Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia cukiernicza dla klasy I, II, III
Zawód: Technik technologii żywności

Dział programowy: I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych. Kompetencje personalne i społeczne 1.Zasady bhpprzy wykonywaniu zadań zawodowych				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- rozróżnia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - współpracuje w grupie, - dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonuje zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej	- wymienia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - współpracuje w grupie, - planuje wykonanie zadania, - dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonuje zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem	- wymienia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - współpracuje w grupie, - planuje wykonanie zadania, - dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonuje zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem	- wymienia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - współpracuje w grupie, - planuje wykonanie zadania, - dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonuje zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem	- wymienia pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - stosuje się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego - organizuje stanowisko do wykonania czynności zawodowych zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - współpracuje w grupie, - planuje wykonanie zadania, - dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykonuje zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów

i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonuje codzienne czynności porządkowe - powiadamia przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - stosuje zasady komunikacji Interpersonalnej - rozróżnia rodzaje komunikacji, - zna zasady savoir vivre - prowadzi rozmowę bezpośrednią i telefoniczną oraz korespondencję ze współpracownikami i kontrahentami, - negocjuje warunki porozumień, - potrafi być komunikatywny, - przestrzega zasad kultury i etyki, - planuje działania i zarządza czasem, - przewiduje skutki podejmowanych działań, - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, - przestrzega tajemnicy	środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonuje codzienne czynności porządkowe i przeprowadza porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu - powiadamia przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udziela pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - stosuje zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - stosuje zasady komunikacji Interpersonalnej - rozróżnia rodzaje komunikacji, - zna zasady savoir vivre - prowadzi rozmowę bezpośrednią i telefoniczną oraz korespondencję ze współpracownikami i kontrahentami, - negocjuje warunki porozumień, - potrafi być komunikatywny, - przestrzega zasad kultury i etyki, - planuje działania i zarządza czasem,	środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonuje codzienne czynności porządkowe i przeprowadza porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu - powiadamia przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udziela pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - zabezpiecza miejsce zdarzenia wypadku przy pracy - stosuje zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - stosuje zasady komunikacji Interpersonalnej - rozróżnia rodzaje komunikacji, - zna zasady savoir vivre - prowadzi rozmowę bezpośrednią i telefoniczną oraz korespondencję ze współpracownikami i kontrahentami, - negocjuje warunki porozumień, - potrafi być komunikatywny, - przestrzega zasad kultury i etyki,	środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonuje codzienne czynności porządkowe i przeprowadza porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu - powiadamia przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udziela pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - zabezpiecza miejsce zdarzenia wypadku przy pracy - stosuje zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - stosuje zasady komunikacji Interpersonalnej - zapobiega zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania	cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną - wykonuje codzienne czynności porządkowe i przeprowadza porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu - powiadamia przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udziela pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia - zabezpiecza miejsce zdarzenia wypadku przy pracy - stosuje zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - stosuje zasady komunikacji Interpersonalnej - zapobiega zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania

zawodowej, - wskazuje możliwości rozwoju zawodowego	- przewiduje skutki podejmowanych działań, - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, - przestrzega tajemnicy zawodowej, - wskazuje możliwości rozwoju zawodowego	- planuje działania i zarządza czasem, - przewiduje skutki podejmowanych działań, - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, - przestrzega tajemnicy zawodowej, - wskazuje możliwości rozwoju zawodowego -jest kreatywnym i konsekwentnym w realizacji zadań, - stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów, - rozróżnia i stosuje socjotechniki negocjacji, - przewiduje skutki nieaktualizowania wiedzy i nierozwijania umiejętności zawodowych	- rozróżnia rodzaje komunikacji, - zna zasady savoir vivre - prowadzi rozmowę bezpośrednią i telefoniczną oraz korespondencję ze współpracownikami i kontrahentami, - negocjuje warunki porozumień, - potrafi być komunikatywny, - przestrzega zasad kultury i etyki, - planuje działania i zarządza czasem, - przewiduje skutki podejmowanych działań, - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, - przestrzega tajemnicy zawodowej, - wskazuje możliwości rozwoju zawodowego -jest kreatywnym i konsekwentnym w realizacji zadań, - stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów, - rozróżnia i stosuje socjotechniki negocjacji, - przewiduje skutki nieaktualizowania wiedzy i nierozwijania umiejętności zawodowych	zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe wiadomości, umiejętności, uzdolnienia i zainteresowania - rozróżnia rodzaje komunikacji, - zna zasady savoir vivre - prowadzi rozmowę bezpośrednią i telefoniczną oraz korespondencję ze współpracownikami i kontrahentami, - negocjuje warunki porozumień, - potrafi być komunikatywny, - przestrzega zasad kultury i etyki, - planuje działania i zarządza czasem, - przewiduje skutki podejmowanych działań, - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, - przestrzega tajemnicy zawodowej, - wskazuje możliwości rozwoju zawodowego -jest kreatywnym i konsekwentnym w realizacji zadań, - stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów, - rozróżnia i stosuje socjotechniki negocjacji, - przewiduje skutki nieaktualizowania wiedzy i nierozwijania umiejętności zawodowych

2. Gospodarowanie zasobami magazynów				
- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - sprawdza zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdza stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - monitoruje CCP magazynowania opisane w systemie HACCP - stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia dokumenty związane z obrotem towarów i	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdza stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitoruje CCP magazynowania opisane w systemie HACCP - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdza stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitoruje CCP magazynowania opisane w	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdza stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitoruje CCP magazynowania opisane w	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdza stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - odczytuje informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenia organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieszcza w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - stosuje optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitoruje CCP magazynowania opisane

materiałów w magazynie - obsługuje urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługuje urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	systemie HACCP - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługuje urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - potrafi dobierać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych	systemie HACCP - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługuje urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - reklamuje towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu - potrafi określić wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych -potrafi obsługiwać programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i materiałów w magazynie	w systemie HACCP - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - określa wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługuje urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - reklamuje towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu - potrafi określić wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - potrafi obsługiwać programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i

			- dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole)	materiałów w magazynie - dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe wiadomości, umiejętności, uzdolnienia i zainteresowania
II. Procesy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych **1.Produkcja mas i kremów**				
− dobiera i oblicza surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą − obliczana podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów − potrafi pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji mas i kremów − odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji − dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy potrzebne do sporządzenia mas i kremów	- dobiera surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów − dobiera i oblicza surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą − oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów − potrafi pobrać z magazynu surowce i dodatki	- dobiera surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów - dobiera i oblicza surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów - potrafi pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji	- dobiera surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów - dobiera i oblicza surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów - potrafi pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji	- dobiera surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów - dobiera i oblicza surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów - potrafi pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji

− potrafi zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska − przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewamąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców − sporządza masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych − sporządza masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego − ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji − stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów − przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z	do produkcji mas i kremów − odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji − dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy potrzebne do sporządzenia mas i kremów − potrafi zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska − przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewamąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców − wykonuje masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych − sporządza masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego − ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji − stosuje zasady i procedury określone w systemach	mas i kremów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy potrzebne do sporządzenia mas i kremów - potrafi zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - wykonuje masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów	mas i kremów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy potrzebne do sporządzenia mas i kremów - potrafi zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - wykonuje masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów	mas i kremów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy potrzebne do sporządzenia mas i kremów - potrafi zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - wykonuje masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów

instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych − udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych − współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów − przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych − udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych − potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - dobiera parametry technologiczne potrzebne do sporządzania mas i kremów - oblicza wydajność mas i kremów - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów - wykazuje się kreatywnością i otwartością podczas wykonywania zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - dobiera parametry technologiczne potrzebne do sporządzania mas i kremów - oblicza wydajność mas i kremów - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - dostosowuje parametry technologiczne potrzebne do sporządzania mas i kremów - oblicza wydajność mas i kremów - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych

			- systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
2. Produkcja różnych półproduktów cukierniczych: syropów, pomad, glazur, polew, kuwertury, galareteki przetworów owocowych.				
- dobiera surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - sporządza różne półprodukty cukiernicze zgodnie z recepturą -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- dobiera surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych	-- dobiera surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych	-- dobiera surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych	-- dobiera surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych

- potrafi przygotować surowce i dodatki do produkcji wyrobu - sporządza różne półprodukty cukiernicze zgodnie z recepturą - sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego -ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji -stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych -przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w	- organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność różnych półproduktów cukierniczych	- organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność różnych półproduktów cukierniczych	- organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność różnych półproduktów cukierniczych

	zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych -udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- potrafi wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych	- potrafi wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowy -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- potrafi szczegółowo wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowy - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

				- podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
3. Produkcja ciasta drożdżowego oraz wyrobów z ciasta drożdżowego				
- dobiera surowce do produkcji ciasta drożdżowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta drożdżowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i	-dobiera surowce do produkcji ciasta drożdżowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą -oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta drożdżowego -oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego -pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego -odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji -planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego -dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego -organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami	- dobiera surowce do produkcji ciasta drożdżowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta drożdżowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - organizuje stanowisko pracy w	- dobiera surowce do produkcji ciasta drożdżowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta drożdżowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - organizuje stanowisko pracy w	- dobiera surowce do produkcji ciasta drożdżowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta drożdżowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - organizuje stanowisko pracy w

ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego -ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji -stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego -przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta drożdżowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta	czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta drożdżowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta	czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta drożdżowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta

	-udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych -współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	drożdżowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	drożdżowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę	drożdżowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje

			i doskonali umiejętności zawodowe	wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
4. Produkcja ciasta francuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast.				
- dobiera surowce do produkcji ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastafrancuskiego i półfrancuskiego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z francuskiego i półfrancuskiego	- dobiera surowce do produkcji ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastafrancuskiego i półfrancuskiego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego	- dobiera surowce do produkcji ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta francuskiego i półfrancuskiego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego	- dobiera surowce do produkcji ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastafrancuskiego i półfrancuskiego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i	- dobiera surowce do produkcji ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastafrancuskiego i półfrancuskiego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i

- organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych	- dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i	- dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastafrancuskiego i półfrancuskiego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i	półfrancuskiego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastafrancuskiego i półfrancuskiego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z	półfrancuskiego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastafrancuskiego i półfrancuskiego orazich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych

- współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz ich wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań	ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność francuskiego i półfrancuskiego oraz ich wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań	półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastafrancuskiego i półfrancuskiego oraz ich wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta drożdżowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy

		zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
5.Produkcja ciasta kruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast.				
- dobiera surowce do produkcji ciastakruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastakruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - pobiera z magazynu surowce i	- dobiera surowce do produkcji ciastakruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastakruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - pobiera z magazynu surowce i	- dobiera surowce do produkcji ciastakruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastakruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego	- dobiera surowce do produkcji ciastakruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastakruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego	- dobiera surowce do produkcji ciastakruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastakruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego

dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z	dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i	- pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	- pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	- pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry

instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologiczne sporządzania ciastakruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastakruchego i półkruchego oraz ich wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i	technologiczne sporządzania ciastakruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastakruchego i półkruchego oraz ich wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i	technologiczne sporządzania ciastakruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta d kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastakruchego i półkruchego oraz ich wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w

		życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
6. Produkcja ciasta parzonego oraz wyrobów z tego ciasta.				
- dobiera surowce do produkcji ciastaparzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaparzonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastaparzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaparzonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastaparzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaparzonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastaparzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaparzonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastaparzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaparzonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do

produkcji ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta parzonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry

- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologiczne sporządzania ciastaparzonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaparzonego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania	technologiczne sporządzania ciasta parzonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaparzonego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania	technologiczne sporządzania ciastaparzonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów zciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaparzonego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania

		zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
7. Produkcja ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta.				
- dobiera surowce do produkcji ciastapiernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastapiernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego	- dobiera surowce do produkcji ciastapiernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastapiernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego	- dobiera surowce do produkcji ciastapiernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastapiernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastapiernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastapiernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciastapiernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastapiernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do

- pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace	- pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska-- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta piernikowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego

konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastapiernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastapiernikowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastapiernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastapiernikowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastapiernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i korygujeniekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastapiernikowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i

		życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
8.Produkcja ciasta biszkoptowego i wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały	- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały

ciasta biszkoptowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego na różnych	ciasta biszkoptowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego z	pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego z	pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowego z

etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów	wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów	wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w

		cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
9. Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowo-tłuszczowego	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabiszkoptowo-tłuszczowego	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów	- dobiera surowce do produkcji ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów

- oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	- oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-	ciastabiszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,	ciastabiszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta drożdżowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców	ciastabiszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę

technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - stosuje zasady i procedury	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - stosuje zasady i procedury	wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabiszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabiszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

	zawodowych	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe

				uzdolnienia i zainteresowania
10. Produkcja ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciastabezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabezowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji ciastabezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabezowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- dobiera surowce do produkcji ciastabezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabezowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- dobiera surowce do produkcji ciastabezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabezowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- dobiera surowce do produkcji ciastabezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastabezowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta bezowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy	- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabezowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabezowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - stosuje zasady i procedury	- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabezowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabezowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - stosuje zasady i procedury	- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastabezowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastabezowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - stosuje zasady i procedury

	wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
11. Produkcja ciasta waflowego oraz wyrobów z tego ciasta				

- dobiera surowce do produkcji ciastawaflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastawaflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,	- dobiera surowce do produkcji ciastawaflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastawaflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji ciastawaflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastawaflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji ciastawaflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastawaflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji ciastawaflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastawaflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta waflowego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i

- sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastawaflowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastawaflowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastawaflowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta drożdżowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta d waflowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastawaflowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i

	etyki podczas realizacji zadań zawodowych	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
12. Produkcja ciasta zbijanego oraz wyrobów z tego ciasta				

- dobiera surowce do produkcji ciastazbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastazbijanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą i schematem	- dobiera surowce do produkcji ciastazbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastazbijanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę,	- dobiera surowce do produkcji ciastazbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastazbijanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę,	- dobiera surowce do produkcji ciastazbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastazbijanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę,	- dobiera surowce do produkcji ciastazbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastazbijanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta zbijanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę,

czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastazbijanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastazbijanego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - przeprowadza prace	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastazbijanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastazbijanego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - przeprowadza prace	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastazbijanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastazbijanego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta zbijanego

		konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
13. Produkcja ciasta obgotowywanego oraz wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciastaobgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji ciastaobgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji ciastaobgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji ciastaobgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji ciastaobgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie

zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaobgotowywanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanegowybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych	zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaobgotowywanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaobgotowywanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaobgotowywanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastaobgotowywanego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta obgotowywanego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, rozprowadza drożdże w płynie - sporządza ciasto i wyroby z

-sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanegoz wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastaobgotowywanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaobgotowywanego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta	ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastaobgotowywanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaobgotowywanego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta	ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastaobgotowywanego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastaobgotowywanego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta obgotowywanego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i

		obgotowywanego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	obgotowywanego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	wyrobów z ciasta obgotowywanego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
14. Produkcja ciasta łączonego oraz wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciastałączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą	- dobiera surowce do produkcji ciastałączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą	- dobiera surowce do produkcji ciastałączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą	- dobiera surowce do produkcji ciastałączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą	- dobiera surowce do produkcji ciastałączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą

- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastałączonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i	- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastałączonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,	- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastałączonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,	- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastałączonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,	- oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciastałączonego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z ciasta łączonego - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -- przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców,

schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta łączonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastałączonego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastałączonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastałączonego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego	- sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciastałączonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciastałączonego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego

		wyrobów z ciasta łączonego - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
15. Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych owocowych i sorbetów.				
- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na

dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - stosuje urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - pracuje na stanowisku pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - potrafi przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządza lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - potrafi zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - potrafi zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - potrafi przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządza lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń,	surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - potrafi zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - potrafi zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przeprowadza obróbkę wstępną owoców - sporządza lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - dobiera parametry	surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - potrafi zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - potrafi przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządza lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - dobiera parametry technologiczne sporządzania	surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - potrafi zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - analizuje i organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - potrafi przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządza lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - dobiera parametry

zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologiczne sporządzania lodów i sorbetów - sporządza lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - oblicza wydajność	lodów i sorbetów - sporządza lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych -oblicza wydajność sporządzonych lodów i	technologiczne sporządzania lodów i sorbetów - sporządza lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - oblicza wydajność

		sporządzonych lodów i sorbetów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów - aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	sorbetów -wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych -aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	sporządzonych lodów i sorbetów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
16. Produkcja wyrobów wschodnich				
- dobiera surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów

wschodnich - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, oczyszcza i moczy nasiona oleiste, przeprowadza obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządza wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów	wschodnich - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, oczyszcza i moczy nasiona oleiste, przeprowadza obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządza wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i	wschodnich - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, oczyszcza i moczy nasiona oleiste, przeprowadzaobróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządza wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji	wschodnich - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, oczyszcza i moczy nasiona oleiste, przeprowadza obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządza wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji	wschodnich - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, oczyszcza i moczy nasiona oleiste, przeprowadza obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządza wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji

cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów wschodnich - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów wschodnich - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych -wykazuje się otwartością na	- rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów wschodnich - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych

			zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
17. Produkcja cukierków, w tym karmelków pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki pudrowe				
-- dobiera surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania cukierków zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z	- dobiera surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii,	- dobiera surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań	- dobiera surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań	- dobiera surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań

wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa cukier - sporządza cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa cukier - sporządza cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierków - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań	zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa cukier - sporządza cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania cukierków - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność cukierków - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas	zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa cukier - sporządza cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania cukierków - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność cukierków - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas	zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa cukier - sporządza cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania cukierków - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność cukierków - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas

	zawodowych	produkcji cukierków - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji cukierków - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	produkcji cukierków - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	produkcji cukierków - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
18. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych				
-- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie

zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę - sporządza suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z	zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę - sporządza suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę - sporządza suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę - sporządza suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. przesiewa mąkę, dezynfekuje jaja - sporządza suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności

wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologicznych - sporządza suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologicznych - sporządza suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność suchych wyrobów cukierniczych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych suchych wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji suchych wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w	technologicznych - sporządza suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność suchych wyrobów cukierniczych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych suchych wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w	technologicznych - sporządza suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność suchych wyrobów cukierniczych - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych suchych wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych

		sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
19. Produkcja czekolady i wyrobów czekoladowanych				
-- dobiera surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej	- dobiera surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej	- dobiera surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - oblicza na podstawie

zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. miesza kuwerturę - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji	zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. miesza kuwerturę - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowanez wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonej czekolady i	dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. miesza kuwerturę - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. miesza kuwerturę - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry	dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowanych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. miesza kuwerturę - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza czekoladę i wyroby czekoladowane z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry

- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych czekolady i wyrobów czekoladowanych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy	technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych czekolady i wyrobów czekoladowanych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy	technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność czekolady i wyrobów czekoladowanych - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych czekolady i wyrobów czekoladowanych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji czekolady i wyrobów czekoladowanych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy

		wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
20. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych				
-- dobiera surowce do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów	- dobiera surowce do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do

cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń,	cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza wyroby cukiernicze	produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza wyroby cukierniczeregionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych	produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych

maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanychwyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	technologicznych - sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych	- sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowez wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanychwyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - przeprowadza prace	- sporządza wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - przeprowadza prace

		- przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
21. Produkcja nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyrobów cukierniczych z oświadczeniem zdrowotnym lub żywieniowym				
- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie

zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną	zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy,	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy,	receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy,

owoców, - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	owoców, - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i	przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i

	etyki podczas realizacji zadań zawodowych	zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
22. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji				

- dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - wykonuje czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i	- dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - organizuje stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i

rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne deserywybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowoczesnych deserów - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowoczesnych deserów - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowoczesnych deserów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowoczesnych deserów - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowoczesnych deserów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowoczesnych deserów - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z	rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządza nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - rozróżnia i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność nowoczesnych deserów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych nowoczesnych deserów - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów - przeprowadza prace

		instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowoczesnych deserów - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonaliumiejętności zawodowe	instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowoczesnych deserów - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizujewiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji nowoczesnych deserów - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych 1. Projektowanie dekoracji z różnych tworzyw				
- potrafi rozróżnić tworzywa dekoracyjne - odwzorowuje zaproponowane formy dekoracji - wykonuje szablony dekoracji	- rozróżnia tworzywa dekoracyjne - potrafi odwzorować zaproponowane formy dekoracji - wykonuje szablony dekoracji	- rozróżnia tworzywa dekoracyjne - potrafi odwzorować zaproponowane formy dekoracji	- rozróżnia tworzywa dekoracyjne - potrafi odwzorować zaproponowane formy dekoracji	- rozróżnia tworzywa dekoracyjne - potrafi odwzorować zaproponowane formy dekoracji

- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - planuj wykonanie czynności podczas dekorowania	- wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - planuj wykonanie czynności podczas dekorowania - wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	- wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - planuj wykonanie czynności podczas dekorowania -wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych -wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego -wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	- wykonuje szablony dekoracji - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - planuj wykonanie czynności podczas dekorowania - wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych - wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
2. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych				
- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych	- wykonuje wyroby cukiernicze z różnych rodzajów ciast - sporządza półprodukty cukiernicze - rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych

- dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	- dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - określa zastosowanie	- dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - określa zastosowanie	- dobiera sposób wykonania elementów dekoracyjnych - planuje wykonanie czynności podczas dekorowania - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - stosuje tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - określa zastosowanie

		urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
IV. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych				
- dobiera rodzaj opakowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - wykonuje konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i	- dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - planuje wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - wykonuje konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	- dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - planuje wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - wykonuje konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	- dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - planuje wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - wykonuje konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa	- dobiera rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - dobiera urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - planuje wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - wykonuje konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa

nietrwałych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska	zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska	zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska - wykonuje ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska - wykonuje ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania	zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzega przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska -planuje i wykonuje ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe - podejmuje się wykonania zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania