

## **Założenia programowe**

*stworzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu w porozumieniu z Komisją Egzaminacyjną w zawodzie „cukiernik” na podstawie „Standardów wymagań” Związku Rzemiosła Polskiego z 2004 r. oraz „Podstaw programowych kształcenia” Ministerstwa Edukacji Narodowej z 2004 r.*

**dla zawodu:**

### **CUKIERNIK**

W wyniku kształcenia w zakładzie rzemieślniczym absolwent powinien:

#### **I. Z zakresu teorii:**

1. rozróżniać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
2. określać przydatność surowców do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich na podstawie oceny organoleptycznej;
3. wskazywać warunki przechowania surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
4. rozróżniać półprodukty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie;
5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
6. rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
7. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich;
8. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych, maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego oraz materiałów stosowanych w budowie maszyn i urządzeń;
9. korzystać z receptur, normy zużycia opakowań, informacji zawartych w instrukcjach technologicznych wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;
10. rozróżniać technologie i urządzenia do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych określonego sortymentu;
11. analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów, i ustalać krytyczne punkty kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) w procesach produkcji, prowadzonych w zakładzie cukierniczym.

#### **II. Z zakresu praktyki:**

1. organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
2. dobierać surowce do produkcji określonego asortymentu wyrobów;
3. dobierać warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
4. obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości półproduktu i wyrobu cukierniczego i ciastkarskiego oraz ilości opakowań;
5. wykonywać obliczenia wartości energetycznej wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
6. dobierać metody produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
7. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych;
8. prowadzić procesy produkcji w sposób zapewniający właściwą, zgodną z normami, jakość półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych oraz bezpieczeństwo żywności;

9. dobierać narzędzia i techniki pomiarowe do określania temperatury, masy i objętości, wilgotności, ciśnienia;
10. interpretować wyniki pomiarów jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
11. prowadzić wypiek, chłodzić i pakować wyroby cukiernicze;
12. dobierać technikę wykańczania wyrobów gotowych;
13. rozliczać zużycie surowców;
14. oceniać jakość wyprodukowanych wyrobów;
15. dobierać, obsługiwać oraz nadzorować pracę maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji cukierniczej;
16. posługiwać się instrukcjami obsługi i dokumentacją techniczno-ruchową maszyn stosowanych w produkcji cukierniczej;
17. czyścić, myć, dezynfekować i konserwować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy;
18. przeprowadzać kalkulację cenową wyrobu gotowego cukierniczego i ciastkarskiego.

### **III. Ponadto:**

1. stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwporażeniowej, przeciwpożarowej i ochrony środowiska przy eksploatacji, pomiarach, montażu, naprawie oraz konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych;
2. sprawnie komunikować się,
3. wyszukiwać i przetwarzać informację;
4. korzystać z literatury oraz innych źródeł wiedzy fachowej w celu stałego aktualizowania swojej wiedzy oraz umiejętności;
5. korzystać ze źródeł wiedzy ekonomicznej i prawnej;
6. znać podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy, prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem oraz dokumentacji działalności gospodarczej;
7. znać możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.