

Podstawa programowa 2019

**Program nauczania
Cukiernik
Symbol cyfrowy zawodu 751201**

Zajęcia praktyczne

Kwalifikacja :SPC.01.

Produkcja wyrobów cukierniczych

po szkole podstawowej

1.Efekty kształcenia, które powinny być osiągnięte przez ucznia w procesie kształcenia
SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy
	3. rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1.wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w danym zakładzie pracy 2.zna konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych w danym zakładzie 3.rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych 4.stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	10
	4. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka	1.rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych	
	5. przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych	1.rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	
	6.organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych	1.obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 2.utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych	
	7.przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska	1.dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych	

	związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych	2.zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych	
	8.stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych	1.dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych 2.wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	
Razem :			10

SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Procesy zachodzące w żywności.	1.stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	2.przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań	10
	4.charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	3.dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	
	6. rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych	3.dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych	
	7.rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	1.rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 2.rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną	
Razem :			10

SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy
	4.stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych	2.wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń	50
	5.użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	2.obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	
	6.prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	2.wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	
Razem :			50

SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy
Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych. Gospodarowanie zasobami magazynów	1.stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach	1.rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry) 2.odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 3.porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej	55
	3. stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych	1.opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów	

		<p>cukierniczych przyjmowanych do magazynu</p> <p>2.kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą</p> <p>3.sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw</p> <p>4.odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania</p> <p>5.wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych</p>	
	5.wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych	<p>2.obsługuje urządzenia magazynowe</p> <p>3.wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>4.utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p>	
	6.wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych	<p>2.dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>3.przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>4.rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p>	
	7.sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	<p>1.wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>2.dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych</p> <p>3.wypełnia dokumenty magazynowe</p>	
	8.przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów	<p>1.zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</p> <p>2.rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa</p>	

	cukierniczych	zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych 4.zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Razem :			55

SPC.01.5. Przygotowywanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy
Produkcja półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych. Produkcja półproduktów cukierniczych: - mas i kremów, - syropów, pomad, glazur, - galaretek, - wyrobów owocowych, - marcepana, - masy czekoladowej (kuwertury), - masy karmelowej. Produkcja ciast i wyrobów cukierniczych z ciasta: - drożdżowego, - parzonego, - kruchego i półkruchego, - piernikowego, - francuskiego i półfrancuskiego,	3.planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1.planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury	605
	4. korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	2.oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków	
	5. wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	1.dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą 2.przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców 3.wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów 4.dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych 5.sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami	
	6.wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych	1.dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego,	

<p>- biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego, - bezowego, - zbijanego, - łączonego, - wyrobów orzechowych, migdałowych i kokosowych - wyrobów obgotowywanych Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych, owocowych i sorbetów. Produkcja wyrobów wschodnich. Produkcja cukierków, w tym karmelków, pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki pudrowe. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji</p>	<p>nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki</p>	<p>piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego 2.przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie 3.wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych 4.dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych 5.wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>	
	<p>7.sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody</p>	<p>1.dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą 2.przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców 3.dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych trwałych i lodów 4.wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>	
	<p>8. wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów</p>	<p>3.wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur</p>	

	dietetycznych, regionalnych		
	9.planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1.rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3.dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 4.ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	
	10.stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1.ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego 2.interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego 3.koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej	
	11.przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1.zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 2.rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 3.przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji 4.zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	
Razem :			605

SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Dział programowy (materiał kształcenia)	Efekty kształcenia. Uczeń :	Kryteria weryfikacji. Uczeń :	Ilość godzin przeznaczona na dział programowy	
Projektowanie i wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych z różnych tworzyw . Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych	1.wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	2.rozpoznaje tworzywa dekoracyjne 3.wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych 4.wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	200	
	3.dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	1.rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych 2.określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania		
	4.wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych	1.przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem 2.opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych 3.dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych 4.stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem		
	5.dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych	2.wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości 3.wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych		
	6.wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych	1.dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych 2.dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych 3.konfekcjonuje wyroby cukiernicze 4.wykonuje ekspozycje cukiernicze		

	7.przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji	1.zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 2.rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 3. przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji 4. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji	
Razem :			200

2. Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacji

Środki dydaktyczne

- Wzrokowe: schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, receptury ciastkarskie i cukiernicze, normy technologiczne, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, opakowania jednostkowe i zbiorcze, instrukcje do ćwiczeń, przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych
- Wzrokowo-słuchowe np. filmy instruktażowe, dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe , specjalistyczne programy komputerowe

Zalecane metody dydaktyczne:

W nauczaniu przedmiotu „Zajęcia praktyczne” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- Instruktaż wstępny i bieżący, pokaz, wyjaśnienie
- Metody aktywizujące np. metoda tekstu przewodniego, symulację
- Metody praktyczne np. ćwiczenia praktyczne, zwiedzanie różnych zakładów produkujących wyroby cukiernicze nietrwałe i trwałe

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

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 powinna być systematyczna. Ocenie podlegać powinny czynności zawodowe ucznia oraz jakość wytworów jego pracy. Przy ocenie rezultatów należy zachęcać uczniów do samooceny.

Należy dostosować warunki, środki, formy i metody kształcenia do możliwości i potrzeb kształcenia uczniów !

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni lub warsztatach, które wyposażone są w nowoczesny sprzęt, urządzenia i maszyny stosowane w zakładzie produkcji cukierniczej, a mianowicie:

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów

- dostosowanie warunków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia