

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

**PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU**

# **PIEKARZ**

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751204**

**751204/11.2019/KPCKZBy**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

Piekarz

*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.*

**Weryfikacja projektu programu nauczania w zakresie przepisów prawa powinna obejmować w szczególności:**

- 1) dostosowanie do efektów kształcenia, kryteriów weryfikacji oraz warunków realizacji kształcenia w zawodzie, określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 991);**
- 2) wskazanie liczby godzin na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego zgodnie z ramowym planem nauczania (Dz. U z 2019 r. poz. 639) oraz z uwzględnieniem minimalnej liczby godzin określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.**

## **Spis treści:**

<b>STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU.....</b>	<b>4</b>
<b>OPIS ZAWODU.....</b>	<b>5</b>
<b>CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU.....</b>	<b>6</b>
<b>ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE.....</b>	<b>6</b>
<b>Wykaz przedmiotów w toku kształcenia.....</b>	<b>8</b>
<b>CELE KIERUNKOWE ZAWODU.....</b>	<b>9</b>
<b>PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ .....</b>	<b>9</b>
<b>Technologie produkcji piekarskiej .....</b>	<b>11</b>
<b>Technika w produkcji piekarskiej.....</b>	<b>28</b>
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy.....</b>	<b>36</b>
<b>Język obcy zawodowy.....</b>	<b>42</b>
<b>Kompetencje personalne i społeczne.....</b>	<b>47</b>
<b>Sposoby i formy zaliczenia.....</b>	<b>51</b>
<b>Podstawy prawne kształcenia zawodowego.....</b>	<b>51</b>

## **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**

PIEKARZ

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751204

Branża spożywcza (SPC)

Poziom III<sup>1</sup> Polskiej Rady Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

Poziom 3 Polskiej Rady Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji

Kształcenie w zawodzie piekarz odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Podstawowymi zadaniami piekarza jest wytwarzanie wyrobów piekarskich zgodnie z recepturą. Piekarz produkując wyroby piekarskie ocenia przydatność surowców, magazynuje surowce, wytwarza wyroby piekarskie z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń, ocenia pieczywo, przygotowuje pieczywo do dystrybucji oraz prowadzi dokumentację produkcyjną w zakładach piekarskich.

Piekarz powinien posiadać wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji piekarskiej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami oraz procedurach zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Powinien także umieć dobierać i posługiwać się narzędziami i urządzeniami stosowanymi w produkcji piekarskiej.

W zawodzie piekarz szczególnie ważna jest zdolność do wykonywania oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, sprawność fizyczna, skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji. Od piekarza wymaga się specyficznych predyspozycji i kompetencji społecznych, szczególnie wysokiej odporności na stres, odpowiedzialności, rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

---

<sup>1</sup> 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). Poziom ten w pełni oddaje obraz zawodowych umiejętności i kompetencji wyrażonych efektami i wymaganiami stawianym absolwentom szkół kosmetycznych.

## **CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU**

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie piekarz odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych.

Opracowany przedmiotowy program nauczania o spiralnym układzie treści pozwala na powrót do treści wcześniej zrealizowanych, ich utrwalenie i rozszerzenie w kolejnych latach kształcenia.

Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w formie kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie teoretyczne odbywać się powinno w szkole, a praktyczne w zakładach piekarskich u pracodawcy w realnych warunkach pracy lub w pracowniach zajęć praktycznych. Jest to zawód rzemieślniczy i kształcenie praktyczne w dużej mierze odbywa się w zakładach piekarskich rzemieślniczych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych oraz słuchacze KKZ.

## **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 PIEKARZ 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 PIEKARZ.

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

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

- Technologie produkcji piekarskiej,
- Technika w produkcji piekarskiej,
- 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.03. Produkcja wyrobów piekarskich.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich potrafi:

- oceniać jakość surowców piekarskich, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- przestrzegać zasad magazynowania surowców i półproduktów piekarskich,
- posługiwać się recepturami piekarskimi,
- przygotować surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego, żytniego, mieszanego, specjalnego i dietetycznego,
- sporządzać ciasta do produkcji wyrobów piekarskich pszennych, żytnich i mieszanych, specjalnych i dietetycznych,
- dzielić i formować kęsy ciasta na wyroby piekarskie,
- oceniać stopień rozrostu kęsów ciasta,
- wykonywać czynności technologiczne przed wypiekiem,
- prowadzić wypiek pieczywa,
- oceniać jakość wyrobów piekarskich,
- konfekcjonować wyroby piekarskie,
- przygotować wyroby piekarskie do dystrybucji,
- obsługiwać maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów piekarskich,
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie produkcji wyrobów piekarskich,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów piekarskich,
- korzystać z programów komputerowych stosowanych w planowaniu, sterowaniu i dokumentowaniu procesów produkcji wyrobów piekarskich,

- udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanemu w miejscu zdarzenia zgodnie z procedurami,

### **Wykaz przedmiotów w toku kształcenia**

#### **SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich**

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

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



## II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
2. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności, półproduktów, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych.
3. Sporządzanie wyrobów piekarskich zgodnie z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
4. Posługiwanie się narzędziami, sprzętem, maszynami i urządzeniami w produkcji piekarskiej.
5. Przygotowywanie wyrobów piekarskich do ekspedycji.
6. Przestrzeganie zasad etyki zawodowej.
7. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

