

**Program nauczania zawodu
opracowany w ramach projektu
„Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego.
Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”**

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

CUKIERNIK

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

751201/11.2019/KPCKZBy

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

Cukiernik

Zmodyfikowany przez nauczycieli Kujawsko-Pomorskiego Centrum Kształcenia Zawodowego w Bydgoszczy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Spis treści:

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU.....	3
OPIS ZAWODU.....	4
CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU.....	5
ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE.....	5
Wykaz przedmiotów w toku kształcenia.....	7
CELE KIERUNKOWE ZAWODU.....	8
PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU CUKIERNIK.....	8
Technologie produkcji cukierniczej	10
Technika w produkcji cukierniczej.....	37
Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	47
Język obcy zawodowy.....	53
Kompetencje personalne i społeczne.....	58
Sposoby i formy zaliczenia.....	62
Podstawy prawne kształcenia zawodowego.....	62

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

II. Cele kierunkowe zawodu

III. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

- nazwa przedmiotu
- cele ogólne
- cele operacyjne
- materiał nauczania – plan wynikowy zgodnie z załączonym schematem
- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
 - procedury osiągnięcia celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji
 - proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
 - sposoby ewaluacji przedmiotu

IV. Zalecana literatura do zawodu

I. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU

CUKIERNIK

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201

Branżaspożywcza(SPC)

Poziom III¹ Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji

Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych turnusów zawodowych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07.Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Cukiernik wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane ze sporządzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ich dekorowaniem. Powinien być przygotowany do bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń w toku produkcji oraz prowadzenia racjonalnej gospodarki magazynowej surowców, półproduktów cukierniczych i wyrobów gotowych. Podczas wykonywania zadań zawodowych zobowiązany jest przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii, udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Wymaganiem pracodawców wobec absolwentów są też:posługiwanie się specjalistycznymi programami komputerowymi, językiem obcym zawodowym oraz wdrażanie postępu technicznego i technologicznego przy wykorzystaniu dostępnych źródeł informacji zawodowej. W zawodzie cukiernik szczególnie ważna jest precyzyjność i sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku, wrażliwość węchowa i czucie dotykowe), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej produkowanych wyrobów.

Miejscem pracy absolwenta w zawodzie cukiernik są zarówno zakłady przemysłowe, jak i rzemieślnicze wytwarzające wyroby cukiernicze,tj. ciasta, pieczywo cukiernicze, wyroby okolicznościowe, regionalne, specjalne, np. dietetyczne.Cukiernik może zajmować się sporządzaniem ciast monoporcyjw działach

¹ Progresywne zmiany w obszarze działalności zawodowej cieśli, zgodnie z charakterystyką kwalifikacji w dziedzinie uczenia się i działalności zawodowej, zostały ujęte w nowych opracowanych efektach kształcenia i charakterystyce odpowiednich składników opisu poziomu 3 PRK i wprowadzone od 2018 (dotychczas zakwalifikowane do poziomu III PRK). Poziomten w pełni oddaje obraz zawodowych umiejętności i kompetencji wyrażonych efektami i wymaganiami stawianym absolwentom szkół kosmetycznych.

cukierniczych restauracji, punktów gastronomicznych i obiektów hotelarskich. Zdobyta w toku nauki wiedza i umiejętności branżowe zapewnią też pracę cukiernikowi przy obsłudze specjalistycznych linii produkcyjnych w przemysłowej produkcji m.in. wyrobów czekoladowych i lodów.

Kreatywność, odpowiedzialność, umiejętność współpracy w zespole oraz ustawiczna aktualizacja wiedzy zawodowej na temat nowych trendów w procesach produkcji i dekorowania wyrobów cukierniczych podniosą atrakcyjność absolwentów dla pracodawców na wymagającym rynku pracy.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie cukiernik odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych turnusów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Jest to przedmiotowy program nauczania o spiralnym układzie treści, który pozwala na powtarzanie i utrwalanie treści już zrealizowanych. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie powinno się odbywać zarówno w szkole, jak i w zakładach cukierniczych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia praktycznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

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. Praca w zawodzie cukiernik wymaga pracownika profesjonalnie przygotowanego do wykonywania zadań zawodowych z wykształconymi umiejętnościami kluczowymi.

Business Centre Club na prośbę Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej przeprowadził badania ankietowe dotyczące najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku pracy, wśród których znalazł się zawód cukiernik.

Analiza internetowych ofert pracy prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl* wykazała, że na europejskim rynku pracy poszukiwani są wykwalifikowani cukiernicy ze znajomością zarówno tradycyjnych metod produkcji, jak i nowoczesnych trendów w procesach produkcji i dekorowania wyrobów cukierniczych.

