

# PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU

## CUKIERNIK 751201

Typ Szkoły: Zasadnicza Szkoła Zawodowa

1. Typ programu: przedmiotowy
2. Autorzy
3. Zawód cukiernik

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

#### 4. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) sporządzania półproduktów cukierniczych;
- 3) sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;
- 4) dekorowania wyrobów cukierniczych.

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów ( BHP, PDG, JOZ, KPS )
  - 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno – gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.b)
  - 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie cukiernik:  
T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych
5. **Egzamin potwierdzający kwalifikację T.4.** odbędzie się po zakończeniu cyklu kształcenia po klasie trzeciej

## **Wykaz działów programowych dla zawodu cukiernik**

### **1. Wyposażenie i bezpieczeństwo w cukiernictwie**

1.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego

1.2. Informacja techniczna

1.3. Maszyny i urządzenia

### **2. Technologie w produkcji cukierniczej**

2.1. Znaczenie i rola żywności

2.2. Zarządzanie jakością wytwarzanej żywności

2.3. Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych

### **3. Surowce w produkcji cukierniczej**

3.1. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej

### **4. Język obcy w produkcji cukierniczej**

4.1. Cukiernia jako zakład pracy

4.2. Praca w cukierni

4.3. Rynek pracy

### **5. Kształcenie zawodowe praktyczne**

5.1. Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne

5.2. Procesy produkcji wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne

# 1. Wyposażenie i bezpieczeństwo w cukiernictwie

## 1.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego

### 1.2. Informacja techniczna

### 1.3. Maszyny i urządzenia

## 1.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach

### a) Materiał kształcenia

- Podstawowe akty prawne obowiązujące w produkcji wyrobów spożywczych.
- Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Charakterystyka i wymagania dotyczące ergonomii stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.
- Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w przetwórstwie spożywczym.
- Czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji wyrobów spożywczych.
- Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego.
- Zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia w zakładzie cukierniczym.
- Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia:

PKZ(T.b)(1)1. określić rodzaje aktów prawnych dotyczących ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(1)2. zastosować przepisy ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(1)1. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(1) 2. zdefiniować pojęcie ergonomii

BHP(1) 3. rozróżnić środki gaśnicze

BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce

BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce

BHP(2)3. zidentyfikować podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy środowiska

BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

BHP(3)2. rozpoznać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

BHP(3)3. ocenić skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika i pracodawcy

BHP(4) 1. rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(4) 2. scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia w pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(4)3. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(5)1. zidentyfikować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(5)2. rozróżnić choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych

BHP(5)3. określić metody zapobiegania zagrożeniom występującym przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(6)1. zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych

BHP(6)2. dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego

BHP(6)3. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w zakładach przetwórstwa spożywczego

BHP(7)1. dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy

BHP(7)2. zastosować zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy

BHP(9)1. dokonać analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa spożywczego

BHP(9) 2. zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej podczas prac w zakładzie przetwórstwa spożywczego

BHP(10)1. zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego

BHP(10)2. udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia

## 1.2. Informacja techniczna

### a) Materiał kształcenia

- Elementy rysunku technicznego: linie rysunkowe, rzuty, przekroje, zasady wymiarowania, uproszczenia i znaki umowne.
- Podstawowe części i zespoły maszyn i urządzeń: połączenia, łożyska, sprzęgła, przekładnie, hamulce.
- Normalizacja części maszyn i urządzeń.
- Charakterystyka instalacji technicznych.
- Charakterystyka urządzeń do zatrzymywania pyłów i gazów, do uzdatniania wody i oczyszczania ścieków.
- Aparatura kontrolno-pomiarowa.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowane w zakładach cukierniczych

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

PKZ(T.b)(6)1. rozróżnić elementy rysunku technicznego

PKZ(T.b)(6)2. narysować elementy maszyn i urządzeń

PKZ(T.b)(6)3. narysować schematy linii technologicznych

PKZ(T.b)(7)1. scharakteryzować części maszyn i urządzeń

PKZ(T.b)(7)2. rozpoznać części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(7)3. określić przeznaczenie części maszyn

