

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Produkcja wyrobów cukierniczych

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2019-09-01

Branża w szkolnictwie branżowym: spożywcza (SPC)

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji zawodowej

Informacje o kwalifikacji

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Do egzaminu przystąpić mogą: 1. uczniowie i absolwenci branżowych szkół I stopnia, uczniowie i absolwenci 4-letnich techników oraz uczniowie, słuchacze i absolwenci szkół policealnych, rozpoczynający kształcenie w klasie I tych szkół od roku 2017/2018, a w kolejnych latach w kolejnych klasach/semestrach tych szkół, 2. uczniowie i absolwenci 5-letniego technikum rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły od roku 2019/2020, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 3. uczniowie i absolwenci 2-letniej branżowej szkoły II stopnia, rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły począwszy od roku szkolnego 2020/2021, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 4. osoby, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe prowadzone przez podmioty, o których mowa w art. 117 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59), na których kształcenie rozpocznie się nie wcześniej niż 1 stycznia 2020 r., 5. osoby spełniające warunki określone w przepisach w sprawie egzaminów eksternistycznych – od dnia 1 listopada 2025 r., 6. osoby dorosłe, które ukończyły praktyczną naukę zawodu dorosłych lub przyuczenie do pracy dorosłych, jeżeli program przyuczenia uwzględnił wymagania w podstawie programowej kształcenia w zawodach, zgłoszonych przez starostę do komisji egzaminacyjnej – od dnia 1 listopada 2025 r.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej albo ukończenie 18 roku życia

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia 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

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C01900493

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13437

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią

Kryteria weryfikacji:

- a. posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- b. wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- c. określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
- d. określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- e. opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
- f. rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania

2. Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- b. opisuje zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

3. Rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- b. przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów cukierniczych
- c. rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
- d. stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych

4. Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne
- b. rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych
- c. określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych

5. Przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- b. identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
- c. wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów cukierniczych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej
- d. określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
- e. wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
- f. wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych

6. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów cukierniczych
- b. wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów cukierniczych
- c. obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi
- d. utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów cukierniczych

7. Przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów cukierniczych
- b. wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów cukierniczych
- c. dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów cukierniczych
- d. zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów cukierniczych

8. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych

- b. dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów cukierniczych
- c. wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej

9. Udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego
- b. ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
- c. zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku
- d. układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
- e. powiadamia odpowiednie służby
- f. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zwichnięcie, amputacja, złamanie, oparzenie
- g. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
- h. wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji

2) Podstawy przemysłu spożywczego

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
- b. przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań

2. Określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje składniki żywności
- b. opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka
- c. oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych

3. Charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne
- b. rozpoznaje produkty ekologiczne
- c. wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne

4. Charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
- b. wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych
- c. dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych

5. Określa metody oceny organoleptycznej żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu
- b. przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną
- c. wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności

6. Rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje metody utrwalania wyrobów spożywczych
- b. opisuje metody utrwalania wyrobów spożywczych
- c. dobiera metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych
- d. wyjaśnia wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych

7. Rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego

- b. rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną

8. Określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego
- b. wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego

9. Charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne
- b. wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności
- c. rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym
- d. korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych

10. Rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia cele normalizacji krajowej
- b. wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy
- c. rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej
- d. korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

3) Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Odczytuje schematy techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych
- b. rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów

technicznych

c. opisuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych

2. Rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, w tym urządzenia chłodnicze, linie produkcyjne, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich, odlewarki, dekoratorki, urządzenia do podgrzewania, urządzenia do konfekcjonowania
- b. opisuje zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach produkcji wyrobów cukierniczych

3. Określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje urządzenia w linii produkcyjnej wyrobów cukierniczych, w tym w produkcji pączków, rolad, herbatników, wafli, pierników, karmelków, pomadek
- b. wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w linii produkcyjnej

4. Stosuje instrukcje obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn używanych w produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentację techniczną maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- b. wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń

5. Użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych do asortymentu produkcji zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- b. obsługuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

6. Powadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- b. wykonuje prace konserwacyjne zgodnie z instrukcjami obsługi maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

4) Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w magazynach

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych (np. termometry, higrometry, psychrometry)
- b. odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej

2. Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje surowce stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych według różnych kryteriów ze względu na trwałość, pochodzenie
- b. określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. klasyfikuje dodatki do żywności stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym wzbogacające wartość odżywczą, przedłużające trwałość żywności, kształtujące strukturę, nadające określone cechy organoleptyczne, dodatki uzupełniające, np. preparaty białkowe i witaminowe
- d. klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- e. określa funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- f. wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

3. Stosuje procedury przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania dostaw surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych do magazynu
- b. kontroluje zgodność dostawy surowców i półproduktów cukierniczych z dokumentacją dostawczą
- c. sprawdza stan opakowań surowców i półproduktów cukierniczych przyjmowanych dostaw
- d. odczytuje informacje zamieszczone na opakowaniu, np. termin ważności, temperaturę przechowywania
- e. wypełnia dokumenty związane z przyjmowaniem dostaw surowców i półproduktów cukierniczych

4. Ocenia organoleptycznie jakość surowców i półproduktów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia zasady dokonywania oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych
- b. wskazuje wyróżniki jakościowe stosowane do oceny organoleptycznej surowców i półproduktów cukierniczych
- c. ocenia surowce i półprodukty cukiernicze zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej
- d. określa przydatność technologiczną surowców i półproduktów cukierniczych na podstawie oceny organoleptycznej
- e. określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców i półproduktów cukierniczych

5. Wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje urządzeń magazynowych
- b. obsługuje urządzenia magazynowe
- c. wymienia sposoby bieżącej konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- d. utrzymuje w czystości maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

6. Wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. dobiera warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- d. rozmieszcza w magazynie surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

7. Sporządza dokumenty magazynowe stosowane w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych
- c. wypełnia dokumenty magazynowe

8. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. wyjaśnia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- d. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

5) Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym kremy, masy, syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, owoce z syropu i kandyzowane, marcepany i masy marcepanopodobne, wyrobów z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego oraz wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych i lodów
- b. opisuje cechy charakterystyczne półproduktów i wyrobów cukierniczych

2. Charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje etapy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych (kremów, mas, syropów, pomad, glazur, galaretek, przetworów owocowych, półproduktów z ciast: drożdżowych, półfrancuskich, francuskich, kruchych, parzonych, piernikowych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, bezowych, waflowych, zbijanych, obgotowywanych, wyrobów z masy orzechowej, migdałowej i kokosowej, wyrobów cukierniczych trwałych) na podstawie dokumentacji technologicznej

- b. odczytuje schematy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. określa wpływ użytych składników oraz przestrzegania dokumentacji technologicznej na jakość wytwarzanych półproduktów i wyrobów cukierniczych

3. Planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. planuje kolejność czynności związanych z wytwarzaniem półproduktów i wyrobów cukierniczych, w tym produkcji ciast, lodów, karmelków, wyrobów wschodnich, marcepanu, wyrobów z kuwertury
- b. opracowuje schematy technologiczne produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość półproduktów i wyrobów cukierniczych

4. Korzysta z dokumentacji technologicznej do ustalenia zapotrzebowania na surowce, materiały pomocnicze i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych, wyrobów z ciast różnych, tortów, rolad, mazurków

5. Wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą
- b. przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców
- c. wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów
- d. dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów cukierniczych
- e. sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

6. Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka, ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: drożdżowego, parzonego, kruchego, piernikowego, francuskiego i

- półfrancuskiego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, łączonego, obgotowywanego
- b. przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie
 - c. wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych nietrwałych
 - d. dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych
 - e. wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

7. Sporządza wyroby cukiernicze trwałe i lody

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera surowce i półprodukty do sporządzania wyrobów cukierniczych trwałych, w tym wyrobów wschodnich, czekolad, karmelków, pomadek i suchych wyrobów cukierniczych oraz lodów zgodnie z recepturą
- b. przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych, w tym dezynfekuje jaja, rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców
- c. dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych trwałych i lodów
- d. wytwarza wyroby cukiernicze trwałe oraz lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety wybraną metodą i zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

