Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Zajęcia Praktyczne dla klasy I, II, III
Zawód: Cukiernik

Dział programowy: I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych 1.Zasady bhp przy 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 i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną	- 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 środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z	- 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 środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z	- 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 środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z	- 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 środków ochrony indywidualnej i zbiorowej - wykonuje czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z

- 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.	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.	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	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	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 zadań dodatkowych (indywidualnie lub w zespole) - rozwija swoje zawodowe wiadomości, umiejętności, uzdolnienia i zainteresowania
2. Gospodarowanie zasobami magazynów				
- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - sprawdza zgodność dostawy	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy	- przyjmuje do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustala zgodność dostawy	- 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 - monitoruje CCP magazynowania opisane w systemie HACCP - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego 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	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 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	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 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	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 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	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 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

	transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	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	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 - 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)	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 - 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	- dobiera surowce do produkcji	- dobiera surowce do produkcji	- dobiera surowce do produkcji	- dobiera surowce do produkcji

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 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 – 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	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 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	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 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	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 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	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 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

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 − 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 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	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 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	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 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 - systematycznie aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 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 - 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, galaretek i 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 - potrafi przygotować surowce i dodatki do produkcji wyrobu - sporządza różne półprodukty cukiernicze z godnie z recepturą - sporządza różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na	- 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 - 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	- 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 - 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	- 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 - 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	- 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 - 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

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	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 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	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 - 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	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 - 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	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 - 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

		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	w czasie wykonywania zadań zawodowych - potrafi współpracować 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 - potrafi współpracować 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
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	- 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	- 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	- 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	- 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 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	- 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 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	- 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 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	- 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 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	- 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 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

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 - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta 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	z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta 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 i doskonali umiejętności zawodowe	technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta 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 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 ciasta francuskiego 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 - dobiera urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia ciasta i wyrobów z 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta francuskiego 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 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	-- dobiera surowce do produkcji ciasta francuskiego 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 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	-- dobiera surowce do produkcji ciasta francuskiego 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 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	-- dobiera surowce do produkcji ciasta francuskiego 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 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

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 - współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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 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	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 ciasta francuskiego i półfrancuskiego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta 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	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 ciasta francuskiego i półfrancuskiego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta 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	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 ciasta francuskiego i półfrancuskiego oraz ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych 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 ciasta francuskiego 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 francuskiego i półfrancuskiego

		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	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
5.Produkcja ciasta kruchego i półkruchego oraz wyrobów z tych ciast.				
- dobiera surowce do produkcji ciasta kruchego 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 ciasta kruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta kruchego 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 ciasta kruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta kruchego 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 ciasta kruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta kruchego 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 ciasta kruchego i półkruchego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta kruchego 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 ciasta kruchego 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 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 instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - 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 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	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - 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 kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta kruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - 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 kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta kruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość	produkcji ciasta i wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego - 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 kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta kruchego i półkruchego i ich wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość

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	- 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	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 ciasta kruchego 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 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	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 ciasta kruchego 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 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	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 ciasta kruchego 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 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

			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
6. Produkcja ciasta parzonego oraz wyrobów z tego ciasta.				
- dobiera surowce do produkcji ciasta parzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta parzonego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta parzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta parzonego - 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 - 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,	-- dobiera surowce do produkcji ciasta parzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta parzonego - 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 - 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,	-- dobiera surowce do produkcji ciasta parzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta parzonego - 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 - 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,	-- dobiera surowce do produkcji ciasta parzonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta parzonego - 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 - 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,

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-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	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 - 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	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 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 ciasta parzonego 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	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 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 ciasta parzonego 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	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 technologiczne sporządzania ciasta parzonego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta parzonego 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

		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	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 - 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 ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta piernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta piernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta piernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta piernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta piernikowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta piernikowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do

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 - 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 konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń - udziela pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia	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 - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach	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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta piernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i	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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta piernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i	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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta piernikowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i

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 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	wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta piernikowego 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 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	wyrobów z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta piernikowego 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 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 piernikowego na różnych etapach produkcji - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta piernikowego 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 - 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 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 ciasta biszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały 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 - 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	- 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 ciasta biszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały 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	- 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 ciasta biszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały 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	- 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 ciasta biszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały 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	- 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 ciasta biszkoptowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały 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

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 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 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 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	- 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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta biszkoptowego 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 ciasta biszkoptowego 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	- 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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta biszkoptowego 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 ciasta biszkoptowego 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	- 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 - dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta biszkoptowego 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 ciasta biszkoptowego 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

		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	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	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
9. Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta biszkoptowo-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 - 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 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	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-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	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-tłuszczowego 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 biszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-	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-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 ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-	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 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 ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i