PKZ(T.b)(10)1. sklasyfikować instalacje niezbędne w zakładach przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(10)2. dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych

PKZ(T.b)(10)3. scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(11)1. rozróżnić urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne

PKZ(T.b)(11)2. scharakteryzować urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne

PKZ(T.b)(12)1. sklasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(12)2. scharakteryzować metody pomiarów wykonane za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej

PKZ(T.b)(12)3. dobrać aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru

- PKZ(T.b)(12)4. odczytać parametry na aparaturze kontrolno -pomiarowej  
T.4.1(6)1. dobrać aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynie surowców cukierniczych  
T.3.1(6)2. odczytać parametry na aparaturze kontrolno –pomiarowej w magazynie surowców cukierniczych  
T.3.1(6)3. porównać wyniki odczytu z obowiązującymi proceduram

### 1.3. Maszyny i urządzenia

#### a) Materiał kształcenia

- Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego.
- Transport pneumatyczny mąki.
- Urządzenia chłodnicze.
- Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego.
- Charakterystyka urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów.
- Maszyny, urządzenia, narzędzia ręczne i drobny sprzęt cukierniczy przeznaczony do wytwarzania i obróbki ciasta.
- Klasyfikacja pieców.
- Charakterystyka paliw do ogrzewania pieców.
- Charakterystyka pieców o różnych systemach grzewczych.
- Zalety i wady różnych typów pieców.
- Charakterystyka urządzeń do smażenia.
- Urządzenia do produkcji lodów.
- Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych np. pączków, rolad, wafli, sucharów, biszkoptów i babek.
- Znaczenie mechanizacji, automatyzacji i komputeryzacji w produkcji cukierniczej.
- Charakterystyka urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.
- Dokumentacja techniczna maszyn i urządzeń.

#### c) Uszczegółowione efekty kształcenia

- PKZ(T.b )(8)1. sklasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji spożywczej  
PKZ(T.b )(8)2. rozpoznać elementy budowy maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego  
PKZ(T.b )(8)3. określić zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego  
PKZ(T.b)(9)1. wyjaśnić znaczenie dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń  
PKZ(T.b)(9)2. wyjaśnić zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej  
PKZ(T.b)(9)3. zaplanować czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego  
T.4.2(6)1. rozróżnić maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych  
T.4.2(6)2. rozróżnić maszyny, urządzenia oraz drobny sprzęt cukierniczy do wytwarzania i obróbki ciasta  
T.4.2(6)3. rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych  
T.4.2(6)4. rozróżnić maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych  
T.4.2(6)5. rozróżnić maszyny i urządzenia do produkcji lodów

- T.4.2(6)6. rozróżnić maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych  
T.4.2(6)7. rozpoznać maszyny i urządzenia wchodzące w skład linii produkcyjnych wyrobów cukierniczych  
T.4.2(6)8. rozpoznać elementy budowy maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych  
T.4.2(6)9. scharakteryzować zasadę działania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych  
T.4.3(10)1. rozróżnić urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(10)2. rozpoznać elementy budowy urządzeń do przechowywania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(10)3. scharakteryzować zasadę działania urządzeń do przechowywania wyrobów cukierniczych

## **2. Technologie w produkcji cukierniczej**

### **2.1. Znaczenie i rola żywności**

#### a) Materiał kształcenia

- Podział składników odżywczych.
- Charakterystyka składników odżywczych.
- Wartość energetyczna i odżywcza produktów spożywczych.
- Podział i charakterystyka podstawowych drobnoustrojów.
- Rola drobnoustrojów w procesach fermentacyjnych.
- Szkodliwe działanie drobnoustrojów.
- Źródła i drogi zakażenia oraz sposoby ich zapobiegania.
- Podział i znaczenie metod utrwalania żywności.
- Charakterystyka metod utrwalania żywności.
- Wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności.

#### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

PKZ(T.b)(2).1. sklasyfikować składniki żywności

PKZ(T.b)(2)2. scharakteryzować składniki żywności

PKZ(T.b)(3)1. określić szkodliwe działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym

PKZ(T.b)(3)2. określić pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym

PKZ(T.b)(4)1. określić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności

PKZ(T.b)(4)2. wskazać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności

PKZ(T.b)(5)1. sklasyfikować metody utrwalania żywności

PKZ(T.b)(5)2. wskazać zastosowanie metod utrwalania w przetwórstwie spożywczym

PKZ(T.b)(5)3. określić wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności



## 2.2. Zarządzanie jakością wytwarzanej żywności

### a) Materiał kształcenia

- Rodzaje norm stosowanych w przetwórstwie żywności.
- Receptura cukiernicza.
- Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności
- Przepisy prawne stosowane przy produkcji wyrobów spożywczych.
- Kontrola jakości i higieny produkcji.
- Gospodarka wodno-ściekowa zakładów przetwórstwa spożywczego i ochrona środowiska.

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

PKZ(T.b)(1)3. określić rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych

PKZ(T.b)(1)4. zastosować przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(13)1. zidentyfikować zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(13)2. wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego

PKZ(T.b)(14)1. rozróżnić zagrożenia w procesie produkcji żywności

PKZ(T.b)(14)2. wskazać krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności

PKZ(T.b)(14)3. wskazać sposoby korygowania nieprawidłowego przebiegu procesu produkcji żywności zgodnie z zasadami GMP, GHP i HACCP

## 2.3. Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych

### a) Materiał kształcenia

- Produkcja półproduktów cukierniczych:

- mas i kremów,
- syropów, pomad, glazur,
- galaretek,
- wyrobów owocowych,
- marcepana,
- masy czekoladowej (kuwertury),
- masy karmelowej.

- Produkcja ciast i wyrobów z ciasta:

- drożdżowego,
- parzonego,
- kruchego i półkruchego,
- piernikowego,
- francuskiego i półfrancuskiego,
- biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego,
- bezowego,

- zbijanego,
- łączonego,
- wyrobów orzechowych, migdałowych i kokosowych,
- wyrobów obgotowywanego.
- Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych.
- Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
- Dekoracje z masy marcepanowej, czekolady i masy karmelowej oraz z innych tworzyw stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych

b) uszczegółowione efekty kształcenia

PKZ(T.b)(15)2. zastosować programy komputerowe wspomagające produkcję wyrobów spożywczych

T.4.2(1)1. sklasyfikować półprodukty i wyroby gotowe cukiernicze

T.4.2(1)2. rozróżnić metody produkcji półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(1)3. scharakteryzować metody wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(2)1. zaplanować czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej

T.4.2(2)2. obliczyć zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej

T.4.2(2)3. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie receptury cukierniczej

T.4.2(3)1. wymienić etapy produkcji półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(3)2. wyjaśnić wpływ operacji technologicznych na jakość wyrobu cukierniczego

T.4.2(3)3. wykonać schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(4)1. wskazać surowce cukiernicze i dodatki do żywności stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(4)2. określić przydatność materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(5)1. określić znaczenie przygotowania surowców do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(5)2. dobrać sposób przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(6)1. wymienić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy stosowany w produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(6)2. wyjaśnić zasadę działania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(8)1. dokonać oceny organoleptycznej wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego

T.4.2(8)2. zanalizować wyniki oceny organoleptycznej wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego

T.4.3(1)1. określić sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych

T.4.3(1)2. rozróżnić tworzywa dekoracyjne

T.4.3(1)3. scharakteryzować tworzywa dekoracyjne i sposoby dekorowania

T.4.3(1)4. zastosować zasady dekorowania przy projektowaniu dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(2)1. wskazać surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(2)2. określić przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych  
T.4.3(3)1. wymienić urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(3)2. rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(7)1. wymienić sposoby konfekcjonowania wyrobów gotowych  
T.4.3(7)2. rozróżnić sposoby przechowywania gotowych wyrobów cukierniczych  
T.4.3(10)1. wymienić urządzenia stosowane do przechowywania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(10)2. rozróżnić urządzenia stosowane do przechowywania wyrobów cukierniczych  
T.4.3(12)1. dobrać warunki magazynowania gotowych wyrobów cukierniczych  
T.4.3(12)2. przygotować gotowe wyroby cukiernicze do ekspedycji  
T.4.3(13)1. dokonać zapisów parametrów technologicznych w punktach kontrolnych  
T.4.3(13)2. monitorować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji wyrobów cukierniczych  
T.4.3(13)3. wskazać działania korygujące zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP

### **3.Surowce w produkcji cukierniczej**

#### **3.1. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej**

##### a) materiał kształcenia

- Charakterystyka i zastosowanie surowców w produkcji cukierniczej.
- Rola dodatków do żywności stosowanych w produkcji cukierniczej.
- Podział materiałów pomocniczych stosowanych w cukiernictwie.
- Środki myjące i dezynfekujące stosowane w cukiernictwie.
- Klasyfikacja opakowań stosowanych do wyrobów cukierniczych

##### b) uszczegółowione efekty kształcenia

PKZ(T.b)(15)1. zastosować programy komputerowe wspomagające gospodarowanie surowcami, dodatkami do żywności i materiałami pomocniczymi

T.4.1(1)1. sklasyfikować surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej

T.4.1(1)2. scharakteryzować surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej

T.4.1(1)3. określić przydatność surowców cukierniczych, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych do produkcji cukierniczej

T.4.1(1)4. określić warunki magazynowania surowców cukierniczych i dodatków do żywności

T.4.1(3)1. określić czynniki wpływające na jakość oceny organoleptycznej

T.4.1(3)2. scharakteryzować ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych

T.4.1(3)3. przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych

T.4.1(3)4. ocenić przydatność surowców cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej

T.4.1(4)1. pobrać próbki surowców do oceny jakości

T.4.1(4)2. przeprowadzić ocenę jakościową surowców cukierniczych  
T.4.1(4)3. dokonać interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych  
T.4.1(9)1. prowadzić kontrolę procesu produkcji zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP  
T.4.1(9)2. dokonać analizy zagrożeń mających wpływ na bezpieczeństwo wyrobów cukierniczych

#### **4. Język obcy w produkcji cukierniczej**

##### **4.1. Cukiernia jako zakład pracy**

- a) Materiał nauczania
- Cukiernia jako zakład pracy.
  - Pomieszczenia zakładu cukierniczego.
  - Surowce cukiernicze.
  - Podstawowy asortyment cukierniczy.
  - Wyposażenie zakładu cukierniczego.
  - Personel.
  - Higiena w zakładach cukierniczych.

##### Uszczegółowione efekty kształcenia

- JOZ(1)1. napisać prosty tekst na temat miejsca pracy  
JOZ(1)2. wymienić pomieszczenia w miejscu pracy  
JOZ(1)3. nazwać w języku obcym surowce cukiernicze, asortyment wyrobów cukierniczych i wyposażenie zakładu cukierniczego  
JOZ(1)4. nazwać personel w zakładzie cukierniczym  
JOZ(1)5. nazwać czynności wykonywane w zakładzie cukierniczym  
JOZ(1)6. napisać prosty tekst dotyczący czynności wykonywanych w zakładzie cukierniczym  
JOZ(2)1. określić główną myśl polecenia służbowego  
JOZ(2)2. wyselekcjonować istotne informacje z wysłuchanego tekstu w języku obcym dotyczącego miejsca pracy  
JOZ(3)1. zrozumieć prosty tekst dotyczący opisu miejsca pracy  
JOZ(3)2. zrozumieć na podstawie tekstu w języku obcym zasady higieny obowiązujące w zakładzie cukierniczym  
JOZ(3)3. przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczne instrukcje dotyczące zasad obsługi urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej  
JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy w języku obcym wykorzystując słownictwo zawodowe  
JOZ(4)2. słuchać ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym współpracowników zgodnie z zasadami aktywnego słuchania

## 4.2. Praca w cukierni

### a) Materiał kształcenia

- Czynności wykonywane przez kierownika zakładu cukierniczego, cukiernika i innych pracowników.
- Procesy zachodzące w produkcji cukierniczej np.: mieszanie, ubijanie, fermentacja, dzielenie, formowanie, wypiek, krojenie, pakowanie.