W celu osiągnięcia celów kształcenia proponuje się kształcenie w zawodzie cukiernik prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- Technologie produkcji cukierniczej,
- Technika w produkcji cukierniczej,
- Język obcy zawodowy,
- Kompetencje personalne i społeczne,
- Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów cukierniczych oraz oceniać ich jakość,
- stosować receptury cukiernicze w procesie produkcji wyrobów cukierniczych,
- produkować wyroby cukiernicze zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- dekorować wyroby cukiernicze,
- wykonywać operacje technologiczne związane z produkcją wyrobów cukierniczych,
- użytkować maszyny, urządzenia, sprzęt cukierniczy i aparaturę kontrolno-pomiarową zgodnie z instrukcją obsługi,
- magazynować surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze, przestrzegając warunków przechowywania,
- posługiwać się dokumentacją technologiczną i normami produkcji wyrobów cukierniczych,
- przygotowywać wyroby cukiernicze do konfekcjonowania,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- użytkować stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa żywnościowego, procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- współpracować w zespole, angażując się w realizację przypisanych zadań zgodnie z zasadami etyki obowiązującymi w środowisku pracy,

- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji.

Wykaz przedmiotów w toku kształcenia

SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

- Technologie produkcji cukierniczej,
- Technika w produkcji cukierniczej,
- Język obcy zawodowy,
- Kompetencje personalne i społeczne,
- Bezpieczeństwo i higiena pracy .

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą:

1. Stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych.
2. Magazynowanie surowców i wyrobów cukierniczych.
3. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.

III. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU CUKIERNIK

Lp.	Przedmiot	Stopień turnusu						Liczba godzin w trzyletnim okresie nauczania
		I		II		III		
		tyg.	ogółem	tyg.	ogółem	tyg.	ogółem	
1	Technika w produkcji cukierniczej	10	40	10	40			80
2	Technologie produkcji cukierniczej	20	80	20	80	30	120	280
4	Język obcy zawodowy					4	16	16
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	4	16					16
6	Kompetencje personalne i społeczne			4	16			16
7	Godzina wychowawcza	1	4	1	4	1	4	12
	Razem	35	140	35	140	35	140	420

Nazwa przedmiotu	Nazwa działu	Stopień turnusu			Liczba godzin przewidzianych na dział	Razem godzin
		I	II	III		
1. Technika w produkcji cukierniczej	1.1. Informacja techniczna	40			40	80
	1.2. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych		40		40	
Razem godzin		40	40		80	
2. Technologie produkcji cukierniczej	2.1. Podstawy przemysłu spożywczego	52			52	280
	2.2. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i wyrobów gotowych	8			8	
	2.3. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	20			20	
	2.4. Dekorowanie wyrobów cukierniczych		8		8	
	2.5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych		72	112	184	
	2.6. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych			8	8	
Razem godzin		80	80	120	280	
3. Język obcy zawodowy	3.1. Podstawowe słownictwo zawodowe			4	4	16
	3.2. Porozumiewanie się językiem obcym w pracy zawodowej			8	8	
Razem godzin				16	16	
4. Bezpieczeństwo i higiena pracy	5.1. Bezpieczeństwo i higiena w zakładzie produkcyjnym wyrobów cukierniczych	16			16	16
Razem godzin		16			16	
5. Kompetencje personalne i społeczne	6.1. Motywacja i postawy		5		5	16
	6.2. Zasady i normy zachowania		5		5	
	6.3. Komunikacja społeczna		6		6	
Razem godzin			16		16	
7. Godzina wychowawcza		4	4	4	12	12
Razem godzin		140	140	140		420

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologie produkcji cukierniczej

Cele ogólne

1. Identyfikowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
2. Poznanie metod oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
3. Charakteryzowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Poznanie metod i technik wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Planowanie procesu technologicznego produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Posługiwanie się dokumentacją technologiczną z branży cukierniczej.
7. Projektowanie cukierniczych elementów dekoracyjnych.
8. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) klasyfikować i ocenić surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 2) dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 3) określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 4) dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 5) wymienić etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 6) opracować schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 7) wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 8) dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 9) wymienić przyczyny wad półproduktów i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego,
- 10) obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej,
- 11) dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- 12) projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik,
- 13) wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
- 14) określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
- 15) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 16) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu cukierniczego,
- 17) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy przemysłu spożywczego	1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia - wymienić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wskazać zagrożenia i krytyczne punkty kontroli - sklasyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne, w przetwórstwie spożywczym - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w przetwórstwie spożywczym - definiować pojęcie normy i certyfikacji - wymienić cele normalizacji 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych - rozpoznać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym - przewidzieć skutki nieprzestrzegania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczym - określić celowość działalności normalizacyjnej - analizować informację zawarte w recepturze cukierniczej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować normy - wymieniać typy i rodzaje norm - rozróżnić oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej - skorzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - posługiwać się normą - definiować pojęcie receptury, namiaru, kompensaty - omówić strukturę receptury - wyjaśnić konieczność stosowania receptur 	<ul style="list-style-type: none"> i ciastkarskiej - obliczyć namiar - układać receptury 	
	2. Składniki żywności i ich znaczenie		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki pokarmowe - scharakteryzować składniki odżywcze - wskazać źródła składników odżywczych w żywności - określić funkcję i rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - określić skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka - obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych 	Klasa I
	3. Wykorzystanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe rodzaje drobnoustrojów - określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym - wskazać szkodliwe i pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów - uzasadnić celowość stosowania drożdży, bakterii, pleśni w produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa I
	4. Procesy zachodzące w żywności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w wyrobach spożywczych w czasie 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych - zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym 	Klasa I

