

Zespół Szkół  
32-040 Świątniki Górne  
ul. F Bielowicza 20  
Branżowa Szkoła I Stopnia

**Program nauczania zajęć praktycznych  
w zawodzie cukiernik (branża spożywcza)**

dla młodocianych pracowników, którzy rozpoczęli kształcenie w klasie pierwszej w roku szkolnym 2019/2020 i w latach następnych.

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751201**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych

**Program nauczania jest programem przedmiotowym o strukturze spiralnej, który został opracowany w oparciu o 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.**

**Program nauczania w zakresie zajęć praktycznych jest modyfikacją programu nauczania opracowanego w Ośrodku Rozwoju Edukacji w Warszawie.**

**Program nauczania został opracowany w porozumieniu z pracodawcami.**

Świątyniki Górne 1 września 2019 r.

## I. Informacje ogólne.

Opracowany przez Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie i opublikowany na stronie internetowej [www.ore.edu.pl](http://www.ore.edu.pl) projekt programu nauczania zawodu cukiernik w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w latach 2018–2019 zawiera:

- 1) plan nauczania zawodu,
- 2) wstęp do programu (opis zawodu, charakterystyka, programu, założenia programowe, wykaz przedmiotów w zakresie kształcenia zawodowego w zawodzie cukiernik),
- 3) programy nauczania do poszczególnych przedmiotów,
- 4) projekt ewaluacji programu nauczania do zawodu,
- 5) zalecaną literaturę do zawodu.

Kształcenie w zawodzie cukiernik (Produkcja wyrobów cukierniczych SPC.01.) **obejmuje realizację teoretycznych przedmiotów zawodowych, tj.:**

- 1) wyposażenie zakładów cukierniczych
- 2) technologia produkcji cukierniczej
- 3) język obcy w cukiernictwie

oraz przedmiot organizowany **w formie zajęć praktycznych, tj.:**

### 1) pracownia cukiernicza

Nauka zawodu ma na celu przygotowanie młodocianego do pracy w charakterze wykwalifikowanego pracownika lub czeladnika i obejmuje praktyczną naukę zawodu, która jest organizowana u pracodawcy na zasadach ustalonych w odrębnych przepisach, oraz dokształcanie teoretyczne

Dokształcanie teoretyczne młodocianych pracowników uczęszczających do oddziału wielozawodowego Branżowej szkoły I stopnia w Zespole Szkół w Świątynikach Górnych odbywa się w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Krakowie, os. Szkolne 21 przez okres 4 tygodni w każdej klasie, w wymiarze 34 godzin tygodniowo.

Praktyczna nauka zawodu młodocianych jest organizowana u pracodawcy. Na zajęcia praktyczne organizowane u pracodawcy przeznaczono w klasie pierwszej - dwa dni w tygodniu, w klasie drugiej i trzeciej – 3 dni w tygodniu.

Pracodawca zatrudniający młodocianego w celu nauki zawodu w zawodzie cukiernik realizuje program nauczania zajęć praktycznych obejmujący program nauczania przedmiotu **pracowania cukiernicza**

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Pracownia cukiernicza**

#### **Cele ogólne**

1. Wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
2. Przestrzeganie procedur zawartych w systemach zarządzania jakością.
3. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Ocenianie jakości surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.
7. Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych.
8. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych.

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska przy wykonywaniu zadań zawodowych,
- 2) organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. i ochrony środowiska,
- 3) przyjmować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze do magazynu zgodnie z procedurami,
- 4) magazynować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 5) planować proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 6) posługiwać się dokumentacją technologiczną i korzystać z receptur przy sporządzaniu półproduktów i wyrobów cukierniczych,

- 7) przygotować surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 8) ocenić jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 9) prowadzić proces technologiczny z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- 10) dekorować wyroby cukiernicze,
- 11) konfekcjonować i przygotować do dystrybucji wyroby cukiernicze,
- 12) ocenić organoleptycznie półprodukty oraz wyroby cukiernicze w trakcie procesu technologicznego,
- 13) monitorować parametry procesu technologicznego, konfekcjonowania i magazynowania w zakładzie produkującym wyroby cukiernicze,
- 14) stosować zasady i procedury postępowania z żywnością opisane w systemach zarządzania jakością,
- 15) współdziałać w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych,
- 16) aktualizować wiedzę i rozwijać umiejętności zawodowe.

#### MATERIAŁ NAUCZANIA PRACOWNIA CUKIERNICZA

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. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Zasady bhp przy wykonywaniu zadań zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- zastosować się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego</li> <li>- zorganizować stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zapobiec zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy</li> </ul>	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>cukierniczych</li> <li>- dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- wykonać zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej</li> <li>- wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną</li> <li>- wykonać codzienne czynności porządkowe i przeprowadzić porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu</li> <li>- powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia</li> </ul>		
	2. Gospodarowanie zasobami magazynów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przyjąć do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP</li> <li>- ustalić zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji</li> <li>- sprawdzić stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zareklamować towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu</li> <li>- określić wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- obsłużyć programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i materiałów w magazynie</li> <li>- dobrać dokumenty</li> </ul>	Klasa I-III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- odczytać informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania</li> <li>- ocenić organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze</li> <li>- rozmieścić w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania</li> <li>- zastosować optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- monitorować CCP magazynowania opisane w systemie HACCP</li> <li>- zapobiec zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych</li> <li>- wypełnić dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie</li> <li>- obsługiwać urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> </ul>	do wykonywanych czynności magazynowych	
II. Proces technologiczny półproduktów	1. Produkcja mas i kremów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania mas i kremów</li> <li>- obliczyć wydajność mas i kremów</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>do produkcji mas i kremów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji mas i kremów</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania mas i kremów</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia mas i kremów</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania</li> </ul>	<p>w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

		<p>jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	<p>2. Produkcja różnych półproduktów cukierniczych: syropów, pomad, glazur, polew, kuwertury, galaretek i przetworów owocowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I-III</p>



			<p> pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	<p>3. Produkcja różnych półproduktów z ciast: drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego, kruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, wafłowego, zbijanego, obgotowywanego</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów z ciast zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów z ciast</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów z ciast</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów z ciast</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów z ciast</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność różnych półproduktów z ciast</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów z ciast</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie</li> <li>- sporządzić różne półprodukty z ciast wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić różne półprodukty z ciast z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów z ciast na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów z ciast</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>	
--	--	--	--	--

III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Projektowanie dekoracji z różnych tworzyw		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić tworzywa dekoracyjne</li> <li>- odwzorować zaproponowane formy dekoracji</li> <li>- wykonać szablony dekoracji</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wybrać sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych</li> <li>- wykonać rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	Klasa I–III
	2. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych</li> <li>- dobrać urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych</li> <li>- dobrać sposób wykonania elementów dekoracyjnych</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas dekorowania</li> <li>- przygotować surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem</li> <li>- zastosować tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	

			<p>zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
IV. Proces technologiczny wyrobów cukierniczych	1. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>	
--	--	--	--	--

	<p>2. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	---	--	--------------------

			<p>np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>	
--	--	--	---	--



	<p>3. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	--	--------------------

			<p>orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

	<p>4. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	--	---	---	--------------------

			<p>czynności technologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów</li> </ul>	<p>piernikowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<p>cukierniczych z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	6. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością</li> </ul>	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego</li> </ul>	<p>podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<p>żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	7. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić</li> </ul>	Klasa I-III



			<p>tłuszczowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> </ul>	umiejętności zawodowe	
--	--	--	---	-----------------------	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	8. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I-III

			<p>w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			zawodowych		
	9. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I-III

			<p>zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki</li> </ul>	
--	--	--	---	--

			podczas realizacji zadań zawodowych		
	10. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

	<p>11. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	--	--	--	--------------------



			<p>w płynie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	12. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego z</li> </ul>	<p>w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

			<p>wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	13. Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych, owocowych i sorbetów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania lodów i sorbetów</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność sporządzonych lodów i sorbetów</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań</li> </ul>	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie</li> </ul>	<p>zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	14. Produkcja wyrobów wschodnich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów wschodnich</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów wschodnich</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. przesiewać mąkę, oczyszczać i moczyć nasiona oleiste, przeprowadzać obróbkę wstępną rodzynek i fig</li> <li>- sporządzić wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	15. Produkcja cukierków, w tym karmelków pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania cukierków</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach</li> </ul>	Klasa I–III

	pudrowe		<p>i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. przesiać cukier</li> <li>- sporządzić cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji</li> </ul>	<p>procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć wydajność cukierków</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	---------	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>cukierków</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	16. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I-III



			<p>w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę</li> <li>- sporządzić suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań</li> </ul>	
--	--	--	---	--

			zawodowych		
	17. Produkcja czekolady i wyrobów czekoladowanych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania czekolad i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	Klasa I–III

			<p>z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować surowce, półprodukty i dodatki, np. mieszać kuwerturę, przygotować rdzenie</li> <li>- sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

	<p>18. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	--	--	--------------------

			<p>wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
--	--	--	---	--	--

	<p>19. Produkcja nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyrobów cukierniczych z oświadczeniem zdrowotnym lub żywieniowym</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	<p>Klasa I–III</p>
--	---	--	---	---	--------------------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
	20. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą</li> <li>- obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów</li> <li>- obliczyć na podstawie dokumentacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów</li> <li>- korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną</li> <li>- obliczyć wydajność</li> </ul>	

			<p>technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów</li> <li>- odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów</li> <li>- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców</li> <li>- sporządzić nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych</li> <li>- sporządzić nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego</li> <li>- ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania</li> </ul>	<p>nowoczesnych deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych</li> <li>- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--



			<p>jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>		
V. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych nietrwałych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>- dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania</li> <li>- konfekcjonować wyroby cukiernicze nietrwałe</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	Klasa I–III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska</li> </ul>		
	2. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych trwałych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych</li> <li>- dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych</li> <li>- zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania</li> <li>- konfekcjonować wyroby cukiernicze trwałe</li> <li>- zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych</li> <li>- wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	Klasa I-III
<b>Razem</b>					

## PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Pracownia cukiernicza” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- instruktaż wstępny i bieżący, pokaz, wyjaśnienie,
- metody praktyczne – ćwiczenia praktyczne, zwiedzanie różnych zakładów produkujących wyroby cukiernicze nietrwałe i trwałe,
- metody aktywizujące, np. metodę tekstu przewodniego, symulację.

Zajęcia powinny odbywać się u pracodawców którzy posiadają 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 i 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 oraz 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 z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę.

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

- wzrokowe: schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych, normy jakościowe, receptury cukiernicze, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, opakowania jednostkowe i zbiorcze, instrukcje do ćwiczeń, 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 instruktażowe, dydaktyczne dotyczące technologii wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające ww. tematykę, specjalistyczne programy komputerowe.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

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

lub

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

### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ**

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Ocenie podlegać powinny czynności zawodowe ucznia oraz jakość wytworów jego pracy. Przy ocenie rezultatów należy zachęcać uczniów do samooceny. 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, samoocena, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.