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

JOZ(1)5. nazwać czynności wykonywane w zakładzie cukierniczym

JOZ(1)6. napisać prosty tekst dotyczący czynności wykonywanych w zakładzie cukierniczym

JOZ(2)3. określić główną myśl polecenia służbowego związanego z wykonywaniem czynności w zakładzie cukierniczym

JOZ(2)4. wyselekcjonować istotne informacje z wysłuchanego tekstu dotyczącego czynności wykonywanych w zakładzie cukierniczym

JOZ(3)4. zrozumieć prosty tekst dotyczący czynności wykonywanych w zakładzie cukierniczym

JOZ(3)5. zrozumieć na podstawie tekstu zadania związane z wykonywaniem podstawowych czynności w zakładzie cukierniczym

JOZ(4)3. przygotować prosty tekst dotyczący czynności wykonywanych w zakładzie cukierniczym

JOZ(4)4. porozumieć się w miejscu pracy na temat wykonywanych czynności

JOZ(4)5. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac zgodnie z zasadami gramatyki

JOZ(5)1. skorzystać ze słowników obcojęzycznych

## 4.3. Rynek pracy

### a) Materiał kształcenia

- Metody i działania związane z poszukiwaniem pracy.
- Piszemy CV i list motywacyjny.
- Rozmowy kwalifikacyjne.

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

JOZ(3)6. przetłumaczyć na język obcy teksty zawodowe napisane w języku polskim;

JOZ(3)7. przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczną korespondencję związaną z wykonywaniem zawodu

JOZ(4)6. przygotować w języku obcym prosty list urzędowy

JOZ(4)7. napisać CV i list motywacyjny w języku obcym

JOZ(4)8. porozumieć się podczas rozmowy kwalifikacyjnej

JOZ(5)1. skorzystać ze słowników obcojęzycznych

JOZ(5)2. wyszukać w języku obcym ofert pracy

JOZ(5)3. wyszukać informacje zawodowe w obcojęzycznych fachowych katalogach, czasopismach, publikacjach, Inter

## **5. Kształcenie zawodowe praktyczne**

### **5.1. Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne**

#### a) Materiał kształcenia

Pomieszczenia magazynowe w zakładzie cukierniczym.

Wyposażenie magazynów surowców i materiałów pomocniczych.

Dokumentacja magazynowa.

Ocena jakości organoleptyczna surowców dostarczanych do magazynu w zakładzie cukierniczym.

Warunki magazynowania surowców cukierniczych i wyrobów gotowych.

Konfekcjonowanie wyrobów gotowych.

Przygotowanie do ekspedycji.

Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w pomieszczeniach magazynach wyrobów gotowych.

#### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

BHP(4)4. rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych

BHP(4)5. scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia

w pracy podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych

BHP(4)6. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą

podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych

BHP(7)3. dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy w pomieszczeniach magazynowych

BHP(7)4. zastosować zasady ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy w pomieszczeniach magazynowych

BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni

BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach magazynowych w cukierni

BHP(10)3. zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych

BHP(10)4. udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach magazynowych

T.4.1(1)5. rozróżnić surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze dostarczone do magazynu w zakładzie cukierniczym

T.4.1(1)6. określić przydatność surowców cukierniczych i dodatków do żywności dostarczonych do magazynu w zakładzie cukierniczym

T.4.1(2)1. sprawdzić dokumentację dostawczą

T.4.1(2)2. dokonać analizy informacji zawartych w dokumentacji dostawczej

T.4.1(2)3. ustalić niezgodności między surowcem dostarczonym a zamówionym

T.4.1(2)4. wyjaśnić zgodnie z procedurami tok postępowania w przypadku ujawnionych niezgodności

- T.4.1(3)5. przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami
- T.4.1(3)6. ocenić organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do magazynowania
- T.4.1(4)4. przeprowadzić ocenę jakości warunków dostawy surowców cukierniczych do magazynów
- T.4.1(4)5. przeprowadzić ocenę jakości stanu opakowań surowców cukierniczych dostarczonych do magazynów za pomocą obowiązujących procedur
- T.4.1(4)6. dokonać interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur
- T.4.1(5)1. zastosować zasady rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych w magazynach
- T.4.1(5)2. dobrać warunki magazynowania surowców i półproduktów cukierniczych
- T.4.1(6)4. dokonać pomiaru temperatury, masy, objętości, wilgotności, ciśnienia za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej w pomieszczeniach magazynowych
- T.4.1(6)5. skorygować niezgodne wyniki mierzonych parametrów do obowiązujących w pomieszczeniach magazynowych
- T.4.1(7)1. dobrać rodzaj urządzenia magazynowego do przechowywanego surowca, półproduktu i wyrobu cukierniczego
- T.4.1(7)2. zastosować zasady konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bhp
- T.4.1(7)3. obsługiwać urządzenia magazynowe
- T.4.1(8)1. wypełnić formularze dokumentów magazynowych
- T.4.1(8)2. ustalić zapotrzebowanie na surowce na podstawie stanów magazynowych i przewidywanej produkcji
- T.4.1(9)3. wskazać zagrożenia występujące podczas dostarczania surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu
- T.4.1(9)4. prowadzić kontrolę dostaw surowców i półproduktów cukierniczych do magazynu zgodnie z zasadami HACCP, GMP, GHP
- T.4.3(8)1. dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(8)2. obsługiwać urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów
- T.4.3(8)3. zastosować zasady konserwacji urządzeń do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bhp
- PT.4.3(9)1. dokonać analizy etapów procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(9)2. określić warunki prowadzenia procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(9)3. konfekcjonować wyroby cukiernicze
- T.4.3(10)4. zaproponować urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych w zakładzie cukierniczym
- T.4.3(10)5. zastosować urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu wyrobów cukierniczych
- T.4.3(11)1. wykonać czynności związane z konserwacją urządzeń stosowanych do przechowywania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(11)2. wykonać czynności związane z obsługą urządzeń stosowanych do przechowywania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(12)3. dobrać warunki magazynowania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(12)4. sporządzić dokumentację wysyłkową
- T.4.3(12)5. przygotować wyroby cukiernicze do ekspedycji

## 5.2. Procesy produkcji wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne

### 5.2.1. Przygotowanie produkcji cukierniczej

#### a) Materiał kształcenia

- Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze występujące w produkcji cukierniczej
- Ocena jakości surowców cukierniczych

#### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

BHP(4)7. rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(4)8. scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia w pracy podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(4)9. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(7)5. dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy w czasie przygotowywania produkcji cukierniczej

BHP(7)6. zastosować zasady ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy w czasie przygotowywania produkcji cukierniczej

BHP(8)3. dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(8)4. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(10)5. zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

BHP(10)6. udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem produkcji cukierniczej

T.4.1(1)7. rozróżnić surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej

T.4.1(1)8. określić przydatność surowców cukierniczych i dodatków do żywności do produkcji cukierniczej

T.4.1(3)7. przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami

T.4.1(3)8. ocenić organoleptycznie przydatność surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.1(4)7. przeprowadzić ocenę jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.1(4)8. dokonać interpretacji wyników oceny jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie obowiązujących procedur



## 5.2.2. Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

### a) Materiał kształcenia

Zasady przygotowania surowców do produkcji.

Produkcja półproduktów cukierniczych:

- mas i kremów,
- syropów, pomad, glazur,
- galaretek,
- wyrobów owocowych,
- marcepana,
- masy czekoladowej,
- masy karmelowej.

Produkcja ciast i wyrobów z ciasta:

- drożdżowego,
- parzonego,
- kruchego i półkruchego,
- piernikowego,
- francuskiego i półfrancuskiego,
- biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego,
- bezowego,
- zbijanego,
- łączonego,
- wyrobów orzechowych, migdałowych i kokosowych,
- wyrobów obgotowywanego

### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

BHP(4)10. rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(4)11. scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia w pracy podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(4)12. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(7)7. dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(7)8. zastosować zasady ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(8)5. dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku

BHP(8)6. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego.

BHP(10)7. zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

BHP(10)8. udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia podczas wykonywania zadań zawodowych w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu cukierniczego

T.4.2(2)4. skorzystać z dokumentacji technologicznej podczas planowania czynności związanych z produkcją wyrobów cukierniczych

T.4.2(2)5. obliczyć zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej

T.4.2(2)6. obliczyć surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie receptury cukierniczej

T.4.2(3)4. dobrać surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych

T.4.2(3)5. dobrać surowce cukiernicze, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gotowych wyrobów cukierniczych

T.4.2(3)6. dobrać metody otrzymywania półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(3)7. dobrać parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości wyrobu

T.4.2(4)3. rozróżnić surowce cukiernicze i dodatki do żywności stosowane do produkcji półproduktów cukierniczych

T.4.2(4)4. rozróżnić surowce cukiernicze i dodatki do żywności stosowane do produkcji gotowych wyrobów cukierniczych

T.4.2(5)3. określić sposób przygotowania surowce do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(5)4. określić sposób przygotowania materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(7)1. dobrać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji półproduktów cukierniczych

T.4.2(7)2. dobrać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gotowych wyrobów cukierniczych

T.4.2(7)3. wykonać bieżącą konserwację maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej

T.4.3(7)4. wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej

T.4.2(8)3. dokonać oceny organoleptycznej półproduktów cukierniczych

T.4.2(8)4. dokonać oceny jakości wyrobów gotowych cukierniczych

T.4.2(8)5. dokonać analizy wyników oceny organoleptycznej wyrobów cukierniczych

T.4.2(9)1. odważyć surowce do produkcji wyrobów cukierniczych

T.4.2(9)2. przygotować surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją technologiczną

T.4.2(9)3. wykonać półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze

T.4.2(9)4. wyjaśnić przyczyny wad powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego

T.4.2(9)5. dobrać sposoby formowania wyrobów cukierniczych

T.4.2(9)6. dobrać sposób wykończenia wyrobu cukierniczego

T.4.2(10)1. zastosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemu HACCP w poszczególnych etapach produkcji półproduktów cukierniczych

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

### 5.2.3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych

#### a) Materiał kształcenia

- Zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
- Dekoracje z masy marcepanowej, czekolady i masy karmelowej oraz z innych tworzyw stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych.
- Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

#### b) Uszczegółowione efekty kształcenia

BHP(4)13. rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(4)14. scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia w pracy podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(4)15. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(7)9. dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(7)10. zastosować zasady ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(8)7. dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(8)8. zastosować środki ochrony indywidualnej podczas pracy podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(10)9. zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

BHP(10)10. udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia podczas dekorowania wyrobów cukierniczych

T.4.3(1)5. zastosować różne metody i techniki podczas opracowywania projektów dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(1)6. Zastosować zasady dekorowania przy projektowaniu dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(2)3. rozróżnić surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(2)4. określić przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(3)3. zaproponować urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych

T.4.3(3)4. rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych

T.4.3(4)1. dobrać drobny sprzęt cukierniczy i urządzenia stosowane do dekoracji w zależności od zastosowanego tworzywa dekoracyjnego

T.4.3(4)2. zastosować urządzenia i drobny sprzęt zgodnie z wymaganiami do dekoracji wyrobów cukierniczych

T.4.3(5)1. odważyć surowce niezbędne do wykonania elementów dekoracyjnych

PT.4.3(5)2. przygotować surowce niezbędne do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z dokumentacją technologiczną

- T.4.3(5)3. sporządzić elementy dekoracyjne z zastosowaniem różnych tworzyw dekoracyjnych
- T.4.3(5)4. sporządzić elementy dekoracyjne z uwzględnieniem różnych trendów
- T.4.3(6)1. zastosować różne sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych
- T.4.3(6)2. wykonać dekorację wyrobu cukierniczego zgodnie ze wskazówkami
- T.4.3(13)4. skontrolować krytyczne punkty kontroli, które mają istotny wpływ na jakość zdrowotną gotowych wyrobów cukierniczych
- T.4.3(13)5. zastosować działania korygujące zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP
- KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki
- KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań
- KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań
- KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem
- KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
- KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej
- KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- KPS(10) współpracuje w zespole