			ich przetwarzania i przechowywania	i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	
	5. Metody utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych - dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych - stosować metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych - wyjaśnić wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 	Klasa I
	6. Metody oceny organoleptycznej żywności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody oceny organoleptycznej żywności - stosować wybrane metody oceny organoleptycznej do oceny żywności - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej - wymienić czynniki warunkujące wyniki oceny organoleptycznej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności 	Klasa I
	7. Stosowanie programów komputerowych		<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcję programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - wymienić programy komputerowe stosowane do wykonywania zadań zawodowych - stosować sprzęt informatyczny podczas wykonywania zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w cukiernictwie - posługiwać się programami komputerowymi stosowanymi do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych 	Klasa I
II. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i wyrobów gotowych	1. Warunki magazynowania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych - przestrzegać warunków 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców i półproduktów cukierniczych 	Klasa I

			magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych – magazynować surowce, półprodukty cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze zgodnie z zasadami		
	2. Dokumentacja magazynowa		– wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i dodatków – wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe	– dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych – analizować dokumentację magazynową	Klasa I
III. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Surowce cukiernicze		– klasyfikować surowce cukiernicze – charakteryzować surowce cukiernicze – rozpoznać surowce cukiernicze – rozróżnić poszczególne rodzaje surowców cukierniczych – określić przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – ocenić jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej	– wykorzystywać wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej	Klasa I
	2. Dodatki do żywności stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych		– wymienić dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – klasyfikować dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – określać rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	– uzasadnić celowość stosowania dodatków – analizować skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków	Klasa I
	3. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych		– klasyfikować opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wskazać funkcję opakowań	– określić wymagania dotyczące opakowań – porównywać rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie	Klasa I

			<p>stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - odczytywać informacje znajdujące się na opakowaniach - dobrać opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego - klasyfikować środki czystości - wymienić rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wyjaśnić cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosować dozwolone środki czystości 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie - uzasadnić celowość stosowania środków czystości - dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji 	
IV. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Tworzywa dekoracyjne		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych - wymienić tworzywa dekoracyjne - klasyfikować tworzywa dekoracyjne - wyszczególnić urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określać przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych - charakteryzować tworzywa dekoracyjne - rozpoznać tworzywa dekoracyjne - porównać tworzywa dekoracyjne - rozróżniać urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych - planować urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 	Klasa II
	2. Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego - projektować dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik 	Klasa II

V. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Kremy i masy		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować kremy i masy - charakteryzować kremy i masy - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremów i mas - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas - wymienić etapy produkcji kremów i mas - wykonać schematy technologiczne produkcji kremów i mas - dobrać metody i techniki otrzymywania kremów i mas - wskazać przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas - określić warunki przechowywania kremów i mas 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji kremów i mas - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość kremów i mas - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości kremów i mas - analizować przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji kremów i mas 	Klasa II
	2. Półprodukty cukiernicze różne – syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować półprodukty cukiernicze różne - charakteryzować półprodukty cukiernicze różne - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów cukierniczych 	Klasa II

			<p>w produkcji półproduktów cukierniczych różnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określić sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wyszczególnić etapy produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wykonać schematy technologiczne produkcji półproduktów cukierniczych różnych - dobrać metody i techniki otrzymywania półproduktów cukierniczych różnych - wskazać przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji półproduktów cukierniczych różnych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - określać warunki przechowywania półproduktów cukierniczych różnych 	<p>różnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości półproduktów cukierniczych różnych - analizować przyczyny wad półproduktów cukierniczych różnych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur półproduktów cukierniczych różnych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji półproduktów cukierniczych różnych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji półproduktów cukierniczych różnych 	
	3. Ciasto drożdżowe i wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<p>w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	4. Ciasto półfrancuskie i francuskie oraz wyroby cukiernicze z ciasta półfrancuskiego i francuskiego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu 	Klasa II

			<p>cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	5. Ciasto kruche i półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	6. Ciasto parzone i wyroby cukiernicze z ciasta parzonego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości 	Klasa II

