Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Technologie produkcji cukierniczej dla klasy I,II,III
Zawód: cukiernik

Dział programowy: **I. Surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych**				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
− klasyfikuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów − wymienia funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − klasyfikuje środki czystości − wymienia rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia dozwolone środki czystości − odczytuje informacje znajdujące się na opakowaniach - oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze − wymienia opakowania do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego − klasyfikuje środki czystości − wymienia rodzaje środków	− charakteryzuje opakowania stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów − charakteryzuje funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − odczytuje informacje znajdujące się na opakowaniach − wymienia rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - omawia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów − rozróżnia dozwolone środki czystości − prawidłowo odczytuje informacje znajdujące się na opakowaniach - oblicza zapotrzebowanie na materiały pomocnicze − wymienia dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − klasyfikuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	−dobiera opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego − rozróżnia funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − porównuje informacje znajdujące się na opakowaniach − wymienia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów − wymienia rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − prawidłowo stosuje dozwolone środki czystości − rozróżnia informacje znajdujące się na opakowaniach − omawia zapotrzebowanie na materiały pomocnicze − wymienia dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − klasyfikuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − określa rolę stosowanych	-porównuje opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego -wskazuje funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych −analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach - określa wymagania dotyczące opakowań - porównuje rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie - wyjaśnia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów - porównuje dozwolone środki czystości -wyjaśnia informacje znajdujące się na opakowaniach - stosuje dozwolone środki czystości - porównuje rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie -porównuje obliczenia dotyczące zapotrzebowania na materiały pomocnicze -planuje zapotrzebowanie na	-proponuje opakowanie do określonego półproduktu i wyrobu cukierniczego - porównuje funkcje opakowań stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − weryfikuje informacje znajdujące się na opakowaniach − analizuje wymagania dotyczące opakowań − porównuje rodzaje opakowań stosowanych w cukiernictwie − analizuje rodzaje środków czystości stosowanych w cukiernictwie − uzasadnia celowość stosowania środków czystości -analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach − dobiera środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji − analizuje obliczenia dotyczące zapotrzebowania na materiały pomocnicze − planuje zapotrzebowanie na materiały pomocnicze − wykonuje zapotrzebowanie

czystości stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − klasyfikuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − klasyfikuje surowce cukiernicze	− określa rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − charakteryzuje surowce cukiernicze − określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − omawia rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − rozpoznaje surowce cukiernicze − określa przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - ocenia jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej	materiały pomocnicze - wykonuje zapotrzebowanie na materiały pomocnicze - wymienia dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - klasyfikuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - określa rolę stosowanych dodatków w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -porównuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych -rozróżnia poszczególne rodzaje surowców cukierniczych − dostosowuje przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych - ocenia jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej	na materiały pomocnicze − analizuje zapotrzebowanie na materiały pomocnicze − uzasadnia celowość stosowania dodatków − porównuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − proponuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − dostosowuje dodatki stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − różnicuje skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków − analizuje przydatność surowców stosowanych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych − ocenia jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej − monitoruje jakość surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej − analizuje skład półproduktów i wyrobów cukierniczych pod względem zastosowanych dodatków − wykorzystuje wyniki oceny do określenia przydatności surowców i półproduktów do produkcji cukierniczej

Dział programowy: **II. Procesy produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych**				
– klasyfikuje kremy i masy – wymienia etapy produkcji kremów i mas – wymienia sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas – wymienia metody i techniki otrzymywania kremów i mas – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej – określa warunki przechowywania kremów i mas – wylicza przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas – klasyfikuje różne półprodukty cukiernicze-syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – charakteryzuje różne półprodukty cukiernicze-syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wymienia sposób	– charakteryzuje kremy i masy – wyjaśnia sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej – określa warunki przechowywania kremów i mas – dostrzega przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas – klasyfikuje różne półprodukty cukiernicze-syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – charakteryzuje różne półprodukty cukiernicze-syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych	– proponuje surowce cukiernicze, dodatki materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas – określa sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas – dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej – określa warunki przechowywania kremów i mas – wskazuje przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas – wykonuje schematy technologiczne produkcji kremów i mas – klasyfikuje różne półprodukty cukiernicze-syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – charakteryzuje różne	– dobiera surowce cukiernicze, dodatki materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas – określa przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji kremów i mas – dobiera sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas – planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej – dostosowuje warunki przechowywania kremów i mas – wskazuje przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – proponuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas – analizuje schematy technologiczne produkcji kremów i mas – proponuje surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze	– planuje surowce cukiernicze, dodatki materiały pomocnicze stosowane w produkcji kremów i mas – planuje etapy produkcji kremów i mas – analizuje sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji kremów i mas – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość kremów i mas – określa parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości kremów i mas – ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji kremów i mas na podstawie dokumentacji technologicznej – dostosowuje i analizuje warunki przechowywania kremów i mas – analizuje przyczyny wad kremów i mas powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych – rozróżnia maszyny,