8. Wdraża do produkcji nowe rodzaje wyrobów cukierniczych, wyrobów dietetycznych, regionalnych

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia znaczenie wprowadzania do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych
- b. rozpoznaje schematy produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych
- c. wytwarza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych na podstawie receptur

9. Planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt w zależności od ich zastosowania w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. opracowuje schemat technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do planowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- d. ustala zapotrzebowanie na surowce, materiały pomocnicze i dodatki dla zaplanowanej produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

10. Stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego
- b. interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego
- c. koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej

11. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych
- c. przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne półproduktów i wyrobów cukierniczych w trakcie procesu produkcji
- d. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych

6) Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje tworzywa dekoracyjne
- b. rozpoznaje tworzywa dekoracyjne
- c. wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych
- d. wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego

2. Określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje właściwości surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych
- b. określa zastosowanie surowców i półproduktów do dekoracji wyrobów cukierniczych w zależności od wybranego stylu, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego

3. Dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych
- b. określa zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania

4. Wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem
- b. opisuje sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych
- c. dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych
- d. stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem

5. Dobiera sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- b. wskazuje sposób konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości
- c. wyjaśnia zastosowanie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

6. Wykonuje prace związane z konfekcjonowaniem i dystrybucją wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych
- b. dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- c. konfekcjonuje wyroby cukiernicze
- d. wykonuje ekspozycje cukiernicze

7. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności podczas

dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji

Kryteria weryfikacji:

- a. zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
- c. przewiduje wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów cukierniczych podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji
- d. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji

7) Język obcy zawodowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem; b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie; c) z dokumentacją związaną z danym zawodem; d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy; b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych; c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych; d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług

2. Rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka; b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)

Kryteria weryfikacji:

- a. określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu
- b. znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje
- c. rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu
- d. układa informacje w określonym porządku

3. Samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję); b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi
- b. przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)
- c. wyraża i uzasadnia swoje stanowisko
- d. stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze
- e. stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

4. Uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych; b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę
- b. uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia
- c. wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób
- d. prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi
- e. stosuje zwroty i formy grzecznościowe
- f. dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji

5. Zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym, w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)
- b. przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym
- c. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym
- d. przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, np. prezentację

6. Wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym; b) współdziała w grupie; c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym; d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

Kryteria weryfikacji:

- a. korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego
- b. współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe
- c. korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych
- d. identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy
- e. wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa
- f. upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznaną słowami innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

8) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami w codziennych kontaktach w pracy zawodowej
- b. używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej z przełożonymi i współpracownikami
- c. wskazuje przepisy prawa dotyczące ochrony własności intelektualnej
- d. rozpoznaje kategorie własności intelektualnej w zakładzie wytwarzającym wyroby cukiernicze, np. receptury, innowacje technologiczne

2. Planuje wykonanie zadania

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje cele planowanego zadania
- b. ustala harmonogram wykonania zadań
- c. realizuje zadanie zgodnie z planem
- d. weryfikuje planowane działania

3. Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany

Kryteria weryfikacji:

- a. podaje propozycje rozwiązań technicznych i technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych
- b. proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- c. podaje przykłady podejścia elastycznego w różnych sytuacjach

4. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje techniki radzenia sobie ze stresem
- b. analizuje przyczyny sytuacji stresujących

5. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
- b. wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- c. analizuje własne kompetencje
- d. podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego w zawodzie cukiernika

6. Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje ogólne zasady komunikacji interpersonalnej, komunikację werbalną i niewerbalną
- b. stosuje formy grzecznościowe w kontaktach z przełożonymi i współpracownikami
- c. interpretuje mowę ciała w komunikacji, np. mimikę twarzy, kontakt wzrokowy, gesty, wygląd zewnętrzny, postawę ciała
- d. wyjaśnia zasady aktywnego słuchania

7. Współpracuje w zespole

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje zasady pracy w zespole
- b. realizuje przydzielone zadania
- c. uwzględnia opinie innych podczas pracy w zespole

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji