

## ERASMUS+ PROGRAMME

This project has been founded with support from the European Commission under the Erasmus+ Programme

Strategic partnerships in the field of education and vocational training

PROJECT NUMBER - 2016-1-PL01-KA202-026228

Development of teaching materials for vocational education of deaf people in HORECA sector

## Cukiernik

### Informacje ogólne o szkoleniu

#### Profil kandydata:

dobry zmysł smaku i powonienia

dobry wzrok i zręczne ręce, uzdolnienia plastyczne

dobra pamięć

zdolność koncentracji uwagi

samodzielność i inicjatywa

wytrzymalność na długotrwały wysiłek

kreatywność, konsekwencja, podzielność uwagi

wysoka kultura osobista

odporność na stres

higiena osobista

dobra koordynacja

estetyczny wygląd zewnętrzny i właściwa postawa ciała

sprawność układu kostno-stawowego

aktualne świadectwo lekarskie stwierdzające brak chorób przenoszonych się infekcyjnie

#### Zakres czynności:

zamawianie i przechowywanie surowców do produkcji

obsługa maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych

sporządzanie półproduktów cukierniczych

sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych

dekorowanie wyrobów cukierniczych

przechowywanie gotowych wyrobów i półproduktów cukierniczych

utrzymywanie czystości w cukierni w trakcie produkcji i po skończonej pracy

przestrzeganie zasad gospodarki odpadami

**Cele szkolenia:**

(C1) – zapoznanie ze sposobami przechowywania żywności oraz planowaniem zamówień niezbędnych produktów spożywczych

(C2) – zapoznanie z podstawowymi zasadami BHP oraz prawidłowym korzystaniem z maszyn i urządzeń cukierniczych

(C3) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu sporządzania półproduktów cukierniczych

(C4) – przekazanie podstawowych informacji nt. gotowych produktów cukierniczych

(C5) – zapoznanie ze sposobami dekorowania wyrobów cukierniczych

(C6) – przekazanie informacji nt. przechowywania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych

(C7) – przekazanie informacji dotyczących systemu HACCAP w cukierni

(C8) – zapoznanie z zasadami dotyczącymi gospodarki odpadami

**Efekty szkolenia** na poziomie całego programu

— **Wiedza**

Uczestnik szkolenia:

(W1) zna podstawowe surowce potrzebne przy sporządzaniu wyrobów cukierniczych

(W2) wie jak planować zamówienia i je przechowywać

(W3) zna podstawowe zasady BHP oraz potrafi bezpiecznie obsługiwać maszyny i urządzenia znajdujące się w cukierni

(W4) posiada wiedzę na temat sporządzania półproduktów cukierniczych

(W5) zna technologie produkcji gotowych produktów cukierniczych

(W6) zna podstawowe sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych

(W7) zna sposoby przechowywania półproduktów i gotowych produktów cukierniczych

(W8) zna podstawowe zasady HACCAP obowiązujące w cukierni

(W9) zna zasady dotyczące gospodarki odpadami

— **Umiejętności**

Uczestnik szkolenia:

(U1) potrafi zamówić odpowiednie surowce do produkcji wyrobów cukierniczych i je przechowywać

(U2) zna zasady BHP, wdraża procedury, bezpiecznie obsługuje maszyny i urządzenia

(U3) potrafi sporządzić półprodukty cukiernicze

(U4) przygotowuje gotowe produkty cukiernicze

(U5) potrafi dekorować gotowe produkty cukiernicze

(U6) przechowuje półprodukty i gotowe produkty cukiernicze zgodnie z zasadami HACCAP

(U7) stosuje zasady HACCAP podczas produkcji w cukierni

(U8) segreguje odpady i odpowiednio je przechowuje

	<p>— <b>Kompetencje</b></p> <p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań</p> <p>(K2) przewiduje skutki podejmowanych działań</p> <p>(K3) jest otwarty na zmiany</p> <p>(K4) potrafi radzić sobie ze stresem</p> <p>(K5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe</p> <p>(K6) potrafi ponosić odpowiedzialność za wykonane działania</p> <p>(K7) współpracuje w zespole</p>
Autor programu szkolenia	<b>Zbigniew Koźlik, szef kuchni HP Park Plaza-Wrocław</b>

## Ramowy program szkolenia

<b>Blok tematyczny 1: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej w zakładach cukierniczych</li> <li>2. Warunki higieniczne w produkcji cukierniczej</li> <li>3. System HACCAP</li> <li>4. Czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	<p>Uczestnik szkolenia zna:</p> <p>(W1) pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p> <p>(W2) prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP</p> <p>(W3) zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>(W4) zasady organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <p>(W5) zasady systemu HACCAP w cukierni</p> <p>(W6) czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych</p>
<b>Umiejętności</b>	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) Zorganizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> <p>(U2) wdrożyć zasady systemu HACCAP w cukierni</p> <p>(U3) zastosować czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych</p>
<b>Kompetencje</b>	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy wiedzy z zakresu ergonomii przepisów BHP oraz higieny pracy</p> <p>(K2) jest świadomy zasad systemu HACCAP</p> <p>(K3) jest świadomy, jakie czynniki wpływają na jakość wyrobów cukierniczych</p>

<b>Metody pracy</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>

<b>Blok tematyczny 2: Magazynowanie surowców cukierniczych</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surowce i dodatki do żywności stosowane w produkcji cukierniczej</li> <li>2. Materiały pomocnicze</li> <li>3. Ocena jakości surowców cukierniczych</li> <li>4. Zasady rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunki ich magazynowania</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jakie surowce i dodatki do żywności mają zastosowanie w produkcji cukierniczej</p> <p>(W2) jakie materiały pomocnicze są niezbędne w cukierni</p> <p>(W3) jak ocenić jakość surowców cukierniczych</p> <p>(W4) jak rozmieszczać surowce i półprodukty cukiernicze w magazynach</p> <p>(W5) jak przestrzegać procedury zapewniającej jakość zdrowotną żywności</p>
<b>Umiejętności</b>	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) rozpoznać surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej</p> <p>(U2) przyjąć dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami</p> <p>(U3) przestrzegać zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych</p> <p>(U4) oceniać jakość surowców cukierniczych</p> <p>(U5) przestrzegać zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania</p> <p>(U6) przestrzegać procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności</p>
<b>Kompetencje</b>	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy zależności między surowcami cukierniczymi a jakością wyrobów cukierniczych</p> <p>(K2) jest świadomy wpływu oceny organoleptycznej surowców cukierniczych na ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych</p> <p>(K3) jest świadomy wpływu złego lub prawidłowego przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych na jakość wyrobów cukierniczych</p>
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

### **Blok tematyczny 3: Półprodukty ciastkarskie**

<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kremy sporządzane na gorąco i na zimno</li><li>2. Musy</li><li>3. Masy (serowe, makowe, orzechowe)</li><li>4. Syropy, pomady, lukry, galarety</li><li>5. Czekolada i półprodukty z czekolady</li></ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jak sporządzić kremy zestalane na gorąco i na zimno (W2) jak sporządzić masy (serowa, makowa, orzechowa) (W3) jak zrobić syrop, pomadę, lukier, galaretę (W4) jakie są rodzaje czekolady, jak temperować czekoladę
<b>Umiejętności</b>	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) jakie są rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzenia (U2) jak posługiwać się dokumentacją technologiczną oraz korzystać z receptur cukierniczych (U3) jak planować proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych (U4) jak dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych (U5) jak korzystać z maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego do produkcji wyrobów cukierniczych (U6) jak przeprowadzić ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego
<b>Kompetencje</b>	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy zasad sporządzania półproduktów ciastkarskich (K2) jest świadomy celu i zasad temperowania czekolady
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykład tradycyjny</li><li>2. Ćwiczenia</li><li>3. Zajęcia warsztatowe</li></ol>	

### **Blok tematyczny 4: Ciasta i wyroby z ciast**

<b>Tematy</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ciasta drożdżowe, wyroby z ciasta drożdżowego</li><li>2. Ciasta listkowe, wyroby z ciast listkowych</li><li>3. Ciasta kruche, wyroby z ciast kruchych</li></ol>

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe, wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego</li> <li>5. Ciasta parzone, wyroby z ciasta parzonego</li> <li>6. Ciasta piernikowe, wyroby z ciasta piernikowego</li> <li>7. Ciasta bezowe, wyroby bezowe</li> <li>8. Ciasta zbijane, wyroby z ciast zbijanych</li> <li>9. Wyroby ciastkarskie z mas</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jakie są rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzenia</p> <p>(W2) jak posługiwać się dokumentacją technologiczną oraz korzystać z receptur cukierniczych</p> <p>(W3) jak planować proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>(W4) jak dobrać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>(W5) jak korzystać z maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego do produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>(W6) jak przeprowadzić ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</p>
<b>Umiejętności</b>	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) sporządzić poszczególne rodzaje wyrobów cukierniczych</p> <p>(U2) posługiwać się dokumentacją technologiczną oraz korzystać z receptur cukierniczych</p> <p>(U3) planować proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>(U4) dobrać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych</p> <p>(U5) korzystać z maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego</p> <p>(U6) przeprowadzać oceny organoleptyczne wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego</p>
<b>Kompetencje</b>	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy technik sporządzania wyrobów cukierniczych</p> <p>(K2) jest świadomy jak posługiwać się dokumentacją technologiczną i korzystać z receptur</p> <p>(K3) jest świadomy jak dobrać maszyny i urządzenia w procesie produkcji cukierniczej</p>
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład tradycyjny</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> <li>4. Filmy</li> </ol>	

**Blok tematyczny 5: Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowywanie ich do dystrybucji****Tematy**

1. Podstawowe wiadomości na temat tworzenia dekoracji
2. Tworzywa dekoracyjne
3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych
4. Elementy dekoracyjne przestrzenne
5. Projektowanie i wykonywanie dekoracji
6. Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

**Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego**

Wiedza

Uczestnik szkolenia wie:

- (W1) jak opracować projekt dekoracji wyrobów cukierniczych
- (W2) jak dobrać surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych
- (W3) jak dobrać urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania
- (W4) jak wykonywać elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych
- (W5) jak dekorować wyroby cukiernicze
- (W6) jak przechowywać wyroby cukiernicze
- (W7) jak obsługiwać urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów
- (W8) jak magazynować gotowe wyroby cukiernicze i przygotować je do ekspedycji
- (W9) jak monitorować krytyczne punkty kontroli systemu HACCAP, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych

Umiejętności

Uczestnik szkolenia potrafi:

- (U1) opracować projekty dekoracji wyrobów cukierniczych
- (U2) dobierać surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych
- (U3) posługiwać się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych
- (U4) wykonywać elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych
- (U5) dekorować wyroby cukiernicze
- (U6) obsługiwać urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- (U7) magazynować gotowe wyroby cukiernicze i przygotować je do ekspedycji
- (U8) monitorować krytyczne punkty kontroli systemu HACCAP

Kompetencje

Uczestnik szkolenia:

- (K1) jest świadomy użycia odpowiedniego surowca do dekoracji
- (K2) jest świadomy jak ważny jest projekt dekoracji
- (K3) jest świadomy konieczności stosowania zasad prawidłowego przechowywania gotowych wyrobów cukierniczych

**Metody pracy**

1. Wykład tradycyjny
2. Ćwiczenia
3. Zajęcia warsztatowe
4. Filmy

**Bibliografia:**

"Technika w produkcji cukierniczej" Katarzyna Kocierz

"Technologie produkcji cukierniczej" - Tom 1,2 Magdalena Kaźmierczak

"Pracownia produkcji cukierniczej" Magdalena Kaźmierczak