



**Program nauczania zajęć praktycznych realizowanych u Pracodawcy**

**Kwalifikacyjny kurs zawodowy – Cukiernik**

**Przedmiot: Procesy produkcji wyrobów cukierniczych**

**Wymiar godzin realizowanych u pracodawców: 200**

(wymiar godzin realizowanych w szkole: 140)

Rok szkolny: 2018/2019

Termin: październik 2017- marzec 2019

<b>Działy programowe:</b>		<b>Ilość godzin</b>
Przygotowanie produkcji cukierniczej Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych (część działu) Dekorowanie wyrobów cukierniczych		<b>łącznie</b> <b>200</b>
<b>L.p.</b>	<b>Dział programowy: Przygotowanie produkcji cukierniczej</b>	<b>55h</b>
	<b>Tematy zajęć</b>	<b>Ilość godzin na dany temat</b>
<b>1-5.</b>	Zapoznanie z regulaminem odbywania zajęć praktycznych , przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego. Szkolenie z zakresu przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów p.poż. i ochrony środowiska.	5
<b>6-10.</b>	Ustalanie sposobów zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego.	5
<b>11-15.</b>	Dokonywanie analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy.	5
<b>16-20.</b>	Zorganizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	5
<b>21-25.</b>	Stosowanie środków ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego.	5
<b>26-30.</b>	Identyfikacja stanu zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego.	5



# Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku

ul. Okulickiego 13  
21-040 Świdnik

Sekretariat tel/fax: 081 751 23 94  
Dyrektor szkoły tel: 668 637 975  
Księgowość tel: 81 751 23 95

31-35.	Rozróżnianie surowców cukierniczych, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych do produkcji cukierniczej.	5
36-40.	Określanie przydatności surowców cukierniczych i dodatków do żywności do produkcji cukierniczej.	5
41-45.	Przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z ustalonymi zasadami.	5
46-50.	Ocena organoleptyczna przydatności surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych.	5
51-55.	Ocena jakości surowców cukierniczych przeznaczonych do produkcji wyrobów cukierniczych.	5
	<b>Dział programowy:</b>  <b>Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych</b>  <i>*( od „Zasady przygotowania surowców do produkcji” do „Produkcja masy karmelowej”, pozostała część działu tj. „Produkcja ciast i wyrobów z ciasta” realizowana w szkole)</i>	<b>80 h</b>
<b>L.p.</b>	<b>Tematy zajęć:</b>	<b>Ilość godzin na dany temat</b>
66-70.	Zasady przygotowania surowców do produkcji.	5
71-75.	Zasady przygotowania surowców do produkcji.	5
76-80.	Obliczanie zapotrzebowania na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej.	5
81-85.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masy i kremy.	5
86-90.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masy i kremy.	5
91-95.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masy i kremy.	5
96-100.	Produkcja półproduktów cukierniczych – syropy, pomady, glazury.	5
101-105.	Produkcja półproduktów cukierniczych – syropy, pomady, glazury.	5
106-110.	Produkcja półproduktów cukierniczych – galaretki.	5
111-115.	Produkcja półproduktów cukierniczych – wyroby owocowe.	5
116-120.	Produkcja półproduktów cukierniczych – marcepan.	5
121-125.	Produkcja półproduktów cukierniczych – marcepan.	5



Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku

ul. Okulickiego 13  
21-040 Świdnik

Sekretariat tel/fax: 081 751 23 94  
Dyrektor szkoły tel: 668 637 975  
Księgowość tel: 81 751 23 95

126-130.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masa czekoladowa.	5
131-135.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masa czekoladowa.	5
136-140.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masa karmelowa.	5
141-145.	Produkcja półproduktów cukierniczych – masa karmelowa.	5
146-150.	Wykonywanie bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej.	5
<b>Dział programowy:</b> <b>Dekorowanie wyrobów cukierniczych</b>		<b>65 h</b>
<b>L.p.</b>	<b>Tematy zajęć:</b>	<b>Ilość godzin na dany temat</b>
161-165.	Metody i techniki stosowane podczas opracowywania projektów dekoracji wyrobów cukierniczych. Dekoracje z masy marcepanowej stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych.	5
166-170.	Dekoracje z masy marcepanowej stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych.	5
171-175.	Dekoracje z czekolady stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych. Dobieranie drobnego sprzętu cukierniczego i urządzeń stosowanych do dekoracji w zależności od zastosowanego tworzywa dekoracyjnego.	5
176-180.	Dekoracje z masy karmelowej stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych. Stosowanie urządzeń i drobnego sprzętu zgodnie z wymaganiami do dekoracji wyrobów cukierniczych.	5
181-185.	Dekoracje z masy karmelowej stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych. Przygotowanie surowców niezbędnych do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z dokumentacją technologiczną.	5
186-190.	Sporządzanie elementów dekoracyjnych z zastosowaniem różnych tworzyw dekoracyjnych.	5
191-195.	Sporządzanie elementów dekoracyjnych z uwzględnieniem różnych trendów. Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych. Stosowanie działań korygujących zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP.	5
196-200.	Kontrolowanie krytycznych punktów kontroli, które mają istotny wpływ na jakość zdrowotną gotowych wyrobów cukierniczych. Podsumowanie realizacji zajęć praktycznych z zakresu procesów produkcji wyrobów cukierniczych, analiza wykonania poszczególnych zadań, wyciąganie wniosków do dalszej pracy w cukierni.	5



*Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku*

ul. Okulickiego 13  
21-040 Świdnik

Sekretariat tel/fax: 081 751 23 94  
Dyrektor szkoły tel: 668 637 975  
Księgowość tel: 81 751 23 95

---

**Opracowano na podstawie**

PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU CUKIERNIK 751201 O STRUKTURZE  
PRZEDMIOTOWEJ,

Autorzy: mgr inż. Małgorzata Włodarczyk, mgr inż. Lucyna Kubicka

Wyd. KOWEŻiU, Warszawa 2012