## III. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ

Lp.	Przedmiot	Stopień turnusu						Liczba godzin w trzyletnim okresie nauczania
		I		II		III		
		tyg.	ogółem	tyg.	ogółem	tyg.	ogółem	
1	Technika w produkcji piekarskiej	10	40	10	40			80
2	Technologie produkcji piekarskiej	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 piekarskiej	1.1. Informacja techniczna	40			40	80
	1.2. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich		40		40	
<b>Razem godzin</b>		<b>40</b>	<b>40</b>		<b>80</b>	
2. Technologie produkcji piekarskiej	2.1. Podstawy technologii spożywczej	52			52	280
	2.2. Surowce, dodatki do żywności	8			8	
	2.3. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji piekarskiej	20			20	
	2.4. Wytwarzanie wyrobów piekarskich		72	112	212	
	2.5. Konfekcjonowanie wyrobów piekarskich			8	8	
<b>Razem godzin</b>		<b>80</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	
3. Język obcy zawodowy	3.1. Podstawowe słownictwo zawodowe			4	4	16
	3.2. Porozumiewanie się językiem obcym w pracy zawodowej			8	8	
<b>Razem godzin</b>				16	16	
4. Bezpieczeństwo i higiena pracy	5.1. Bezpieczeństwo i higiena w zakładzie produkcyjnym wyrobów piekarskich	16			16	16
<b>Razem godzin</b>		<b>16</b>			<b>16</b>	
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	
<b>Razem godzin</b>			<b>16</b>		<b>16</b>	
7. Godzina wychowawcza		4	4	4	12	12
<b>Razem godzin</b>		<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>		<b>420</b>

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Technologie produkcji piekarskiej**

#### **Cele ogólne**

1. Poznanie podstawowych pojęć związanych z produkcją piekarską.
2. Klasyfikowanie surowców podstawowych, dodatkowych i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji piekarskiej.
3. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Poznanie surowców, dodatków do żywności i półproduktów stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.
5. Poznanie charakterystycznych cech surowców, dodatków do żywności stosowanych w produkcji piekarskiej.
6. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
7. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.
8. Poznanie klasyfikacji pieczywa.
9. Poznanie metod produkcji ciast pszennych, żytnich i mieszanych.
10. Poznanie produkcji wyrobów pszennych, żytnich, mieszanych, specjalnych i dietetycznych.
11. Poznanie wpływu obróbki ciasta, fermentacji kęsów, operacji przed wypiekiem i wypieku na jakość wyrobów gotowych.
12. Określanie czynności po wypieku.
13. Rozróżnianie wad pieczywa.
14. Poznanie możliwości zastosowania programów komputerowych, do sporządzania dokumentów produkcyjnych.
15. Pogłębianie wiedzy i umiejętności z technologii produkcji wyrobów piekarskich.

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z produkcją piekarską,
- 2) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka,
- 3) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
- 4) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,

- 5) wymienić surowce i półprodukty stosowane w produkcji wyrobów piekarskich,
- 6) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w produkcji piekarskiej,
- 7) zastosować receptury piekarskie,
- 8) przechowywać surowce, dodatki do żywności, półprodukty i wyroby gotowe,
- 9) rozróżnić wyroby piekarskie,
- 10) planować produkcję wyrobów piekarskich,
- 11) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów piekarskich,
- 12) dobierać metody i techniki sporządzania ciast piekarskich,
- 13) charakteryzować metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych,
- 14) wyjaśnić obróbkę kęsów, rozrost oraz operacje przed wypiekiem,
- 15) dobierać warunki wypieku do produkowanego asortymentu,
- 16) dobierać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów piekarskich,
- 17) wyjaśnić potrzebę stosowania programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w produkcji piekarskiej,
- 18) doskonalić wiedzę i umiejętności i wykazać się nowatorskim podejściem do wykonywanych zadań zawodowych.

#### MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy technologii spożywczej	1. Akty prawne w przetwórstwie spożywczym		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: norma, normalizacja</li> <li>- wymieniać <u>cele normalizacji krajowej</u></li> <li>- klasyfikować normy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej</li> <li>- rozróżniać normy przedmiotowe i czynnościowe</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur</li> </ul>	Klasa I

	2. Charakterystyka produktów spożywczych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, technologia żywności, proces technologiczny, materiał pomocniczy, struktura organizacyjna i układ funkcjonalny zakładu piekarskiego</li> <li>- klasyfikować produkty spożywcze</li> <li>- wskazywać rolę poszczególnych produktów spożywczych w żywieniu człowieka</li> <li>- wskazywać składniki pokarmowe</li> <li>- wyjaśniać rolę składników pokarmowych w żywieniu człowieka</li> <li>- wskazywać wartość odżywczą białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i soli mineralnych</li> <li>- wskazywać wartość energetyczną białek, tłuszczów, węglowodanów</li> <li>- wskazywać rolę wody w żywieniu człowieka</li> <li>- wskazywać składniki nieodżywcze</li> <li>- wskazywać zanieczyszczenia w żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować surowiec, półprodukt, wyrób piekarski, materiał pomocniczy, proces technologiczny,</li> <li>- analizować procesy technologiczne na podstawie opisów, schematów lub tabel</li> <li>- charakteryzować grupy produktów spożywczych</li> <li>- charakteryzować białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy i sole mineralne</li> <li>- rozróżniać rolę składników pokarmowych</li> <li>- analizować na podstawie tabel wartość odżywczą produktów spożywczych</li> <li>- analizować na podstawie tabel wartość energetyczną produktów spożywczych</li> <li>- obliczać wartość odżywczą wyrobów piekarskich</li> <li>- obliczać wartość energetyczną wyrobów piekarskich</li> <li>- wyjaśniać rolę wody w żywieniu człowieka</li> <li>- wyjaśniać potrzebę zastosowania składników nieodżywczych w produkcji piekarskiej</li> </ul>	
	3. Rola drobnoustrojów w produkcji spożywczej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować drobnoustroje</li> <li>- wymieniać drobnoustroje</li> <li>- wskazywać pożyteczną rolę drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym</li> <li>- wskazywać szkodliwe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować bakterie, drożdże i pleśnie</li> <li>- opisywać pożyteczną rolę drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym</li> <li>- opisywać szkodliwą rolę</li> </ul>	Klasa I

			<p>działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać role drobnoustrojów w procesach fermentacyjnych</li> <li>- wskazywać źródła i drogi zakażenia</li> <li>- wskazywać zakażenia pokarmowe</li> </ul>	<p>drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować fermentację alkoholową i mlekową</li> <li>- charakteryzować sposoby zapobiegania zakażeniom i zatruciom pokarmowym</li> </ul>	
	4. Metody utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne, zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych</li> <li>- wskazywać wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych, na jakość wyrobów spożywczych</li> <li>- wskazywać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne na wyroby spożywcze w czasie ich przetwarzania i przechowywania</li> <li>- klasyfikować metody utrwalania żywności</li> <li>- opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i skojarzone utrwalania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne, zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych</li> <li>- przewidywać wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych, na jakość wyrobów spożywczych</li> <li>- zapobiegać niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne, mieszane</li> <li>- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</li> </ul>	Klasa I
	5. Ocena organoleptyczna		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować metody oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- wskazywać zasadę pobierania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać metody oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- wyjaśniać potrzebę</li> </ul>	Klasa I

			<p>próbek do oceny organoleptycznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> </ul>	<p>przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</p>	
	<p>6. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w przetwórstwie spożywczym</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego</li> <li>- wymieniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia</li> <li>- definiować systemy zarządzania jakością, np. HACCP, GMP, GHP, TQM i inne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczym</li> <li>- wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska, ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego</li> <li>- rozpoznawać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym</li> <li>- charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych,</li> <li>- wyjaśniać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w przetwórstwie spożywczy</li> </ul>	<p>Klasa I</p>
<p>II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji piekarskiej</p>	<p>1. Magazynowanie surowców piekarskich</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać aparaturę i sprzęt kontrolno- pomiarowy do pomiaru temperatury i wilgotności w magazynach surowców</li> <li>- wymieniać szkodniki magazynowe</li> <li>- wymieniać czynniki wpływające na warunki przechowywania surowców i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać aparaturę kontrolno- pomiarowa do planowanej produkcji, np. termometry, higrometry i psychrometry, do pomiarów parametrów w magazynach</li> <li>- rozpoznać szkodniki magazynowe</li> <li>- charakteryzować sposoby niszczenia szkodników</li> </ul>	<p>Klasa I</p>

			<p>dodatków do żywności w magazynach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- określać warunki magazynowania mąki w workach oraz luzem</li> <li>- wskazywać warunki magazynowania pozostałych surowców i dodatków do żywności</li> <li>- rozpoznać urządzenia magazynowe</li> <li>- rozpoznać dokumenty magazynowe</li> <li>- wyjaśniać potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w magazynie</li> </ul>	<p>magazynowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać warunki magazynowania mąki w workach i luzem</li> <li>- charakteryzować warunki magazynowania surowców i dodatków do żywności</li> <li>- dobrać urządzenia magazynowe do wykonywanych czynności zawodowych</li> <li>- dobrać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców piekarskich</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne surowców piekarskich</li> </ul>	
	2. Charakterystyka mąki		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać zboża</li> <li>- określać budowę ziarna zbożowego</li> <li>- określać sposób przemiału ziarna</li> <li>- określać skład chemiczny mąki</li> <li>- określać pojęcia: typ mąki, wyciąg mąki, mąka razowa i gatunkowa</li> <li>- klasyfikować mąkę pszenną i żytnią</li> <li>- wymieniać kryteria oceny jakości mąki pszennej i mąki żytniej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zboża</li> <li>- rozróżniać zboża chlebowe i niechlebowe</li> <li>- opisywać znaczenie elementów budowy ziarna w żywieniu człowieka</li> <li>- wyjaśniać wpływ przemiału ziarna na jakość mąki</li> <li>- wyjaśniać wpływ składu chemicznego mąki na właściwości wypiekowe</li> <li>- analizować wpływ wartości wypiekowej mąki pszennej i żytniej na jakość wyrobów gotowych</li> </ul>	Klasa II



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać rolę glutenu, skrobi i śluzów przy tworzeniu ciasta</li> <li>- określać wartość wypiekową mąki pszennej i żytniej</li> <li>- wskazywać potrzebę oceny jakości mąki pszennej i żytniej</li> <li>- wskazywać warunki magazynowania mąk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać cechy jakościowe mąk pszennych i żytnich</li> </ul>	
	<p>3. Pozostałe surowce piekarskie (woda, drożdże, sól, tłuszcze, środki słodzące, mleko i przetwory mleczne, jaja i przetwory z jaj, owoce i ich przetwory, inne)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać rolę wody w procesie tworzenia ciasta</li> <li>- określać wpływ jakości wody na jakość wyrobów piekarskich</li> <li>- wymieniać rodzaje drożdży</li> <li>- określać rolę drożdży w produkcji piekarskiej</li> <li>- opisywać przydatność drożdży do produkcji piekarskiej</li> <li>- określać rolę soli w produkcji piekarskiej</li> <li>- klasyfikować tłuszcze</li> <li>- określać przydatność tłuszczów w produkcji piekarskiej</li> <li>- wymieniać środki słodzące</li> <li>- określać role środków słodzących w produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- wymieniać przetwory z mleka</li> <li>- określać rolę mleka i przetworów mlecznych w produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- określać przydatność mleka i przetworów z mleka do produkcji piekarskiej</li> <li>- określać budowę i skład chemiczny jaj</li> <li>- wskazywać sposoby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać jakość wody</li> <li>- charakteryzować drożdże</li> <li>- analizować dodatek soli w zależności od pory roku i jakości mąki</li> <li>- charakteryzować tłuszcze</li> <li>- wskazywać zastosowanie tłuszczów do produkcji</li> <li>- charakteryzować surowce słodzące</li> <li>- wyjaśniać różnicę między miodem naturalnym i sztucznym</li> <li>- wskazywać zastosowanie mleka i przetworów z mleka</li> <li>- charakteryzować mleko i przetwory z mleka</li> <li>- wskazywać zastosowanie mleka i przetworów z mleka</li> <li>- charakteryzować jaja i przetwory z jaj</li> <li>- wskazywać zastosowanie jaj w produkcji piekarskiej</li> <li>- wskazywać zastosowanie owoców i warzyw i ich przetworów w produkcji piekarskiej</li> <li>- analizować wpływ substancji smakowo- zapachowych i dodatków funkcjonalnych, na jakość wyrobów piekarskich</li> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdzania świeżości jaj</li> <li>- klasyfikować owoce i warzywa oraz ich przetwory</li> <li>- określać wpływ owoców i warzyw na jakość i atrakcyjność wyrobów piekarskich</li> <li>- wymieniać substancje smakowo-zapachowe i dodatki funkcjonalne</li> <li>- klasyfikować substancje smakowo-zapachowe i dodatki funkcjonalne</li> <li>- dobrać metody oceny jakości surowców piekarskich</li> <li>- wskazywać warunki magazynowania surowców i dodatków do żywności</li> </ul>		
	4. Materiały pomocnicze		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać materiały pomocnicze stosowane w zakładach piekarskich takie jak: opakowania, środki czystości i dezynfekcji</li> <li>- wyjaśniać funkcje jakie pełnią opakowania do żywności</li> <li>- klasyfikować opakowania ze względu zastosowany rodzaj materiału</li> <li>- określać zastosowanie opakowań ze względu na przeznaczenie, konstrukcję, trwałość i sposób wykorzystania</li> <li>- określać zastosowanie środków czystości i dezynfekujących w zakładzie piekarskim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować przydatność opakowań w produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- wskazywać zagrożenia dla środowiska wynikające z zastosowania opakowań</li> <li>- dobrać środki czystości i dezynfekujące do mycia sprzętu, urządzeń oraz pomieszczeń roboczych</li> <li>- analizować procedury i instrukcje stosowania środków do mycia i środków dezynfekujących</li> </ul>	Klasa II
III. Wytwarzanie	1. Klasyfikacja pieczywa		- określać cechy	- obliczać wartość odżywczą	Klasa II

wrobów piekarskich			<p>organoleptyczne pieczywa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować pieczywo na grupy: pszenne, żytnie, mieszane, dietetyczne i specjalne</li> <li>- rozróżniać pieczywo pszenne zwykłe, wyborowe i półcukiernicze</li> <li>- rozróżniać pieczywo żytnie jasne i ciemne</li> </ul>	<p>pieczywa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać wartość odżywczą pieczywa</li> <li>- wskazywać asortyment wyrobów pszennych, żytnich, mieszanych, dietetycznych i specjalnych</li> <li>- określać rolę pieczywa dietetycznego</li> <li>- wymieniać pieczywo dietetyczne, np. bezglutenowe, niskobiałkowe, wysokobiałkowe, niskosodowe, specjalne, np. wojskowe, krakersy, pieczywo chrupkie, pumpernikiel, paluszki grissini, chleby ozdobne do żuru i trwałe, np. suchary</li> </ul>	
	2. Receptury piekarskie		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać budowę receptur piekarskich</li> <li>- wyjaśniać pojęcia: wydajność ciasta, wydajność pieczywa, dopuszczalne odchylenia, zalecenia technologiczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury piekarskie</li> <li>- obliczać wydajność pieczywa</li> <li>- obliczać na podstawie receptury namiar surowców</li> <li>- wyjaśniać zasadę ustalania nowej receptury</li> </ul>	Klasa II
	3. Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać potrzebę przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych</li> <li>- objaśniać sposoby przygotowania mąki do produkcji, np. przesiewanie, ogrzewanie, ochładzanie, zaparzanie</li> <li>- określać sposoby przygotowania wody do produkcji</li> <li>- wymieniać czynniki wpływające na ilość dolewanej wody</li> <li>- określać sposoby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać znaczenie technologiczne i sanitarne przesiewania mąki</li> <li>- opisywać przydatność surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych, w procesie produkcji ciasta na pieczywo tradycyjne, dietetyczne i specjalne</li> <li>- analizować wpływ ilości dodatku wody i jej temperatury na jakość ciast</li> <li>- obliczać ilość dodawanej wody</li> <li>- obliczać temperaturę dolewki</li> <li>- wskazywać potrzebę przygotowania soli, cukru, jaj,</li> </ul>	Klasa II

		<p>przygotowania do produkcji drożdży prasowanych i suszonych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać warunki przygotowania zawiesiny drożdży</li> <li>- określać sposoby przygotowania soli, cukru, jaj, tłuszczów oraz innych surowców, np. nasion</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do przygotowania surowców</li> </ul>	<p>tłuszczów i innych surowców</p>	
	4. Produkcja ciast pszennych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: rozczyń (podmłoda), ciasto, faza fermentacyjna, konsystencja, prowadzenie ciasta</li> <li>- określać czynniki wpływające na jakość ciast pszennych</li> <li>- wskazywać wyróżniki jakości stosowane, w ocenie organoleptycznej półproduktów w produkcji wyrobów pszennych</li> <li>- opisywać proces tworzenia ciasta pszennego, np. tworzenie glutenu, pęcznienie skrobi</li> <li>- wymieniać sposoby prowadzenia ciast pszennych, np. metodą bezpośrednią i pośrednią, ciepłe i chłodne</li> <li>- odczytywać schematy technologiczne produkcji ciasta pszennego</li> <li>- wskazywać rolę fermentacji alkoholowej w produkcji ciast pszennych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać fazy tworzenia ciast</li> <li>- wskazywać wady i zalety prowadzenia ciast pszennych, metodą bezpośrednią i pośrednią</li> <li>- rozróżniać rozczyń ze względu na wielkość</li> <li>- rozróżniać fazy dojrzałości rozczyń na podstawie oceny organoleptycznej</li> <li>- obliczać wydajność rozczyń</li> <li>- obliczać ilości ciasta oraz jego składników do produkcji pieczywa pszennego</li> <li>- obliczać przy zastosowaniu receptur namiary surowcowe na ciasta pszenne, w tym specjalne i dietetyczne</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji ciasta pszennego na wyroby, np. chleb graham, bułki wrocławskie, bagietki francuskie, chałki zdobne, obwarzanki oraz wyrobów specjalnych i dietetycznych</li> </ul>	Klasa II i III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wielkości rozczyну, np. mały, średni, normalny i duży</li> <li>- wskazywać cele sporządzania rozczyну</li> <li>- określać dojrzałość rozczyну</li> <li>- dobrać urządzenia do sporządzania ciast pszennych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uzasadniać wybór metody sporządzania ciasta</li> <li>- wskazywać inne metody produkcji ciast pszennych, np. trójfazowa, berlińska</li> <li>- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w trakcie produkcji ciast pszennych</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast pszennych</li> </ul>	
	5. Produkcja ciast żytnich i mieszanych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas, żurek, ciasto, faza fermentacyjna, kultury startowe, gotowe kwasy piekarskie, konsystencja, prowadzenie ciasta</li> <li>- określać czynniki wpływające na jakość ciast żytnich</li> <li>- wskazywać wyróżniki jakości, stosowane w ocenie organoleptycznej półproduktów w produkcji wyrobów żytnich i mieszanych</li> <li>- opisywać proces tworzenia ciasta żytniego, np. pochłanianie wody przez śluzy, pęcznienie skrobi</li> <li>- wymieniać sposoby prowadzenia ciast żytnich, np. metody krótkie i wielofazowe</li> <li>- analizować schematy technologiczne produkcji ciasta żytniego, na ciasto prowadzone metodą 3-fazową</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać wady i zalety prowadzenia ciast żytnich metodami krótkimi i wielofazowymi</li> <li>- rozróżniać fazy fermentacji ciast żytnich</li> <li>- charakteryzować fazy fermentacji ciasta żytnich: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas i ciasto</li> <li>- rozróżniać cechy dojrzałości kwasu na podstawie oceny organoleptycznej</li> <li>- określać wpływ dojrzałości kwasu na cechy jakościowe wyrobów piekarskich</li> <li>- obliczać temperaturę fermentacji w metodzie pięciofazowej</li> <li>- obliczać przy zastosowaniu receptur namiary surowców na pieczywo żytnie i mieszane, w tym specjalne i dietetyczne</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji ciasta żytniego na wyroby, np. chleb</li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>i 5-fazową</li> <li>- wskazywać rolę fermentacji mlekowej w fermentacji ciast żytnich</li> <li>- wymieniać wielkości kwasu, np. mały, średni, normalny i duży</li> <li>- objaśniać cele sporządzania faz fermentacyjnych</li> <li>- wymieniać metody prowadzenia ciast mieszanych, np. na zakwasach, na rozczynach, na zakwasach i rozczynach</li> <li>- dobrać urządzenia do sporządzania ciast żytnich i mieszanych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pytlowy, sitkowy, litewski oraz specjalne i dietetyczne</li> <li>- analizować schematy technologiczne na pieczywo mieszane, np. chleb praski, nałęczowski</li> <li>- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji ciast żytnich i mieszanych</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów podczas produkcji ciast żytnich i mieszanych</li> </ul>	
	6. Obróbka ciasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: kęs pierwotny, kęs wtórny, naważka, rozrost kęsów</li> <li>- wymieniać zasady dzielenia i kształtowania kęsów ciasta na pieczywo pszenne, żytnie i mieszane</li> <li>- określać sposoby formowania i dzielenia wyrobów piekarskich, np. ręczne i mechaniczne</li> <li>- wymieniać operacje formowania ciasta na różne rodzaje pieczywa</li> <li>- wymieniać operacje pomocnicze stosowane przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta na kęsy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać masę jednostkową pieczywa i masę kęsów ciasta, zgodnie z dokumentacją technologiczną zasad dzielenia kęsów ciasta</li> <li>- określać czynniki wpływające na wielkość naważki</li> <li>- dobrać operacje formowania ciasta na różne rodzaje pieczywa, np. zaokrąglanie, wydłużanie, rolowanie, zawlekanie, przekładanie, splatanie, zawijanie, nadziewanie</li> </ul>	Klasa III

	7. Przygotowanie kęsów do wypieku	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać cele rozrostu wstępnego i końcowego kęsów ciasta</li> <li>- wymieniać fazy rozrostu kęsów ciasta</li> <li>- wymieniać czynniki wpływające na przebieg rozrostu kęsów</li> <li>- wskazywać warunki rozrostu kęsów ciasta w zależności od jakości ciasta</li> <li>- dobrać urządzenia do rozrostu kęsów ciasta np. komorę fermentacyjną stałą, mechaniczną</li> <li>- wymieniać zabiegi przed wypiekiem pieczywa, np. zwilżanie kęsów wodą, nacinanie, nakłuwanie, posypywanie, znakowanie, ozdabianie</li> <li>- dobrać zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta</li> <li>- określać cele zabiegów przed wypiekiem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać fazy rozrostu kęsów ciasta na podstawie oceny organoleptycznej</li> <li>- charakteryzować czynniki wpływające na przebieg rozrostu ciasta</li> <li>- porównywać rozrost końcowy tradycyjny od sterowanego</li> <li>- charakteryzować zabiegi przed wypiekiem</li> <li>- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, w trakcie obróbki kęsów ciast</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość wyrobów piekarskich, w trakcie obróbki kęsów ciast</li> </ul>	Klasa III
	8. Wypiek	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać cele wypieku</li> <li>- wymieniać fazy wypieku pieczywa</li> <li>- wskazywać parametry wypieku i ich zależności</li> <li>- określać sposoby stopnia wypieczenia pieczywa</li> <li>- wyjaśniać pojęcie – ubytek wypiekowy, przesadzanie, przemieszczanie</li> <li>- opisywać wypiek pieczywa pszennego, żytniego i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zmiany fizyczne i chemiczne, zachodzące w cieście pod wpływem temperatury</li> <li>- rozróżniać fazy wypieku pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego</li> <li>- obliczać ubytek wypiekowy</li> <li>- charakteryzować wypiek pieczywa dietetycznego i specjalnego</li> <li>- planować przeprowadzenie wypieku próbnego, w celu</li> </ul>	Klasa III

		<p>mieszanego w piecach wrzutowych, obrotowych i taśmowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określać zakończenie procesu wypieku</li> <li>- wyjaśniać zasady wypieku odroczonego</li> <li>- dobrać piece piekarskie</li> <li>- dobrać sposoby rozładunku pieczywa z pieca</li> </ul>	<p>wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów piekarskich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać piece piekarskie</li> <li>- porównywać sposoby rozładunku pieczywa z pieca, np. ręczne, mechaniczne</li> <li>- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu, podczas czynności związanych z wypiekiem</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów, w trakcie czynności związanych z wypiekiem</li> </ul>	
	9. Dystrybucja wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać czynniki wpływające na jakość pieczywa</li> <li>- wymieniać sposoby oceny jakości pieczywa</li> <li>- wymieniać cechy pieczywa podlegające ocenie organoleptycznej</li> <li>- klasyfikować wady technologiczne pieczywa – wady zewnętrzne i wewnętrzne</li> <li>- wymieniać wady mikrobiologiczne pieczywa</li> <li>- dobrać sposoby eliminowania zakażeń mikrobiologicznych pieczywa</li> <li>- określać zmiany fizykochemiczne w pieczywie po wypieku</li> <li>- zapobiegać czerstwieniu pieczywa</li> <li>- wyjaśniać pojęcie ubytek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować ocenę organoleptyczną pieczywa</li> <li>- wyjaśniać zasadę badań laboratoryjnych pieczywa</li> <li>- wskazywać wady pieczywa wewnętrzne i zewnętrzne</li> <li>- wskazywać źródła zakażeń mikrobiologicznych pieczywa</li> <li>- charakteryzować sposoby zapobiegania czerstwieniu pieczywa</li> <li>- obliczać ubytek magazynowy</li> <li>- dobrać oznaczenia do pieczywa sprzedawanego luzem i w opakowaniu</li> <li>- dobrać dokumenty do wykonywanych czynności w magazynie wyrobów gotowych</li> <li>- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, podczas przygotowania pieczywa do dystrybucji</li> </ul>	Klasa III



			<p>magazynowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określać warunki magazynowania wyrobów piekarskich</li> <li>- wyjaśniać potrzebę konfekcjonowania pieczywa</li> <li>- wyjaśniać znaczenie schłodzenia pieczywa przed konfekcjonowaniem</li> <li>- wyjaśniać znaczenie pakowania i etykietowania wyrobów piekarskich</li> <li>- dobrać rodzaj opakowania do asortymentu</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do schładzania i konfekcjonowania pieczywa, np. urządzenia spiralne do schładzania, krajalnice do pieczywa, pakowaczki do pieczywa, etykietarki</li> <li>- rozpoznać dokumenty magazynu wyrobów gotowych</li> <li>- wyjaśniać potrzebę stosowania programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w magazynie wyrobów gotowych</li> <li>- doskonalić swoją wiedzę i umiejętności z technologii produkcji piekarskiej</li> </ul>		
<b>Razem</b>					

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Technologie produkcji piekarskiej” 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 piekarskiej, receptury piekarskie 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 piekarskich, 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**

1. Ambroziak Z., *Produkcja piekarsko-ciastkarska*, cz. 1, 2, WSiP, Warszawa 1999.
2. Dominik P., Przybylska-Dominik K., *Przygotowanie pieczywa do dystrybucji*, T.3.4, WSiP, Warszawa 2016.
3. Giemza E., *Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich* T.3.2, WSiP, Warszawa 2016.
4. Jarosz K., *Przygotowywanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta* T.3.3, WSiP, Warszawa 2016.
5. Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich*, T.3.1, WSiP, Warszawa 2016.
6. „Przegląd piekarski i Cukierniczy”, Sigma–NOT, Warszawa.

### **III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW**

#### **NAZWA PRZEDMIOTU**

#### **Technika w produkcji piekarskiej**

##### **Cele ogólne**

1. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
1. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
2. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
3. Poznanie maszyn i urządzeń magazynowych.
4. Poznanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki półproduktów piekarskich.
5. Rozróżnianie pieców piekarskich oraz maszyn i urządzeń do konfekcjonowania pieczywa.
6. Kształtowanie właściwych postaw, świadomości współpracy z innymi uczestnikami procesu pracy.

##### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi**

- 1) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczących produkcji pieczywa,
- 2) charakteryzować zagrożenia związane z wykonywaniem pracy,
- 3) udzielić pierwszej pomocy osobom poszkodowanym,
- 4) stosować zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- 5) rozpoznawać instalacje techniczne zakładu piekarskiego oraz odczytywać ich oznakowanie,
- 6) dobierać środki ochrony indywidualnej w zależności od rodzaju wykonywanych prac,
- 7) dokonywać pomiarów z zastosowaniem urządzeń kontrolno-pomiarowych,
- 8) odczytywać schematy i instrukcje techniczne obsługi maszyn i urządzeń,
- 9) dobierać maszyny i urządzenia magazynowe,
- 10) dobierać maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki półproduktów piekarskich,

- 11) charakteryzować piece piekarskie,
- 12) dobierać wyposażenie magazynu wyrobów gotowych i do ekspedycji,
- 13) określić i wymienić zastosowanie linii produkcyjnych,
- 14) stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych.

