



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# **Program praktyki nauczycieli branży spożywczej**

**w ramach projektu:**

***Nowoczesna wiedza zawodowa – nowoczesne kadry***

**Autor:**

**Magdalena Krystowska**

*"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Autor:** Magdalena Krystowska

Korekta językowa i metodyczna: **Grażyna Uhman**  
**Janina Zelem**

## **Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości**

Zielona Góra 1.10.2011 – 31.03.2013

*"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 2  
Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji  
w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości w Zielonej Górze

Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości w Zielonej Górze jest społeczno-zawodową organizacją samorządu gospodarczego rzemiosła i przedsiębiorczości. Jednocześnie jest istotnym narzędziem regulacji rynku i wspierania rozwoju zawodowego zrzeszonych w niej rzemieślników i przedsiębiorców. Powołana została do życia Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 21 lutego 1951 roku. Działalność administracyjną rozpoczęła 1 kwietnia 1951 roku. W preambule ustawy znajdujemy odniesienie do zapewnienia rzemiosłu pełnego udziału w życiu gospodarczym i społecznym kraju, jak również podniesienia na wyższy poziom działalności organizacji rzemieślniczej.

Nowe uregulowania prawnych zasad działania rzemiosła przyniosła kolejna ustawa uchwalona przez Sejm w dniu 8 czerwca 1972 roku o wykonywaniu i organizacji rzemiosła. W lipcu 1975 roku doszło do reorganizacji rzemiosła lubuskiego. W wyniku podziału administracyjnego kraju uległ zmianie teren działania Izby Rzemieśniczej w Zielonej Górze. Izba obejmowała swoją działalnością województwo zielonogórskie i nowo utworzone województwo gorzowskie. Zrzeszała 14 cechów rzemiosł różnych, 14 spółdzielni rzemieślniczych oraz hurtownię zaopatrzenia rzemiosła w Zielonej Górze. W 1989 roku, podczas zmian systemu prawnego powstała nowa Izba Rzemieśnicza na Ziemi Lubuskiej, zrzeszająca CRR województwa gorzowskiego z siedzibą w Gorzowie. W październiku 1989 roku podjęto decyzję o przekształceniu się z organizacji obowiązkowej przynależności członków Izby na organizację o przynależności dobrowolnej. W maju 1999 roku zmieniono nazwę Izby na Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości w Zielonej Górze.

Izba obecnie zajmuje się między innymi:

- przeprowadzaniem egzaminów czeladniczych, mistrzowskich i sprawdzających;
- realizowaniem szkoleń w zakresie zdobycia zawodu i przekwalifikowania;
- prowadzeniem zasadniczej szkoły zawodowej: Lubuskiej Akademii Rzemiosła;

*"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 3  
Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji  
w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- organizowaniem kursów pedagogicznych dla pracodawców.

Ponadto Izba realizuje również projekty. W ostatnich 3 latach były realizowane 2 duże przedsięwzięcia projektowe:

- "Intensyfikacja transgranicznych powiązań gospodarczych rzemiosła przez specyficzną dla firm obsługę ekspertami i uruchomienie sieci wzajemnych kontaktów uczestników" - realizacja z Izbą Rzemieślniczą w Cottbus (Handwerkskammer Cottbus), 2009 – 2012.
- "Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka Jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie - Lider: Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Zielonej Górze, Partner I - Izba Rzemiosła i Przedsiębiorców w Gorzowie Wielkopolskim, Partner II - Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie. Termin: 01.10.2011 - 31.03.2013.

### **Program Operacyjny Kapitał Ludzki Działanie 3.4.3**

Upowszechnianie uczenia się przez całe życie

Działanie 3.4.3 ukierunkowane jest na ideę uczenia się przez całe życie. Tak rozumiana edukacja pozwala na bieżące dostosowanie kwalifikacji do potrzeb rynku pracy bez względu na wiek. Wsparciem objęte są systemowe działania realizowane przez instytucje zarządzające oświatą, mające na celu podnoszenie jakości pracy w placówkach edukacyjnych, ukierunkowanie kształcenia na dziedziny istotne dla gospodarki opartej na wiedzy oraz dostosowanie kierunków i programów nauczania do aktualnych wymogów rynku pracy.

*"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie. 4



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### Typowe dla działania operacje to:

- opracowanie narzędzi diagnostycznych i materiałów metodycznych wspomagających proces rozpoznawania predyspozycji i zainteresowań zawodowych uczniów;
- opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego dla nauczycieli kształcenia zawodowego w przedsiębiorstwach (nauczyciel, który przeszedł kurs doskonalący w przedsiębiorstwie, będzie prowadził kształcenie bardziej dostosowane do realiów nowoczesnej gospodarki). Realizacja powyższego projektu pozwoli na wypracowanie dobrych praktyk w zakresie doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego. Późniejsze upowszechnienie informacji dotyczącej przykładów dobrej praktyki przyczyni się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego.

Grupami docelowymi tego działania są między innymi:

- rzemieślnicy i pracodawcy;
- nauczyciele i doradcy zawodowi;
- placówki kształcenia, CKP, CKZiU, CKU;
- szkoły i placówki oświatowe.

### Projekt: „Nowoczesna wiedza zawodowa- nowoczesne kadry”

Projekt „Nowoczesna wiedza zawodowa- nowoczesne kadry” pod nadzorem Ośrodka Rozwoju Edukacji w Warszawie, działającym przy Ministerstwie Edukacji Narodowej, skierowany jest do nauczycieli/ek i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, w zawodach z branży spożywczej, mechanicznej i budowlanej.

Projekt ma na celu podniesienie kompetencji oraz aktualizację wiedzy nauczycieli/ek oraz instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu (100 kobiet i 150 mężczyzn) poprzez realizację szkolenia teoretycznego oraz programów

*„Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry”* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 5  
Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji  
w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

doskonalenia zawodowego w innowacyjnych przedsiębiorstwach w postaci praktyk. Dzięki projektowi nauczyciele/ki oraz instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu mogli/ły zdobyć dodatkowe doświadczenie i wiedzę w branży, w której prowadzą zajęcia dydaktyczne i wyszli/ły w ten sposób naprzeciw oczekiwaniom uczniów, co pozwoli na spełnienie nowoczesnych wymogów kształcenia zawodowego. Praktyki były realizowane w przedsiębiorstwach branżowych województwa lubuskiego oraz zachodniopomorskiego i trwały 10 dni roboczych w wymiarze 8 godzin.

W ramach projektu uczestnicy mieli zapewnione: bezpłatne szkolenia teoretyczne trwające 3 dni po 8 godzin oraz praktyki w nowoczesnych przedsiębiorstwach, materiały dydaktyczne na szkolenia teoretyczne, dziennik praktyk, zwrot kosztów za dojazd i powrót na praktyki. Projekt umożliwił nawiązanie stałej współpracy na płaszczyźnie szkoła/uczestnik- firma. Dzięki projektowi przedsiębiorstwa miały rzeczywisty wpływ na edukację przyszłej kadry pracowniczej poprzez bezpośrednią współpracę z nauczycielami/kami zawodu.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Spis treści

I. ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE REALIZACJI PROGRAMU .....	9
II. ZASADY KORZYSTANIA Z PROGRAMU PRAKTYK .....	11
III. PROGRAM PRAKTYK .....	13
III.1. ZAWÓD: KUCHARZ 512001.....	13
III.1.1. Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie.....	14
III.1.1.1. Cele edukacyjne.....	14
III.1.1.2. Materiał nauczania .....	15
III.1.1.3. Przykłady zadań.....	16
III.1.1.4. Uwarunkowania wykonania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” .....	21
III.1.2. Dział programowy: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta	22
III.1.2.1. Cele edukacyjne.....	22
III.1.2.2. Materiał nauczania .....	23
III.1.2.3. Przykłady zadań.....	24
III.1.2.4. Uwarunkowania wykonania zadań z działu programowego „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” .....	37
III.2. ZAWÓD: CUKIERNIK 751201 .....	38
III.2.1. Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie. ....	39
III.2.1.1. Cele edukacyjne.....	39
III.2.1.2. Materiał nauczania .....	40
III.2.1.3. Przykłady zadań.....	41
III.2.1.4. Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” .....	46

*"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"* realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 7  
Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji  
w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

III.2.2.	Dział programowy: Technologia produkcji cukierniczej .....	47
III.2.2.1.	Cele edukacyjne:.....	47
III.2.2.2.	Materiał nauczania .....	48
III.2.2.3.	Przykłady zadań.....	49
III.2.2.4.	Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Technologia produkcji cukierniczej” .....	62
III.3.	<b>ZAWÓD: PIEKARZ 751204</b> .....	63
III.3.1.	Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie.....	64
III.3.1.1.	Cele edukacyjne.....	64
III.3.1.2.	Materiał nauczania .....	65
III.3.1.3.	Przykłady zadań.....	66
III.3.1.4.	Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” .....	71
III.3.2.	Dział programowy: Technologia produkcji piekarskiej.....	72
III.3.2.1.	Cele edukacyjne:.....	72
III.3.2.2.	Materiał nauczania: .....	73
III.3.2.3.	Przykłady zadań.....	74
III.3.2.4.	Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Technologia produkcji piekarskiej” .....	86
IV.	LITERATURA .....	87

**"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry"** realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 8  
Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji  
w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## I. ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE REALIZACJI PROGRAMU

1. Branża spożywcza obejmuje zawody: cukiernik, kucharz i piekarz.
2. Staże nauczycieli/instruktorów branży spożywczej organizowane są w wyznaczonych przedsiębiorstwach danej branży.
3. Staże odbywają się w oparciu o umowę z podmiotem przyjmującym nauczyciela/instruktora na staż.
4. Czas trwania stażu dla nauczyciela/instruktora wynosić będzie 80 godzin (10 dni po 8 godzin dziennie).
5. Rozkład czasowy stażu może zostać dopasowany do możliwości nauczyciela/instruktora oraz pracodawcy- odbywanie stażu będzie możliwe także w soboty oraz w godzinach popołudniowych.
6. Dopuszcza się 12 godzinny czas stażu w jednym dniu pod warunkiem, że wynika to z organizacji pracy przedsiębiorstwa (zakładu, firmy).
7. Staże prowadzone są pod kierunkiem opiekunów staży, którymi są wyznaczeni pracownicy przedsiębiorstwa (zakładu, firmy).
8. W czasie trwania stażu można zgłaszać propozycje zmian i uzupełniania programu praktyki.
9. Staże mają na celu uaktualnienie i udoskonalenie wiedzy zawodowej nauczycieli/instruktorów w zakresie:
  - a) procesu techniczno-technologicznego wytwarzanych produktów i usług;
  - b) komputerowego wspomaganie procesu produkcyjnego;
  - c) analizy struktury organizacyjnej wydziału produkcji oraz zakresu zadań i odpowiedzialności pracowników;
  - d) obserwacji i wykonania prac na wybranych stanowiskach zgodnie z obowiązującymi procedurami;
  - e) kontroli zgodności przebiegu procesów produkcji oraz sprawdzenia wyrobów z przyjętymi normami technicznymi;



**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

- f) stosowania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas obserwacji i wykonywania pracy.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## II. ZASADY KORZYSTANIA Z PROGRAMU PRAKTYK

1. Realizacja programu powinna być dostosowana do czasu trwania uzgodnionych przez przedsiębiorcę i nauczyciela/instruktora terminów realizacji praktyki.
2. Orientacyjny czas realizacji podano przy każdym zadaniu.
3. Program obejmuje szerszy zakres materiału niż zakres przewidziany na 80 godzin, z uwagi na umożliwienie wyboru zadań do realizacji przez przedsiębiorcę.
4. W programie dla każdego zawodu zamieszczono zadania trojakiemu rodzaju: wykonywane przez nauczyciela/instruktora wspólnie z opiekunem/pracownikiem, wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna/pracownika i wykonywane przez nauczyciela samodzielnie. Ostateczna decyzja co do sposobu wykonywania zadania należy do opiekuna stażu/ pracownika zakładu.
5. Niektóre zadania, (co wynika z podobnych etapów realizacji różnych prac), są sformułowane tak, że na ich podstawie można realizować różne cele. Stąd proponuje się, aby zadania dostosowywać do potrzeb oraz warunków organizacyjnych i technicznych zakładu.
6. Poszczególne zadania mają różny czas realizacji- od kilku godzin do kilku/kilkunastu dni. Dlatego realizację tych zadań należy zaplanować i przedyskutować wspólnie z nauczycielem i umieścić je w planie stażu odpowiednio do możliwości organizacyjnych i technicznych przedsiębiorstwa (zakładu).
7. Niektóre zadania, co wynika z ich specyfiki, mogą być realizowane równolegle z innymi zadaniami i powinny być rozłożone w czasie. np. zadania związane z zaopatrzeniem i magazynowaniem.
8. Przed każdorazowym przystąpieniem nauczyciela do realizacji zadania powinien zapoznać się on z instrukcją bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz zasadami ochrony środowiska obowiązującymi na danym stanowisku pracy.



**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

9. Przed każdorazowym przystąpieniem do realizacji zadania nauczyciel jest zobowiązany zapoznać się z instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, jakie będą używane w czasie pracy.
10. Przed każdorazowym przystąpieniem nauczyciela/instruktora do realizacji zadań na nowym dla niego stanowisku pracy powinien być przeprowadzony przez pracownika zakładu (opiekuna) instruktaż stanowiskowy.
11. Proponuje się, żeby zadania, których realizacja będzie niemożliwa w danym zakładzie zostały zaproponowane do realizacji podczas wizyt studyjnych lub w podobnych zakładach danej branży.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. PROGRAM PRAKTYK

#### III.1. Zawód: kucharz 512001

Kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przyjmowania i magazynowania surowców żywnościowych, przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. Kucharz przeprowadza obróbkę wstępną surowców i stosuje różne metody obróbki cieplnej. Wykańcza potrawy i napoje oraz podaje je uwzględniając aktualne trendy w zakresie aranżacji gotowych dań. Do obróbki surowców i półproduktów oraz do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Kucharz, dbając o bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzega zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Miejscem pracy kucharza są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego.

#### Plan przebiegu praktyki

Działania/dział programowy	Liczba godzin na realizację
Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie	16
Technologia produkcji potraw – wykonanie zadań zawodowych	64
Łączna liczba godzin	80



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III.1.1. Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie.**

#### **III.1.1.1. Cele edukacyjne**

W wyniku odbywania stażu nauczyciel/instruktor powinien:

- a) scharakteryzować strukturę organizacyjną przedsiębiorstwa;
- b) przedstawić obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód przedsiębiorstwa;
- c) określić system zarządzania przedsiębiorstwem;
- d) scharakteryzować układ funkcjonalny zakładu/przedsiębiorstwa;
- e) określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa;
- f) zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- g) opracować dokumentację organizacyjną przedsiębiorstwa;
- h) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- i) scharakteryzować system wdrażania i stosowanie HACCP w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- j) zastosować programy komputerowe typowe dla danego typu zakładu i wykorzystywane w procesie produkcyjnym.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.1.2. Materiał nauczania

- a) Struktura organizacyjna zakładu/przedsiębiorstwa.
- b) Obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów procesu zaopatrzenia, produkcji i dokumentów rozliczeniowych.
- c) System zarządzania przedsiębiorstwem.
- d) Organizacja pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa.
- e) Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- f) Zagrożenia dla środowiska ze strony zakładu gastronomicznego.
- g) System HACCP w zakładzie/przedsiębiorstwie.
- h) Programy komputerowe w procesie produkcyjnym przedsiębiorstwa gastronomicznego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.1.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1** Poznanie struktury organizacyjnej zakładu.

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować strukturę służbową przedsiębiorstwa;</li> <li>• przeanalizować układ funkcjonalny zakładu/ przedsiębiorstwa;</li> <li>• przeanalizować strukturę techniczną;</li> <li>• przeanalizować strukturę informacyjną;</li> <li>• zapoznać się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacją przeciwpożarową;</li> <li>• zapoznać się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być realizowane wspólnie z pracownikiem zakładu/opiekunem stażu.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia zakładu: administracyjne, produkcyjne, handlowo-usługowe oraz magazynowe;</li> <li>• schemat funkcjonalny/ organizacyjny zakładu;</li> <li>• dokumentacja przedsiębiorstwa.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawia obowiązki na poszczególnych stanowiskach pracy;</li> <li>• charakteryzuje pomieszczenia różnych działów w zakładzie oraz ich wyposażenie;</li> <li>• przedstawia dokumentację bezpieczeństwa i higieny pracy, dokumentację przeciwpożarową i sposób ewakuacji na wypadek pożaru oraz zasady ochrony środowiska;</li> <li>• przedstawia obieg dokumentacji wewnątrz przedsiębiorstwa.</li> </ul>





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 2 Zastosowanie programu komputerowego w procesie produkcyjnym zakładu gastronomicznego.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z kartami kalkulacyjnymi w programie, na podstawie których program wykonuje rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, wsad do kotła oraz zapotrzebowanie surowcowa;</li> <li>• poznać zasady współpracy programu z kasami fiskalnymi;</li> <li>• dokonać analizy poszczególnych raportów.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być realizowane przy współudziale pracownika zakładu/ opiekuna stażu.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• zestaw komputerowy z oprogramowaniem.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlicza magazyny i zużycie surowców w zakładzie na podstawie danych programu;</li> <li>• rozlicza produkcję zakładu z zastosowaniem określonego programu;</li> <li>• przeprowadza kontrolę kosztów zakładu/ przedsiębiorstwa;</li> <li>• wystawia faktury on-line z użyciem programu;</li> <li>• przeprowadza inwentaryzację w zakładzie.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 3 Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie/  
przedsiębiorstwie na przykładzie wybranej potrawy.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokonać analizy schematu procesu wdrażania HACCP w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z zagrożeniami mogącymi wystąpić w procesie produkcyjnym;</li> <li>• zapoznać się ze sposobami monitorowania zagrożeń;</li> <li>• zapoznać się z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu;</li> <li>• przeanalizować schemat procesu produkcyjnego;</li> <li>• dokonać przeglądu formularzy do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularzy do monitorowania punktów krytycznych i formularzy weryfikacji systemu;</li> <li>• zaprojektować schemat procesu technologicznego wybranej potrawy;</li> <li>• ustalić krytyczne punkty kontrolne dla procesu produkcyjnego potrawy;</li> <li>• ustalić sposób monitorowania krytycznych punktów kontrolnych;</li> <li>• zaplanować działania korygujące.</li> </ul>	<p>Zadanie może być wykonywane samodzielnie przez stażystę.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokumentacja HACCP zakładu;</li> <li>• formularze HACCP stosowane w zakładzie;</li> <li>• narzędzia niezbędne do wdrażania systemu HACCP np. termometry, higrometry;</li> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• pomieszczenia produkcyjne.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• projektuje schemat procesu produkcyjnego dla określonej potrawy;</li> <li>• rozpoznaje zagrożenia występujące w procesie produkcyjnym;</li> <li>• projektuje monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych;</li> <li>• proponuje czynności korygujące;</li> <li>• monitoruje wprowadzone zabiegi korygujące.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 18

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 4 Organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie/ przedsiębiorstwie.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzić analizę układu funkcjonalnego zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami organizowania procesu produkcyjnego w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż oraz ochrony środowiska w części magazynowej, produkcyjnej i handlowo-usługowej zakładu;</li> <li>• przeanalizować wymogi GMP, GHP i HACCP;</li> <li>• dokonać przeglądu stanowisk pracy w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z czynnościami wykonywanymi na poszczególnych stanowiskach pracy;</li> <li>• dokonać przeglądu kadry pracowników zakładu pod kątem liczby, kwalifikacji oraz harmonogramów pracy;</li> <li>• przeanalizować asortyment produkcji w danym dniu;</li> <li>• zaplanować obowiązki dla pracowników na poszczególnych stanowiskach.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu/ /opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia działu produkcyjnego, magazynowego, administracyjno-socjalnego, ekspedycyjnego oraz handlowego - usługowego;</li> <li>• komputer z odpowiednim oprogramowaniem;</li> <li>• dokumentacja HACCP w zakładzie;</li> <li>• akta osobowe pracowników;</li> <li>• dokumentacja produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stażysta prawidłowo planuje proces produkcyjny na wybrany dzień;</li> <li>• zaplanowany proces produkcyjny przebiega bez zakłóceń.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5 Przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.**

Liczba godzin na realizację: 8

Łączny czas wykonania zadania będzie wynosił około 8 godzin. Jednak ćwiczenie to musi być rozciągnięte w czasie. Czas jego wykonania może być rozłożony nawet na kilka dni, a w ciągu jednego dnia może wynosić 1-2 godzin, stąd będzie ono realizowane równoległe z innymi zadaniami.

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w magazynach;</li> <li>• zapoznać się z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów;</li> <li>• dokonać analizy zapasów w magazynach żywnościowych;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie na zakup surowców i półproduktów;</li> <li>• wyszukać dostawców i złożyć zamówienia;</li> <li>• dokonać przyjęcia dostawy zamówionych towarów;</li> <li>• sprawdzić zgodność dostawy i jej dokumentów z zamówieniem;</li> <li>• w przypadku niezgodności z zamówieniem złożyć u dostawcy reklamację;</li> <li>• przekazać surowce i półprodukty do magazynu;</li> <li>• wypełnić dokumentację zaopatrzeniową oraz dokumentację magazynową związaną z przyjęciem towarów do magazynu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu/opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść instruktaż stanowiskowy.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia magazynowe;</li> <li>• pomieszczenia biurowe;</li> <li>• komputer z oprogramowaniem;</li> <li>• telefon;</li> <li>• dokumentacja zaopatrzenia i magazynowa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uzupełnienie zapasów magazynowych zgodnie z normatywnem zapasów;</li> <li>• zakupienie surowców/półproduktów wymaganej jakości;</li> <li>• wypełnienie dokumentacji zaopatrzeniowej oraz magazynowej.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.1.4. Uwarunkowania wykonania zadań z działu programowego

#### „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie”.

Wykonanie każdego zadania z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” może się odbyć przy spełnieniu następujących warunków:

- a) odbycia instruktażu stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględnej konieczności zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- c) zapoznania się z zasadami działania oraz instrukcjami obsługi urządzeń stosowanych podczas procesu produkcyjnego;
- d) zapoznania się z zasadami obsługi programów komputerowych stosowanych w zakładzie;
- e) wykonania zadań we współpracy lub pod nadzorem opiekuna stażu/pracownika zakładu w przypadku występowania dużych zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, dużego stopnia trudności zadań, odpowiedzialności materialnej pracownika za produkt finalny czy niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania.
- f) Samodzielne wykonanie zadań przez nauczyciela może mieć miejsce przy spełnieniu następujących warunków:
  - podczas ich wykonywania nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy,
  - stopień trudności zadania jest niewielki,
  - nauczyciel potrafi obsługiwać urządzenia używane w czasie pracy;
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
  - wykonanie zadań nie wymaga posiadania długiej praktyki w zawodzie kucharz.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III.1.2. Dział programowy: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta.**

#### **III.1.2.1. Cele edukacyjne**

W wyniku odbywania praktyk stażysta powinien:

- a) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na danym stanowisku pracy, zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- b) obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie technologicznym;
- c) dekorować potrawy zgodnie z najnowszymi trendami sztuki kulinarnej;
- d) wykonywać dekoracje metodą curvingu;
- e) sporządzać i podawać zakąski z różnych surowców;
- f) sporządzać i podawać różne rodzaje zup i sosów;
- g) sporządzać i podawać wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza;
- h) sporządzać i podawać potrawy półmięsne i jarskie;
- i) sporządzać i podawać dodatki do dań zasadniczych;
- j) sporządzać i podawać desery;
- k) sporządzać i podawać wybrane potrawy kuchni różnych narodów i kuchni regionalnych.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.2.2. Materiał nauczania

- a) Zakąski z różnych surowców.
- b) Zupy.
- c) Sosy gorące i zimne.
- d) Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych.
- e) Potrawy z drobiu.
- f) Potrawy z ryb i owoców morza.
- g) Potrawy z dziczyzny i ptactwa dzikiego.
- h) Potrawy jarskie.
- i) Potrawy półmięsne.
- j) Dodatki do dań zasadniczych.
- k) Desery.
- l) Potrawy kuchni różnych narodów i kuchni regionalnych.
- m) Zasady dekoracji potraw ze szczególnym uwzględnieniem curvingu.
- n) Przygotowanie stołu bankietowego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.2.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1 Obsługa pieca konwekcyjnego.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania:	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego;</li> <li>• ustalić wspólnie z pracownikiem/opiekunem asortyment potraw, które będą poddawane obróbce termicznej z użyciem tego urządzenia;</li> <li>• wykonać zamówienie na surowce potrzebne do sporządzania wybranych potraw;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przygotować zgodnie z recepturami półprodukty do poddania obróbce cieplnej w piecu konwekcyjnym;</li> <li>• przeprowadzić obróbkę cieplną półproduktów zgodnie z instrukcjami;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych potraw stosując metodę oceny organoleptycznej;</li> <li>• udekorować i podać potrawy.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współdziałaniu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia trudności sporządzanych potraw.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• piec konwekcyjny;</li> <li>• instrukcja obsługi i dokumentacja techniczna pieca konwekcyjnego;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania potraw;</li> <li>• zastawa stołowa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowe obsługiwanie pieca konwekcyjnego,</li> <li>• sporządzanie wybranych potraw z użyciem pieca konwekcyjnego,</li> <li>• otrzymanie potraw o pożądanych cechach organoleptycznych.</li> </ul>





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 2 Sporządzanie różnych rodzajów zup i dodatków do zup.**

Liczba godzin na realizację: 4

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w dziale produkcyjnym zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem zup produkowanych w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem dodatków do zup stosowanych w zakładzie;</li> <li>• wybrać (wraz z opiekunem/pracownikiem) receptury zup i dodatków do zup, które będą sporządzane;</li> <li>• dokonać analizy receptur wybranych zup i dodatków do zup;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić zupy zgodnie z recepturami;</li> <li>• sporządzić wybrane dodatki do zup;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych zup i dodatków poprzez przeprowadzenie oceny organoleptycznej gotowych potraw;</li> <li>• podać wykonane zupy zgodnie z zasadami.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi używanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania zup i dodatków do zup;</li> <li>• naczynia do podawania zup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane zupy i dodatki do zup będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• zupy wraz z dodatkami zostaną prawidłowo podane.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 25

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 3 Sporządzanie różnych rodzajów sosów.**

Liczba godzin na realizację: 4

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w dziale produkcyjnym zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem sosów produkowanych w zakładzie;</li> <li>• wybrać (wraz z opiekunem/pracownikiem) receptury sosów, które będą sporządzane;</li> <li>• dokonać analizy receptur sosów;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić sosy zgodnie z recepturami;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych sosów poprzez przeprowadzenie oceny organoleptycznej gotowych potraw;</li> <li>• podać wykonane sosy zgodnie z zasadami.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi używanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania sosów;</li> <li>• naczynia do podawania sosów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane sosy będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• sporządzone sosy zostaną prawidłowo podane.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **Zadanie 4 Sporządzanie wybranych potraw jarskich oraz dodatków warzywnych do dań zasadniczych.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w dziale produkcyjnym zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń używanych w procesach produkcyjnych;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem potraw jarskich i dodatków warzywnych (surówek i jarzyn) do dań zasadniczych produkowanych w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury potraw, które w danym dniu będą sporządzane;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić wybrane potrawy jarskie i dodatki warzywne do dań zasadniczych zgodnie z recepturami;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych potraw jarskich i dodatków do dań zasadniczych poprzez przeprowadzenie oceny organoleptycznej;</li> <li>• udekorować i podawać gotowe potrawy.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi używanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania i dekorowania potraw jarskich i dodatków do dań zasadniczych;</li> <li>• naczynia do podawania potraw jarskich i dodatków warzywnych do dań zasadniczych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy jarskie i dodatki warzywne (surówki i jarzyny) do dań zasadniczych będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy będą estetycznie udekorowane i prawidłowo podane.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5 Sporządzanie wybranych potraw półmięсных.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w dziale produkcyjnym zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń używanych w procesach produkcyjnych;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem potraw półmięсных produkowanych w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury potraw, które w danym dniu będą sporządzane;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić wybrane potrawy półmięсные zgodnie z recepturami;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych potraw półmięсных poprzez przeprowadzenie oceny organoleptycznej;</li> <li>• udekorować i podawać gotowe potrawy.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi używanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania i dekorowania potraw półmięсных;</li> <li>• naczynia do podawania potraw półmięсных.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy półmięсные będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy półmięсные będą estetycznie udekorowane i prawidłowo podane.</li> </ul>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 6 Sporządzanie zakąsek z wybranych surowców.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie garmazerni zakładu;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem zakąsek produkowanych w zakładzie;</li> <li>• dokonać przeglądu receptur zakąsek;</li> <li>• wybrać (wraz z opiekunem) receptury zakąsek, które będą sporządzane;</li> <li>• ustalić ilość porcji zakąsek do wykonania w danym dniu;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i przekazać je do magazynu;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzać zakąski zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych zakąsek;</li> <li>• udekorować i podać wykonane zakąski.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur zakąsek;</li> <li>• surowce do sporządzania i dekorowania zakąsek;</li> <li>• zastawa stołowa do podawania zakąsek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane zakąski będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• zakąski zostaną podane i udekorowane zgodnie z najnowszymi trendami.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 7 Sporządzanie wybranych potraw zasadniczych z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i drobiu.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w kuchni;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni zakładu;</li> <li>• przeanalizować receptury potraw z mięsa, dziczyzny i drobiu znajdujące się w karcie menu zakładu;</li> <li>• wybrać (wraz z opiekunem) potrawy, które będą wykonywane;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną surowców mięsnych i drobiowych;</li> <li>• przeprowadzić obróbkę termiczną przygotowanych półproduktów;</li> <li>• dokonać oceny jakości sporządzonych potraw;</li> <li>• wykonać dekorację i podać potrawy.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współdziałaniu z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/ opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi używanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania potraw;</li> <li>• zastawa stołowa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy zostaną udekorowane zgodnie z aktualnymi trendami;</li> <li>• potrawy zostaną podane zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 8 Sporządzanie wybranych potraw z ryb i owoców morza.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni zakładu;</li> <li>• wybrać z karty menu potrawy, które będą sporządzane;</li> <li>• dokonać analizy receptur wybranych potraw;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną ryb/owoców morza przeznaczonych na potrawy;</li> <li>• przygotować półprodukty do obróbki termicznej;</li> <li>• przygotowane półprodukty poddać obróbce termicznej;</li> <li>• dokonać oceny jakości przeprowadzając ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;</li> <li>• udekorować gotowe potrawy zgodnie z obowiązującymi zasadami;</li> <li>• podać potrawy do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi maszyn i urządzeń używanych w procesie produkcyjnym;</li> <li>• karta menu zakładu;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania potraw;</li> <li>• naczynia do podawania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy zostaną udekorowane zgodnie z aktualnymi trendami;</li> <li>• potrawy zostaną podane zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 31

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 9 Sporządzanie wybranych deserów.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie deserowni;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem deserów produkowanych w zakładzie;</li> <li>• wybrać (wraz z opiekunem/ prowadzącym) receptury deserów, które będą sporządzane;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzać desery zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych deserów;</li> <li>• udekorować gotowe desery i podać do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji deserów;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania i dekorowania deserów;</li> <li>• naczynia do podawania deserów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane desery będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• desery zostaną udekorowane i podane zgodnie z aktualnymi trendami.</li> </ul>





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 10 Rzeźbienie w owocach i warzywach - curving.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi podczas pracy w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z narzędziami stosowanymi do wykonywania rzeźb w owocach i warzywach;</li> <li>• wybrać owoce i warzywa do wykonania rzeźb;</li> <li>• współuczestniczyć w wykonywaniu rzeźb w owocach i warzywach;</li> <li>• wykonać samodzielnie wybrane dekoracje z owoców i warzyw;</li> <li>• przekazać wykonane rzeźby do dekoracji stołów.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego;</li> <li>• specjalistyczne narzędzia do curvingu;</li> <li>• owoce i warzywa do wykonywania rzeźb;</li> <li>• naczynia do prezentacji rzeźb.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane rzeźby będą prezentować wymaganą estetykę;</li> <li>• rzeźby zostaną prawidłowo zastosowane do dekoracji stołów bankietowych.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 11 Sporządzanie potraw kuchni różnych narodów.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni zakładu;</li> <li>• wybrać z karty menu potrawy kuchni różnych narodów, które w danym dniu będą sporządzane;</li> <li>• dokonać analizy receptur wybranych potraw;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• zorganizować stanowisko pracy;</li> <li>• współuczestniczyć w sporządzaniu wybranych potraw;</li> <li>• dokonać oceny jakości przeprowadzając ocenę organoleptyczną wykonanych potraw;</li> <li>• udekorować gotowe potrawy zgodnie z obowiązującymi zasadami;</li> <li>• podać potrawy do konsumpcji.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/ opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi maszyn i urządzeń;</li> <li>• karta menu zakładu;</li> <li>• zbiór receptur potraw;</li> <li>• surowce do sporządzania potraw;</li> <li>• naczynia do podawania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy kuchni różnych narodów będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy zostaną udekorowane zgodnie z aktualnymi trendami;</li> <li>• potrawy będą podane zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 12 Sporządzanie potraw kuchni regionalnych.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni zakładu;</li> <li>• wybrać z karty menu potrawy kuchni regionalnej, które w danym dniu będą sporządzane;</li> <li>• dokonać analizy receptur wybranych potraw;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• zorganizować stanowisko pracy;</li> <li>• współuczestniczyć w sporządzaniu wybranych potraw regionalnych;</li> <li>• dokonać oceny jakości przeprowadzając ocenę organoleptyczną wykonanych potraw;</li> <li>• udekorować gotowe potrawy zgodnie z obowiązującymi zasadami;</li> <li>• podać potrawy do konsumpcji.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu gastronomicznego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• instrukcje obsługi maszyn i urządzeń;</li> <li>• karta menu zakładu;</li> <li>• zbiór receptur potraw regionalnych;</li> <li>• surowce do sporządzania potraw;</li> <li>• naczynia do podawania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane potrawy będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• potrawy będą udekorowane zgodnie z aktualnymi trendami;</li> <li>• potrawy zostaną podane zgodnie z wymogami zakładu.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 13 Przygotowanie stołu bankietowego.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w sali konsumenckiej;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie sali konsumenckiej;</li> <li>• zapoznać się z kartą zlecenia przyjęcia bankietowego;</li> <li>• przeanalizować menu dla danego przyjęcia;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie na białą stół oraz na nakrycia i sztucę;</li> <li>• zaplanować ustawienie stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia;</li> <li>• wykonać projekt nakrycia stołu bufetowego;</li> <li>• ustawić stół bankietowy stosując wybraną konfigurację;</li> <li>• nakryć stół obrusami i, w zależności od rodzaju bankietu, upiąć skirtingi;</li> <li>• nakryć stół zastawą stołową;</li> <li>• ustawić potrawy i napoje na stole (przyjęcie bufetowe);</li> <li>• dokonać wraz z opiekunem kontroli prawidłowości nakrycia stołu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współdziałaniu z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sala konsumencka z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• białą stół;</li> <li>• zastawą stołową;</li> <li>• dodatkowy sprzęt stołowy;</li> <li>• stołowe urządzenia grzewcze i podgrzewcze;</li> <li>• rozdzielnia kelnerska.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo skonfigurowany i ustawiony stół bankietowy;</li> <li>• stół bankietowy estetycznie nakryty białą stół;</li> <li>• prawidłowo ustawiona zastawa stołowa.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.2.4. Uwarunkowania wykonania zadań z działu programowego „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta”.

Warunkami niezbędnymi do wykonania zadań z działu programowego „*Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*” są:

- a) odbycie przez nauczyciela – stażystę instruktążu stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględna konieczność zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania każdego z zadań;
- c) zapoznanie się z zasadami działania oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas procesu produkcyjnego;
- d) wykonywanie zadań przez nauczyciela we współpracy lub pod nadzorem opiekuna stażu lub innego pracownika zakładu w zależności od występowania zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, od stopnia trudności zadań, trudności w obsłudze maszyn i urządzeń, odpowiedzialności materialnej pracownika za produkt finalny czy niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania;
- e) samodzielne wykonywanie zadań przez nauczyciela jest możliwe tylko wówczas, gdy:
  - podczas ich wykonywania nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy;
  - stopień trudności zadania jest niewielki;
  - nauczyciel potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia używane w czasie pracy;
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
  - wykonanie zadań nie wymaga posiadania długiej praktyki w zawodzie kucharz.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III.2. Zawód: cukiernik 751201**

Cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: sporządzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych, dekorowania wyrobów cukierniczych, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych. Cukiernik musi umieć ocenić jakość i przydatność surowców, przechowywać surowce i półprodukty oraz prowadzić dokumentację związaną z rozliczeniem surowców i półproduktów. Przeprowadza także ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych, przestrzega zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP oraz przygotowuje wyroby cukiernicze do ekspedycji.

#### **Plan przebiegu praktyki**

<b>Działania/dział programowy</b>	<b>Liczba godzin na realizację</b>
Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie	16
Technologia produkcji potraw – wykonanie zadań zawodowych	64
Łączna liczba godzin	80



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III.2.1. Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie.**

#### **III.2.1.1. Cele edukacyjne**

W wyniku odbywania stażu nauczyciel/instruktor powinien:

- a) scharakteryzować strukturę organizacyjną przedsiębiorstwa/ zakładu cukierniczego;
- b) przedstawić obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód przedsiębiorstwa;
- c) określić system zarządzania przedsiębiorstwem;
- d) scharakteryzować układ funkcjonalny zakładu/przedsiębiorstwa;
- e) określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa;
- f) zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- g) opracować dokumentację organizacyjną przedsiębiorstwa;
- h) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- i) scharakteryzować system wdrażania i stosowanie HACCP w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- j) zastosować programy komputerowe typowe dla danego typu zakładu i wykorzystywane w procesie produkcyjnym.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.1.2. Materiał nauczania

- a) Struktura organizacyjna zakładu/przedsiębiorstwa cukierniczego.
- b) Zasady prowadzenia dokumentacji produkcyjnej i rozliczeniowej.
- c) Systemy zarządzania przedsiębiorstwem.
- d) Organizacja pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa.
- e) Zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu cukierniczego.
- f) Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
- g) System HACCP w zakładzie cukierniczym.
- h) Zastosowanie programów komputerowych w procesie produkcyjnym i rozliczeniowym zakładu/ przedsiębiorstwa cukierniczego.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.1.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1** Poznanie struktury organizacyjnej zakładu.

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować strukturę służbową uprawniającą przełożonych do wydawania podwładnym poleceń, określania zadań i kontroli ich realizacji;</li> <li>• przeanalizować układ funkcjonalny zakładu/przedsiębiorstwa;</li> <li>• przeanalizować strukturę techniczną;</li> <li>• przeanalizować strukturę informacyjną;</li> <li>• zapoznać się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacją przeciwpożarową i ochrony środowiska;</li> <li>• zapoznać się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu/ opiekuna stażu.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia zakładu: administracyjne, produkcyjne, handlowo-usługowe oraz magazynowe;</li> <li>• schemat organizacyjny/ funkcjonalny zakładu;</li> <li>• dokumentacja przedsiębiorstwa.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określa obowiązki pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy;</li> <li>• charakteryzuje pomieszczenia różnych działów w zakładzie/firmie oraz ich wyposażenie;</li> <li>• charakteryzuje dokumentację bezpieczeństwa i higieny pracy, dokumentację przeciwpożarową i sposób ewakuacji na wypadek pożaru oraz zasady ochrony środowiska;</li> <li>• przedstawia obieg dokumentacji wewnątrz zakładu/przedsiębiorstwa.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 2 Zastosowanie programu komputerowego w procesie produkcyjnym zakładu/ przedsiębiorstwa cukierniczego.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z programem komputerowym stosowanym w procesie produkcyjnym zakładu/ przedsiębiorstwa cukierniczego;</li> <li>• poznać możliwości zastosowania programu;</li> <li>• współuczestniczyć w wykonywaniu wybranych operacji z użyciem programu;</li> <li>• wykonać samodzielnie wskazane przez pracownika operacje.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonane przy współudziale pracownika zakładu/ przedsiębiorstwa.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• zestaw komputerowy z oprogramowaniem stosowanym w zakładzie/ przedsiębiorstwie.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlicza magazyny i zużycie surowców w zakładzie cukierniczym na podstawie danych zawartych w programie;</li> <li>• rozlicza produkcję przedsiębiorstwa z zastosowaniem określonego programu;</li> <li>• przeprowadza kontrolę kosztów przedsiębiorstwa;</li> <li>• wystawia faktury on-line z użyciem programu;</li> <li>• dokonuje inwentaryzacji w przedsiębiorstwie.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 3** Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie/  
/przedsiębiorstwie.

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z zagrożeniami mogącymi wystąpić w procesie produkcyjnym;</li> <li>• zapoznać się z wyznaczonymi krytycznymi punktami kontrolnymi dla wybranego procesu produkcyjnego;</li> <li>• zapoznać się ze sposobami monitorowania zagrożeń;</li> <li>• dokonać przeglądu formularzy do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularzy do monitorowania punktów krytycznych i formularzy weryfikacji systemu;</li> <li>• zapoznać się z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu.</li> </ul>	<p>Zadanie może być wykonywane samodzielnie przez stażystę lub pod nadzorem pracownika zakładu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokumentacja HACCP zakładu;</li> <li>• formularze HACCP stosowane w zakładzie;</li> <li>• narzędzia niezbędne do wdrażania systemu HACCP np. termometry, higrometry;</li> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• pomieszczenia produkcyjne.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoznaje zagrożenia występujące w procesie produkcyjnym;</li> <li>• ustala krytyczne punkty kontrolne;</li> <li>• projektuje monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych;</li> <li>• proponuje czynności korygujące;</li> <li>• monitoruje zabiegi korygujące.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 4 Organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie /przedsiębiorstwie.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzić analizę układu funkcjonalnego zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami organizowania procesu produkcyjnego w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż oraz ochrony środowiska w części magazynowej, produkcyjnej i handlowo-usługowej zakładu;</li> <li>• przeanalizować wymogi GMP, GHP i HACCP;</li> <li>• dokonać przeglądu stanowisk pracy w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z czynnościami wykonywanymi na poszczególnych stanowiskach pracy;</li> <li>• dokonać przeglądu kadry pracowników zakładu pod kątem liczby, kwalifikacji oraz harmonogramów pracy;</li> <li>• przeanalizować asortyment produkcji w danym dniu;</li> <li>• zaplanować obowiązki dla pracowników na poszczególnych stanowiskach.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu/opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia działu produkcyjnego, magazynowego, administracyjno- socjalnego, ekspedycyjnego oraz handlowego-usługowego;</li> <li>• komputer z odpowiednim oprogramowaniem;</li> <li>• dokumentacja HACCP w zakładzie;</li> <li>• akta osobowe pracowników;</li> <li>• dokumentacja produkcji.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planuje proces produkcyjny na wybrany dzień;</li> <li>• zaplanowany proces produkcyjny realizuje bez zakłóceń zgodnie z projektem.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5 Przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.**

Liczba godzin na realizację: 8

Ćwiczenie to musi być rozciągnięte w czasie. Czas jego wykonania może być rozłożony nawet na kilka dni, jednak w ciągu jednego dnia będzie wynosił 1-2 godzin, stąd będzie ono realizowane równoległe z innymi zadaniami.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska obowiązującymi w magazynach;</li> <li>• zapoznać się z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów;</li> <li>• dokonać analizy zapasów w magazynach;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie na zakup surowców i półproduktów;</li> <li>• złożyć zamówienia;</li> <li>• dokonać przyjęcia dostawy zamówionych towarów;</li> <li>• sprawdzić zgodność dostawy i jej dokumentów z zamówieniem;</li> <li>• w przypadku niezgodności z zamówieniem złożyć u dostawcy reklamację;</li> <li>• przekazać surowce i półprodukty do magazynu;</li> <li>• wypełnić dokumentację zaopatrzenia oraz dokumentację magazynową związaną z przyjęciem towarów do magazynu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu/opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia magazynowe;</li> <li>• pomieszczenia biurowe;</li> <li>• komputer z oprogramowaniem;</li> <li>• telefon;</li> <li>• dokumentacja zaopatrzenia i magazynowa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uzupełnienie zapasów magazynowych zgodnie z normatywem zapasów;</li> <li>• zakupienie surowców i półproduktów odpowiedniej jakości;</li> <li>• prawidłowe wypełnienie dokumentacji zaopatrzeniowej oraz magazynowej.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **III.2.1.4. Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie”.**

Warunkami niezbędnymi do wykonania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” są:

- a) odbycie przez nauczyciela – stażystę instruktą stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględna konieczność zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania każdego z zadań;
- c) wykonywanie zadań przez nauczyciela we współpracy lub pod nadzorem opiekuna stażu lub innego pracownika zakładu w zależności od występowania zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, odpowiedzialności materialnej pracownika za wykonane zadanie czy niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania;
- g) samodzielne wykonywanie zadań przez nauczyciela może mieć miejsce przy spełnieniu następujących warunków:
  - podczas ich wykonywania nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy;
  - stopień trudności zadania jest niewielki;
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
  - wykonanie zadań nie wymaga posiadania długiej praktyki w zawodzie cukiernik;
  - wykonywanie zadania nie będzie zakłócało przebiegu procesu produkcyjnego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.2. Dział programowy: Technologia produkcji cukierniczej

#### III.2.2.1. Cele edukacyjne:

W wyniku odbywania praktyk nauczyciel powinien:

- a) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na danym stanowisku pracy, zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie cukierniczym;
- b) obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcyjnym wyrobów cukierniczych;
- c) sporządzać wyroby z różnych rodzajów ciast: kruchego, półkruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego, drożdżowego, francuskiego i półfrancuskiego oraz piernikowego;
- d) sporządzać tworzywa cukiernicze: karmel i marcepan;
- e) wykonać elementy dekoracyjne z różnych tworzyw;
- f) uformować figurki z marcepan, karmelu i innych tworzyw;
- g) wykonać drobne wyroby bankietowe;
- h) sporządzać wybrane kremy i masy;
- i) sporządzać syropy, pomady i glazury;
- j) dekorować wyroby z różnych ciast;
- k) wykonać dekoracje tortów w różnych stylach;
- l) sporządzać praliny z wybranymi nadzieniami;
- m) wykonać wybrane rodzaje lodów;
- n) przeprowadzać ocenę jakości sporządzonych wyrobów.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.2.2. Materiał nauczania

- a) Pomady, glazury, syropy.
- b) Masy i kremy cukiernicze.
- c) Tworzywa cukiernicze – marcepan, karmel.
- d) Cukiernicze elementy dekoracyjne ze szczególnym uwzględnieniem figurek.
- e) Wyroby z kuwertyry: praliny.
- f) Wyroby wschodnie.
- g) Lody.
- h) Drobne wyroby bankietowe.
- i) Ciasta kruche i półkruche.
- j) Ciasta biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe.
- k) Ciasta piernikowe.
- l) Ciasta parzone.
- m) Ciasta drożdżowe.
- n) Ciasta francuskie i półfrancuskie.
- o) Torty.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.2.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1** Produkcja karmelu.

