



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



# **PROGRAM NAUCZANIA**

dla kwalifikacji **T.4**  
**Produkcja wyrobów cukierniczych**

wyodrębnionej w zawodach:  
**751201 Cukiernik**  
**314403 Technik technologii żywności**

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

2017

**Autorzy:**

Angelika Kruszka

Katarzyna Ficner

Doroła Molendowska

Grażyna Noskowicz

**Recenzenci:**

Anna Laszczkowska

Maria Karbowska

**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 .....	7
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
8.1.1 Podstawowe pojęcia gospodarki rynkowej.....	8
8.1.2 Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej .....	9
8.1.3 Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej.....	10
8.1.4 Biuro w działalności gospodarczej.....	11
8.2 Język obcy zawodowy .....	14
8.2.1 Środowisko pracy i powiązane zagadnienia .....	14
8.2.2 Komunikacja w środowisku pracy i na rynku pracy.....	15
8.3 Technika w produkcji cukierniczej .....	18
8.3.1 Wiadomości ogólne z zakresu techniki i BHP .....	18
8.3.2 Podstawy rysunku technicznego .....	20
8.3.3 Maszyny i zespoły stosowane w cukiernictwie.....	20
8.4 Technologie w produkcji cukierniczej .....	24
8.4.1 Wiadomości wstępne o żywieniu.....	24
8.4.2 Towaroznawstwo materiałów cukierniczych.....	26
8.4.3 Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.....	28
8.5 Pracownia cukiernicza .....	31
8.5.1 Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych .....	31
8.5.2 Schematy produkcyjne wyrobów cukierniczych.....	32
8.5.3 Sposoby dekoracji wyrobów cukierniczych .....	34
8.6 Produkcja cukiernicza .....	37
8.6.1 Struktura organizacyjna zakładu pracy .....	37
8.6.2 Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych .....	37
8.6.3 Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.....	39
9. Literatura .....	44

10. Sposoby i formy zaliczenia .....	46
11. Kursy umiejętności zawodowych .....	47

## 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.

Kształcenie zawodowe ma na celu wykształcić nawyki pracy zawodowej i dostosowanie się do zmian na rynku pracy.

Ogólne cele kształcenia zawodowego obejmują:

a) 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 uczonej zawodem;

b) 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

W wyniku kształcenia zawodowego absolwent kursu z zakresu kwalifikacji T.4 powinien nabyć wymienione wiadomości i umiejętności:

1. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
2. sporządzanie półproduktów cukierniczych;
3. sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych;
4. dekorowanie wyrobów cukierniczych.

Do osiągnięcia powyższych celów uczestnik kursu powinien nabyć umiejętności określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie cukiernik 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 T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych.

Osoba kształcąca się w zawodzie cukiernik po zakończeniu nauki może podjąć pracę w zakładzie wytwarzającym artykuły cukiernicze, takie jak: ciasta, lody, wyroby czekoladowe, pieczywo cukiernicze, wyroby karmelowe, cukierki, itp.

### **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 umożliwi 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 uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych.

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

Konieczność posiadania badań do celów sanitarno – epidemiologicznych.

## 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.4 Produkcja wyrobów cukierniczych	650	423
<b>łącznie</b>	<b>1000</b>	<b>651</b>

\*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 obowiązane 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.

**Treści przeznaczone do nauki przez e-learning w programie oznaczono symbolem (\*)**

## 7. PLAN NAUCZANIA

Nazwa zajęć	Liczba godzin		
	stacjonarnie	zaocznie	w tym e-learning
<b>Kształcenie teoretyczne</b>			
Prowadzenie działalności gospodarczej	58	38	11
Język obcy zawodowy	30	20	6
Technika w produkcji cukierniczej	60	40	12
Technologie w produkcji cukierniczej	256	168	41
<b>Kształcenie praktyczne</b>			
Pracownia cukiernicza	276	180	–
Produkcja cukiernicza	320	208	–
Łącznie	1000	654	70

Nie ma praktyki

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

### 8.1 Prowadzenie działalności gospodarczej

Działy tematyczne:

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

#### 1. Podstawowe pojęcia 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. wykreśla równowagę rynkową;
5. wnioskuje o skutkach nadwyżek i niedoborów w gospodarce rynkowej;
6. wskazuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej;
7. omawia zjawisko cyklu koniunkturalnego;
8. charakteryzuje zjawiska występujące w gospodarce rynkowej: bezrobocie, inflacja;
9. 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 oraz ubezpieczeń społecznych;
2. stosuje przepisy prawa pracy i ubezpieczeń społecznych;
3. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa podatkowego;
4. stosuje przepisy prawa podatkowego;
5. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa o ochronie danych osobowych oraz prawa autorskiego;
6. charakteryzuje obowiązki podatkowe przedsiębiorców i określa źródła powstawania obowiązku podatkowego;
7. charakteryzuje i stosuje uproszczone formy opodatkowania;
8. charakteryzuje 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. stosuje 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 w przetwórstwie spożywczym;
2. charakteryzuje instytucje działające na rynku przetwórstwa spożywczego;
3. wykazuje wpływ otoczenia bliższego i dalszego na przedsiębiorstwo w branży przetwórstwa spożywczego;