#### MATERIAŁ NAUCZANIA TECHNIKA W PRODUKCJI PIEKARSKIEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
I. Informacja techniczna II. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich	1. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładach produkcji wyrobów piekarskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie produkcji wyrobów piekarskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach produkcji wyrobów piekarskich</li> </ul>	Klasa I
	2. Transport w zakładach produkcji wyrobów piekarskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyliczać środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego w zakładzie piekarskim</li> <li>- opisywać rolę transportu pionowego i poziomego</li> <li>- wskazywać zastosowanie transportu pneumatycznego</li> <li>- opisywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze środków transportu surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać środki transportu zewnętrznego</li> <li>- analizować instrukcje obsługi urządzeń transportowych</li> <li>- opisywać zasadę działania cystern do transportu mąki, samochodów chłodni</li> <li>- określać zastosowanie transportu wewnętrznego, np. wózków, ześlizgów, przenośników</li> <li>- wyjaśniać zasadę działania transportu pneumatycznego mąki</li> <li>- dobrać środki do transportu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ul>	Klasa I

				- określać zasady konserwacji maszyn i urządzeń transportowych	
	3. Maszyny i urządzenia magazynowe		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowanych w magazynach zakładu piekarskiego</li> <li>- wymieniać rodzaje silosów</li> <li>- wskazywać urządzenia stosowane w magazynie do magazynowania mąki w workach</li> <li>- wymieniać rodzaje przesiewaczy do mąki</li> <li>- wyjaśniać zastosowanie urządzeń chłodniczych w magazynach surowców półproduktów i wyrobów piekarskich</li> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń magazynowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać rodzaje i zasadę obsługi termometrów, higrometrów, psychrometrów, wag</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń magazynowych</li> <li>- objaśniać zasady magazynowania mąki w workach i luzem</li> <li>- rozróżniać sposoby działania przesiewaczy</li> <li>- opisywać budowę i zasadę działania sprężarkowych urządzeń chłodniczych</li> <li>- określać zasady konserwacji maszyn i urządzeń magazynowych</li> <li>- analizować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń magazynu surowców</li> </ul>	Klasa I
	4. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać zastosowanie dozowników</li> <li>- objaśniać zastosowanie dozowników,</li> <li>- klasyfikować miesiarki, miksery do sporządzania półproduktów</li> <li>- opisywać podstawowe elementy budowy miesiarek</li> <li>- wymieniać elementy budowy wyrotnic do dzież i lejów spustowych</li> <li>- opisywać zasadę</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, np. przesiewacze, dozowniki, wagi, taborety grzewcze</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń w ciastowni</li> <li>- analizować zasadę działania dozowników</li> <li>- porównywać pracę poszczególnych miesiarek stosowanych do produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- analizować budowę i zasadę</li> </ul>	Klasa II

			<p>eksploatacji urządzeń w ciastowni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń w ciastowni</li> </ul>	<p>działania wywrotnic do dzież i lejów spustowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczać ładowność dzież do potrzeb produkcji</li> <li>- analizować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich</li> </ul>	
	5.Maszyny, urządzenia i sprzęt do obróbki ciasta		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować maszyny do dzielenia i formowania ciasta</li> <li>- wskazywać maszyny i urządzenia stosowane do dzielenia i formowania ciast, np. dzielarki, dzielarko-wydłużarki, rogalikarki, bagieciarki,</li> <li>- rozróżniać podstawowe elementy budowy maszyn i urządzeń do obróbki ciasta</li> <li>- objaśniać zasadę działania maszyn i urządzeń do dzielenia i formowania ciast</li> <li>- wymieniać drobny sprzęt piekarski do obróbki ciasta</li> <li>- wymieniać urządzenia rozrostowe</li> <li>- opisywać zasadę eksploatacji maszyn i urządzeń do obróbki ciasta</li> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśniać zasadę działania maszyn i urządzeń do dzielenia i formowania ciast</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do dzielenia i formowania ciast</li> <li>- analizować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń do obróbki ciasta</li> </ul>	Klasa II

			maszyn i urządzeń w ciastowni		
	6. Piece piekarskie		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować piece piekarskie w zależności od sposobu działania, przeznaczenia, rodzaju trzonu i sposobu ogrzewania</li> <li>- wymieniać podstawowe zespoły pieców piekarskich</li> <li>- opisywać zasadę działania pieców piekarskich</li> <li>- wymieniać sprzęt pomocniczy do obsadzania trzonów pieca</li> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze pieców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować instrukcje obsługi pieców</li> <li>- analizować schematy budowy pieców piekarskich</li> <li>- dobrać piece do wypiekanego asortymentu</li> <li>- porównywać pracę pieców ze względu na sposób ogrzewania</li> <li>- ustalać parametry wypieku dla różnych asortymentów</li> <li>- oceniać wady i zalety pieców piekarskich</li> <li>- wskazywać zagrożenia występujące podczas obsługi pieców piekarskich</li> </ul>	Klasa II
	7. Urządzenia do schładzania, konfekcjonowania, magazynowania i ekspedycji pieczywa		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wyposażenie magazynu wyrobów gotowych</li> <li>- klasyfikować maszyny i urządzenia do schładzania i konfekcjonowania pieczywa</li> <li>- wymieniać urządzenia do schładzania i konfekcjonowania pieczywa</li> <li>- wymieniać sposoby pakowania pieczywa</li> <li>- rozróżniać opakowania i określać ich przydatność do pakowania pieczywa</li> <li>- opisywać oznaczenia na</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśniać zastosowanie wyposażenia magazynów wyrobów gotowych</li> <li>- wskazywać maszyny i urządzenia do schładzania pieczywa</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do schładzania, konfekcjonowania, magazynowania i ekspedycji pieczywa</li> <li>- dobrać maszyny do konfekcjonowania pieczywa, np. krajalnice do pieczywa, pakowaczki do pieczywa, etykietarki</li> <li>- planować wyposażenie</li> </ul>	Klasa III



