

## 2. Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne

2.1. Magazynowanie surowców cukierniczych, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych

2.2. Konfekcjonowanie i pakownie wyrobów cukierniczych

5.1. Magazynowanie surowców cukierniczych, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pomieszczenia</li> <li>– Wyposażenie pomocnicze</li> <li>– Dokumentacja</li> <li>– Ocena jakości do magazynowania</li> <li>– Warunki magazynowania wyrobów gotowych</li> <li>– Zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego w pomieszczeniach</li> </ul>
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
BHP(10)3 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych;	P	C	
T.4.1(1)5 rozróżnić surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym;	P	B	
T.4.1(1)6 określić przydatność surowców cukierniczych i dodatków do żywności dostarczonych do magazynu w zakładzie cukierniczym;	P	C	
T.4.1(2)1 sprawdzić dokumentację dostawczą;	P	C	
T.4.1(2)2 dokonać analizy informacji zawartych w dokumentacji dostawczej;	P	C	
T.4.1(2)3 ustalić niezgodności między surowcem dostarczonym a zamówionym;	P	C	
T.4.1(2)4 wyjaśnić zgodnie z procedurami tok postępowania w przypadku ujawnionych niezgodności;	P	C	
T.4.1(3)5 przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych dostarczonych do magazynu zgodnie z ustalonymi zasadami;	P	C	
T.4.1(3)6 ocenić organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do magazynowania;	P	C	
T.4.1(4)4 przeprowadzić ocenę warunków dostawy surowców cukierniczych do magazynów;	P	C	
T.4.1(4)5 przeprowadzić ocenę jakości stanu opakowań surowców cukierniczych dostarczonych do magazynów za pomocą obowiązujących procedur;	P	C	
T.4.1(4)6 dokonać interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych dostarczonych do magazynowania na podstawie obowiązujących procedur;	P	C	
T.4.1(5)1 zastosować zasady rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych w magazynach;	P	C	
T.4.1(5)2 dobrać warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych;	P	C	
T.4.1(6)4 dokonać pomiaru temperatury, masy, objętości, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej w pomieszczeniach magazynowych;	P	C	
T.4.1(6)5 skorygować niezgodne wyniki mierzonych parametrów do obowiązujących w pomieszczeniach magazynowych;	P	C	
T.4.1(7)1 dobrać rodzaj urządzenia magazynowego do przechowywanego surowca, półproduktu i wyrobu cukierniczego;	P	B	
T.4.1(7)2 zastosować zasady konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp;	P	C	