**(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 spożywczej;
2. wyjaśnia znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju branży spożywczej;
3. określa obszary współpracy przedsiębiorstw w sektorze spożywczym;

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

1. charakteryzuje podstawowe narzędzia marketingu mix;
2. omawia narzędzia promocyjne stosowane w branży spożywczej;
3. identyfikuje badania marketingowe;

4. buduje kwestionariusz ankietowy cukierni;

**(11) Optymalizuje koszty i przychody działalności gospodarczej;**

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

**Treści nauczania**

Klasyfikacja przedsiębiorstw branży spożywczej.  
 Instytucje działające w branży spożywczej.\*  
 Otoczenie przedsiębiorstwa spożywczego.  
 Analiza działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa konkurencyjne dotyczące m.in.: 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 spożywczej.  
 Badania marketingowe.  
 Kwestionariusz ankiety.  
 Majątek i źródła pozyskiwania kapitału w firmie.  
 Koszty, przychody i wynik finansowy działalności gospodarczej.  
 Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności, próg rentowności.

4. Biuro w działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

**PDG**

**Podejmowanie 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. stosuje zasady sporządzania pism biurowych do sporządzania dokumentacji firmowej;
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. Wniosek kredytowy.  
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.  
Zastosowanie oprogramowania multimedialnego w działaniach marketingowych firmy.

**Warunki osiągania 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 uczestników kursu,
- plansze,
- foliogramy,
- instrukcje,
- 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, wniosków kredytowych,
- 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.

### **Formy organizacyjne**

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

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające**

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości uczestnika kursu.

### **Sposób i formy zaliczenia**

Sprawdzanie wiadomości i umiejętności uczestników kursu 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 uczestników kursu podczas wykonywania ćwiczeń. Ocena osiągnięć szkolnych powinna zmobilizować uczestników kursu do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

Podczas sprawdzania wiedzy należy zwrócić uwagę na:

- posługiwanie się fachową terminologią;
- znajomość podstawowych pojęć z 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 przedsiębiorstwa spożywczego;
- analizę działań konkurencji;
- stosowanie przepisów prawa niezbędnego przy prowadzeniu działalności gospodarczej;
- optymalizowanie kosztów i przychodów działalności w branży spożywczej.

## 8.2 Język obcy zawodowy

Działy tematyczne:

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia.
2. Komunikacja w środowisku pracy 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 rodzajów wyrobów cukierniczych, surowców i półproduktów cukierniczych oraz materiałów pomocniczych;
  2. posługuje się podstawową terminologią opisującą pomieszczenia w zakładzie cukierniczym;
  3. określa personel zakładu cukierniczego;
  4. opisuje wyposażenie zakładu cukierniczego oraz sprzęt stosowany w produkcji cukierniczej;
  5. posługuje się językiem obcym w zakresie wspomagającym wykonywanie czynności zawodowych z zastosowaniem poprawnych środków językowych;
  6. określa w języku obcym smak, kolor, zapach, konsystencję etc. surowców oraz produktów cukierniczych;
  7. określa ilość oraz wagę w kontekście zawodowym;
  8. opisuje warunki magazynowania, przechowywania surowców i produktów cukierniczych;
- (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 i tłumaczy instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych;
4. czyta i tłumaczy receptury cukiernicze sporządzone w języku obcym;
5. czyta i tłumaczy informacje na opakowaniach i etykietach produktów wykorzystywanych w produkcji cukierniczej;
6. czyta i tłumaczy teksty z zakresu zasad bhp oraz bezpieczeństwa żywności;

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

6. pisze prostą recepturę wyrobu cukierniczego w języku obcym;

**(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;**

1. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji, w tym zasobów Internetu, np. przy wyszukiwaniu receptur cukierniczych lub informacji z zakresu zasad bhp oraz bezpieczeństwa żywności;
2. dokonuje analizy wyszukanych informacji dla potrzeb zawodowych;

### Treści nauczania

Słownictwo z zakresu rodzajów wyrobów cukierniczych, surowców i półproduktów cukierniczych, materiałów pomocniczych, dodatków.\*

Opis wyposażenia zakładu cukierniczego, w tym urządzeń, maszyn i sprzętu stosowanego do produkcji wyrobów cukierniczych.\*

Pomieszczenia w zakładzie cukierniczym.

Personel zakładu cukierniczego.

Słownictwo opisujące czynności zawodowe pracowników zakładu cukierniczego (w tym proces sporządzania wyrobów cukierniczych).

Słownictwo z zakresu oceny organoleptycznej surowców i produktów cukierniczych (określanie smaku, barwy, zapachu, konsystencji etc.).\*

Określanie ilości i wagi w języku obcym.\*

Warunki przechowywania i magazynowania surowców i produktów cukierniczych.

Instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych.

Informacje na opakowaniach i etykietach produktów wykorzystywanych w produkcji cukierniczej.

