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 uwzględniał 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, zmiażdżenie, 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 organoleptycznąi 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 zgodne 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 klucze, internacjonalizmy
e. wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa
f. upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa 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