przygotowania surowców i dodatków do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wyszczególnia etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wykonuje schematy technologiczne produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wymienia metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wymienia przyczyny wad różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe, powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – oblicza normatyw surowcowy na podstawie receptur różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki,	półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – określa sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – określa przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – charakteryzuje etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia schematy technologiczne produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wskazuje przyczyny wad różnych półproduktów	półprodukty cukiernicze- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – dobiera surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – stosuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia schematy technologiczne produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – dostosowuje metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki,	stosowane w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – porównuje etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje schematy technologiczne produkcji różnych półproduktów cukierniczych - syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – proponuje metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje przyczyny wad różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego	urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji kremów i mas – analizuje schematy technologiczne produkcji kremów i mas – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji kremów i mas – planuje surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – porównuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych z innymi w produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – planuje etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – określa parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej

przetwory owocowe – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe na podstawie dokumentacji technologicznej – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – zna warunki przechowywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wymienia cechy charakterystyczne ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – wymienia wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego,	cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe na podstawie dokumentacji technologicznej – rozróżnia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – omawia warunki przechowywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – określa cechy charakterystyczne ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego,	przetwory owocowe – omawia przyczyny wad różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe, powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe na podstawie dokumentacji technologicznej – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – dostosowuje warunki przechowywania różnych	procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe i poprawia je – planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe na podstawie dokumentacji technologicznej – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – porównuje warunki przechowywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje cechy charakterystyczne ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego,	jakości różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – porównuje metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje przyczyny wad różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – weryfikuje błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe i poprawia je – ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe na podstawie dokumentacji technologicznej – prezentuje maszyny, urządzenia

piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – wymienia sposób przygotowania surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – określa przydatność surowców i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – wyszczególnia etapy produkcji ciasta	półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – charakteryzuje wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – określa sposób przygotowania surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia przydatność surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych	półproduktów cukierniczych – różnicuje cechy charakterystyczne ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – proponuje surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – planuje sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego,	biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – dobiera surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – dobiera sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje przydatność surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciasta	i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – analizuje warunki przechowywania różnych półproduktów cukierniczych- syropy, pomady, glazury, polewy, kuwertury, galaretki, przetwory owocowe – weryfikuje cechy charakterystyczne ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego – planuje surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego,

drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – wykonuje schematy technologiczne produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – wymienia metody i techniki otrzymywania ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – oblicza normatyw surowcowy na podstawie receptur różnych ciast-	w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – charakteryzuje etapy produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia schematy technologiczne produkcji ciasta i wyrobów cukierniczych – omawia metody i techniki otrzymywania ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów	obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – stosuje przydatność surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia etapy produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia schematy technologiczne produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego,	drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – porównuje etapy produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje schematy technologiczne produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – proponuje metody i techniki otrzymywania ciasta drożdżowego, francuskiego,	biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – porównuje przydatność surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – planuje etapy produkcji ciasta drożdżowego, francuskiego,

drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów	cukierniczych – wskazuje przyczyny wad ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego,	bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – dostosowuje metody i techniki otrzymywania ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia przyczyny wad ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego,	półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje przyczyny wad ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych i poprawia je	półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość różnych ciast drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – porównuje metody i techniki otrzymywania ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje przyczyny wad różnych półproduktów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie

cukierniczych – zna warunki przechowywania różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje lody i sorbety – wymienia sposób przygotowania surowców i dodatków stosowanych w produkcji lodów i sorbetów – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji lodów i sorbetów – wyszczególnia etapy produkcji lodów i sorbetów – wykonuje schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów – wymienia metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów – wymienia przyczyny wad lodów i sorbetów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – oblicza normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów	zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej – rozróżnia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – omawia warunki przechowywania różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje lody i sorbety – charakteryzuje lody i sorbety – charakteryzuje lody i sorbety – wymienia sposób	półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów	– planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast - drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – porównuje warunki przechowywania różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego,	prowadzonego procesu technologicznego – weryfikuje błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych i poprawia je – ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych na podstawie dokumentacji technologicznej – prezentuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego,

– oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów – zna warunki przechowywania lodów i sorbetów – wymienia wyroby cukiernicze trwałe – klasyfikuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – wymienia surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych,	przygotowania surowców i dodatków stosowanych w produkcji lodów i sorbetów – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji lodów i sorbetów – charakteryzuje etapy produkcji lodów i sorbetów – omawia schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów – omawia metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów – wskazuje przyczyny wad lodów i sorbetów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur lodów i sorbetów – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej – rozróżnia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów – omawia warunki przechowywania lodów i sorbetów – klasyfikuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki,	cukierniczych – dostosowuje warunki przechowywania różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje lody i sorbety – charakteryzuje lody i sorbety – proponuje surowce i dodatki stosowane w produkcji lodów i sorbetów – stosuje przydatność surowców i dodatków w produkcji lodów i sorbetów – omawia etapy produkcji lodów i sorbetów – omawia schematy technologiczne produkcji lodów i sorbetów – dostosowuje metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów – omawia przyczyny wad lodów i sorbetów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu	bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – klasyfikuje lody i sorbety – charakteryzuje lody i sorbety – dobiera surowce i dodatki stosowane w produkcji lodów i sorbetów – analizuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych półproduktów cukierniczych – porównuje etapy produkcji różnych półproduktów cukierniczych – analizuje schematy technologiczne produkcji różnych półproduktów cukierniczych – proponuje metody i techniki otrzymywania różnych półproduktów cukierniczych – analizuje przyczyny wad lodów i sorbetów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur lodów i sorbetów – planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie	piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji różnych ciast - drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – analizuje warunki przechowywania różnych ciast- drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego, kruchego, półkruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego, łączonego i wyrobów cukierniczych – planuje etapy produkcji lodów i sorbetów – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość

suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wyszczególnia etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wykonuje schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wymienia metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wymienia przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych,	pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – charakteryzuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – określa sposób przygotowania surowców i dodatków stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – charakteryzuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych,	surowcowego na podstawie receptur lodów i sorbetów – dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów – dostosowuje warunki przechowywania lodów i sorbetów – klasyfikuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – charakteryzuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – dobiera surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów	dokumentacji technologicznej – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów – porównuje warunki przechowywania lodów i sorbetów – klasyfikuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – charakteryzuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – dobiera surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – analizuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek,	lodów i sorbetów – określa parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej jakości lodów i sorbetów – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji lodów i sorbetów – porównuje metody i techniki otrzymywania lodów i sorbetów – analizuje przyczyny wad lodów i sorbetów cukierniczych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – weryfikuje błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur lodów i sorbetów – ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji lodów i sorbetów na podstawie dokumentacji technologicznej – prezentuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji lodów i sorbetów – planuje etapy produkcji lodów i sorbetów – analizuje warunki przechowywania lodów i sorbetów – charakteryzuje wyroby cukiernicze trwałe- wyroby wschodnie, karmelki,

suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych, powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – oblicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych na podstawie dokumentacji technologicznej – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady	czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wskazuje przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek,	czekoladowanych – proponuje surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – stosuje przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia etapy w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia schematy technologiczne w produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów	drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – porównuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – analizuje schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – proponuje metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – analizuje przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek,	pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowane – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – określa parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – porównuje metody i techniki otrzymywania wyrobów

i wyrobów czekoladowanych – zna warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – klasyfikuje wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wymienia sposób przygotowania surowców i dodatków stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wyszczególnia etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wykonuje schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wymienia metody i techniki otrzymywania wyrobów	drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych na podstawie dokumentacji technologicznej – rozróżnia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – klasyfikuje wyroby	cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – dostosowuje metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – omawia przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – dostrzega błędy obliczonego	cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych na podstawie dokumentacji technologicznej – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych,	cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – analizuje przyczyny wad wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – weryfikuje błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków

cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wymienia przyczyny wad wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – oblicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej – wymienia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – zna warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnych – wymienia surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą – -oblicza na podstawie	cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – charakteryzuje wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wymienia sposób przygotowania surowców i dodatków stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – określa przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – charakteryzuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wskazuje przyczyny wad wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego	zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych na podstawie dokumentacji technologicznej – dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – dostosowuje warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – klasyfikuje wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – charakteryzuje wyroby cukiernicze	suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – porównuje warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – dobiera surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – analizuje przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – porównuje etapy produkcji różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – analizuje schematy technologiczne produkcji różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – proponuje metody i techniki	pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych na podstawie dokumentacji technologicznej – prezentuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – analizuje warunki przechowywania wyrobów cukierniczych trwałych- wyrobów wschodnich, karmelków, pomadek, drażetek, cukierków pudrowych, suchych wyrobów cukierniczych, czekolady i wyrobów czekoladowanych – weryfikuje cechy charakterystyczne wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – planuje surowce cukiernicze, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym

receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów-ciastek bankietowych i monoporcji – oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – pobiera z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów-ciastek bankietowych i monoporcji – odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – próbuje 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 do produkcji deserów- ciastek bankietowych i monoporcji np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę – planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów-ciastek bankietowych i monoporcji – wymienia urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów-	procesu technologicznego – przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – oblicza zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej – rozróżnia maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – charakteryzuje surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą – oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów-ciastek bankietowych i monoporcji – oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej	z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – proponuje surowce i dodatki stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – stosuje przydatność surowców i dodatków w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia schematy technologiczne produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – dostosowuje metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – omawia przyczyny wad wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym	otrzymywania ciasta i wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – analizuje przyczyny wad ciasta i wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym powstałe w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – dostrzega błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur różnych ciast i wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym i poprawia je – planuje i porównuje zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji różnych ciast i wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej – porównuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji różnych ciast i wyrobów cukierniczych z	– analizuje sposób przygotowania surowców i dodatków do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – porównuje przydatność surowców cukierniczych, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – planuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wyjaśnia wpływ operacji technologicznych na jakość różnych wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – określa parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia najlepszej wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – wskazuje CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym – porównuje metody i techniki otrzymywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym

ciastek bankietowych i monoporcji − sporządza nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcje jedną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych − sporządza nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcje z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego − ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na różnych etapach produkcji − określa przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − oblicza wydajność nowoczesnych deserów − stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji - 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	zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − prawidłowo odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − rozróżnia urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − poprawnie wykonuje nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych − poprawnie wykonuje nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego − ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na różnych etapach produkcji − określa przydatność materiałów pomocniczych	− dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej − dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − - dostosowuje warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą − proponuje surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą − dostrzega błędy obliczonego zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie receptury − dostrzega błędy obliczonego	oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − porównuje warunki przechowywania różnych ciast i wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − dobiera surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą − analizuje obliczone zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie receptury − analizuje obliczone zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej − prawidłowo odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością do produkcji nowoczesnych deserów-- ciastek bankietowych i monoporcji − analizuje zaplanowane wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów − dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt	− analizuje przyczyny wad wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego − weryfikuje błędy po przeliczeniu normatywu surowcowego na podstawie receptur wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − ocenia obliczone zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym na podstawie dokumentacji technologicznej − prezentuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − analizuje warunki przechowywania wyrobów cukierniczych z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym − analizuje surowce do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z recepturą − ocenia i weryfikuje błędy obliczonego