			<p>i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	7. Ciasto piernikowe i wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<p>do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	8. Ciasto biszkoptowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	9. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	10. Ciasto bezowe i wyroby cukiernicze z ciasta bezowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku 	Klasa II

			<p>surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	11. Ciasto wafelowe i wyroby cukiernicze z ciasta wafelowego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego 	Klasa III

			<p>ciasta i wyrobów cukierniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<p>procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	12. Ciasto zbijane i wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	13. Ciasto obgotowywane i wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczyć normatyw surowcowy 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> i wyrobów cukierniczych - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> na podstawie receptur ciasta i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	14. Ciasto łączone i wyroby cukiernicze z ciasta łączonego		<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy charakterystyczne ciasta - wymienić wyroby cukiernicze - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyszczególnić etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość ciasta i wyrobów cukierniczych - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości ciasta i wyrobów cukierniczych - analizować przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciasta 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonać schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - dobrać metody i techniki otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych - wymienić wady ciasta i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - określić warunki przechowywania ciasta i wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> i wyrobów cukierniczych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych 	
	15. Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować lody i sorbety - charakteryzować lody i sorbety - dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji lodów i sorbetów - określić przydatność surowców i dodatków w produkcji lodów i sorbetów - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji lodów i sorbetów - wymienić etapy produkcji lodów - wykonać schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów - dobrać metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów - wymienić wady lodów i sorbetów powstałe w wyniku niewłaściwie 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji lodów i sorbetów - wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość lodów i sorbetów - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości lodów i sorbetów - analizować przyczyny wad lodów i sorbetów powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów - rozróżnić maszyny, urządzenia 	Klasa III

			<p>przewodzonego procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów - określić warunki przechowywania lodów 	<p>i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji lodów i sorbetów 	
	<p>16. Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane</p>		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze trwałe - dobrać surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - dobrać sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - wymieniać etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych - wymieniać wady wyrobów cukierniczych trwałych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - obliczyć zapotrzebowanie na 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wyroby cukiernicze trwałe - rozróżniać surowce cukiernicze i dodatki stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać celowość przygotowania surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - wyjaśniać wpływ operacji technologicznych na jakość wyrobów cukierniczych trwałych - dobrać parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości wyrobów cukierniczych trwałych - analizować przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych - rozróżniać maszyny, urządzenia 	<p>Klasa III</p>

			<p>surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych na podstawie dokumentacji technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych - określać warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych 	<p>i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych 	
	17. Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby regionalne i okolicznościowe - charakteryzować wyroby regionalne i okolicznościowe - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - wyszczególnić etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - dobrać metody i techniki otrzymywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów regionalnych i okolicznościowych - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych 	Klasa III

			<p>produkcji wyrobów regionalnych i okolicznościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić warunki przechowywania wyrobów regionalnych i okolicznościowych 		
	<p>18. Nowe wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym</p>		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - charakteryzować wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wyszczególnić etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wykonać schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnymna podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 	<p>Klasa III</p>

			<p>z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym 		
	19. Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić asortyment nowoczesnych deserów - dobrać surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wyszczególnić etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - określić warunki przechowywania ciastek bankietowych i monoporcji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur ciastek bankietowych i monoporcji - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji ciastek bankietowych i monoporcji - wskazać CCP w schematach technologicznych produkcji ciastek bankietowych i monoporcji 	Klasa III
VI. Konfekcjonowanie i magazynowanie wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienić sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wyliczać etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wskazać sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości - uzasadniać celowość konfekcjonowania wyrobów 	Klasa III

	2. Magazynowanie wyrobów cukierniczych		wyrobów cukierniczych – wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych wyrobów cukierniczych – określać warunki i sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych – dobierać sposoby magazynowania wyrobów cukierniczych – rozróżnić urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych – wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach wyrobów cukierniczych – wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe	cukierniczych – identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych wyrobów cukierniczych – zaproponować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Technologie produkcji cukierniczej” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metodę projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację technologiczną produkcji cukierniczej, receptury cukiernicze i ciastkarskie, normy technologiczne, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,

- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 1.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze*. Tom II. *Technologie produkcji cukierniczych*. Część 2.

Literatura:

1. Deschamps B., Jean-Claude D., *Ciastkarstwo. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Cukiernictwo*.
4. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo*.

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „Mistrz Branży”.
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.

III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Technika w produkcji cukierniczej

Cele ogólne

1. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu cukierniczego.
2. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowaniu wyrobów cukierniczych.
3. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
4. Odczytywanie schematów technicznych maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej.
5. Określenie zastosowania linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.
6. Stosowanie instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych.
7. Poznanie zasad użytkowania maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych.
8. Prowadzenie bieżących konserwacji maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi

- 1) klasyfikować maszyny, urządzenia, sprzęt i aparaturę stosowaną w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych,
- 2) opisywać zastosowanie maszyn i urządzeń w stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych,
- 3) dobierać maszyny, urządzenia środki transportu, sprzęt i aparaturę do poszczególnych etapów produkcji wyrobów cukierniczych,
- 4) identyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych,
- 5) korzystać z dokumentacji techniczno-ruchowej maszyn i urządzeń,
- 6) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń cukierniczych,
- 7) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładu produkcji wyrobów cukierniczych,
- 9) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych	1. Informacja techniczna		<ul style="list-style-type: none"> - określić strukturę zakładu produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - wymienić rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego - rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego - rozpoznawać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - odczytać informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych <p>wykonać czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych - dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych - scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego - opisywać elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - stosować programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - uzasadnić potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym - 	Klasa I
	2. Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia transportowe w zależności od wielkości produkcji i przeznaczenia - dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> i wewnętrznego - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu zewnętrznego i wewnętrznego 	
	3. Urządzenia chłodnicze		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą urządzeń chłodniczych - wyjaśnić zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować budowę urządzeń chłodniczych - scharakteryzować zasadę działania urządzeń chłodniczych - analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych - 	Klasa I
	4. Aparatura kontrolno-pomiarowa		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - wskazać zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - porównać wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - stosować aparaturę kontrolno-pomiarową w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych - odczytać i zapisać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych 		
	5. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - 	Klasa II

			surowców i półproduktów cukierniczych		
	6. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozpoznać maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - 	Klasa II
	7. Drobnny sprzęt cukierniczy		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji - rozpoznać drobnny sprzęt cukierniczy - dobrać drobnny sprzęt cukierniczy do etapu produkcji - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować drobnny sprzęt cukierniczy - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji drobnego sprzętu cukierniczego - stosować różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego 	Klasa II

			przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego	-	
	8. Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych 	Klasa III

	9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów - rozpoznać maszyny i urządzenia do produkcji lodów - dobrać maszynę i urządzenie do etapu produkcji - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do produkcji lodów - 	Klasa I
	10. Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - rozpoznać maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać maszynę i urządzenie do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - odczytać z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 	
	11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - określić zastosowanie maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - rozpoznać maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - dobrać środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - wyjaśniać przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - określić następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych 	Klasa II

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Wyposażenie zakładów cukierniczych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metodę projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację techniczno-ruchową przykładowych maszyn i urządzeń, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące parku maszynowego występującego w zakładzie cukierniczym oraz o tematyce bezpieczeństwa i higieny pracy, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze*, Tom I, *Technika w produkcji cukiernicze*.

NAZWA PRZEDMIOTU

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Cele ogólne

1. Posługiwanie się terminologią z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.
2. Poznanie zadań instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.
3. Identyfikowanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
4. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych.
5. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu cukierniczego.
6. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowaniu wyrobów cukierniczych.
7. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi

- 1) wyjaśnić pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
- 2) wymienić zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 5) wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych,
- 6) podać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych,
- 7) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanemu w miejscu zdarzenia zgodnie z procedurami,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych,

MATERIAŁ NAUCZANIA Bezpieczeństwo i higiena pracy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Bhp w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	1. Podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy		<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią, w tym: wypadek przy pracy, zagrożenia, choroba zawodowa - wymienić instytucje działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii - określić zadania instytucji działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska pracy - zidentyfikować podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy i środowiska - wskazać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych 	Klasa I
	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - rozpoznać znaki i alarmy stosowane w związku z respektowaniem bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej - rozróżnić środki gaśnicze na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - określić zasady pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować zasady ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy dotyczące ochrony środowiska - wyjaśnić zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza zakładach produkcji wyrobów cukierniczych - wyjaśnić zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego 	<ul style="list-style-type: none"> - pomocniczych - analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej 	
	3. Czynniki szkodliwe i niebezpieczne występujące w środowisku pracy cukiernika	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym: fizyczne, chemiczne i biologiczne - wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego - ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego 	Klasa I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić środki ochrony indywidualnej, w tym: rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski itp., stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów cukierniczych - dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych - wykonać zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I
	5. Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładach cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych - zidentyfikować źródła zagrożeń 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać zagrożeniom przy wykonywaniu zadań w produkcji wyrobów cukierniczych - rozróżnić typowe choroby 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - w produkcji wyrobów cukierniczych - dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych - zaplanować rozwiązania w zakresie zapobiegania zagrożeniom w środowisku pracy 	
6. Zasady ergonomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady organizacji stanowisk pracy związane z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych - dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy - określić wymagania związane z organizacją stanowisk pracy wyposażonych w maszyny i urządzenia z uwzględnieniem warunków ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy produkcji wyrobów cukierniczych - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy wyposażone w maszyny i urządzenia, uwzględniając warunki ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I
7. Wypadki przy pracy		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaj zagrożenia życia na podstawie typowych objawów - wskazać sposoby postępowania w stanach zagrożenia zdrowia i życia - powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami 	<ul style="list-style-type: none"> - udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy 	Klasa I

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Wyposażenie zakładów cukierniczych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metodę projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację techniczno-ruchową przykładowych maszyn i urządzeń, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące parku maszynowego występującego w zakładzie cukierniczym oraz o tematyce bezpieczeństwa i higieny pracy, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Bukała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcyzawodowy

Cele ogólne

1. Posługiwanie się słownictwem zawodowym z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych.
2. Posługiwanie się słownictwem z zakresu wykonywanych czynności zawodowych.
3. Korzystanie z obcojęzycznej dokumentacji technicznej i technologicznej.
4. Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej w języku obcym podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw wyposażenia zakładu produkcji wyrobów cukierniczych,
- 3) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności zawodowych cukiernika,
- 4) przetłumaczyć obcojęzyczną dokumentacją techniczną i technologiczną,
- 5) przetłumaczyć na język obcy teksty zawodowe, np. oferty pracy, receptury cukiernicze,
- 6) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA JĘZYK OBCYZAWODOWY

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo zawodowe	1. W zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – czynności zawodowe	3	-nazywać w języku obcym typowe czynności wykonywane przez cukiernika -stosować określenia w języku obcym umożliwiające realizację czynności	-opisywać w języku obcym zadania zawodowe -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych	Klasa III

			wykonywanych na stanowisku pracy -przetłumaczyć z języka obcego zapisy dotyczące czynności zawodowych		
	2. Wyposażenie zakładu produkcji wyrobów cukierniczych	1	-nazywać w języku obcym maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany przez cukiernika -przetłumaczyć nazwy sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych -rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	-posługiwać się nazwami maszyn, urządzeń i sprzętu -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną	Klasa III
	3. Surowce cukiernicze	2	-nazywać w języku obcym surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze -przetłumaczyć nazwy surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów cukierniczych	-posługiwać się nazwami surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją technologiczną	Klasa III
	4. Receptury cukiernicze	3	-przetłumaczyć receptury cukiernicze -prezentować w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych	-opracować w języku obcym receptury cukiernicze -analizować obcojęzyczne receptury cukiernicze	Klasa III
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych	2	-nazywać w języku obcym wyroby cukiernicze -przetłumaczyć nazwy wyrobów cukierniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami wyrobów cukierniczych	-posługiwać się nazwami wyrobów cukierniczych -opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji wyrobów cukierniczych -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą produkcji	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym etapy produkcji wyrobów cukierniczych -stosować obcojęzyczne określenia dotyczące produkcji wyrobów cukierniczych 	wyrobów cukierniczych	
II. Porozumiewanie się językiem obcym w pracy zawodowej	1. Ubieganie się o pracę	2	<ul style="list-style-type: none"> -wyszukać w języku obcym oferty pracy -korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy -stosować zwroty w formie grzecznościowej 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować oferty pracy w języku obcym -posługiwać się językiem obcym podczas rozmowy kwalifikacyjnej -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji -opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym -napisać CV i list motywacyjny w języku obcym 	Klasa III
	2. Komunikacja w miejscu pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> -zrozumieć typowe słownictwo w języku obcym dotyczące surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -odczytać w języku obcym informacje zawarte w recepturach cukierniczych, dokumentacji technicznej i technologicznej -stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych cukiernika -stosować zwroty w formie grzecznościowej -współpracować z innymi osobami, porozumiewając się w języku obcym przy wykonywaniu zadań zawodowych -stosować zasady komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym surowców, zadań zawodowych, maszyn, urządzeń -posługiwać się obcojęzyczną recepturą cukierniczą, dokumentacją techniczną i technologiczną -komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze w celu wykonywania zadań zawodowych -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji 	Klasa III
Razem		16			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Język obcy zawodowy” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń przedmiotowych, gry dydaktycznej, inscenizacji.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentację technologiczną produkcji cukierniczej, receptury cukiernicze i ciastkarskie, schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, słowniki, przykładowe oferty pracy dla zawodu cukiernik,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNI

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją cukierniczą, oraz inscenizacji. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi, czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, wypowiedzi uczniów, scenki rodzajowe, testy językowe, ankiety oraz konwersacja.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. SarnaR., SarnaK., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.

IV. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

1. Kocierz K., *Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej*.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1*.
3. Kaźmierczak M., *Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2*.
4. Bukała W., K. Szczęch, *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.
5. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.
6. Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*.

Literatura:

1. DeschampsB., Jean-ClaudeD., *Ciastkarstwo Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Cukiernictwo*.
4. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo*.

Czasopisma branżowe:

1. „Cukiernictwo i Piekarstwo”.
2. „Mistrz Branży”
3. „Przegląd piekarski i cukierniczy”.

NAZWA PRZEDMIOTU

Kompetencje personalne i społeczne.

Cele ogólne przedmiotu

1. Przygotowanie funkcjonowania na rynku pracy;
2. Kształtowanie zasad kultury i etyki;
3. Rozpoznawanie mechanizmów zachowań człowieka;
4. Projektowanie ścieżki zawodowej;
5. Doskonalenie umiejętności zawodowych;
6. Kształtowanie umiejętności komunikowania się i zarządzania komunikacją w grupie.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić zasady i normy zachowań w pracy,
- 2) kształtować wizerunek firmy, jako pracownik,
- 3) rozróżnić znaczenie kultury osobistej, kultury języka i kultury zawodu,
- 4) nazwać zasady pracy zespołowej,
- 5) prowadzić dyskusje i negocjacje,
- 6) stosować zasady savoir – vivre w relacjach międzyludzkich,
- 7) rozróżnić etyczne i nieetyczne zachowania,
- 8) stosować zasady etyczne w realizacji zadań zawodowych,
- 9) wskazać zasady odpowiedzialności prawnej,
- 10) wskazać konsekwencje braku odpowiedzialności,
- 11) uzasadnić wpływ cech osobowych człowieka na wykonywaną pracę,
- 12) rozumieć znaczenie stresu i traumy w pracy,
- 13) uzasadnić, jaki wpływ wywiera praca na zdrowie człowiek
- 14) rozróżnić i stosować techniki radzenia sobie ze stresem,
- 15) doskonalić wiedzę i umiejętności zawodowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Efekt kształcenia (z podstawy programowej)	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1 Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1. Zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej	2	- charakteryzować ogólne zasady komunikacji interpersonalnej - interpretować mowę ciała w komunikacji - stosować formy grzecznościowe w mowie i w piśmie	- doskonalić umiejętności komunikacyjne - stosować nowe wyzwania w komunikacji - analizować problemy wynikające w komunikacji	Klasa II
	2. Techniki aktywnego słuchania i bariery komunikacyjnej w dialogu	1	- stosować techniki aktywnego słuchania - stosować aktywne metody słuchania - identyfikować bariery komunikacyjne	- komunikować innym własne intencje i przekonania, by osiągać określone cele interpersonalne - stosować dostępne źródła informacji w celu pogłębiania umiejętności zawodowych	Klasa II
2 Stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1 Określenie problemu, techniki rozwiązywania problemów	2	- opisać techniki twórczego rozwiązywania problemu - przedstawiać alternatywne rozwiązania problemu, aby osiągnąć założone cele	- przejawiać techniki twórczego rozwiązywania problemu - realizować działania zgodnie z własnymi pomysłami	
3 Określa cechy wysokiej jakości usług	1. Pojęcie, jakości i odpowiedzialności świadczonych usług	1	- określić pojęcie wysokiej jakości usług - wyjaśnić, czym jest odpowiedzialność w życiu zawodowym	- wskazać zależność jakości świadczonych usług do poziomu empatii podczas wykonywania usług	Klasa II
4 Przestrzega zasad kultury	1 Zasady kultury i savoir-vivre w miejscu pracy	1	- opisać zasady savoir-vivre niezbędne w miejscu pracy - analizować stosowane przez siebie zasady savoir-vivre - wyznaczyć sobie kierunki zmian związane z zasadami kultury	- doskonalić umiejętności związane z savoir-vivre - modyfikować zasady savoir-vivre zależnie od sytuacji	Klasa II

5 Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	1. Zasady etyki zawodowej i w realizacji zadań zawodowych	1	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady etyczne - przestrzegać zasady etyczne i ogólnospołeczne w realizacji zadań zawodowych - przestrzegać zasady etyczne i prawnych, związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozwiązać dylematy etyczne pojawiające się w realizacji zadań zawodowych - dopasować zasady, normy i procedury w nowej sytuacji - stosować normy i procedury postępowania podczas wykonywania usług 	Klasa II
	2. Odpowiedzialność prawna za podejmowane działania i wynikające z tego konsekwencje	1	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania w trakcie wykonywania usług - określić konsekwencje braku odpowiedzialności za podejmowane działania 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać sytuacją związanych z odpowiedzialnością prawną i konsekwencjami 	Klasa II
6 Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1. Rozwijanie wiedzy i umiejętności	1	<ul style="list-style-type: none"> - określić co to są kompetencje personalne i społeczne - opisać zestaw wymaganych kompetencji w zawodzie - przeanalizować własne kompetencje zawodowe 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dalszy rozwój własnych kompetencji zawodowych 	Klasa II
7 Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1 Kreatywność i otwartość na zmiany w pracy zawodowej	1	<ul style="list-style-type: none"> - określić co to jest kreatywność - wyjaśnić znaczenie zmiany w życiu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać się kreatywnością w sytuacji problemowej - reagować elastycznie na nieprzewidywalne sytuacje 	
8 Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	1. Pojęcie stresu i zasady jego eliminacji na stanowisku pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić przyczyny i skutki stresu w sytuacjach zawodowych - zidentyfikować u siebie symptomy stresu - rozróżnić rodzaje sytuacji trudnych powodujących wystąpienie stresu 	<ul style="list-style-type: none"> - podejmować efektywnie działania w trudnych sytuacjach zawodowych - stosować pozytywne techniki radzenia sobie ze stresem 	Klasa II

9 Współpracuje w zespole	1. Zasady pracy w zespole	1	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: zespołu, pracy zespołowej, lidera - określić zasady efektywnej pracy w grupie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować strategię współpracy w zespole - angażować się w realizację przypisanych zadań - propagować postawy lojalności wśród innych pracowników 	Klasa II
10 Negocjuje warunki porozumień	2. Negocjacje, mediacje, arbitraż	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić negocjacje od mediacji i arbitrażu - opisać typowe zachowania przy prowadzeniu negocjacji - negocjować prostą umowę lub porozumienie - organizować mediacje 	<ul style="list-style-type: none"> - dążyć do osiągnięcia kompromisów w sprawach spornych - przedstawić własny punkt postrzegania sposobu rozwiązywania problemu z wykorzystaniem wiedzy z zakresu negocjacji 	Klasa II
Realizacja godzin w klasie II		16			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Program nauczania przedmiotu **Kompetencje personalne i społeczne** obejmuje działy, które zawierają podstawowe treści z zakresu: komunikacji interpersonalnej, kwalifikacji i kompetencji pracowniczych w zawodzie, zasad etyki, prawa, obowiązków oraz reguł postępowania, zachowań ułatwiających pracę w grupie, sytuacji trudnych i sposobów radzenia sobie ze stresem, zespołu i pracy zespołowej.

W procesie dydaktycznym wskazane jest stosowanie zróżnicowanych metod nauczania np.: aktywizujących, podających, problemowych, eksponujących.

W celu zapewnienia prawidłowego przebiegu zajęć, salę lekcyjną należy wyposażyć w literaturę właściwą dla przedmiotu, plansze dydaktyczne, filmy instruktażowe oraz dostęp do Internetu. Dodatkowo, nauczyciel może przygotować materiał nauczania z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i doświadczeń, które zwiększą atrakcyjność zajęć i ich skuteczność.

Warunki realizacji programu przedmiotu: zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w niezbędny sprzęt i środki dydaktyczne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

W procesie nauczania zalecane jest systematyczne sprawdzanie i ocenianie uczniów zgodne z kryteriami oceniania przedstawionymi na początku turnusu.

Proponowane sposoby oceniania: odpowiedzi ustne, sprawdziany pisemne, prace domowe, obserwacje czynności ucznia podczas ćwiczeń grupowych.

Ocenianie powinno być dokonywane zgodnie z obowiązującą skalą ocen i uwarunkowane: poprawnością merytoryczną wypowiedzi, posługiwaniem się właściwą terminologią zawodową oraz operowaniem nabytą wiedzą.

Rodzaje narzędzi: karty pracy, testy, kartkówki, arkusze oceny, itp.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Do ewaluacji programu nauczania może zostać wykorzystana ewaluacja konkluzyjna, która polega na badaniu efektywności i jakości działań po ich zakończeniu, poprzez zastosowanie badań kwestionariuszowych, wywiadów czy obserwacji wśród uczniów i rodziców oraz nauczycieli.

SPOSÓB I FORMY ZALICZENIA:

Uzyskanie pozytywnej oceny z teoretycznych przedmiotów zawodowych na podstawie ocen cząstkowych, otrzymanych podczas trwania turnusu dokształcania zawodowego. Potwierdzeniem ukończenia turnusu dokształcania zawodowego I, II, III stopnia jest stosowne zaświadczenie o ukończeniu dokształcania teoretycznego młodocianych pracowników, wydane przez Kujawsko-Pomorskie Centrum Kształcenia Zawodowego w Bydgoszczy (rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych). –ująć w spisie treści.

PODSTAWY PRAWA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jedn. Dz.U. z 2019r. poz. 1481 późn. zm.),

- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (tekst jed. Dz.U. z 2019r. poz. 1148 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2017 r. poz. 60 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tekst jedn. Dz.U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 316),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019r. poz. 991 t.j.);
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. z 2019r. poz. 639 t.j.);
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 843 z późn. zm.),

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2019r. poz. 1707 t.j.);
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 9 sierpnia 2017 r. w sprawie zasad organizacji i udzielania pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz.U. z 2017 r. poz. 1591 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. nr 6, poz. 69 z późn. zm.)."