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 pracy 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 polecenie 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;
  5. stosuje zwroty grzecznościowe w rozmowie z klientem zakładu cukierniczego;
  7. rozpoczyna i przeprowadza rozmowę telefoniczną w języku obcym z klientem /współpracownikiem /dostawcą surowców cukierniczych lub sprzętu cukierniczego;
  8. pisze w języku obcym e-maila, notatkę, prosty list formalny w związku z wykonywaną pracą;
  9. pisze list motywacyjny oraz CV w odpowiedzi na ofertę pracy skierowaną do osób posiadających kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych;
  10. 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 cukierniczych 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 z języka obcego ukierunkowanego zawodowo należy prowadzić w grupach liczących nie więcej niż 15 uczestników kursu, w klasopracowniach języka obcego wyposażonych w:

- stanowisko/stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- projektor multimedialny,
- odtwarzacz płyt CD,
- odtwarzacz płyt DVD,
- tablicę interaktywną,
- tablicę.

### **Środki i materiały dydaktyczne**

- 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 realioznawcze 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 cukierniczej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów cukierniczych) w języku obcym,
- receptury cukiernicze,
- obcojęzyczne książki kucharskie zawierające receptury cukiernicze,
- 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 powinny pozwolić na 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. Inne zalecane rodzaje metod to m. in.:

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

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**

W związku z mogącymi wystąpić różnicami między słuchaczami 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.

### **Sposób i formy zaliczenia**

Sprawdzanie wiadomości i umiejętności uczestników kursu 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 uczestników kursu podczas wykonywania ćwiczeń. Ocena osiągnięć szkolnych powinna zmobilizować uczestników kursu do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

## **8.3 Technika w produkcji cukierniczej**

Działy tematyczne:

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

### 1. Wiadomości ogólne z zakresu techniki i BHP

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

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

<b>PKZ (T.b)</b>	<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</b>
	<p><b>(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. wymienia podstawowe wiadomości z elektrotechniki;*</li> <li>2. rozróżnia instalacje techniczne znajdujące się w zakładzie produkcji cukierniczej;</li> <li>3. przedstawia zasady działania typowych urządzeń elektrycznych;</li> </ol> <p><b>(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. charakteryzuje urządzenia do uzdatniania wody;</li> <li>2. rozpoznaje i charakteryzuje urządzenia do oczyszczania ścieków;</li> <li>3. charakteryzuje urządzenia do zatrzymywania pyłów i gazów;</li> <li>4. wskazuje niebezpieczeństwa związane z działaniem i obsługą urządzeń;</li> <li>5. określa zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego w zakładzie produkcyjnym;</li> </ol>

### Treści nauczania

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 mleczar-  
skiego, 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 cukiernictwie

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 mleczar-  
skiego, 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 cukierniczej;

**(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 cukiernictwie;\*
  - 1.2 przedstawia rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w cukiernictwie;\*
  - 1.3 rozróżnia elementy sprężarkowe urządzeń chłodniczych i objaśnia ich funkcje;
2. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania do 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 (ubijarki planetarne, 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 cukierniczy;
  - 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 i smażalników;
  - 5.1 klasyfikuje piece stosowane w produkcji cukierniczej;\*
  - 5.2 rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania urządzeń do pieczenia, opiekania sękaczy i żelazek do wafli;\*
  - 5.3 rozpoznaje, przedstawia budowę i zasadę działania smażalników do pączków;\*
6. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do produkcji lodów;

- 6.1 klasyfikuje urządzenia do produkcji lodów i czekolady;\*
- 6.2 przedstawia zasadę obsługi i konserwacji urządzeń do produkcji lodów (pasteryzatorów, dojrzewalników, frezerów i dystrybutorów lodów);
- 6.3 przedstawia zasady obsługi urządzeń do czekolady ( podgrzewacze, temperówki);
7. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do krojenia, pakowania i ekspedycji;
- 7.1 klasyfikuje oraz omawia budowę i obsługę urządzeń do krojenia i pakowania;
- 7.2 przedstawia urządzenia do ekspozycji wyrobów gotowych;
- 7.3 wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania urządzeń do glazurowania, żelowania i oblewania;\*
8. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do przemysłowej produkcji pieczywa trwałego;
- 8.1 rozróżnia i charakteryzuje maszyny i urządzenia do produkcji trwałego pieczywa cukierniczego (linia do herbatników, pierników, sucharów);\*
- 8.2 określa wady i zalety zastosowania urządzeń;
9. wymienia, opisuje zasadę działania i wykorzystania sprzętu do wyrobu karmelków, pomadek, pralin i wyrobów wschodnich oraz sezamek;
10. wymienia i opisuje nowoczesną mechanizację produkcji ciastkarskiej;
- 10.1 charakteryzuje linię produkcyjną pączków, rolad, wafli, ciast biszkoptowych, drobnych ciasteczek;\*
- 10.2 określa specyfikę maszyn i urządzeń;

**(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 cukiernicze i urządzenia do smażenia.

Urządzenia do produkcji lodów.