<b>5.1. Magazynowanie surowców cukierniczych, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych</b>			
T.4.1(7)3 obsłużyć urządzenia magazynowe;	P	C	
T.4.1(8)1 wypełnić formularze dokumentów magazynowych;	P	C	
T.4.1(8)2 ustalić zapotrzebowanie na surowce na podstawie stanów magazynowych i przewidywanej produkcji;	P	C	
T.4.1(9)3 wskazać zagrożenia występujące podczas dostarczania surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu;	P	C	
T.4.1(9)4 przeprowadzić kontrolę dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP.	P	C	
<p><b>Planowane zadania</b></p> <p><b>Opracowanie schematu pomieszczeń magazynowych w zakładzie cukierniczym.</b></p> <p>Opracuj schemat pomieszczeń magazynowych w zakładzie cukierniczym, a następnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zaproponuj ich wyposażenie,</li> <li>– podaj przykłady surowców, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych, które mogą być w nich przechowywane i opisz ich warunki przechowywania,</li> <li>– określ wymagania higieniczne dotyczące pomieszczeń magazynowych.</li> </ul> <p>Sporządź schemat pomieszczeń magazynowych w zakładzie cukierniczym. Określ wyposażenie pomieszczeń magazynowych oraz wskaż pomieszczenia na wyroby gotowe w nich przechowywane oraz wymagania higieniczne panujące w magazynach.</p> <p>Po wykonaniu zadania lider grupy powinien zaprezentować wyniki pracy na forum klasy.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska: magazynowania i składowania surowców cukierniczych (w tym półproduktów cukierniczych) wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr, higrometr i wagę elektroniczną (dla jednego ucznia), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z projektorem multimedialnym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <p>Instrukcje do ćwiczeń, przykładowe schematy pomieszczeń w zakładzie cukierniczym, dokumentacja magazynowa, literatura fachowa.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>Dział programowy „Magazynowanie surowców cukierniczych, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych” wymaga stosowania metod dydaktycznych, które sprzyjają pogłębianiu zdobytej wiedzy poprzez samodzielne poszukiwanie rozwiązań, komunikowanie się, a niekiedy konfrontację z innymi. Metodami do wykorzystania w tym celu mogą być: metoda projektu, metoda problemowa, metoda odkrywcza, metoda symulacji, metoda gry, metoda dyskusji, metoda debat, metoda burzy mózgów, metoda pracy w grupie, metoda pracy w parach, metoda pracy indywidualnej, metoda pracy z kartkami, metoda pracy z plakatami, metoda pracy z filmami, metoda pracy z muzyką, metoda pracy z obrazami, metoda pracy z rysunkami, metoda pracy z mapami, metoda pracy z globusem, metoda pracy z komputernymi programami, metoda pracy z internetem, metoda pracy z drukarką, metoda pracy z projekcją, metoda pracy z interaktywnymi tablicami, metoda pracy z tabletami, metoda pracy z smartfonami, metoda pracy z aplikacjami, metoda pracy z social media, metoda pracy z podcastami, metoda pracy z audiobookami, metoda pracy z e-bookami, metoda pracy z e-urzędami, metoda pracy z e-książkami, metoda pracy z e-artykułami, metoda pracy z e-tytułami, metoda pracy z e-licencjami, metoda pracy z e-świadectwami, metoda pracy z e-diplomami, metoda pracy z e-tytułami, metoda pracy z e-licencjami, metoda pracy z e-świadectwami, metoda pracy z e-diplomami.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w grupach 2–3-osobowych.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji wykonywanego zadania. W ocenie należy uwzględnić: merytoryczną (projekt pomieszczeń magazynowych w zakładzie cukierniczym, właściwie przypisane wyposażenie, materiały w nich magazynowane, opracowanie wykazu warunków klimatycznych).</p> <p>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu próba pracy.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

<b>5.2. Konfekcjonowanie i pakownie wyrobów cukierniczych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pomieszczenia magazynowe</li> <li>– Wyposażenie pomieszczeń magazynowych</li> <li>– Dokumentacja magazynowa</li> <li>– Ocena jakości surowców i półproduktów cukierniczych do magazynowania</li> <li>– Warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych</li> <li>– Wyroby gotowe</li> <li>– Konfekcjonowanie</li> <li>– Przygotowanie</li> <li>– Zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego w pomieszczeniach magazynowych</li> </ul>
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
BHP(10)3 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych;	P	C	
T.4.3(8)1 dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(8)2 obsługiwać urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;	P	C	

<b>5.2. Konfekcjonowanie i pakownie wyrobów cukierniczych</b>			
T.4.3(8)3 zastosować zasady konserwacji urządzeń do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych zgodnie zasadami bhp;	P	C	
T.4.3(9)1 dokonać analizy etapów procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(9)2 określić warunki prowadzenia procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(9)3 konfekcjonować wyroby cukiernicze;	P	C	
T.4.3(10)4 zaproponować urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych w zakładzie cukierniczym;	P	C	
T.4.3(10)5 zastosować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(11)1 wykonać czynności związane z konserwacją urządzeń stosownych do przechowywania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(11)2 wykonać czynności związane z obsługą urządzeń stosowanych do przechowywania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(12)3 dobrać warunki magazynowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(12)4 sporządzić dokumentację wysyłkową;	P	C	
T.4.3(12)5 przygotować wyroby cukiernicze do ekspedycji.	P	C	
<p><b>Planowane zadania</b>  <b>Przeprowadzenie procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.</b>  Przeprowadź proces konfekcjonowania wyrobów cukierniczych i dobierz sposób pakowania.  Dobierz sposób konfekcjonowania i pakowania babki piaskowej.  Zadanie należy wykonywać samodzielnie.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>  Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska: stanowisko schładzania, krojenia i pakowania krajalnicę, pakowarkę, zgrzewarkę, metkownicę, zestawy opakowań; stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), projektorem multimedialnym.  <b>Środki dydaktyczne</b>  Instrukcje do ćwiczeń, czasopisma branżowe, surowce cukiernicze i gotowe wyroby, czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje wyrobów cukierniczych z uwzględnieniem maszyn i urządzeń służących do konfekcjonowania i pakowania, opakowania do wyrobów cukierniczych.  <b>Zalecane metody dydaktyczne</b>  Dział programowy „Konfekcjonowanie i pakownie wyrobów cukierniczych” wymaga stosowania aktywizujących metod prowadzenia zajęć dydaktycznych, które zapewnią osiągnięcie efekty kształcenia, które są niezbędne do wykonywania prac zawodowych. Dominującymi metodami powinny być np.: metody aktywizujące.  <b>Formy organizacyjne</b>  Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej. Zajęcia praktyczne powinny być prowadzone w grupach maksymalnie 15-osobowych.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>  Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji wykonywanego zadania. W ocenie należy uwzględnić merytoryczną (prawidłowo przeprowadzony proces konfekcjonowania i właściwie dobrane opakowanie do wyrobów cukierniczych).  Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

