozrostu uformowanego asortymentu z danego rodzaju ciasta;

(5) kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu;

1. wymienia stopień rozrostu kęsów;*

2. omawia rozrost niepełny, właściwy, pełny i przerost kęsów;*

3. opisuje czynniki decydujące o przebiegu rozrostu;

(6) planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta;

1. uzasadnia etapy przygotowania stanowiska pracy do wykonania zadania;

2. planuje etapy wykonania zadania;

3. wymienia zabiegi pomocnicze przy formowaniu ciasta;

(8) rozróżnia piece piekarskie;

1. potrafi dobrać rodzaj pieca do wypiekanego ciasta;

(10) analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;

1. określa jaki wpływ ma proces termiczny na zmiany zachodzące w cieście;

2. wymienia wpływ procesu mikrobiologicznego i biochemicznego;

3. omawia procesy koloidowo-chemiczne;

(11) wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa;

1. określa temperaturę i czas wypieku pieczywa;*

2. omawia warunki wypieku bułek i pieczywa cukierniczego;

3. wyjaśnia wpływ zawilgocenia kęsów ciasta;

(12) monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);

1. zna i omawia zasady GMP, GHP i HACCP;

Treści nauczania

Budowa i zastosowanie receptur piekarskich.

Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Ocena jakości półproduktów piekarskich.

Wytwarzanie ciasta pszennego, żytniego i mieszanego.

Metody sporządzania ciasta.

Parametry technologiczne produkowanych ciast.

Maszyny i urządzenia stosowane przy produkcji, dzieleniu i formowaniu.

2. Zasady dystrybucji i magazynowania wyrobów gotowych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

T.3.4.

T.3.4. Produkcja wyrobów piekarskich. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.

(1) ocenia jakość gotowego pieczywa;

1. wymienia cechy, które decydują o jakości pieczywa;
2. omawia zabiegi stosowane w celu poprawy jakości pieczywa;*
3. charakteryzuje stosowane polepszacze, substancje utrwalające, zagęszczające i pęczniące;
4. wymienia cechy pieczywa podlegające ocenie: kształt, skórka, porowatość, jakość mięszki, smak, zapach i ogólne cechy pieczywa;

(2) rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania;

1. wymienia wady pieczywa;*
2. określa przyczyny ich powstawania;

(3) planuje sposób konfekcjonowania pieczywa;

1. wymienia warunki schładzania pieczywa;
2. określa zakres temperatury, wilgotności, ruchu powietrza przy schładzaniu pieczywa;
3. wymienia sposoby krojenia pieczywa;
4. określa metody pakowania pieczywa;

(4) dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;

1. wymienia rodzaje krajalnic stosowanych do pieczywa;
2. wymienia maszyny i urządzenia stosowane do pakowania pieczywa;

(7) określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich;

1. zna zasady przechowywania wyrobu gotowego;*
2. omawia warunki panujące w magazynach z wyrobem gotowym;

(8) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji;

1. opisuje zasady pakowania pieczywa do ekspedycji;
2. wymienia ogólne warunki dostaw pieczywa;
3. omawia systemy komputerowe wspomagające ekspedycje pieczywa;

(9) obsługuje środki transportu wewnętrznego;

1. wymienia rodzaje urządzeń stosowanych w transporcie wewnętrznym;
2. omawia systemy komputerowe wspomagające kontrolę magazynową;

(10) monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów;

1. zna zasady GMP, GHP i HACCP dotyczącej wyrobu gotowego;

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu, oraz z oprogramowaniem do dokumentacji magazynowej.

Środki i materiały dydaktyczne:

- stanowisko / stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- słowniki, w tym specjalistyczne,
- odtwarzacze płyt DVD,
- płyty DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- ilustracje, zdjęcia - wyrobów gotowych i elementów dekoracyjnych,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy produkcji ciast piekarskich,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów piekarskich),
- receptury piekarskie,
- książki zawierające receptury piekarskie,
- fragmenty zawodowych tekstów z prasy branżowej, itp.,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu technologii piekarskiej wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te powinny pozwolić na aktywny udział uczestnika kursu w zajęciach. Zalecane rodzaje metod to m. in.:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie pojęć, pokaz,
- metody podające, jak wykład informacyjny, który można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne, etc.,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. schematy produkcji ciast, mas i elementów dekoracyjnych.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinno prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru. Test powinien pozwolić ocenić następujące kryteria:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,
- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

8.5. Technika produkcji piekarskiej

Działy tematyczne:

1. Wiadomości ogólne z zakresu techniki i BHP.
2. Podstawy rysunku technicznego.
3. Maszyny i zespoły stosowane w piekarstwie.

1. Wiadomości ogólne z zakresu techniki i BHP

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

BHP	Bezpieczeństwo i higiena pracy
	<p>(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;</p> <ol style="list-style-type: none">1. przedstawia zasady: ergonomii, BHP, ochrony środowiska;*2. zna zasady określające przepisy BHP i ochrony środowiska;3. określa wypadki piekarza podczas pracy;
	<p>(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie BHP;*2. zna prawa i obowiązki pracownika w zakresie BHP;3. określa konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
	<p>(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz stanach zagrożenia życia i zdrowia;</p> <ol style="list-style-type: none">1. zna zasady pomocy przedlekarskiej;*

PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb
----------	---

(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;

1. wymienia podstawowe wiadomości z elektrotechniki*;
2. rozróżnia instalacje techniczne znajdujące się w zakładzie produkcji piekarskiej;
3. przedstawia zasady działania typowych urządzeń elektrycznych;

(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;

1. charakteryzuje urządzenia do uzdatniania wody;
2. rozpoznaje i charakteryzuje urządzenia do oczyszczania ścieków;
3. charakteryzuje urządzenia do zatrzymywania pyłów i gazów;
4. wskazuje niebezpieczeństwa związane z działaniem i obsługą urządzeń;
5. określa zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego w zakładzie produkcyjnym;

Treści nauczania

PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb
----------	---

Ergonomia, przepisy BHP, ochrony środowiska.
 Wiadomości ogólne z elektrotechniki.
 Instalacje elektryczne.
 Instalacje wodno-kanalizacyjne.
 Instalacje wentylacyjne.
 Instalacje przeciwpożarowe.
 Udzielanie pomocy przedlekarskiej ofiarom wypadków w pracy.
 Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika odnośnie przepisów BHP.

2. Podstawy rysunku technicznego

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb
----------	---

(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;

1. przedstawia rodzaje rysunków;
2. wymiaruje przedmioty;
3. stosuje uproszczenia rysunkowe;
4. czyta proste rysunki;

Treści nauczania

Rysunek techniczny - przeznaczenie i rodzaje.
Pismo techniczne.
Normalizacja rysunków oraz uproszczenia rysunkowe.
Materiały rysunkowe.

3. Maszyny i zespoły stosowane w piekarstwie

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

1. wzbogaca wiedzę i podnosi kompetencje zawodowe;
2. podejmuje proces samokształcenia;

PKZ(T.b)

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb

(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;

1. przedstawia rodzaje rysunków;
4. czyta proste rysunki;
5. wykonuje schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej;

(7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;

1. rozpoznaje i charakteryzuje podstawowe części maszyn i urządzeń;*
2. identyfikuje główne zespoły maszyn i urządzeń;*
3. rozpoznaje podstawowe rodzaje połączeń: rozłączne i nierozłączne;*

(8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;

1. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania maszyn chłodniczych;
 - 1.1. określa cele stosowania urządzeń chłodniczych w piekarstwie;*
 - 1.2. przedstawia rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w piekarstwie;*
 - 1.3. rozróżnia elementy sprężarkowe urządzeń chłodniczych i objaśnia ich funkcje;
2. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania transportu wewnętrznego;
 - 2.1. rozróżnia środki transportu wewnętrznego;*
 - 2.2. wyjaśnia budowę i zasady działania transportu pionowego i poziomego;*
3. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania do przygotowania surowców i półproduktów

- 3.1. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania urządzeń do przygotowania surowców (przesiewacze, wialnie, podgrzewacze wody i dozowniki);*
 - 3.2. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania urządzeń do rozdrabniania surowców (młyny walcowe, gniotowniki, wilki);*
 - 3.3. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania urządzeń do przygotowania półproduktów (miesiarki, krystalizatory, aparaty wyparne, kotły);*
 - 3.4. analizuje zagrożenia jakie mogą wystąpić przy obsłudze maszyn i urządzeń;
 4. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania maszyn i urządzeń wytwarzających półprodukt piekarski;
 - 4.1. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania drobnego sprzętu ręcznego (noże, znaczniki, zdobniki, pędzle, wałki i wycinarki);*
 - 4.2. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania maszyn do wytworzenia ciasta (miesiarki, wywrotnice, zagniatarki);*
 - 4.3. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń do obróbki ciasta (dzielarki, dzielarko-zaokrąglarki, wałkownice, wydłużarki, rogalikarki, formierki);*
 5. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystanie pieców;
 - 5.1. klasyfikuje piece stosowane w produkcji piekarskiej;*
 - 5.2. rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania urządzeń do pieczenia;*
 6. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do krojenia, pakowania i ekspedycji;
 - 6.1. klasyfikuje oraz omawia budowę i obsługę urządzeń do krojenia i pakowania;
 - 6.2. przedstawia urządzenia do ekspozycji wyrobów gotowych;
 7. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do przemysłowej produkcji pieczywa trwałego;
 - 7.1. rozróżnia i charakteryzuje maszyny i urządzenia do produkcji trwałego pieczywa (sucharów);*
 - 7.2. określa wady i zalety zastosowania urządzeń;
 10. wymienia i opisuje nowoczesną mechanizację produkcji pieczywa;
 - 10.1. charakteryzuje linię produkcyjną bułek drobnych, kombinowaną, chlebową, uniwersalną;*
 - 10.2. określa specyfikę maszyn i urządzeń;
 11. wymienia i opisuje linie do produkcji ciastkarskiej;
 - 11.1. charakteryzuje linię produkcyjną herbatników, pierników, wafli;
 - 11.2. określa zasadę działania linii babka-keks i pączków;
 - 11.3. przedstawia urządzenia do produkcji ciasta francuskiego i drożdżowego;
- (9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;**
1. analizuje zasadę działania urządzeń na podstawie instrukcji obsługi;

2. analizuje zagrożenia jakie mogą wystąpić przy obsłudze maszyn i urządzeń;

(12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;

1. wymienia podstawową aparaturę kontrolno-pomiarową;*
2. dobiera przyrządy pomiarowe i prowadzi kontrolę za pomocą urządzeń kontrolno-pomiarowych;
3. prowadzi rejestr dokonanych pomiarów zgodnie z zasadami prawnymi;

Treści nauczania

Podstawowe wiadomości z zakresu aparatury kontrolno-pomiarowej.
Manometry, wakuometry i przepływomierze.
Termometry, pirometry, higrometry i psychrometry, wskaźniki poziomu stężenia cieczy.
Wagi, rejestratory.
Układy automatycznej regulacji.
Urządzenia chłodnicze.
Transport wewnętrzny (podnośniki, dźwigniki, wózki, palety, windy).
Urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów.
Narzędzia ręczne oraz maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta.
Piece.
Urządzenia do produkcji ciastkarskiej trwałe.
Urządzenia do krajania i pakowania.
Mechanizacja i automatyzacja w produkcji piekarskiej.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu, z oprogramowaniem do dokumentacji magazynowej.

Środki i materiały dydaktyczne:

- stanowisko / stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- odtwarzacze płyt DVD,
- płyty DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- materiały multimedialne,
- ilustracje, zdjęcia - maszyn i urządzeń, linii produkcyjnych,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy maszyn i urządzeń,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,

- opakowania i etykiety (surowców i produktów piekarskich),
- fragmenty zawodowych tekstów z prasy branżowej itp.,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu techniki wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te powinny wpływać na proces dydaktyczny i aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Zalecane rodzaje metod to m. in.:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie pojęć,
- metody podające, jak wykład informacyjny, który można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne etc.,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. tłumaczenie instrukcji.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinny prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru. Test powinien pozwolić ocenić następujące kryteria:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,
- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

8.6. Pracownia piekarska

Działy tematyczne:

1. Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych.
2. Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
3. Produkcja ciasta.

1. Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

2. przyjmuje na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;

PKZ(T.b)

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb

(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

1. zna programy komputerowe wspomagające pracę w piekarni;
2. stosuje programy wspomagające pracę w piekarni;

T.3.1.

T.3.1. Produkcja wyrobów piekarskich. Magazynowanie surowców piekarskich.

(1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;

6. przedstawia warunki magazynowania surowców, dodatków i materiałów pomocniczych;

(2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami;

3. przyjmuje dostawy surowców i półproduktów do piekarni;
4. wypełnia poprawnie dokumentację dostawy surowców i półproduktów do zakładu;

(5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania;

4. stosuje zasady przechowywania surowców i produktów piekarskich;
5. przechowuje surowce według określonych zasad magazynowania;

(6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;

3. prawidłowo posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową;
4. sporządza raporty kontrolne z dokonanych pomiarów;

(7) obsługuje urządzenia magazynowe;

1. rozróżnia wyposażenie oraz magazynowe środki transportowe;
2. dobiera i obsługuje urządzenia magazynowe do określonych prac w magazynie;
3. charakteryzuje warunki składowania surowców i materiałów pomocniczych w zakładzie pracy;
4. przestrzega przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w magazynach surowców i materiałów pomocniczych;

(8) prowadzi dokumentację magazynową;

2. wypełnia prawidłowo dokumentację dostawy surowców i półproduktów do zakładu;
3. uzupełnia prawidłowo dokumentację wydania towaru z magazynu;
4. prowadzi prawidłowo dokumentację zwrotu towaru do magazynu;
5. wykonuje dokumentację sprzedaży wyrobu gotowego;

Treści nauczania

Dokumentacja magazynowa.
 Dokumentacja przyjęć do magazynu.
 Dokumentacja wydania z magazynu.
 Dokumentacja rozliczeń produkcji.
 Dokumentacja sprzedaży towaru.
 Obsługa sprzętu kontrolno-pomiarowego.
 Dokumentacja HACCP.
 Ekspozycja i sprzedaż wyrobów gotowych.

2. Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

BHP**Bezpieczeństwo i higiena pracy**

- (4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;**
2. na stanowisku pracy identyfikuje zagrożenia dla zdrowia i produkcji;
 4. charakteryzuje zagrożenia w czasie obsługi sprzętu piekarniczego;
- (7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;**
2. stosuje zasady ergonomii, BHP i PPOŻ oraz ochrony środowiska w organizacji stanowiska pracy w piekarni;
 3. stosuje zasady ergonomii, BHP i PPOŻ oraz ochrony środowiska na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych oferowanych przez piekarnię;
 4. uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania w piekarni;
- (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonania zadań zawodowych;**
2. dobiera środki ochrony indywidualnej do wykonania zadań na różnych stanowiskach pracy w dziale piekarni;
 3. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w czasie obsługi urządzeń technicznych;
- (9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;**
2. stosuje zasady BHP i PPOŻ w czasie wykonywania zadania;
 3. przestrzega zasad BHP i PPOŻ w czasie wykonywania zadań zawodowych w zakresie organizacji usług dodatkowych przez piekarnię;
 4. uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących na stanowiskach w czasie organizacji usług dodatkowych przez piekarza;
 5. stosuje procedury dotyczące obsługi instalacji i urządzeń technicznych w czasie pracy w piekarni;

(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

2. stosuje zasady udzielania pomocy poszkodowanym na stanowisku pracy;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

1. proponuje nowe i nietypowe rozwiązania zadań;

2. wprowadza innowacje w realizacji zadań;

(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

1. wskazuje możliwe rozwiązania problemu i wybiera najlepsze rozstrzygnięcia;

2. wybiera określony kierunek działania prowadzący do rozwiązania konkretnego problemu;

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

3. stosuje metody radzenia sobie ze stresem;

T.3.1.

T.3.1. Produkcja wyrobów piekarskich. Magazynowanie surowców piekarskich.

(3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;

2. dokonuje prawidłowej oceny organoleptycznej surowców;

(4) ocenia jakość surowców piekarskich;

2. potrafi dokonać oceny jakościowej i ilościowej surowców piekarskich;

(9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;

3. stosuje procedury zapewniające jakość zdrowotną żywności;

T.3.2.

T.3.2. Produkcja wyrobów piekarskich. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich.

(3) dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;

3. kompletuje surowce do wykonania poszczególnych wyrobów piekarskich;

(4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta;

8. dobiera surowce do wykonania wyrobów piekarskich;

9. przedstawia kolejność łączenia poszczególnych surowców i półproduktów;

(10) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;

3. analizuje usytuowanie i rozmieszczenie maszyn i urządzeń;

4. dobiera prawidłowo sprzęt i urządzenia do wykonania zadania;

3. Produkcja ciasta

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

BHP

Bezpieczeństwo i higiena pracy

- (7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;**
1. organizuje stanowisko pracy według wymogów ergonomii, przepisów BHP i PPOŻ oraz ochrony środowiska;
 3. stosuje zasady ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpożarowej w organizacji stanowiska pracy w piekarni;
 4. uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonania określonego zadania zawodowego w piekarni;
- (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;**
1. dobiera środki ochrony indywidualnej w pracy w piekarni;
 2. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania urządzeń technicznych na stanowisku pracy;
 4. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania urządzeń technicznych na stanowiskach pracy w piekarni;
- (9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;**
1. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych;
 3. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakresie organizacji usług dodatkowych przez piekarnię;
 5. stosuje procedury dotyczące obsługi instalacji i urządzeń technicznych w czasie pracy w piekarni;
 6. uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie produkującym żywność dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska;
- (10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;**
2. stosuje zasady udzielania pomocy poszkodowanym na stanowisku pracy;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

- (2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;**
4. kontroluje sposób realizacji celu i w razie potrzeb weryfikuje swoje zachowanie;
- (5) potrafi radzić sobie ze stresem;**
3. stosuje metody radzenia sobie ze stresem;

(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

3. podnosi kwalifikacje i kształtuje umiejętności dzięki zdobytemu doświadczeniu;
4. planuje i realizuje indywidualną karierę zawodową;

(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

2. nie rozpowszechnia informacji mających charakter wewnętrzny;
3. zna i rozumie konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;

(10) współpracuje w zespole;

1. organizuje pracę zespołową;
2. rozdziela zadania w zespole;

T.3.1.

T.3.1. Produkcja wyrobów piekarskich. Magazynowanie surowców piekarskich.

(1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;

4. klasyfikuje surowce i inne dodatki celem prawidłowego zastosowania;

(3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;

2. dokonuje prawidłowej oceny organoleptycznej surowców;

(4) ocenia jakość surowców piekarskich;

2. potrafi dokonać oceny jakościowej i ilościowej surowców piekarskich;

T.3.2.

T.3.2. Produkcja wyrobów piekarskich. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich.

(1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania;

3. charakteryzuje asortyment wyrobów ciastkarskich;

(2) posługuje się recepturami piekarskimi;

3. posiada umiejętności logicznego posługiwania się recepturą;

(3) dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;

2. ocenia surowce wykorzystywane do produkcji wyrobów piekarskich;
3. dobiera surowce stosowane w poszczególnych recepturach;

(5) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie;

5. stosuje poszczególne fazy do wytwarzania ciasta;
6. wytwarza ciasto metodą pośrednią i bezpośrednią;

(6) ustala parametry technologiczne produkcji ciasta;

5. stosuje parametry produkcji ciast;
6. przedstawia efekty zastosowanej fermentacji;
7. ocenia zastosowane sposoby spulchniania ciasta;

(7) sporządza ciasta na wyroby piekarskie;

4. wykonuje różny asortyment półproduktów piekarskich;

5. wykonuje różny asortyment wyrobów gotowych;

6. stosuje schematy produkcyjne;

(8) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich;

2. dokonuje oceny półproduktów piekarskich;

3. przedstawia charakterystyczne cechy wybranego wyrobu gotowego;

(9) dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta;

4. dokonuje dzielenia ręcznego ciasta;

5. stosuje dzielenie mechaniczne przy wykonaniu kęsów ciasta;

6. zgodnie z zasadami BHP używa sprzętu mechanicznego;

(11) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta;

1. stosuje zasady opisane w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń;

2. przestrzega zasad BHP i PPOŻ podczas obsługi maszyn i urządzeń;

3. prawidłowo obsługuje wybrany sprzęt ręczny i mechaniczny;

4. dobiera potrzebny sprzęt i urządzenia do wykonania zadania;

(12) wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów;

1. przedstawia zastosowaną metodę dzielenia ciasta;

2. formuje wybrany wyrób gotowy;

Treści nauczania

Wykonanie różnego asortymentu piekarskiego.

Przepisy BHP i PPOŻ.

Schematy produkcji.

Przygotowanie stanowiska pracy.

Obsługa maszyn i urządzeń.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni piekarskiej wyposażonej w podstawowy sprzęt, surowce i półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze.

Wskazane jest również stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu oraz drukarka.

Środki i materiały dydaktyczne:

— stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu,

— drukarka,

— tablica,

— podręcznik,

— ilustracje, zdjęcia - gotowych wyrobów,

— schematy produkcji,

— instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,

- receptury piekarskie,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy,
- surowce, produkty i półprodukty stosowane w piekarstwie,
- dodatki i elementy wspomagające pracę w piekarni,
- maszyny i urządzenia stosowane w pracy wytwórczej w piekarstwie,
- drobny sprzęt.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu pracowni cukierniczej wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te powinny pozwolić na aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Zalecane rodzaje metod to m. in.:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie wykonania zadania praktycznego, pokaz,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. tłumaczenie instrukcji, etykiet na opakowaniach produktów żywnościowych.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinno prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach) w pracowni.

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz wykonanie zadania praktycznego z uwzględnieniem procedury egzaminacyjnej. Test i zadanie praktyczne pozwolą ocenić następujące kryteria:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,
- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe,
- wykonanie ćwiczenia praktycznego.

8.7. Zajęcia praktyczne

Działy tematyczne:

1. Struktura organizacyjna zakładu pracy.
2. Produkcja wyrobów piekarskich.
3. Dystrybucja i przechowywanie wyrobów gotowych.

1. Struktura organizacyjna zakładu pracy

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

BHP	Bezpieczeństwo i higiena pracy
------------	---------------------------------------

(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;

- określa zagrożenia dla zdrowia i życia w czasie wykonania różnych prac w piekarni;
- przestrzega zasad ochrony zdrowia i życia człowieka na stanowisku pracy w piekarni;

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
------------	---

(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

- rozpoznaje przypadki nieprzestrzegania norm i przyporządkowuje im skutki i konsekwencje;
- przewiduje efekty swojej decyzji;

Treści nauczania

Zasady organizacji zakładu piekarskiego.

Zasady BHP, PPOŻ i ochrony środowiska w zakładzie piekarskim.

Zagrożenia życia człowieka i produkcji na konkretnych działach i stanowiskach pracy w piekarni.

2. Produkcja wyrobów piekarskich

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
------------	---

(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

- przyjmuje na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;

PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb
-----------------	---

(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

- zna programy komputerowe wspomagające pracę w piekarni;
- stosuje programy wspomagające pracę w piekarni;

T.3.3.	T.3.3. Produkcja wyrobów piekarskich. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta.
---------------	---

(1) planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu;

- prawidłowo planuje kolejne etapy pracy;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii;
- dobiera sprzęt i urządzenia do zaplanowanego zadania;

- (2) wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta;**
 3. dobiera zasady kształtowania ciasta do otrzymanego wyrobu gotowego;
 4. prawidłowo kształtuje wybrany element wyrobu gotowego;
 5. nazywa prawidłowo wybrany rodzaj wyrobu gotowego;
- (3) obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta;**
 1. dobiera maszyny i urządzenie do zadania;
 2. umiejętnie czyta instrukcję obsługi urządzeń;
 3. obsługuje wybrane maszyny i urządzenia;
 4. stosuje zasady BHP przy obsłudze maszyn;
- (4) poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami;**
 2. stosuje parametry rozrostu ciasta;
 3. poddaje rozrostowi końcowemu uformowany wyrób gotowy;
- (5) kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu;**
 4. przedstawia stopień rozrostu kęsów;
 5. wskazuje na cechy rozrostu niepełnego i pełnego;
 6. potrafi określić cechy przerostu ciasta;
- (7) wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca;**
 1. zna sposoby wykończenia wyrobów;
 2. potrafi dobrać sposoby wykończenia wyrobu przed pieczeniem;
 3. wykonuje czynności finalne związane z wykończeniem wyrobu;
- (8) rozróżnia piece piekarskie;**
 3. przedstawia cechy pieców stosowanych w danej piekarni;
- (9) obsługuje piece piekarskie;**
 1. czyta ze zrozumieniem instrukcję obsługi pieców;
 2. prawidłowo obsługuje wybrane piece;
 3. stosuje zasady BHP przy obsłudze urządzeń;
- (10) analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;**
 4. wskazuje zmiany zachodzące w trakcie wypieku pieczywa;
 5. potrafi zniwelować zmiany negatywne powstające w trakcie wypieku;
- (11) wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa;**
 4. przygotowuje stanowisko do pieczenia;
 5. dobiera sprzęt do wypieku wybranego rodzaju pieczywa;
 6. określa parametry wypieku pieczywa;
 7. wypieka pieczywo;
- (12) monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);**
 2. stosuje zasady GMP, GHP I HACCP;

3. wskazuje krytyczne punkty kontroli;
4. monitoruje krytyczne punkty kontroli;

3. Dystrybucja i przechowywanie wyrobów gotowych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	<p>(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;</p> <p>2. przyjmuje na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;</p>
PKZ(T.b)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórca ryb
	<p>(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;</p> <p>1. zna programy komputerowe wspomagające pracę w piekarni;</p> <p>2. stosuje programy wspomagające pracę w piekarni;</p>
T.3.4.	T.3.4. Produkcja wyrobów piekarskich. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.
	<p>(1) ocenia jakość gotowego pieczywa;</p> <p>5. stosuje zabiegi w celu poprawy jakościowej pieczywa;</p> <p>6. dobiera polepszacze do rodzaju pieczywa;</p> <p>7. dokonuje oceny jakości pieczywa;</p> <p>8. dba o jakość pieczywa;</p> <p>(2) rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania;</p> <p>3. rozpoznaje wady pieczywa;</p> <p>4. przeciwdziała powstawaniu wad pieczywa;</p> <p>5. stosuje zasady HACCP przy produkcji ciasta celem zachowania jakości wyrobu;</p> <p>(3) planuje sposób konfekcjonowania pieczywa;</p> <p>5. stosuje zasady przechowywania pieczywa;</p> <p>6. prawidłowo kroi i przechowuje wyroby gotowe;</p> <p>(4) dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;</p> <p>3. umiejętnie dobiera sprzęt i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów gotowych;</p> <p>(5) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;</p> <p>1. obsługuje urządzenia do krojenia pieczywa;</p> <p>2. obsługuje urządzenia i maszyny do magazynowania wyrobu gotowego;</p> <p>3. czyta ze zrozumieniem instrukcje obsługi urządzeń;</p> <p>4. stosuje zasady BHP przy obsłudze maszyn;</p>

(6) wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich;

1. stosuje zasady schładzania pieczywa;
2. wykonuje czynności według zasad konfekcjonowania wyrobów piekarskich;

(7) określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich;

3. stosuje prawidłowe zasady przechowywania pieczywa;

(8) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji;

4. prawidłowo magazynuje wyroby gotowe;
5. stosuje systemy komputerowe;
6. dokonuje ekspedycji wyrobu gotowego;

(9) obsługuje środki transportu wewnętrznego;

3. dobiera środki transportu wewnętrznego;
4. stosuje systemy komputerowe wspomagające pracę magazynową;

(10) monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów;

2. stosuje zasady GHP, GMP i HACCP;

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni piekarskiej lub w warsztatach szkolnych, wyposażonych w sprzęt i maszyny do produkcji piekarskiej. Wymagane są również surowce, półprodukty, materiały dodatkowe i uzupełniające, stosowane w piekarstwie.

Wskazane jest również stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu, drukarka oraz programy do rozliczeń magazynowych.

Środki i materiały dydaktyczne:

- stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu,
- drukarka,
- programy komputerowe,
- podręcznik,
- schematy,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów piekarskich),
- receptury piekarskie,
- książki kucharskie zawierające receptury piekarskie,
- surowce, produkty i półprodukty stosowane w piekarstwie,
- środki i dodatki do żywności,
- materiały pomocnicze i opakowania do wyrobów gotowych,
- maszyny i urządzenia potrzebne do wytworzenia produkcji piekarskiej.

Metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu zajęć praktycznych wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te powinny pozwolić na aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Zalecane rodzaje metod to m. in.:

— metody praktyczne, np. ćwiczenia praktyczne w zakresie pojęć, pokaz.

Forma organizacyjna

Zajęcia powinno prowadzić się z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach) w pracowni piekarskiej lub warsztatach szkolnych.

Formy indywidualizacji kształcenia

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika kursu powinno uwzględnić konieczność wdrażania słuchaczy do rytmiczności, precyzji i odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania.

Sposób i formy zaliczenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz wykonanie zadania praktycznego z uwzględnieniem procedur egzaminacyjnych. Test i zadanie praktyczne pozwolą ocenić następujące kryteria:

- biegłość posługiwania się terminologią branżową,
- umiejętność analizowania i interpretowania materiałów źródłowych,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwa selekcja tych informacji,
- umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe,
- prawidłowe wykonanie produkcji piekarskiej.

9. LITERATURA

9.1. Prowadzenie działalności gospodarczej

Gorzelany T., Aue W., *Prowadzenie działalności gospodarczej*, WSiP, Warszawa 2013.

Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., *Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Tom III*, WSiP 2016.

Lewandowska E., Noskowicz G., *Technika biurowa*, CKU Toruń 2010.

Młodzikowska D., Lundén B., *Jednoosobowa firma*, BLINFO, Gdańsk 2013.

Portale internetowe

www.gofin.pl

www.infor.pl

www.mf.gov.pl

www.zus.pl

www.mpis.gov.pl

www.wiedza.cku.torun.pl

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.2. Język obcy zawodowy

Wskazano literaturę dla języka angielskiego zawodowego

Dooley J., Evans V., Hayley R., *Cooking*. Express Publishing.

Lubczyńska H., Lipińska H., Jarosz K., Woźniakowski A., Kosakowska J., *Vademecum piekarza. Do nauki zawodu*, Wydawnictwo HUSSCH, 2006.

Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń*. WSIP 2016.

Przykładowe strony internetowe

<https://www.youtube.com/watch?v=6rFijZwp1qU>

<https://www.youtube.com/watch?v=r5kKeKSfyOE>

<https://www.youtube.com/watch?v=1OaXFQX4Bsk>

<https://www.youtube.com/watch?v=LXamf7c1D0k>

<https://www.youtube.com/watch?v=rFrTDYIf7GU>

https://www.youtube.com/watch?v=oClhjEl_ypc

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.3. Surowce w piekarstwie

Bartnik M., Jakubczyk T., *Surowce w piekarstwie*, WSIP 1998.

Chuchłowa J., *Materiały pomocnicze i dodatki do żywności*, WSIP 1996.

Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Kmiotek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSIP 2013.

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.4. Technologia piekarstwa

Ambroziak Z., Staszewska E., Lipińska H., Lubczyńska H., *Piekarstwo - receptury, normy, porady i przepisy prawne*, HUSSCH 2002.

Ambroziak Z., *Technologia piekarstwa*, WSIP 1992.

Brandt M., Ganole M., *Zakwas. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Dominik P., Przybylska-Dominik K., *Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Giemza E., *Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Hamelman J., *Chleb. Polskie wydanie*, Buchman 2013.

Huber H., *Odroczonego rozrost. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Jarosz K., *Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Kwalifikacja T.3.3. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Kmiołek A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy Technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej*, WSIP 2017.

Konkol S., *Składniki chemiczne wyrobów piekarskich, Tom 1, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Konkol S., *Podstawy mikrobiologii żywności, Tom 2, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Konkol S., *Surowce i materiały, Tom 3, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Konkol S., *Produkcja piekarska, Tom 5, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Lipińska H., Lubczyńska H., Woźniakowski A., *Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad systemu HACCP*, HUSSCH 2004.

Lipińska H., Lubczyńska H., *Zbiór receptur ciastkarskich oraz podstawy technologii półproduktów i wyrobów*, HUSSCH 2002.

Losche K., *Chłodnictwo. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Lubczyńska H., Lipińska H., *Poradnik jak w piekarni i cukierni ciastkarni, ustalać terminy trwałości wyrobów, prawidłowo znakować wyroby*, HUSSCH 2004.

Lubczyńska H., Lipińska H., Jarosz K., Woźniakowski A., Kosakowska J., *Vademecum piekarza. Do nauki zawodu*, Wydawnictwo HUSSCH, 2006.

Reński A., *Piekarstwo. Technologia dla szkół zasadniczych. Część 1*, WSIP 2004.

Seibel W., *Drobne wypieki. Technologia w cukierni*, PWN 2016.

Praca zbiorowa, *Technologia produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych*, Wydawnictwo Fachowe Gilde sp. z o.o., Warszawa 1998.

Zielińska M., *Domowa piekarnia*

Dodatkowo

materiały szkoleniowe - filmy instruktażowe „Technologia piekarstwa w skrócie”.

<http://piekarnieonline.pl/porady>

<http://cukiernictwoipiekarstwo.pl/>

<http://www.mamz.pl/>

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.5. Technika produkcji piekarskiej

Dobrzański T., *Rysunek techniczny maszynowy*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004.

Farmer N. R., *Innowacje w opakowaniach żywności i napojów*, PWN 2015.

Kasperek A., Kondratowicz M., *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. gastronomia. Tom I*, WSIP 2013.

Kocierz K., *Technika w produkcji cukierniczej*, WSIP 2013.

Konkol S., *Wyposażenie zakładów cukierniczo piekarskich, Tom 6, ALMAMACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.*

Lubczyńska H., Lipińska H., Jarosz K., Woźniakowski A., Kosakowska J., *Vademecum piekarza. Do nauki zawodu, Wydawnictwo HUSSCH, 2006.*

Losche K., *Chłodnictwo. Technologie w piekarni, PWN 2015.*

Matyszewska E., *Automatyzacja przemysłu spożywczego, PWN 2015.*

Warych J., *Aparatura chemiczna i procesowa, Wydawnictwo Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996.*

Warsza H., *Aparatura i urządzenia w zakładzie cukierniczym, WSIP 1975.*

Dodatkowo

<http://www.fabrykacukiernika.pl/>

<http://mistrzowiewypiekow.pl/>

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.6. Pracownia piekarska

Ambroziak Z., Staszewska E., Lipińska H., Lubczyńska H., *Piekarstwo - receptury, normy, porady i przepisy prawne, HUSSCH 2002.*

Ambroziak Z., *Technologia piekarstwa, WSIP 1992.*

Brandt M., Ganole M., *Zakwas. Technologie w piekarni, PWN 2015.*

Dominik P., Przybylska-Dominik K., *Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSIP 2016.*

Giemza E., *Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSIP 2016.*

Hamelman J., *Chleb. Polskie wydanie, Buchman 2013.*

Huber H., *Odroczony rozrost. Technologie w piekarni, PWN 2015.*

Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSIP 2016.*

Jarosz K., *Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Kwalifikacja T.3.3. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności, WSIP 2016.*

Kmiótek A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy Technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej, WSIP 2017.*

Konkol S., *Składniki chemiczne wyrobów piekarskich, Tom 1, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.*

Konkol S., *Podstawy mikrobiologii żywności, Tom 2, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.*

Konkol S., *Surowce i materiały, Tom 3, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.*

Konkol S., *Produkcja piekarska, Tom 5, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.*

Lipińska H., Lubczyńska H., Woźniakowski A., *Poradnik dla właścicieli piekarń i cukierni do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad systemu HACCP, HUSSCH 2004.*

Lipińska H., Lubczyńska H., *Zbiór receptur ciastkarskich oraz podstawy technologii półproduktów i wyrobów*, HUSSCH 2002.

Losche K., *Chłódniactwo. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Lubczyńska H., Lipińska H., *Poradnik jak w piekarni i cukierni ciastkarni, ustalać terminy trwałości wyrobów, prawidłowo znakować wyroby*, HUSSCH 2004.

Lubczyńska H., Lipińska H., Jarosz K., Woźniakowski A., Kosakowska J., *Vademecum piekarza. Do nauki zawodu*, Wydawnictwo HUSSCH, 2006.

Reński A., *Piekarstwo. Technologia dla szkół zasadniczych. Część 1*, WSIP 2004.

Seibel W., *Drobne wypieki. Technologia w cukierni*, PWN 2016.

Praca zbiorowa, *Technologia produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych*, Wydawnictwo Fachowe Gilde sp. z o.o., Warszawa 1998.

Zielińska M., *Domowa piekarnia*

Dodatkowo

materiały szkoleniowe - filmy instruktażowe „Technologia piekarstwa w skrócie”.

<http://www.wpiekarni.pl/>

<http://mistrzbranzy.pl/>

<http://www.mamz.pl/>

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

9.7. Zajęcia praktyczne

Ambroziak Z., Staszewska E., Lipińska H., Lubczyńska H., *Piekarstwo - receptury, normy, porady i przepisy prawne*, HUSSCH 2002.

Ambroziak Z., *Technologia piekarstwa*, WSIP 1992.

Brandt M., Ganole M., Zakwas. *Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Dominik P., Przybylska-Dominik K., *Przygotowanie pieczywa do dystrybucji. Kwalifikacja T.3.4. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Giemza E., *Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Hamelman J., *Chleb. Polskie wydanie*, Buchman 2013.

Huber H., *Odroczony rozrost. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Jarosz K., *Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Kwalifikacja T.3.3. Podręcznik do nauki zawodu piekarz / technik technologii żywności*, WSIP 2016.

Kmiótek A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy Technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej*, WSIP 2017.

Konkol S., *Składniki chemiczne wyrobów piekarskich, Tom 1, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Konkol S., *Podstawy mikrobiologii żywności, Tom 2, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI*.

Konkol S., *Surowce i materiały*, Tom 3, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.

Konkol S., *Produkcja piekarska*, Tom 5, ALMANACH CUKIERNICZO PIEKARSKI.

Lipińska H., Lubczyńska H., Woźniakowski A., *Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad systemu HACCP*, HUSSCH 2004.

Lipińska H., Lubczyńska H., *Zbiór receptur ciastkarskich oraz podstawy technologii półproduktów i wyrobów*, HUSSCH 2002.

Losche K., *Chłódnictwo. Technologie w piekarni*, PWN 2015.

Lubczyńska H., Lipińska H., *Poradnik jak w piekarni i cukierni ciastkarni, ustalać terminy trwałości wyrobów, prawidłowo znakować wyroby*, HUSSCH 2004.

Lubczyńska H., Lipińska H., Jarosz K., Woźniakowski A., Kosakowska J., *Vademecum piekarza. Do nauki zawodu*, Wydawnictwo HUSSCH, 2006.

Reński A., *Piekarstwo. Technologia dla szkół zasadniczych. Część 1*, WSIP 2004.

Seibel W., *Drobne wypieki. Technologia w cukierni*, PWN 2016.

Praca zbiorowa, *Technologia produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych*, Wydawnictwo Fachowe Gilde sp. z o.o., Warszawa 1998.

Zielińska M., *Domowa piekarnia*

Dodatkowo

materiały szkoleniowe - filmy instruktażowe „Technologia piekarstwa w skrócie”.

<http://www.wpiekarni.pl/>

<http://mistrzbranzy.pl/>

<http://www.mamz.pl/>

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

10. SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem.

- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających.
- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych.
- Kwalifikacyjny kurs zawodowy uznaje się za zaliczony, jeżeli uczestnik uzyskał zaliczenie z wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym oraz uzyskał zaliczenie praktyki zawodowej przewidzianej w podstawie programowej dla danej kwalifikacji.
- Uczestnik kwalifikacyjnego kursu zawodowego, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Zaświadczenie wydaje się w ciągu 14 dni od daty ostatnich zajęć na kursie.

11. KURSY UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

Dla kwalifikacji T.3 kursy umiejętności zawodowych mogą być wyodrębnione w zakresie:

L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
1.	Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	<ul style="list-style-type: none"> — Prowadzenie działalności gospodarczej, — Język obcy zawodowy, — Surowce w piekarstwie, — Technologia piekarstwa, — Technika produkcji piekarskiej, 	350
2.	Pierwszej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.3 tj. Magazynowanie surowców piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> — Surowce w piekarstwie, — Pracownia piekarstwa, 	163
3.	Drugiej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.3 tj. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> — Technologia piekarstwa, — Pracownia piekarstwa, 	163
4.	Trzeciej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.3 tj. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta	<ul style="list-style-type: none"> — Technologia piekarstwa, — Zajęcia praktyczne, 	163
5.	Czwartej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.3 tj. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji	<ul style="list-style-type: none"> — Technologia piekarstwa, — Zajęcia praktyczne, 	163
łącznie godzin			1002

(**) Łączna liczba godzin jest większa o 2 godz. niż minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego wskazana w podstawie programowej na skutek dzielenia godzin przeznaczonych na daną kwalifikację na części i wynikających z tego zaokrągleń.