zawodowych	do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – prawidłowo stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – prawidłowo oblicza wydajność nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji - 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	zapotrzebowania na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej – prawidłowo odważa surowce i dodatki zgodnie z wielkością do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – prawidłowo planuje wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – omawia poprawnie wykonane nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – omawia poprawnie wykonane nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – prawidłowo ocenia	pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – prezentuje sporządzone nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – prezentuje sporządzone nowoczesne desery- ciastka bankietowe i monoporcji z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – porównuje organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na różnych etapach produkcji – analizuje przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – weryfikuje ocenioną wydajność nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – analizuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	zapotrzebowania na surowce i dodatki potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie receptury – ocenia i weryfikuje błędy obliczonego zapotrzebowania na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na podstawie dokumentacji technologicznej – prezentuje urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - ciastek bankietowych i monoporcji – dobiera parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji zgodnie z oceną organoleptyczną – monitoruje wydajność nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji – analizuje przydatność materiałów pomocniczych

		organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji na różnych etapach produkcji − stosuje przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − porównuje ocenioną wydajność nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − dostosowuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych		do produkcji nowoczesnych deserów- ciastek bankietowych i monoporcji − wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych − wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
Dział programowy: **III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych**				
− wymienia surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych − wymienia tworzywa dekoracyjne − klasyfikuje tworzywa dekoracyjne - wyszczególnia urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych − wymienia zasady i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych - wykonuje dekoracje wyrobu	− charakteryzuje surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych -charakteryzuje tworzywa sztuczne - porównuje urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych − rozróżnia sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego - wykonuje dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem jednej metody	− planuje surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych − rozpoznaje tworzywa sztuczne - stosuje przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji - dobiera urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych − planuje sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego	− dobiera surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych − dobiera tworzywa dekoracyjne − określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji − rozróżnia urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych − dobiera sposoby i techniki dekorowania do wyrobu cukierniczego	− planuje surowce i półprodukty stosowane do dekoracji wyrobów cukierniczych − porównuje tworzywa sztuczne − określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych - proponuje urządzenia i drobny sprzęt stosowany do dekorowania wyrobów cukierniczych − analizuje sposoby i techniki dekorowania do wyrobu

cukierniczego z uwzględnieniem jednej metody i techniki	i techniki	- wykonuje dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik	- porównuje dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik	cukierniczego - projektuje dekoracje wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem różnych trendów, metod i technik
Dział programowy: **IV. Konfekcjonowanie**				
− definiuje pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − wymienia sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − wylicza etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - wymienia urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych	− definiuje pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − omawia sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − charakteryzuje etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - charakteryzuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych	− definiuje pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − prezentuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - uzasadnia celowość konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − porównuje etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - rozróżnia urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych	− definiuje pojęcie konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − proponuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − analizuje etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych - porównuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych	- charakteryzuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − wskazuje sposoby konfekcjonowania wyrobów cukierniczych w zależności od ich asortymentu i właściwości − monitoruje etapy procesu konfekcjonowania wyrobów cukierniczych − analizuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wyrobów cukierniczych
Dział programowy: **V. Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów cukierniczych**				

− wymienia czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − wylicza zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − zna sposoby magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów, dodatków i wyrobów cukierniczych - wylicza urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnia podstawowe dokumenty magazynowe	− wskazuje czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − omawia zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − charakteryzuje sposoby magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − wymienia skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych, wyrobów cukierniczych − omawia urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − rozróżnia dokumentację magazynową	− charakteryzuje czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − określa zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − rozróżnia sposoby magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − prawidłowo przestrzega warunków magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - omawia skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych, wyrobów cukierniczych - rozróżnia urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - porównuje dokumentację magazynową	− rozróżnia czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − porównuje zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − dobiera sposoby magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − dostosowuje warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - dostrzega skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych, wyrobów cukierniczych - proponuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − prawidłowo wypełnia dokumentację magazynową	- proponuje czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − monitoruje zasady i warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − weryfikuje sposoby magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − monitoruje warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - identyfikuje skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych, wyrobów cukierniczych - porównuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych − dobiera dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - analizuje dokumentację magazynową