### 3. Procesy produkcji wyrobów cukierniczych

3.1. Przygotowanie produkcji cukierniczej

3.2. Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

Dekorowanie wyrobów cukierniczych

<b>6.1. Przygotowanie produkcji cukierniczej</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	– Surowce, do występujące

<b>6.1. Przygotowanie produkcji cukierniczej</b>			
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	– Ocena jakości
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
T.4.1(1)7 rozróżnić surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;	P	B	
T.4.1(1)8 określić przydatność surowców cukierniczych i dodatków do żywności do produkcji cukierniczej;	P	C	
T.4.1(3)7 przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami;	P	C	
T.4.1(3)8 ocenić organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.1(4)7 przeprowadzić ocenę jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.1(4)8 dokonać interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur.	P	C	
<b>Planowane zadania</b>			
<b>Przeprowadzenie oceny jakości przykładowych surowców stosowanych w produkcji cukierniczej.</b>			
Przeprowadź ocenę jakości surowców zastosowanych w przykładowej produkcji cukierniczej. Zadanie powinno być wykonane samodzielnie przez ucznia. Po wykonaniu zadania wyniki pracy powinny być zaprezentowane na forum klasy.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska: stanowisko przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły cukierki, młynki, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców, termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy. Stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z projektorem multimedialnym.			
<b>Środki dydaktyczne</b>			
Surowce cukiernicze, zestaw przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, zestawy ćwiczeń, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące procesów produkcji cukierniczej, przygotowania surowców do produkcji.			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b>			
Dział programowy „Przygotowanie produkcji cukierniczej” wymaga stosowania aktywizujących metod prowadzenia zajęć dydaktycznych, które są: samodzielne poszukiwanie rozwiązań, komunikowanie się, a niekiedy kreatywne rozwiązanie problemu. Dzięki takim metodom zostaną niezbędne do wykonywania prac zawodowych. Dominującymi metodami powinny być np.: tekstu przewodniego i ćwiczeń praktycznych.			
<b>Formy organizacyjne</b>			
Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej. Zajęcia praktyczne maksymalnie 15-osobowych.			
<b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>			
Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji wykonywanego zadania. W ocenie należy uwzględnić: merytoryczną (poprawne przeprowadzenie jakościowej oceny surowców stosowanych w produkcji cukierniczej, interpretacja wyników przekazywania informacji).			
<b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

## 6.2. Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

6.2. Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po realizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasady produkcji</li> <li>- Produkcja</li> <li>- mas i kremów</li> <li>- syropów, pom</li> <li>- galaretek,</li> <li>- wyrobów owoc</li> <li>- marcepana,</li> <li>- masy czekolad</li> <li>- masy karmelo</li> <li>- Produkcja</li> <li>- drożdżowego,</li> <li>- parzonego,</li> <li>- kruchego i pół</li> <li>- piernikowego,</li> <li>- francuskiego i</li> <li>- biszkoptowego</li> <li>- bezowego,</li> <li>- zbijanego,</li> <li>- łączonego,</li> <li>- wyrobów orze</li> <li>- Produkcja</li> </ul>
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)13 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
BHP(10)3 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych;	P	C	
T.4.2(2)4 skorzystać z dokumentacji technologicznej podczas planowania czynności związanych z produkcją wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(2)5 obliczyć zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej;	P	C	
T.4.2(2)6 obliczyć surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie receptury cukierniczej;	P	C	
T.4.2(3)4 dobrać surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(3)5 dobrać surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(3)6 dobrać metody otrzymywania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(3)7 dobrać parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości wyrobu;	P	C	
T.4.2(4)3 rozróżnić surowce cukiernicze i dodatki do żywności stosowane do produkcji półproduktów cukierniczych;	P	B	
T.4.2(4)4 rozróżnić surowce cukiernicze i dodatki do żywności stosowane do produkcji gotowych wyrobów cukierniczych;	P	B	
T.4.2(5)3 określić sposób przygotowania surowców do produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(5)4 określić sposób przygotowania materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(7)1 dobrać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(7)2 dobrać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(7)3 wykonać bieżącą konserwację maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej;	P	C	
T.4.3(7)4 wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej;	P	C	
T.4.2(8)3 dokonać oceny organoleptycznej półproduktów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(8)4 dokonać oceny jakości gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(8)5 dokonać analizy wyników oceny organoleptycznej wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(9)1 odważyć surowce do produkcji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(9)2 przygotować surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów	P	C	

<b>6.2. Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych</b>			
cukierniczych zgodnie z dokumentacją technologiczną;			
T.4.2(9)3 wykonać półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze;	P	C	
T.4.2(9)4 wyjaśnić przyczyny wad powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego;	P	C	
T.4.2(9)5 dobrać sposoby formowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(9)6 dobrać sposób wykończenia wyrobu cukierniczego;	P	C	
T.4.2(10)1 zastosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemu HACCP w poszczególnych etapach produkcji półproduktów cukierniczych;	P	C	
T.4.2(10)2 zastosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemu HACCP w poszczególnych etapach produkcji gotowych wyrobów cukierniczych.	P	C	
<p><b>Planowane zadania</b></p> <p><b>Określenie zagrożeń, jakie mogą wystąpić przy produkcji kremu russel, jeśli nie będą przestrzegane zasady systemu HACCP.</b></p> <p>Przygotuj jaja do produkcji, które zostaną zastosowane do sporządzania kremu russel. Określ zagrożenia jakie mogą wystąpić przy produkcji kremu russel, stosując zasady systemu HACCP.</p> <p>Zorganizuj stanowisko do dezynfekcji jaj, a następnie przeprowadź tę czynność zgodnie z procedurami. W kolejnym etapie przeanalizuj stanowisko, aby wyznaczyć możliwe zagrożenia, jakie mogą wystąpić, gdy cukiernik nie będzie przestrzegał zasad systemu HACCP. Zebrane informacje zapisz w raporcie z przygotowania surowców i półproduktów, a następnie przyrządź krem russel.</p> <p>Po wykonaniu zadania lider grupy powinien zaprezentować wyniki pracy na forum klasy.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska: stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły cukiernicze, lodówkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców, termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy do wypieku półproduktów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: piec, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy.</p> <p>Stanowisko komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z projektorem multimedialnym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <p>Stoły cukiernicze, surowce cukiernicze, instrukcje do ćwiczeń, receptury cukiernicze, schemat technologiczny sporządzania wyrobów cukierniczych.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>Dział programowy „Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych” wymaga stosowania aktywizujących metod prowadzenia zajęć, które umożliwią zdobycie wiedzy poprzez samodzielne poszukiwanie rozwiązań, komunikowanie się, a niekiedy kreatywne rozwiązanie problemu. Dzięki takiemu kształceniu, które są niezbędne do wykonywania prac zawodowych. Dominującą metodą powinna być metoda ćwiczeń praktycznych.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej, w zespołach 2–3 osobowych, przeprowadzane w grupach maksymalnie 15-osobowych.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie obserwacji wykonywanego zadania oraz jego prezentacji. W ocenie zawartość merytoryczną (poprawne przygotowanie stanowiska do dezynfekcji jaj i wykonanie tego procesu, bezbłędne wypisanie czytelnych danych konsumenta podczas produkcji kremu russel, dokładność odmierzenia surowców, sposób przygotowania i dozowania surowców, dobranie parametrów).</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

<b>6.3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasady i technologia dekoracji wyrobów cukierniczych</li> <li>– Dekoracje z karmelowej dekoracji wyrobów cukierniczych</li> <li>– Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych</li> </ul>
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)3 zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	

<b>6.3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych</b>			
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
BHP(10)3 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych;	P	C	
T.4.3(1)5 zastosować różne metody i techniki podczas opracowywania projektów dekoracji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(1)6 zastosować zasady dekorowania przy projektowaniu dekoracji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(2)3 rozróżnić surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych;	P	B	
T.4.3(2)4 określić przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(3)3 zaproponować urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(3)4 rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych;	P	B	
T.4.3(4)1 dobrać drobny sprzęt cukierniczy i urządzenia stosowane do dekoracji w zależności od zastosowanego tworzywa dekoracyjnego;	P	C	
T.4.3(4)2 zastosować urządzenia i drobny sprzęt zgodnie z wymaganiami do dekoracji wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(5)1 odważyć surowce niezbędne do wykonania elementów dekoracyjnych;	P	C	
T.4.3(5)2 przygotować surowce niezbędne do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z dokumentacją technologiczną;	P	C	
T.4.3(5)3 sporządzić elementy dekoracyjne z zastosowaniem różnych tworzyw dekoracyjnych;	P	C	
T.4.3(5)4 sporządzić elementy dekoracyjne z uwzględnieniem różnych trendów;	P	C	
T.4.3(6)1 zastosować różne sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(6)2 wykonać dekorację wyrobu cukierniczego zgodnie ze wskazówkami;	P	C	
T.4.3(13)4 skontrolować krytyczne punkty kontroli, które mają istotny wpływ na jakość zdrowotną gotowych wyrobów cukierniczych;	P	C	
T.4.3(13)5 zastosować działania korygujące zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP;	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;			
KPS(2)2 zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami;			
KPS(3)1 zanalizować rezultaty działań;			
KPS(3)2 uświadomić sobie konsekwencje działań;			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres;			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;			
KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			
KPS(7)1 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(7)2 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań;			
KPS(8)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania;			

### 6.3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych

KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;

KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.

#### Planowane zadania

##### Wykonywanie dekoracji mazurka wielkanocnego z surowców i półproduktów dostępnych na stanowisku pracy.

Zaprojektuj dekorację mazurka wielkanocnego z zastosowaniem surowców i półproduktów dostępnych na stanowisku pracy oraz wykonaj dekorację. Zadanie powinno być wykonane samodzielnie przez ucznia. Po wykonaniu dekoracji mazurka wielkanocnego uczeń powinien mieć możliwość wystąpienia na forum klasy.

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

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska:

dekorowania wyrobów cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz narzędzia do dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodzię lub lodówkę.

Stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z projektorem multimedialnym.

##### Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń, receptury cukiernicze, surowce i półprodukty do dekoracji, literatura fachowa, filmy i prezentacje multimedialne.

##### Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Dekorowanie wyrobów cukierniczych” wymaga stosowania aktywizujących metod prowadzenia zajęć dydaktycznych, które umożliwiają samodzielne poszukiwanie rozwiązań, komunikowanie się, a niekiedy kreatywne rozwiązanie problemu. Dzięki takim metodom zostaną osiągnięte umiejętności niezbędne do wykonywania prac zawodowych. Dominującymi metodami powinny być np.: metoda projektu i ćwiczeń praktycznych.

##### Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej. Zajęcia praktyczne powinny trwać maksymalnie 15-osobowych.

#### Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie obserwacji poszczególnych etapów produkcji wyrobów cukierniczych z zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (projekt dekoracji wyrobu cukierniczego z elementami dekoracyjnymi oraz jakość i estetyka wykonywanych elementów dekoracyjnych).

#### Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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