Urządzenia do produkcji ciastkarskiej.

Urządzenia do produkcji karmelków.

Urządzenia do produkcji pralin.

Urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich i sezamek.

Urządzenia do żelowania, glazurowania i oblewania.

Urządzenia do czekolady.

Urządzenia do krajania i pakowania.

Mechanizacja i automatyzacja w produkcji cukierniczej.

### **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 cukierniczej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów cukierniczych),
- 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.

## **8.4 Technologie w produkcji cukierniczej**

Działy tematyczne:

1. Wiadomości wstępne o żywieniu.
2. Towaroznawstwo materiałów cukierniczych.
3. Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.

### 1. Wiadomości wstępne o żywieniu

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

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

#### **(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;**

1. wyjaśnia pojęcia procesu technologicznego;\*
2. określa strukturę zakładu cukierniczego;\*

#### **(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;**

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 cukierniczej;\*

**(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 cukierniczego;

**(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 cukierniczym;
3. wymienia przykładowe czynniki wpływające na jakość wyrobów cukierniczych;

**Treści nauczania**

Wiadomości ogólne o zawodzie i zakładzie cukierniczym.

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 cukierniczych.  
Higiena produkcji cukierniczej.  
System zapewniający jakość zdrowotną wyrobów cukierniczych.  
Zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu cukierniczego.

## 2. Towaroznawstwo materiałów cukierniczych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

**BHP**

**Bezpieczeństwo i higiena pracy**

**(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;**

1. wymienia uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy w zakładzie cukierniczym;
2. określa zadania poszczególnych instytucji w zakładzie cukierniczym;
3. wymienia przepisy prawne;\*
4. wymienia służby działające w zakresie ochrony środowiska;\*

**(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;**

1. opisuje czynniki niebezpieczne i szkodliwe, które występują w zakładach branży cukierniczej;\*
2. określa sposoby ochrony przed zagrożeniem występującym w środowisku pracy;
3. charakteryzuje czynniki zagrożenia występujące w cukierni;
4. określa sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w cukierniczym środowisku pracy;

**(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;**

1. wyjaśnia wpływ na organizm człowieka elementów szkodliwych mogących wystąpić w zakładach cukierniczych;
2. wyjaśnia działanie czynników szkodliwych na organizm człowieka w zakładach cukierniczych;
3. określa zadania zakładu celem zapobiegania powstawaniu zagrożeń życia i zdrowia;
4. proponuje sposoby działania zmierzające do eliminacji zagrożeń w pracy cukiernika;

**T.4.1**

**Magazynowanie surowców cukierniczych**

**(1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;**

1. omawia najważniejsze cechy surowców i dodatków stosowanych w cukiernictwie;
2. klasyfikuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie;\*

3. podaje aktualne przepisy prawne regulujące stosowanie substancji dodatkowych w żywności;
5. określa warunki magazynowania surowców, dodatków i materiałów pomocniczych w cukiernictwie;

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

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

**(3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;**

1. wymienia zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;

**(4) ocenia jakość surowców cukierniczych;**

1. omawia zasady oceny jakościowej i ilościowej surowców cukierniczych;\*

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

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

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

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

**(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;

**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 cukiernictwie: barwniki, aromaty, używki, substancje żelujące, lista E-dodatków.

Klasyfikacja opakowań, charakterystyka opakowań do wyrobów gotowych.

Metody pakowania żywności.

Dokumentacja rozliczeniowa procesów technologicznych.  
Dokumentacja magazynowa.  
Aparatura kontrolno-pomiarowa.  
Zasady ergonomii w zakładzie cukierniczym.

### 3. Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich

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.4.2**

#### **Wytwarzanie wyrobów cukierniczych**

##### **(1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania;**

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

##### **(2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych;**

1. wymienia elementy receptury;\*
2. charakteryzuje receptury cukiernicze;

#### **T.4.3**

#### **Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji**

##### **(1) opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych;**

1. zna zasady dekoracji wyrobów cukierniczych;\*
2. wyjaśnia pojęcia kompozycja i motyw zdobniczy;\*
3. opracowuje przykładowe projekty dekoracji wyrobów cukierniczych;

**(2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych;**

1. wymienia surowce i półprodukty wykorzystane do dekoracji;\*
2. prawidłowo dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wybranych wyrobów gotowych;
3. opisuje proces produkcji wybranych elementów dekoracyjnych;

**(6) dekoruje wyroby cukiernicze;**

1. zna zasady modelowania wyrobów;

**(7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;**

1. określa warunki przechowywania udekorowanych wyrobów cukierniczych;\*

**(9) konfekcjonuje wyroby cukiernicze;**

1. określa wzory dokumentów potrzebnych do produkcji cukierniczej;
2. prowadzi rozliczenie technologiczne;

**Treści nauczania**

Dokumentacja produkcji i rozliczania zużycia surowców i półfabrykatów.

Procesy technologiczne półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych i ciastkarskich z zakresu: kremów cukierniczych, pomad, polew, glazury i pączów, substancji żelujących, wyrobów owocowych, ciast drożdżowych, ciast parzonych, ciast kruchych i półkruchych, ciast piernikowych, ciast francuskich i półfrancuskich, ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych, ciast bezowych, orzechowych, migdałowych i kokosowych.

Proces technologiczny produkcji wyrobów gotowych cukierniczych z zakresu: lodów, suchego pieczywa cukierniczego, słodyczy wschodnich, karmelków i pomadek mlecznych, odlewów cukierniczych, oraz pralin.

Proces doboru i wytwarzania elementów dekoracyjnych: figurek marcepanowych, mas cukierniczych do powlekania ciast, polew, lukrów, czekolady i kuwertury.

Zasady dekoracji wyrobów gotowych cukierniczych na przykładowych wzorach i szablonach dostępnych na rynku.

**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,
- ilustracje, zdjęcia - wyrobów gotowych i elementów dekoracyjnych,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy produkcji ciast,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów cukierniczych),
- receptury cukiernicze,
- książki kucharskie zawierające 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 technologii cukierniczej 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 Pracownia cukiernicza

Działy tematyczne:

1. Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
2. Schematy produkcyjne wyrobów cukierniczych.
3. Sposoby dekoracji wyrobów cukierniczych.

1. 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 cukierniczego;
- (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 cukierni;
  3. stosuje zasady ergonomii, BHP i PPOŻ oraz ochrony środowiska na stanowiskach pracy związanych z organizacją usług dodatkowych oferowanych przez cukiernie;
  4. uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania w cukierni;
- (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 cukierni;
  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 cukiernię;
  4. uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących na stanowiskach w czasie organizacji usług dodatkowych przez cukiernika;
  5. stosuje procedury dotyczące obsługi instalacji i urządzeń technicznych w czasie pracy w cukierni;
- (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
	<b>(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. proponuje nowe i nietypowe rozwiązania zadań;</li><li>2. wprowadza innowacje w realizacji zadań;</li></ol>
	<b>(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. wskazuje możliwe rozwiązania problemu i wybiera najlepsze rozstrzygnięcia;</li><li>2. wybiera określony kierunek działania prowadzący do rozwiązania konkretnego problemu;</li></ol>
	<b>(5) potrafi radzić sobie ze stresem;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>3. stosuje metody radzenia sobie ze stresem;</li></ol>

T.4.1	Magazynowanie surowców cukierniczych
	<b>(9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>3. stosuje procedury zapewniające jakość zdrowotną żywności;</li></ol>

T.4.2	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych
	<b>(4) dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. kompletuje surowce do wykonania poszczególnych wyrobów cukierniczych;</li></ol>
	<b>(5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. dobiera surowce do wykonania wyrobów cukierniczych;</li></ol>
	<b>(6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. analizuje usytuowanie i rozmieszczenie maszyn i urządzeń;</li></ol>

### Treści nauczania

Surowce, półprodukty cukiernicze. Materiały dodatkowe i pomocnicze w cukiernictwie. Przepisy BHP, PPOŻ i ochrony środowiska. Organizacja stanowiska pracy. Ergonomia pracy.
---

### 2. Schematy produkcyjne wyrobów cukierniczych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	<b>(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. zachowuje w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić inne osoby na szkodę;</li></ol>



## T.4.1

## Magazynowanie surowców cukierniczych

- (1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;**
  4. klasyfikuje surowce i inne dodatki celem prawidłowego zastosowania;
- (3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;**
  2. dokonuje prawidłowej oceny organoleptycznej surowców;
- (4) ocenia jakość surowców cukierniczych;**
  2. potrafi dokonać oceny jakościowej i ilościowej surowców cukierniczych;

## T.4.2

## Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

- (1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania;**
  3. charakteryzuje asortyment wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- (2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych;**
  3. posiada umiejętności logicznego posługiwania się recepturą;
- (3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych;**
  1. uzasadnia etapy przygotowania stanowiska pracy do wykonania zadania;
  2. planuje etapy wykonania zadania;
- (4) dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  2. ocenia surowce wykorzystywane do produkcji wyrobów cukierniczych;
  3. dobiera surowce stosowane w poszczególnych recepturach;
- (5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  2. przedstawia kolejność łączenia poszczególnych surowców i półproduktów;
- (6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  2. kompletuje maszyny i urządzenia do wykonania określonego wyrobu;
- (7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej;**
  1. stosuje zasady opisane w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń;
  2. zachowuje zasady BHP i PPOŻ w obsłudze maszyn i urządzeń cukierniczych;
- (8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;**
  1. prawidłowo dokonuje oceny organoleptycznej;
- (9) sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze;**
  1. wykonuje różny asortyment półproduktów cukierniczych;
  2. wykonuje różny asortyment wyrobów gotowych;

3. stosuje schematy produkcyjne;

**(10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);**

1. stosuje zasady GMP, GHP i HACCP;

2. analizuje wyniki kontroli;

### Treści nauczania

Wykonanie różnego asortymentu ciast i ciasteczek.

Przepisy BHP i PPOŻ.

Schematy produkcji ciast i ciasteczek.

Schematy produkcji mas i nadzień.

Zasady GMP, GHP i HACCP.

### 3. Sposoby dekoracji wyrobów cukierniczych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

**KPS**

**Kompetencje personalne i społeczne**

**(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;**

3. dąży do osiągnięcia celu;

**(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;**

1. jest odpowiedzialny za swoje decyzje;

**(10) współpracuje w zespole;**

3. dzieli się pomysłami;

4. realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu;

**T.4.3**

**Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji**

**(1) opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych;**

3. opracowuje przykładowe projekty wyrobów cukierniczych;

**(2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych;**

2. dobiera prawidłowo surowce i półprodukty do dekoracji wybranych wyrobów gotowych;

**(3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych;**

1. dobiera sprzęt i urządzenia do wykonania elementów dekoracyjnych z czekolady;

2. dobiera sprzęt i urządzenia do wykonania polew, lukrów i galarek;

3. dobiera sprzęt do wykonania frużeliny;

**(4) posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych;**

1. obsługuje sprzęt i urządzenia do dekoracji wyrobów cukierniczych;

2. stosuje zasady BHP i PPOŻ w obsłudze maszyn;

**(5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych;**

1. wykonuje elementy dekoracyjne z czekolady;
2. wykonuje elementy dekoracyjne z marcepanu, mas cukierniczych;
3. wykonuje elementy dekoracyjne z lukru, pomad i polew;
4. wykonuje kompozycje z mas cukierniczych, izomaltu i karmelu;
5. dekoruje wyroby kremami z użyciem końcówek dekoracyjnych;
6. zachowuje zasady BHP w wykonaniu elementów dekoracyjnych;

**(6) dekoruje wyroby cukiernicze;**

2. aranżuje dekoracje wyrobów cukierniczych;

**(7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;**

2. przechowuje elementy dekoracyjne;

**(13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych;**

1. stosuje zasady systemu HACCP;
2. analizuje wyniki kontroli;

**Treści nauczania**

Zasady ergonomii i BHP.  
 Przygotowanie stanowiska pracy.  
 Obsługa maszyn i urządzeń cukierniczych.  
 Dekoracja wyrobów gotowych.  
 Elementy dekoracyjne z czekolady.  
 Elementy dekoracyjne z lukru i polew.  
 Elementy dekoracyjne z karmelu, izomaltu.  
 Elementy dekoracyjne z gotowych mas cukierniczych.  
 Elementy dekoracyjne kremami.  
 Zasady dekoracji owocami.  
 Przechowywanie dekoracji.

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

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni cukierniczej wyposażonej w podstawowy sprzęt cukierniczy, surowce i półprodukty cukiernicze, 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 cukierniczych,
- schematy produkcji ciast i ciasteczek,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej,
- receptury cukiernicze,
- książki kucharskie zawierające receptury cukiernicze,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy,
- surowce, produkty i półprodukty stosowane w cukiernictwie,
- dodatki i elementy wspomagające pracę w cukierni,
- maszyny i urządzenia stosowane w pracy wytwórczej w cukiernictwie,
- drobny sprzęt cukierniczy,
- drobny sprzęt do dekoracji.

### **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 cukierniczej.

### **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.

## 8.6 Produkcja cukiernicza

Działy tematyczne:

1. Struktura organizacyjna zakładu pracy.
2. Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych.
3. Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.

### 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;**

1. określa zagrożenia dla zdrowia i życia w czasie wykonania różnych prac w cukierni;
3. przestrzega zasad ochrony zdrowia i życia człowieka na stanowisku pracy w cukierni;

**KPS**

**Kompetencje personalne i społeczne**

**(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;**

3. rozpoznaje przypadki nieprzestrzegania norm i przyporządkowuje im skutki i konsekwencje;
4. przewiduje efekty swojej decyzji;

### Treści nauczania

Zasady organizacji zakładu cukierniczego.

Zasady BHP, PPOŻ i ochrony środowiska w zakładzie cukierniczym.

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

### 2. Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych

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, przetwórcza ryb**

**(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;**

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

T.4.1

#### **Magazynowanie surowców cukierniczych**

**(1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;**

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

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

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

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

4. stosuje zasady przechowywania produktów cukierniczych;
5. stosuje zasady magazynowania produktów i wyrobów gotowych;

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

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. obsługuje urządzenia magazynowe;
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. wypełnia prawidłowo dokumentację wydania towaru z magazynu;
4. wypełnia prawidłowo dokumentację zwrotu towaru do magazynu;
5. prowadzi dokumentację sprzedaży towaru gotowego;

**(9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;**

3. stosuje procedury zapewniające jakość zdrowotną żywności;

**T.4.3 Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji****(10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;**

1. rozpoznaje urządzenia do przechowywania w zakładzie cukierniczym;
2. analizuje rozmieszczenie urządzeń chłodniczych w zakładzie cukierniczym;

**(11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;**

1. stosuje zasady obsługi urządzeń do przechowywania wyrobów cukierniczych;
2. obsługuje urządzenia do pakowania wyrobów cukierniczych;
3. bezpiecznie pracuje z urządzeniami;

**(12) magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji;**

1. stosuje zasady przechowywania wyrobów cukierniczych i elementów dekoracyjnych;
2. przygotowuje wyroby gotowe do sprzedaży;
3. zna sprzęt i urządzenia do ekspedycji wyrobów cukierniczych;
4. prawidłowo prezentuje wyroby cukiernicze klientowi;

**(13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych;**

1. stosuje zasady systemu HACCP;
2. analizuje wyniki kontroli;

**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.

3. Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich

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 cukierni;
4. uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonania określonego zadania zawodowego w cukierni;

**(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;**

1. dobiera środki ochrony indywidualnej w pracy w cukierni;
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 cukierni;

**(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 cukiernię;
5. stosuje procedury dotyczące obsługi instalacji i urządzeń technicznych w czasie pracy w cukierni;
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.4.1****Magazynowanie surowców cukierniczych**

- (3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;**
2. dokonuje prawidłowej oceny organoleptycznej surowców;

**T.4.2****Wytwarzanie wyrobów cukierniczych**

- (1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania;**
  3. charakteryzuje asortyment wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- (2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych;**
  3. posiada umiejętność logicznego posługiwania się recepturą;
- (3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych;**
  1. uzasadnia etapy przygotowania stanowiska pracy do wykonania zadania;
  2. planuje etapy wykonania zadania;
- (4) dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  2. ocenia surowce wykorzystane do produkcji wyrobów cukierniczych;
- (5) przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  1. organizuje surowce do wykonania wyrobów cukierniczych;
  2. przedstawia kolejność łączenia poszczególnych surowców i półproduktów;
- (6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych;**
  1. analizuje usytuowanie i rozmieszczenie maszyn i urządzeń;
  2. stosuje maszyny i urządzenia do wykonania określonego wyrobu;
  3. wykonuje pracę przy automatach i liniach produkcyjnych;
- (7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej;**
  1. stosuje zasady opisane w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń;
  2. zachowuje zasady BHP i PPOŻ w obsłudze maszyn i urządzeń cukierniczych;
  3. dokonuje mycia i czyszczenia sprzętu cukierniczego;
  4. obsługuje linie produkcyjne wyrobów ciastkarskich;
- (8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;**
  2. pobiera próbki surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
  3. prawidłowo przechowuje próbki wyrobów gotowych;
- (9) sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze;**

1. wykonuje różny asortyment półproduktów cukierniczych;
2. wykonuje różny asortyment wyrobów gotowych;

**(10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);**

2. analizuje wyniki kontroli;

#### **T.4.3 Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji**

**(7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;**

1. opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;
3. pakuje wyroby cukiernicze i ciastkarskie;

**(8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;**

1. dobiera urządzenia do pakowania wyrobów gotowych;
2. obsługuje urządzenia do pakowania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;

**(9) konfekcjonuje wyroby cukiernicze;**

2. prowadzi rozliczenia technologiczne;
3. prowadzi kontrolę opakowań gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;

#### **Treści nauczania**

Zasady ergonomii i BHP w zakładzie produkcyjnym.  
Obsługa maszyn i urządzeń cukierniczych.  
Dobór surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej.  
Tajemnica zawodowa.  
Praca z recepturą cukierniczą.  
Obsługa sprzętu magazynowego do wyrobów gotowych.  
Konfekcjonowanie wyrobów gotowych.  
Ekspedycja wyrobów gotowych.

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

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni cukierniczej lub w warsztatach szkolnych, z wyposażeniem w sprzęt i maszyny do produkcji cukierniczej. Wymagane są również surowce, półprodukty, materiały dodatkowe i uzupełniające, stosowane w cukiernictwie.

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 cukierniczej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów cukierniczych),
- receptury cukiernicze,
- książki kucharskie zawierające receptury cukiernicze,
- surowce, produkty i półprodukty stosowane w cukiernictwie,
- środki i dodatki do żywności,
- materiały pomocnicze i opakowania do wyrobów gotowych,
- maszyny i urządzenia potrzebne do wytworzenia produkcji cukierniczej.

### **Metody dydaktyczne**

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu produkcji 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 praktyczne w zakresie pojęć, pokaz.

### **Forma organizacyjna**

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

## 9. LITERATURA

### 9.1 Prowadzenie działalności gospodarczej

#### **Podręczniki:**

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

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

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

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

Noskowicz G., *Podstawy przedsiębiorczości, Platforma edukacyjna*, Toruń 2009, e-learning.

#### **Dodatkowo:**

[www.gofin.pl](http://www.gofin.pl)

[www.infor.pl](http://www.infor.pl)

[www.mf.gov.pl](http://www.mf.gov.pl)

[www.zus.pl](http://www.zus.pl)

[www.mpis.gov.pl](http://www.mpis.gov.pl)

[www.wiedza.cku.torun.pl](http://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*

#### **Podręczniki:**

Evans V., Dooley J., Hayley R., *Cooking*, Wydawnictwo Express Publishing, 2013.

Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń*, WSiP, Warszawa 2013.

#### **Dodatkowo:**

<http://www.bbcgoodfood.com/recipes>

<http://allrecipes.com>

<https://www.youtube.com/watch?v=1rS7EmqVPuY>

<https://www.goodfoodjobs.com>

[https://www.fsai.ie/food\\_businesses/haccp/principles\\_of\\_haccp.html](https://www.fsai.ie/food_businesses/haccp/principles_of_haccp.html)

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

### 9.3 Technika w produkcji cukierniczej

#### **Podręczniki:**

Dominik P., *BHP w gastronomii - efekty kształcenia wspólne dla branży*, WSIP, Warszawa 2016.

Kocierz K., *Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności*, tom I, WSIP, Warszawa 2016.

Szczęch K., Bukata W., *Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego*, WSIP, Warszawa 2016.

**Uzupełnienie:**

Warsza H., *Aparatura i urządzenia techniczne w zakładach cukierniczych*, WSIP, Warszawa 1975.

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

## 9.4 Technologie w produkcji cukierniczej

**Podręczniki:**

Kaźmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze, Tom II, część 1 i 2*, WSIP/REA, Warszawa 2016.

Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B. , Sińska B. , Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, WSIP, Warszawa 2016.

**Uzupełnienie:**

Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich*, WSIP, Warszawa 2016.

Kaźmierczak M., *Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik technologii żywienia/cukiernik. T.4 - produkcja wyrobów cukierniczych*, WSIP, Warszawa 2015.

Wyczański S., *Cukiernictwo*, WSIP, Warszawa 1990.

Wyczański S., *Surowce w cukiernictwie*, WSIP, Warszawa 1972.

Schunemann C., Treu G., *Technologia produkcji wyrobów piekarsko cukierniczych*, wydawnictwo Fachowe Gilde, Warszawa 1997.

**Dodatkowo:**

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

<http://mistrzbranzy.pl/>

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

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

## 9.5 Pracownia cukiernicza

**Podręczniki:**

Deschamps B., Deschaintre J., *Ciastkarstwo - podręcznik do nauki zawodu cukiernik*, REA, Warszawa.

Kaźmierczak M., *Pracownia produkcji cukierniczej, Kwalifikacja T.4*, WSIP, Warszawa 2016.

Kaźmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze, Tom II, część 1 i 2*, WSIP/REA, Warszawa 2016.

**Dodatkowo:**

<http://piekarnieonline.pl/porady>

<http://cukiernictwoipiekarstwo.pl/>

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

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

## 9.6 Produkcja cukiernicza

**Podręczniki:**

Deschamps B., Deschaintre J., *Ciastkarstwo - podręcznik do nauki zawodu cukiernik*, REA, Warszawa.

Każmierczak M., *Pracownia produkcji cukierniczej, Kwalifikacja T.4 WSIP*, Warszawa 2016.

Każmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej. wyroby cukiernicze, Tom II, część 1 i 2*, WSIP/REA, Warszawa 2016.

**Dodatkowo:**

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

<http://mistrzowie wypiekow.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.4 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"> <li>— Prowadzenie działalności gospodarczej</li> <li>— Język obcy zawodowy</li> <li>— Technika w produkcji cukierniczej</li> <li>— Technologia produkcji cukierniczej</li> <li>— Pracownia cukiernicza</li> <li>— Produkcja cukiernicza</li> </ul>	350
2.	Pierwszej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.4 tj. Magazynowanie surowców cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Technologia produkcji cukierniczej</li> <li>8.4.2 - Towaroznawstwo materiałów cukierniczych</li> <li>— Pracownia cukiernicza</li> <li>8.5.1 - Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>8.5.2 - Schematy produkcyjne wyrobów cukierniczych</li> <li>— Produkcja cukiernicza</li> <li>8.6.2 - Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych</li> <li>8.6.3 - Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich</li> </ul>	217



L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
3.	Drugiej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.4 tj. Wytwarzanie wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Technologia produkcji cukierniczej</li> <li>8.4.3 - Schemat technologiczny produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych</li> <li>— Pracownia cukiernicza</li> <li>8.5.1 - Organizacja pracy w przygotowaniu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>8.5.2 - Schematy produkcyjne wyrobów cukierniczych</li> <li>— Produkcja cukiernicza</li> <li>8.6.3 - Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich</li> </ul>	217
4.	Trzeciej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.4 tj. Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Technologia produkcji cukierniczej</li> <li>8.4.3 - Schemat technologiczny w produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich</li> <li>— Pracownia cukiernicza</li> <li>8.5.3 - Sposoby dekoracji wyrobów cukierniczych</li> <li>— Produkcja cukiernicza</li> <li>8.6.2 - Sposoby przechowywania surowców, materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych</li> <li>8.6.3 - Produkcja wyrobów cukierniczych i ciastkarskich</li> </ul>	217
<b>Łącznie godzin</b>			<b>1001</b>

(\*\*) Łączna liczba godzin jest większa o 1 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.



