



Wykaz tematów zajęć praktycznych realizowanych u pracodawców

Kwalifikacyjny kurs zawodowy – Cukiernik

Przedmiot: Procesy produkcji wyrobów cukierniczych

Wymiar godzin realizowanych u pracodawców: 200

(wymiar godzin realizowanych w szkole: 140)

Rok szkolny: 2017/2018

Termin: wrzesień 2017- marzec 2018

Działy programowe:		Ilość godzin
Przygotowanie produkcji cukierniczej Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych (część działu) Dekorowanie wyrobów cukierniczych		łącznie 200
L.p.	Dział programowy: Przygotowanie produkcji cukierniczej	55h
	Tematy zajęć	Ilość godzin na dany temat
1-5.	Zapoznanie z regulaminem odbywania zajęć praktycznych , przeprowadzenie instruktażu stanowiskowego. Szkolenie z zakresu przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów p.poż. i ochrony środowiska.	5
6-10.	Ustalanie sposobów zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego.	5
11-15.	Dokonywanie analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy.	5
16-20.	Zorganizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	5
21-25.	Stosowanie środków ochrony indywidualnej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego.	5
26-30.	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
	Dział programowy: Produkcja półproduktów i wyrobów gotowych cukierniczych <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>	80 h
L.p.	Tematy zajęć:	Ilość godzin na dany temat
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
Dział programowy: Dekorowanie wyrobów cukierniczych		65 h
L.p.	Tematy zajęć:	Ilość godzin na dany temat
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

Opracowała: Agnieszka Dziedzic