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować receptury i techniki wykonania różnych rodzajów karmelu tradycyjnego oraz karmelu na bazie izomaltu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanymi w procesie produkcyjnym;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać z magazynu surowce do wykonania karmelu;</li> <li>• przygotować stanowisko pracy do sporządzania karmelu;</li> <li>• sporządzić karmel według receptury;</li> <li>• wykonać wybrane dekoracje z karmelu - różne formy: płaskie, przestrzenne i figurki;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych elementów dekoracyjnych;</li> <li>• przekazać sporządzone elementy do dekoracji wyrobów cukierniczych.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur;</li> <li>• surowce do produkcji karmelu;</li> <li>• gotowy karmel na bazie cukru lub izomaltu;</li> <li>• formy do przygotowania elementów dekoracyjnych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• został sporządzony karmel o wymaganych cechach jakościowych;</li> <li>• wykonano prawidłowo podstawowe dekoracje z karmelu;</li> <li>• otrzymane dekoracje są zgodne z wymaganiami i nadają się do wykorzystania jako elementy dekoracyjne deserów i ciast.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 2 Wykonywanie elementów dekoracyjnych i figurek z różnych tworzyw.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem elementów dekoracyjnych produkowanych w zakładzie;</li> <li>• ustalić rodzaje tworzyw z jakich będą wykonywane elementy dekoracje np.: karmel, marcepan, dragant, masa ticino, czekolada;</li> <li>• zapoznać się z narzędziami do wykonywania elementów dekoracyjnych;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać z magazynu surowce i półprodukty do wykonania elementów dekoracyjnych;</li> <li>• zorganizować stanowisko pracy;</li> <li>• w razie potrzeby sporządzić tworzywa do wykonywania dekoracji;</li> <li>• wykonać wybrane przestrzenne elementy dekoracyjne różnymi sposobami np.: przez wycinanie, wydmuchiwanie, rozciąganie, z użyciem form;</li> <li>• wykonać figurki z marcepanu i karmelu ręcznie i z użyciem form;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych elementów;</li> <li>• przekazać sporządzone elementy do dekoracji wyrobów cukierniczych.</li> </ul>	<p>Wykonując zadanie należy przewidzieć do sporządzenia możliwie szeroki asortyment elementów dekoracyjnych ze szczególnym uwzględnieniem figurek z różnych surowców.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur cukierniczych;</li> <li>• surowce do produkcji różnych tworzyw dekoracyjnych;</li> <li>• formy do wykonywania różnych elementów dekoracyjnych i figurek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo sporządzano wybrane elementy dekoracyjne;</li> <li>• prawidłowo wykonano figurki z marcepanu i karmelu;</li> <li>• otrzymane dekoracje są zgodne z wymaganiami i nadają się do wykorzystania jako elementy dekoracyjne deserów i ciast.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 3 Produkcja pralin z wybranym nadzieniem.**

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności. Nie wlicza się np. czasu konszowania czekolady. W tym czasie stażysta może podjąć wykonywanie innego zadania.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować receptury i techniki wykonania nadzień do pralin takich np. ganasz, gianduja, masa maślana, likwor;</li> <li>• wybrać rodzaj nadzienia do produkowanych pralin;</li> <li>• przeanalizować recepturę i technikę wykonania pralin;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą używane podczas produkcji;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przygotować stanowisko i narzędzia pracy do sporządzania pralin;</li> <li>• wyprodukować czekoladę do sporządzania pralin (w przypadku jej wytwarzania w zakładzie);</li> <li>• sporządzić nadzienie do pralin;</li> <li>• współuczestniczyć w produkcji pralin;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości pralin metodą organoleptyczną;</li> <li>• przekazać praliny do ekspedycji.</li> </ul>	<p>W zależności od asortymentu produkowanych pralin należy wybrać np. praliny z ganaszem, giandują, likworem, masą maślaną.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale z pracownikiem zakładu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur cukierniczych;</li> <li>• surowce do produkcji pralin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane nadzienie do pralin będzie miało wymagane cechy jakościowe;</li> <li>• wykonane praliny będą zgodne z normami i nadające się do sprzedaży.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **Zadanie 4 Sporządzanie wybranych wyrobów wschodnich.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów wschodnich produkowanych w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury wybranych wyrobów wschodnich;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą używane w procesie produkcyjnym;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić wybrane wyroby wschodnie zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów;</li> <li>• przygotować sporządzone wyroby do ekspedycji.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: wyroby grylażowe (np. sezamki), chałwa, nugaty.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji wybranych wyrobów wschodnich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane wyroby będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• wyroby zostaną wykończone zgodnie z normami.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5 Sporządzanie lodów metodą tradycyjną i na zautomatyzowanej linii produkcyjnej.**

Liczba godzin na realizację: 16

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie wlicza się np. czasu dojrzewania mieszanki.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem lodów produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury lodów produkowanych w zakładzie i wybrać rodzaje, które będą produkowane (np. lody, lody Semifreddo, sorbety);</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą wykorzystywane w procesie produkcyjnym;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przeprowadzić i nadzorować proces produkcji lodów;</li> <li>• wykonać dekoracje sporządzonych lodów (w razie wymagań recepturowych);</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych lodów;</li> <li>• przygotować wyprodukowane lody do ekspedycji.</li> </ul>	<p>Rodzaje lodów, które będą produkowane podczas wykonywania zadania należy wybrać spośród asortymentu lodów produkowanych w zakładzie.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur lodów;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji lodów;</li> <li>• surowce i półprodukty do wykańczania lodów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utrzymane zostaną właściwe parametry produkcji lodów na linii zautomatyzowanej;</li> <li>• otrzymany asortyment lodów będzie posiadał wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• lody będą wykończone zgodnie z normami.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 6 Sporządzanie wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• w zbiorze receptur zakładu wyszukać receptury ciast, które będą produkowane w danym dniu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi stosowanych maszyn i urządzeń;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce;</li> <li>• sporządzić ciasto kruche i półkruche;</li> <li>• przygotować elementy dekoracyjne do wykończenia wyrobów;</li> <li>• uformować wybrane wyroby;</li> <li>• przeprowadzić wypiek wyrobów;</li> <li>• wykonać nadzienia do wyrobów nadziewanych np.: kajmak, różne rodzaje kremów, galaretki;</li> <li>• wykończyć wyroby zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W miarę możliwości produkcyjnych zakładu należy wziąć pod uwagę następujący asortyment wyrobów: ciastka, ciastka przekładane, nadziewane, korpusowe, herbatniki, tarty, szarlotki, serniki.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika/ opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce i/lub półprodukty do produkcji ciast kruchych i półkruchych;</li> <li>• surowce do wykańczania ciast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane wyroby z ciasta kruchego i półkruchego będą prawidłowo uformowane i posiadać będą wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• parametry wypieku wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego zostaną prawidłowo dobrane;</li> <li>• wyroby zostaną wykończone zgodnie z normami.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 7 Sporządzanie wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• w zbiorze receptur zakładu wyszukać receptury ciast, które będą produkowane w danym dniu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą używane do produkcji ciast;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przygotować stanowisko pracy;</li> <li>• sporządzić ciasto biszkoptowe/biszkoptowo-tłuszczowe wybraną metodą;</li> <li>• przygotować dodatki, kremy i elementy dekoracyjne;</li> <li>• przygotować wyroby do wypieku zależnie od ich rodzaju;</li> <li>• nadzorować proces wypieku wyrobów;</li> <li>• wykończyć wyroby zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: babki, keksy, rolady, ciastka przekładane (np. stefanki, wuzetki), ciastka z owocami, ciastka korpusowe (np. buszejki), sękacze, muffiny, herbatniki.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współdziałaniu pracownika zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce do produkcji ciast;</li> <li>• surowce i elementy dekoracyjne do wykańczania wyrobów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzone wyroby z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• wypiek wyrobów z ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych zostanie prawidłowo przeprowadzony;</li> <li>• wyroby zostaną wykończone zgodnie z normami.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 55

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 8 Sporządzanie wyrobów z ciasta parzonego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta parzonego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• w zbiorze receptur zakładu wyszukać receptury wyrobów, które będą produkowane w danym dniu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie części produkcyjnej zakładu;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przygotować stanowisko pracy;</li> <li>• sporządzić ciasto parzone;</li> <li>• uformować wyroby do wypieku zależnie od ich rodzaju;</li> <li>• nadzorować (przeprowadzić wypiek) proces wypieku wyrobów;</li> <li>• przygotować kremy oraz surowce i półprodukty do wykończenia wyrobów;</li> <li>• wykończyć wyroby zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: ptysie, eklery, pierścienie, gniazdka poznańskie, karpátky, wieńce i wyroby drobne.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce do produkcji ciast parzonych;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji kremów i wykańczania wyrobów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzone wyroby z ciasta parzonego będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• wypiek wyrobów z ciasta parzonego zostanie prawidłowo przeprowadzony;</li> <li>• wykończenie wyrobów będzie zgodne z normami.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 56

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji

w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 9 Sporządzanie wyrobów z ciasta drożdżowego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta drożdżowego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• w zbiorze receptur zakładu wyszukać receptury wyrobów z ciasta drożdżowego, które będą produkowane w danym dniu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą używane do produkcji wyrobów z ciasta drożdżowego;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• przygotować stanowisko pracy;</li> <li>• przygotować dodatki i półprodukty do nadziewania i wykańczania w zależności od rodzaju wyrobu;</li> <li>• sporządzić ciasto drożdżowe metodą stosowaną w zakładzie;</li> <li>• uformować wyroby zależnie od ich rodzaju;</li> <li>• przeprowadzić proces wypieku wyrobów;</li> <li>• wykończyć wyroby zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: babki, placki, strucle, ciastka nieprzekładane i nienadziewane, ciastka przekładane i nadziewane, ciastka ponczowe, pączki, sucharki.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji wyrobów z ciasta drożdżowego;</li> <li>• surowce i półprodukty do wykańczania wyrobów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane ciasto drożdżowe będzie posiadało wymagane cechy jakościowe;</li> <li>• sporządzone wyroby z ciasta drożdżowego będą posiadały wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• zostanie prawidłowo przeprowadzony wypiek/smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego;</li> <li>• wykończenie wyrobów zostanie wykonane zgodnie z normami.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 57

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 10 Sporządzanie wyrobów z ciasta piernikowego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta piernikowego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury wyrobów z ciasta piernikowego;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń używanych w procesie produkcyjnym;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić ciasto(a) piernikowe;</li> <li>• uformować wybrane wyroby;</li> <li>• przeprowadzić wypiek wyrobów;</li> <li>• przygotować: glazury/ syrop konserwę/ polewę kakaową/ kuwerturę/masę cukrową /marcepan do wykończenia pierników;</li> <li>• przygotować nadzienia do pierników przekładanych;</li> <li>• przygotować elementy dekoracyjne do wykończenia wyrobów;</li> <li>• wykończyć wyroby zgodnie z recepturami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: pierniki nienadziejane, nadziejane, przekładane, formowe.</p> <p>Zaleca się szczególnie sporządzanie pierników sztukowych.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu lub może być wykonywane samodzielnie w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji ciast piernikowych;</li> <li>• surowce i półprodukty do wykańczania ciast piernikowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wyroby z ciasta piernikowego zostaną prawidłowo uformowane;</li> <li>• wypiek wyrobów z ciasta piernikowego zostanie prawidłowo przeprowadzony;</li> <li>• wyroby wykończone zostaną zgodnie z normami;</li> <li>• otrzymany asortyment wyrobów będzie posiadał wymagane cechy organoleptyczne.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 58

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji

w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 11 Sporządzanie wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanymi w procesie produkcyjnym;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego produkowanych w zakładzie;</li> <li>• przeprowadzić analizę zbioru receptur tych wyrobów;</li> <li>• wybrać wraz z opiekunem/prowadzącym receptury wyrobów, które będą sporządzane;</li> <li>• wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić ciasto francuskie i/lub półfrancuskie;</li> <li>• współuczestniczyć w produkcji wyrobów z ciasta francuskiego /półfrancuskiego;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W zależności od możliwości produkcyjnych zakładu należy wybrać spośród następującego asortymentu wyrobów: ciastka nienadziewane i nieprzekładane, nadziewane, przekładane, korpusowe, herbatniki słodkie, wyroby wytrawne.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu lub pod nadzorem pracownika /opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym,</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce do produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otrzymane ciasto francuskie /półfrancuskie będzie posiadało pożądane cechy organoleptyczne;</li> <li>• wyroby z ciasta francuskiego /półfrancuskiego zostaną prawidłowo uformowane;</li> <li>• wypiek wyrobów zostanie prawidłowo przeprowadzony;</li> <li>• wyroby zostaną prawidłowo wykończone;</li> <li>• otrzymany asortyment ciast będzie posiadał wymagane cechy organoleptyczne.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 12 Sporządzanie i dekoracja tortów.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem tortów produkowanych w zakładzie;</li> <li>• w zbiorze receptur zakładu wyszukać receptury tortów, które będą produkowane;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie części produkcyjnej zakładu;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• zorganizować stanowisko pracy;</li> <li>• sporządzić syropy do nasączenia tortów;</li> <li>• sporządzić ciasta biszkoptowe lub innego rodzaju do wypieku tortów;</li> <li>• nadzorować proces wypieku rantów lub blatów;</li> <li>• sporządzić krem/y: np. grzany (russet), maślany, bezowy, bitą śmietankę;</li> <li>• wykończyć wyroby i udekorować torty stosując różne style dekoracji np. tradycyjny, nowoczesny i/lub angielski;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów.</li> </ul>	<p>W miarę możliwości produkcyjnych zakładu należy zaplanować do sporządzenia torty z ciast: biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego np. tort marcello, stefanka i camargo oraz wykonanie tortu piętrowego.</p> <p>Należy wykonać dekorowanie tortów różnymi technikami: tradycyjną, nowoczesną i w stylu angielskim.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu lub pod nadzorem pracownika /opiekuna stażu w zależności od stopnia jego trudności.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce do produkcji różnych rodzajów tortów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzone kremy do tortów będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• zostaną wykonane różne rodzaje tortów o wymaganych cechach jakościowych;</li> <li>• torty zostaną estetycznie udekorowane w stylu tradycyjnym, nowoczesnym i angielskim.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 60

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji

w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 13 Sporządzanie drobnych wyrobów bankietowych.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować receptury wybranych wyrobów bankietowych np. petifurki, bankietówki;</li> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń, które będą używane w procesie produkcyjnym;</li> <li>• zaplanować rodzaj wyrobów bankietowych do produkcji;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• sporządzić wyroby bankietowe zgodnie z recepturą/ami;</li> <li>• udekorować wyroby zgodnie z normami;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości sporządzonych wyrobów;</li> <li>• przygotować sporządzone wyroby do ekspedycji.</li> </ul>	<p>Do wykonania zadania należy wybrać jeden z asortymentu wyrobów bankietowych produkowanych w zakładzie np. petifurki, ciasteczka bankietowe – bankietówki.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu lub pod nadzorem pracownika/opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne zakładu cukierniczego z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur ciast;</li> <li>• surowce i półprodukty do produkcji wyrobów bankietowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzone wyroby bankietowe będą posiadać wymagane cechy organoleptyczne;</li> <li>• wyroby zostaną wykończone zgodnie z normami.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.2.4. Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Technologia produkcji cukierniczej”.

Warunkami niezbędnymi do wykonania zadań z działu programowego „*Technologia produkcji cukierniczej*” są:

- a) odbycie przez nauczyciela – stażystę instruktą stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględna konieczność zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania każdego z zadań;
- c) zapoznanie się z zasadami działania oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas procesu produkcyjnego;
- d) wykonywanie zadań przez nauczyciela we współpracy lub pod nadzorem opiekuna stażu lub innego pracownika zakładu w zależności od występowania zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, od stopnia trudności zadań, trudności w obsłudze maszyn i urządzeń, odpowiedzialności materialnej pracownika za produkt finalny czy niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania;
- e) samodzielne wykonywanie zadań przez nauczyciela jest możliwe pod warunkiem, że:
  - podczas ich wykonywania nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy;
  - stopień trudności zadania jest niewielki;
  - nauczyciel potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia używane w czasie pracy;
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
  - wykonanie zadań nie wymaga posiadania długiej praktyki w zawodzie cukiernik;
  - wykonywanie zadań nie zakłóca przebiegu procesu produkcyjnego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3. Zawód: piekarz 751204

Piekarz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich, sporządzania półproduktów piekarskich, dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie, przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

Piekarz musi umieć ocenić jakość i przydatność surowców, przechowywać surowce i półprodukty oraz prowadzić dokumentację magazynową. Przeprowadza także ocenę organoleptyczną półproduktów i gotowych wyrobów, monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP oraz przygotowuje pieczywo do dystrybucji.

#### Plan przebiegu praktyki

Działania/dział programowy	Liczba godzin na realizację
Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie	16
Technologia produkcji potraw – wykonanie zadań zawodowych	64
Łączna liczba godzin	80



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **III.3.1. Dział programowy: Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie.**

#### **III.3.1.1. Cele edukacyjne.**

W wyniku odbywania stażu nauczyciel powinien:

- a) zapoznać się ze strukturą organizacyjną przedsiębiorstwa;
- b) poznać obieg dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód przedsiębiorstwa;
- c) poznać system zarządzania przedsiębiorstwem;
- d) poznać układ funkcjonalny zakładu/przedsiębiorstwa;
- e) określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa;
- f) zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- g) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- h) poznać system wdrażania i stosowania HACCP w zakładzie/przedsiębiorstwie;
- i) poznać i zastosować programy komputerowe typowe dla danego typu zakładu/przedsiębiorstwa i wykorzystywane w procesie produkcyjnym.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.1.2. Materiał nauczania

- a) Struktura organizacyjna zakładu/przedsiębiorstwa.
- b) Zasady prowadzenia dokumentacji produkcyjnej i rozliczeniowej.
- c) Systemy zarządzania przedsiębiorstwem.
- d) Organizacja pracy w poszczególnych działach zakładu/przedsiębiorstwa.
- e) Zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu piekarskiego.
- f) Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
- g) System HACCP w zakładzie piekarskim.
- h) Zastosowanie programów komputerowych w procesie produkcyjnym i rozliczeniowym przedsiębiorstwa/ zakładu piekarskiego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.2.1.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1** Poznanie struktury organizacyjnej zakładu.

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować strukturę służbową uprawniającą przełożonych do wydawania podwładnym poleceń, określania zadań i kontroli ich realizacji;</li> <li>• przeanalizować układ funkcjonalny zakładu /przedsiębiorstwa;</li> <li>• przeanalizować strukturę techniczną;</li> <li>• przeanalizować strukturę informacyjną;</li> <li>• zapoznać się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacją przeciwpożarową i ochrony środowiska;</li> <li>• zapoznać się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być realizowane przy współudziale pracownika zakładu/ opiekuna stażu.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia zakładu: administracyjne, produkcyjne oraz magazynowe;</li> <li>• schemat funkcjonalny/organizacyjny zakładu;</li> <li>• dokumentacja przedsiębiorstwa.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określa obowiązki pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy;</li> <li>• charakteryzuje pomieszczenia różnych działów w zakładzie/ przedsiębiorstwie oraz ich wyposażenie;</li> <li>• przedstawia dokumentację bezpieczeństwa i higieny pracy, dokumentację przeciwpożarową i sposób ewakuacji na wypadek pożaru oraz zasady ochrony środowiska;</li> <li>• przedstawia obieg dokumentacji wewnątrz zakładu/przedsiębiorstwa.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zadanie 2 Zastosowanie programu komputerowego w procesie produkcyjnym piekarni.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z programem komputerowym stosowanym w procesie produkcyjnym piekarni;</li> <li>• poznać możliwości zastosowania programu;</li> <li>• współuczestniczyć w wykonywaniu wybranych operacji z użyciem programu;</li> <li>• wykonać samodzielnie wskazane przez pracownika operacje.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonane przy współudziale i pod nadzorem pracownika zakładu/ przedsiębiorstwa.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• zestaw komputerowy z oprogramowaniem stosowanym w zakładzie/ przedsiębiorstwie.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlicza magazyny i zużycie surowców w piekarni na podstawie danych zawartych w programie;</li> <li>• rozlicza produkcję przedsiębiorstwa z zastosowaniem określonego programu;</li> <li>• przeprowadza kontrolę kosztów przedsiębiorstwa;</li> <li>• wystawia faktury on-line z użyciem programu;</li> <li>• dokonuje inwentaryzacji w przedsiębiorstwie.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 3** Poznanie systemu wdrażania HACCP zakładzie/przedsiębiorstwie.

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokonać analizy schematu procesu wdrażania HACCP w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z zagrożeniami mogącymi wystąpić w procesie produkcyjnym;</li> <li>• zapoznać się z wyznaczonymi krytycznymi punktami kontrolnymi dla wybranego procesu produkcyjnego;</li> <li>• zapoznać się ze sposobami monitorowania zagrożeń;</li> <li>• dokonać przeglądu formularzy do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularzy do monitorowania punktów krytycznych i formularzy weryfikacji systemu;</li> <li>• zapoznać się z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu.</li> </ul>	<p>Zadanie może być wykonywane samodzielnie przez stażystę lub pod nadzorem pracownika zakładu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokumentacja HACCP zakładu;</li> <li>• formularze HACCP stosowane w zakładzie;</li> <li>• narzędzia niezbędne do wdrażania systemu HACCP np. termometry, higrometry;</li> <li>• pomieszczenie biurowe;</li> <li>• pomieszczenia produkcyjne.</li> </ul>	<p>W wyniku wykonania zadania stażysta prawidłowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoznaje zagrożenia występujące w procesie produkcyjnym;</li> <li>• ustala krytyczne punkty kontrolne;</li> <li>• projektuje monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych;</li> <li>• proponuje czynności korygujące;</li> <li>• projektuje monitorowanie zabiegów korygujących.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **Zadanie 4 Organizowanie procesu produkcyjnego w zakładzie/ przedsiębiorstwie.**

Liczba godzin na realizację: 4

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzić analizę układu funkcjonalnego zakładu;</li> <li>• zapoznać się z zasadami organizowania procesu produkcyjnego w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w części magazynowej, produkcyjnej i handlowo-usługowej zakładu;</li> <li>• przeanalizować wymogi GMP, GHP i HACCP;</li> <li>• dokonać przeglądu stanowisk pracy w zakładzie;</li> <li>• zapoznać się z czynnościami wykonywanymi na każdym stanowisku pracy;</li> <li>• dokonać przeglądu kadry pracowników zakładu pod kątem liczby, kwalifikacji oraz harmonogramów pracy;</li> <li>• przeanalizować asortyment produkcji w danym dniu;</li> <li>• zaplanować obowiązki dla pracowników na poszczególnych stanowiskach.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu/opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia działu produkcyjnego, magazynowego, administracyjno-socjalnego, ekspedycyjnego oraz handlowego-usługowego;</li> <li>• komputer z odpowiednim oprogramowaniem;</li> <li>• dokumentacja HACCP w zakładzie;</li> <li>• akta osobowe pracowników;</li> <li>• dokumentacja produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stażysta prawidłowo planuje proces produkcyjny na wybrany dzień;</li> <li>• zaplanowany proces produkcyjny przebiega bez zakłóceń zgodnie z projektem wykonanym przez nauczyciela.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 69

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5 Przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.**

Liczba godzin na realizację: 8

Ćwiczenie to musi być rozciągnięte w czasie. Czas jego wykonania może być rozłożony nawet na kilka dni, jednak w ciągu jednego dnia będzie wynosił 1-2 godzin, stąd będzie ono realizowane równoległe z innymi zadaniami.

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska obowiązującymi w magazynach;</li> <li>• zapoznać się z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów;</li> <li>• dokonać analizy zapasów w magazynach spożywczych;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie na zakup surowców i półproduktów;</li> <li>• złożyć zamówienia;</li> <li>• dokonać przyjęcia dostawy zamówionych towarów;</li> <li>• sprawdzić zgodność dostawy i jej dokumentów z zamówieniem;</li> <li>• w przypadku niezgodności z zamówieniem złożyć u dostawcy reklamację;</li> <li>• przekazać surowce i półprodukty do magazynu;</li> <li>• wypełnić dokumentację zaopatrzenia oraz dokumentację magazynową związaną z przyjęciem towarów do magazynu.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu/ opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia magazynowe;</li> <li>• pomieszczenia biurowe;</li> <li>• komputer z oprogramowaniem;</li> <li>• telefon;</li> <li>• dokumentacja zaopatrzenia i magazynowa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapasy magazynowe uzupełnione zgodnie z normatywnem zapasów;</li> <li>• odpowiednia jakość zakupionych surowców/półproduktów;</li> <li>• prawidłowo wypełniona dokumentacja zaopatrzeniowa oraz magazynowa.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.1.4. Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie”.

Warunkami niezbędnymi do wykonania zadań z działu programowego

„Organizowanie procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie” są:

- a) odbycie przez nauczyciela – stażystę instruktą stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględna konieczność zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania każdego z zadań;
- c) wykonywanie zadań przez nauczyciela wspólnie lub pod nadzorem opiekuna stażu lub innego pracownika zakładu w zależności od występowania zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, odpowiedzialności materialnej pracownika za wykonane zadanie czy z powodu niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania;
- d) samodzielne wykonywanie zadań przez nauczyciela przy spełnieniu następujących warunków:
  - podczas wykonywania zadań nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy,
  - stopień trudności zadania jest niewielki,
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt,
  - wykonywanie zadań nie wymaga posiadania praktyki w zawodzie piekarz,
  - wykonywanie zadania nie będzie zakłócało przebiegu procesu produkcyjnego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.2. Dział programowy: Technologia produkcji piekarskiej

#### III.3.2.1. Cele edukacyjne:

W wyniku odbywania praktyk nauczyciel powinien:

- a) stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na danym stanowisku pracy, zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w piekarni;
- b) obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcyjnym w piekarni tradycyjnej i/lub zautomatyzowanej;
- c) wykonać zapotrzebowanie surowcowe i pobrać surowce z magazynu;
- d) przygotować surowce do produkcji różnego asortymentu pieczywa;
- e) sporządzać ciasto pszenne, żytnie i mieszane;
- f) nadzorować proces produkcji ciasta pszennego, żytniego i mieszanego;
- g) formować lub kontrolować formowanie wyrobów z różnych ciast;
- h) ustalić parametry procesu produkcyjnego ciasta pszennego, żytniego i mieszanego oraz wyrobów z tych ciast;
- i) sporządzać wyroby półcukiernicze i nadzorować proces produkcji tych wyrobów;
- j) sporządzać wyroby piekarskie specjalne i nadzorować proces produkcji tych wyrobów;
- k) sporządzać wyroby dietetyczne i nadzorować proces produkcji tych wyrobów;
- l) przeprowadzać kontrolę jakości surowców do produkcji pieczywa;
- m) przeprowadzać kontrolę jakości różnych asortymentów pieczywa;
- n) przeprowadzać konfekcjonowanie pieczywa.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.2.2. Materiał nauczania:

- a) Przygotowanie surowców do produkcji piekarskiej.
- b) Wytwarzanie ciast pszennych i produkcja różnych asortymentów pieczywa pszennego.
- c) Wytwarzanie ciast żytnich i produkcja różnych asortymentów pieczywa żytniego.
- d) Wytwarzanie ciast mieszanych i produkcja różnych asortymentów pieczywa mieszanego.
- e) Produkcja pieczywa półcukierniczego.
- f) Produkcja wyrobów piekarskich specjalnych.
- g) Produkcja pieczywa dietetycznego.
- h) Konfekcjonowanie pieczywa.
- i) Kontrola jakości pieczywa.
- j) Maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle piekarskim.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.2.3. Przykłady zadań

#### **Zadanie 1** Produkcja pieczywa pszennego w piekarni tradycyjnej i przemysłowej.

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie obejmuje on czasu fermentacji podkłody i ciasta.

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować receptury na różne wyroby z ciasta pszennego;</li> <li>• uczestniczyć w sporządzaniu zapotrzebowania surowcowego i pobieraniu surowców z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu surowców do produkcji;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu podkłody;</li> <li>• przeprowadzić badanie i ocenę dojrzałości podkłody;</li> <li>• obserwować dzielenie ciasta na kęsy i formowanie różnych wyrobów (ręcznie lub maszynowo);</li> <li>• formować ręcznie różne wyroby z ciasta pszennego;</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą dzielarki lub dzielarko-zaokrąglarki stosowanej w zakładzie;</li> <li>• poznać działanie i obsługę maszyn do kształtowania kęsów ciasta;</li> <li>• analizować warunki rozrostu końcowego kęsów ciasta i czynniki decydujące o jego przebiegu;</li> <li>• kontrolować parametry rozrostu końcowego kęsów ciasta;</li> <li>• zapoznać się z działaniem</li> </ul>	<p>W miarę możliwości produkcyjnych zakładu należy wykonać następujący asortyment pieczywa: chleb, bułki paryskie, bagietki, bułki.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu z pracownikiem zakładu /opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji ciasta pszennego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo przeprowadzony proces wytwarzania ciasta pszennego metodą tradycyjną i zautomatyzowaną;</li> <li>• ciasto prawidłowo podzielone na kęsy;</li> <li>• wyroby uformowane prawidłowo;</li> <li>• wyroby wykończone zgodnie z normami;</li> <li>• wypiek wyrobów z ciasta pszennego prawidłowo przeprowadzony;</li> <li>• otrzymane wyroby posiadają wymagane cechy organoleptyczne.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 74

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>i obsługą komór rozrostowych;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>uczestniczyć w przeprowadzaniu zabiegów poprawiających wygląd zewnętrzny lub uszlachetniających wyroby przed wypiekiem;</li><li>zapoznać się z działaniem i obsługą pieca piekarskiego;</li><li>obserwować i kontrolować warunki wypieku pieczywa;</li><li>kontrolować warunki schładzania pieczywa.</li></ul>		
---	--	--



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 2    Produkcja wybranych wyrobów z pieczywa półcukierniczego.**

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie obejmuje on całkowitego czasu fermentacji podkłody i ciasta.

W czasie trwania fermentacji stażysta może wykonywać etapy innego zadania.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem wyrobów z ciasta pszennego półcukierniczego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury na wybrane wyroby półcukiernicze;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe;</li> <li>• pobrać surowce z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w sporządzaniu ciasta na pieczywo półcukiernicze;</li> <li>• formować ręcznie różne wyroby: chałki, precle, rogałe lub inne wyroby produkowane w zakładzie;</li> <li>• poddać ciasto rozrostowi końcowemu;</li> <li>• kontrolować parametry rozrostu końcowego kęsów ciasta (piekarnia tradycyjna);</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą komór rozrostowych (piekarnia zmechanizowana);</li> <li>• przeprowadzić zabiegi poprawiające wygląd zewnętrzny lub uszlachetniające wyroby przed wypiekiem (ręcznie lub mechanicznie);</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą pieca piekarskiego;</li> </ul>	<p>Zadanie należy zrealizować wybierając z asortymentu pieczywa półcukierniczego produkowanego w zakładzie przykładowe wyroby np. chały, precle, rogałe.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie i pod nadzorem pracownika zakładu /opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji ciasta pszennego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo wytworzone ciasto pszenne metodą tradycyjną i przemysłową;</li> <li>• ciasto prawidłowo podzielone na kęsy;</li> <li>• prawidłowo uformowane wyroby półcukiernicze;</li> <li>• wyroby wykończone zgodnie z normami;</li> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek wyrobów z ciasta pszennego półcukierniczego;</li> <li>• otrzymany asortyment wyrobów o wymaganych cechach organoleptycznych.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 76

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji

w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<ul style="list-style-type: none"><li>• przekazać ciasto do wypieku;</li><li>• obserwować i kontrolować warunki wypieku pieczywa;</li><li>• kontrolować warunki schładzania pieczywa;</li><li>• dokonać oceny jakości metodą organoleptyczną.</li></ul>		
---	--	--



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Zadanie 3 Produkcja chleba żytniego w piekarni tradycyjnej i w piekarni przemysłowej.**

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie obejmuje on czasu fermentacji zakwasu i ciasta.

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem pieczywa żytniego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury na pieczywo (chleb) żytnie;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i uczestniczyć w pobieraniu surowców z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu surowców do produkcji;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu zakwasu i ocenie jego dojrzałości;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu ciasta;</li> <li>• dzielić ciasto na kęsy i formować ręcznie wybrane wyroby (piekarnia tradycyjna);</li> <li>• formować ciasto mechanicznie (piekarnia przemysłowa);</li> <li>• poddać kęsy ciasta rozrostowi końcowemu i nadzorować jego przebieg;</li> <li>• przeprowadzić wypiek pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić schładzanie pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości otrzymanych wyrobów.</li> </ul>	<p>Stażysta powinien poznać metody wytwarzania ciast żytnich stosowane w zakładzie np.: dwufazową, trójfazową, czterofazową czy pięcioletnią.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie lub pod nadzorem pracownika zakładu/opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji ciast żytnich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo przeprowadzony proces wytwarzania ciasta żytniego metodą tradycyjną i zautomatyzowaną;</li> <li>• ciasto umiejętnie podzielone na kęsy;</li> <li>• prawidłowo uformowane wyroby;</li> <li>• wyroby wykończone zgodnie z normami;</li> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek wyrobów z ciasta żytniego;</li> <li>• wyprodukowany chleb o wymaganych cechach organoleptycznych.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 78

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 4 Produkcja wybranych wyrobów z ciasta mieszanego w piekarni tradycyjnej i w piekarni przemysłowej.**

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie obejmuje on czasu fermentacji zakwasu, podmłody oraz ciasta.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem pieczywa mieszanego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować receptury na wyroby, które będą produkowane;</li> <li>• uczestniczyć w sporządzaniu zapotrzebowania surowcowego i pobieraniu surowców;</li> <li>• przygotowywać surowce do produkcji;</li> <li>• przygotowywać podmłodę i ocenić jej dojrzałość;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu zakwasu i ocenić jego dojrzałość;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu ciasta mieszanego;</li> <li>• zapoznać się z zastosowaniem kultur starterowych w przypadku stosowania ich w zakładzie;</li> <li>• dzielić ciasto na kęsy i formować ręcznie wybrane wyroby (piekarnia tradycyjna);</li> <li>• formować ciasto mechanicznie (piekarnia zmechanizowana);</li> <li>• prowadzić i nadzorować końcowy rozrost kęsów ciasta;</li> <li>• przeprowadzić wypiek pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić i nadzorować schładzanie pieczywa;</li> <li>• dokonać oceny jakości pieczywa.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane we współdziałaniu i pod nadzorem pracownika zakładu/opiekuna stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji ciast mieszanych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo przeprowadzony proces wytwarzania ciasta mieszanego metodą tradycyjną i zautomatyzowaną;</li> <li>• ciasto umiejętnie podzielone na kęsy</li> <li>• prawidłowo uformowane wyroby;</li> <li>• wyroby wykończone zgodnie z normami;</li> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek wyrobów z ciasta mieszanego;</li> <li>• wyprodukowane wyroby o wymaganych cechach organoleptycznych.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 79

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji

w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 5   Produkcja pieczywa specjalnego - pumpernika.**

Liczba godzin na realizację: 8

W czas wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności. Nie obejmuje on czasu fermentacji podmiłody, zakwasu i ciasta oraz czasu wypieku pieczywa specjalnego - pumpernika.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować recepturę na pumpernikiel;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i uczestniczyć w pobieraniu surowców z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu surowców do produkcji;</li> <li>• uczestniczyć w produkcji ciasta na pumpernikiel;</li> <li>• obserwować i kontrolować parametry produkcji pieczywa;</li> <li>• uczestniczyć w formowaniu wyrobów;</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą pieca piekarskiego;</li> <li>• obserwować i kontrolować parametry wypieku pieczywa;</li> <li>• obserwować końcowy etap produkcji pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości pieczywa.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu/ opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji pieczywa specjalnego - pumpernika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek pieczywa specjalnego typu pumpernikiel;</li> <li>• otrzymany chleb posiada wymagane cechy jakościowe.</li> </ul>





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 6    Produkcja pieczywa specjalnego - pieczywa chrupkiego.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem pieczywa specjalnego produkowanym w zakładzie;</li> <li>• przeanalizować recepturę na pieczywo chrupkie;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i uczestniczyć w pobieraniu surowców z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu surowców do produkcji;</li> <li>• uczestniczyć w produkcji ciasta na pieczywo chrupkie;</li> <li>• obserwować i kontrolować parametry produkcji pieczywa chrupkiego;</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą pieca piekarskiego;</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą ekstrudera;</li> <li>• obserwować i kontrolować parametry wypieku pieczywa;</li> <li>• obserwować końcowy etap produkcji pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić ocenę jakości pieczywa.</li> </ul>	<p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu/ opiekunem stażu.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji pieczywa chrupkiego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek pieczywa chrupkiego;</li> <li>• otrzymane pieczywo posiada wymagane cechy jakościowe.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 7    Produkcja pieczywa dietetycznego.**

Liczba godzin na realizację: 8

Do czasu wykonania zadania wlicza się tylko realny czas wykonywanych czynności.

Nie obejmuje on czasu fermentacji podmiłody, zakwasu i ciasta.

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z asortymentem pieczywa dietetycznego produkowanym w piekarni;</li> <li>• przeanalizować receptury na wybrane wyroby np. na pieczywo bezglutenowe, niskosodowe, wysokobiałkowe;</li> <li>• sporządzić zapotrzebowanie surowcowe i uczestniczyć w pobieraniu surowców z magazynu;</li> <li>• uczestniczyć w przygotowaniu surowców do produkcji;</li> <li>• uczestniczyć w produkcji ciasta na wybrane rodzaje pieczywa dietetycznego;</li> <li>• poznać warunki rozrostu końcowego kęsów ciasta i czynniki decydujące o jego przebiegu;</li> <li>• uczestniczyć lub obserwować formowanie wyrobów;</li> <li>• uczestniczyć w przeprowadzaniu zabiegów poprawiających wygląd zewnętrzny lub uszlachetniających wyroby przed wypiekiem;</li> <li>• zapoznać się z działaniem i obsługą pieca piekarskiego;</li> <li>• obserwować i kontrolować</li> </ul>	<p>Do wykonania zadania należy wybierać pieczywo spośród asortymentu produkowanego w piekarni np. chleb bezglutenowy, chleb wysokobiałkowy, pieczywo niskosodowe lub inne.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane wspólnie z pracownikiem zakładu/ opiekunem stażu lub pod jego nadzorem.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• zakładowy zbiór receptur piekarskich;</li> <li>• surowce do produkcji ciast dietetycznych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo wytworzone wybrane rodzaje pieczywa dietetycznego;</li> <li>• wyroby przed wypiekiem wykończone zgodnie z normami;</li> <li>• prawidłowo przeprowadzony wypiek pieczywa dietetycznego;</li> <li>• otrzymane pieczywo dietetyczne o wymaganych cechach jakościowych.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 82

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

parametry wypieku pieczywa; • przeprowadzić ocenę jakości pieczywa.		
--	--	--



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 8 Konfekcjonowanie i ekspedycja pieczywa.**

Liczba godzin na realizację: 8

<b>Etapy realizacji zadania</b>	<b>Warunki wykonania zadania</b>	<b>Ocena jakości wykonania zadania</b>
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie miejsca pracy;</li> <li>• zapoznać się z asortymentem pieczywa przeznaczonym do konfekcjonowania;</li> <li>• przeanalizować receptury na wybrane wyroby;</li> <li>• zapoznać się z obsługą i działaniem maszyn i urządzeń do krajania i pakowania pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić krajanie różnych gatunków pieczywa;</li> <li>• przeprowadzić pakowanie pokrajanego pieczywa;</li> <li>• wykonać znakowanie zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w zakładzie;</li> <li>• uczestniczyć w ekspedycji pieczywa;</li> <li>• wypełnić dokumenty obowiązujące przy wysyłce pieczywa;</li> <li>• uczestniczyć w kontroli środków transportu pieczywa.</li> </ul>	<p>Do wykonania zadania należy wybrać kilka rodzajów pieczywa spośród asortymentu produkowanego w zakładzie.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współudziale pracownika zakładu/opiekunem stażu lub pod jego nadzorem.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• materiały opakowaniowe stosowane w zakładzie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo pokrajane różne rodzaje pieczywa;</li> <li>• prawidłowo zapakowane pieczywo;</li> <li>• pieczywo oznakowane zgodnie z normami.</li> </ul>

"Nowoczesna wiedza zawodowa - nowoczesne kadry" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego 84

Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **Zadanie 9 Kontrola jakości surowców i ocena jakości półproduktów i pieczywa.**

Liczba godzin na realizację: 8

Etapy realizacji zadania	Warunki wykonania zadania	Ocena jakości wykonania zadania
<p>W celu wykonania zadania należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznać się z zasadami bhp, ochrony środowiska i ochrony ppoż. obowiązującymi na stanowisku i w miejscu pracy;</li> <li>• zapoznać się z zasadami działania i instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie miejsca pracy;</li> <li>• przeprowadzić kontrolę jakości mąki metodą organoleptyczną, a w miarę możliwości zakładu – metodą laboratoryjną;</li> <li>• uczestniczyć w próbnym wypieku przemysłowym lub laboratoryjnym;</li> <li>• współuczestniczyć w organoleptycznej i/lub fizykochemicznej ocenie jakości półproduktów;</li> <li>• współuczestniczyć w ocenie jakości pieczywa produkowanego w zakładzie;</li> <li>• dokonać oceny jakości wybranych wyrobów;</li> <li>• zaklasyfikować oceniane pieczywo zgodnie z normami;</li> <li>• w przypadku niezgodności z normą określić przyczyny występujących wad.</li> </ul>	<p>Do wykonania zadania należy wybrać kilka rodzajów pieczywa spośród asortymentu produkowanego w zakładzie.</p> <p>Zadanie powinno być wykonywane przy współdzieleniu pracownika zakładu/opiekunem stażu lub pod jego nadzorem.</p> <p>Przed przystąpieniem do realizacji zadania stażysta powinien przejść szkolenie stanowiskowe.</p> <p>Do wykonania zadania niezbędne będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pomieszczenia produkcyjne piekarni z pełnym wyposażeniem technicznym;</li> <li>• laboratorium zakładowe;</li> <li>• pomieszczenia do oceny organoleptycznej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo oceniona struktura faz fermentacyjnych;</li> <li>• prawidłowo oceniona dojrzałość ciasta;</li> <li>• właściwie oceniona jakość pieczywa;</li> <li>• rozpoznane występujące wady pieczywa i podane ich przyczyny.</li> </ul>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.3.2.4. Uwarunkowania wykonywania zadań z działu programowego „Technologia produkcji piekarskiej”.

Warunkami niezbędnymi do wykonania zadań z działu programowego „Technologia produkcji piekarskiej” są:

- a) odbycie przez nauczyciela – stażystę instruktażu stanowiskowego przed przystąpieniem do realizacji każdego z zadań;
- b) bezwzględna konieczność zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania każdego z zadań;
- c) zapoznanie się z zasadami działania oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas procesu produkcyjnego;
- d) wykonywanie zadań przez nauczyciela we współpracy lub pod nadzorem opiekuna stażu lub innego pracownika zakładu w zależności od występowania zagrożeń bezpieczeństwa podczas pracy, od stopnia trudności zadań, trudności w obsłudze maszyn i urządzeń, odpowiedzialności materialnej pracownika za produkt finalny czy niewystarczającego doświadczenia nauczyciela w wykonywaniu danego zadania.
- e) samodzielne wykonywanie zadań przez nauczyciela jest możliwe pod warunkiem, że:
  - podczas ich wykonywania nie występują zagrożenia bezpieczeństwa w czasie pracy,
  - stopień trudności zadania jest niewielki,
  - nauczyciel potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia używane w czasie pracy;
  - zadania te nie są związane z odpowiedzialnością materialną za ich efekt;
  - wykonanie zadań nie wymaga posiadania praktyki w zawodzie piekarz;
  - wykonanie zadań nie zakłóca przebiegu procesu produkcyjnego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### IV. LITERATURA

1. Ambroziak Z. Produkcja piekarsko – ciastkarska cz.1, WSiP, Warszawa 1998.
2. Ambroziak Z. Produkcja piekarsko – ciastkarska cz.2, WSiP, Warszawa 1999.
3. Dojutrek Cz., Pietrzyk A. Ciastkarstwo WSiP, Warszawa 2007.
4. Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, WSiP, Warszawa 2008.
5. Kaźmierczak M. Technologie produkcji cukierniczej cz.1, REA, Warszawa 2011.
6. Kaźmierczak M. Technologie produkcji cukierniczej cz.2, REA, Warszawa 2011.
7. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, REA, Warszawa 2007.
8. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.2, REA, Warszawa 2008.
9. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.2, REA, Warszawa 2009.
10. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie cukiernik 751201, opracowana na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012.
11. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kucharz 512001, opracowana na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012.
12. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie piekarz 751204, opracowana na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012.
13. Program nauczania, zawód cukiernik, 741[01], Warszawa 2000.
14. Program nauczania, zawód kucharz 512[02], MEN, Warszawa 2004.
15. Program nauczania, zawód piekarz 741[02], MEN, Warszawa 2000.
16. Czasopisma:
  - Cukiernictwo i piekarstwo
  - Przegląd gastronomiczny
  - Przegląd piekarski i cukierniczy