			<ul style="list-style-type: none"> <li>etykietach wyrobów piekarskich</li> <li>- rozróżniać pojemniki na pieczywo</li> <li>- określać warunki magazynowania pieczywa</li> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń do schładzania i konfekcjonowania pieczywa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>magazynu wyrobów gotowych i ekspedycji</li> <li>- przewidywać wpływ zagrożeń na jakość wyrobów gotowych, podczas przygotowania ich do dystrybucji</li> </ul>	
	8. Linie do produkcji pieczywa		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać znaczenie mechanizacji w produkcji wyrobów piekarskich</li> <li>- wymieniać urządzenia wchodzące w skład, np. linii do produkcji bułek, do produkcji chleba</li> <li>- analizować schematy linii produkcyjnych</li> <li>- wyjaśniać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przy obsłudze linii mechanicznych</li> <li>- doskonalić swoją wiedzę i umiejętności z zakresu wyposażenie zakładów piekarskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać na podstawie schematu urządzenia wchodzące w skład linii do produkcji bułek i chleba</li> <li>- wyjaśniać przeznaczenie i zasady eksploatacji urządzeń wchodzących w skład linii produkcyjnych</li> </ul>	Klasa III
<b>Razem</b>					

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Wyposażenie zakładów piekarskich” 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 piekarskim 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 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. Ambroziak Z., *Produkcja piekarsko-ciastkarska*, cz. 1, 2, WSiP, Warszawa 1999.
2. Dominik P., Przybylska-Dominik K., *Przygotowanie pieczywa do dystrybucji*, T.3.4, WSiP, Warszawa 2016.
3. Giemza E., *Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich* T.3.2, WSiP, Warszawa 2016.
4. Jarosz K., *Przygotowywanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta* T.3.3, WSiP, Warszawa 2016.
5. Jarosz K., *Magazynowanie surowców piekarskich*, T.3.1, WSiP, Warszawa 2016.
6. „Przegląd piekarski i Cukierniczy”, Sigma–NOT, Warszawa.

## **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 piekarskich.
5. Poznanie struktury i wyposażenia zakładu piekarskiego.
6. Identyfikowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i aparatury stosowanej w produkcji i magazynowaniu wyrobów piekarskich.
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 piekarskich,
- 5) wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów piekarskich,
- 6) podać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów piekarskich,
- 7) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanemu w miejscu zdarzenia zgodnie z procedurami,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów piekarskich,

## MATERIAŁ NAUCZANIA Bezpieczeństwo i higiena pracy

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

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

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

## **PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

W nauczaniu przedmiotu „Wyposażenie zakładów piekarskich” 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 piekarskim 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 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. Bukała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.

## NAZWA PRZEDMIOTU

### Język obcy zawodowy

#### Cele ogólne

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

#### MATERIAŁ NAUCZANIA JĘZYK OBCY ZAWODOWY

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo zawodowe	1. W zakładzie produkcji wyrobów piekarskich – czynności zawodowe	3	-nazywać w języku obcym typowe czynności wykonywane przez PIEKARZA -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 piekarskich	1	-nazywać w języku obcym maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany przez PIEKARZA -przetłumaczyć nazwy sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich -rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich	-posługiwać się nazwami maszyn, urządzeń i sprzętu -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną	Klasa III
	3. Surowce piekarskie	2	-nazywać w języku obcym surowce piekarskie, dodatki i materiały pomocnicze -przetłumaczyć nazwy surowców piekarskich, dodatków i materiałów pomocniczych -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami surowców piekarskich, dodatków i materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów piekarskich	-posługiwać się nazwami surowców piekarskich, dodatków i materiałów pomocniczych -posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją technologiczną	Klasa III
	4. Receptury piekarskie	3	-przetłumaczyć receptury piekarskie -prezentować w języku obcym informacje zawarte w recepturach piekarskich	-opracować w języku obcym receptury piekarskie -analizować obcojęzyczne receptury piekarskie	Klasa III
	5. Produkcja wyrobów piekarskich	2	-nazywać w języku obcym wyroby piekarskie -przetłumaczyć nazwy wyrobów piekarskich -rozpoznać z wypowiedzi innych słownictwo związane z nazwami wyrobów piekarskich -nazywać w języku obcym etapy	-posługiwać się nazwami wyrobów piekarskich -opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji wyrobów piekarskich -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą produkcji wyrobów piekarskich	Klasa III

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

## 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 piekarskiej, receptury piekarskie i ciastkarskie, schematy technologiczne produkcji wyrobów piekarskich, słowniki, przykładowe oferty pracy dla zawodu PIEKARZ,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów piekarskich, 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. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją piekarską, 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. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.

#### **IV. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU**

##### **Proponowane podręczniki:**

1. Kocierz K., *Wyroby piekarskie*. Tom I. *Technika w produkcji piekarskiej*.
2. Kaźmierczak M., *Wyroby piekarskie*. Tom II. *Technologie produkcji piekarskich*. Część 1.
3. Kaźmierczak M., *Wyroby piekarskie*. Tom II. *Technologie produkcji piekarskich*. 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. Deschamps B., Jean-Claude D., *Ciastkarstwo Podręcznik do nauki zawodu PIEKARZ*.
2. Rigg A., *Dekorowanie ciast, ciasteczek i tortów*.
3. Wyczański S., *Piekarstwo*.
4. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo*.

##### **Czasopisma branżowe:**

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

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

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

### 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.)."