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 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	tłuszczowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - 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 - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	tłuszczowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - 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 - aktualizuje wiedzę	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 ciasta biszkoptowo-tłuszczowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - 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

			i doskonali umiejętności zawodowe	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 ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta bezowego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta bezowego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta bezowego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta bezowego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta bezowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta bezowego - 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

- 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 - 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	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 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 wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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 bezowego 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 bezowego 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 ciasta drożdżowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - 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	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 bezowego 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 bezowego 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 ciasta drożdżowego oraz jego wyrobów - wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - 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	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 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 ciasta bezowego 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 ciasta bezowego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego - stosuje zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji półproduktów i wyrobów z ciasta bezowego

		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	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
11. Produkcja ciasta waflowego oraz wyrobów z tego ciasta				
- dobiera surowce do produkcji ciasta waflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta waflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	- dobiera surowce do produkcji ciasta waflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta waflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta waflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta waflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta waflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta waflowego - oblicza na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji ciasta i wyrobów z ciasta	-- dobiera surowce do produkcji ciasta waflowego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta waflowego - 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, - 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	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 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	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 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 waflowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne	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 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 waflowego i jego wyrobów - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych półproduktów i wyrobów z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - potrafi korygować niekorzystne	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 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

- współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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	zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta waflowego 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 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	zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta waflowego 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 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	niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta waflowego 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 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 ciasta zbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta zbijanego - 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 czynności technologicznych	- dobiera surowce do produkcji ciasta zbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta zbijanego - 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 ciasta zbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta zbijanego - 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 ciasta zbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta zbijanego - 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 ciasta zbijanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta zbijanego - 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,

-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 ciasta zbijanego 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 ciasta zbijanego 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 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	- 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 ciasta zbijanego 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 ciasta zbijanego 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 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	- 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 ciasta zbijanego 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 ciasta zbijanego 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 - 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

		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	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 ciasta obgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta obgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta obgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta obgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do	- dobiera surowce do produkcji ciasta obgotowywanego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do

produkcji półproduktów ciasta obgotowywanego - 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 obgotowywanego 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	produkcji półproduktów ciasta obgotowywanego - 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 wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	produkcji półproduktów ciasta obgotowywanego - 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 wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	produkcji półproduktów ciasta obgotowywanego - 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 wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego	produkcji półproduktów ciasta obgotowywanego - 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 wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych -sporządza ciasto i wyroby z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocnicze go

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 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	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta obgotowywanego 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 ciasta obgotowywanego 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 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	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta obgotowywanego 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 ciasta obgotowywanego 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 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	- dobiera parametry technologiczne sporządzania ciasta obgotowywanego 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 ciasta obgotowywanego 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 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

		- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 ciasta łączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta łączonego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta łączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta łączonego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta łączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta łączonego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta łączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta łączonego - 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	- dobiera surowce do produkcji ciasta łączonego i wyrobów z tego ciasta zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji półproduktów ciasta łączonego - 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

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 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	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 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	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 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 ciasta łączonego 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	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 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 ciasta łączonego 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	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 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 - rozpoznaje i koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - oblicza wydajność ciasta łączonego oraz jego wyrobów - szczegółowo wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów i wyrobów z ciasta łączonego - stosuje zasady i procedury

	- współpracuje w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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 - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 - 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 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 - 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 dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów	- dobiera surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na 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 - 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 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	- 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, 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	- 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 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	- 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 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	- 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 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

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	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	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	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 - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	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 - 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 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	- 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 - 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	- 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 - 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	- 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 - 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	- 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 - 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

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 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	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 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	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 - 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	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 - 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	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 - 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

		- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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
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 wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i	- 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, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	- 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, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	- 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, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	- 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, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony

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	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	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 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	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 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	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 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

		- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	- 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
18. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych				
-- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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 - wykonuje czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - dobiera urządzenia, maszyny i	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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	- dobiera surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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 oraz z 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	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 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	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 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	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 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	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 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

	wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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 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	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 - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 - 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	- 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	- 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	- 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	- 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 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 - przeprowadza prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji	- oblicza na podstawie 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 - ocenia organoleptycznie jakość sporządzonej czekolady i wyrobów czekoladowanych na różnych etapach produkcji - stosuje zasady i procedury określone w systemach	- oblicza na podstawie 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 technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów	- oblicza na podstawie 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 technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów	- oblicza na podstawie 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 technologiczne sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowanych - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych czekolady i

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	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	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 wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 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 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 - 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 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,	- 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 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,	- 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 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,	- 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 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,	- 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 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 oraz z wykorzystaniem urządzeń, 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	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 regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenia organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów 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	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 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	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 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	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 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

	- przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - 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	bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - 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 - wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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 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 zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów	- dobiera surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - oblicza na podstawie 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 - 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 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	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 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	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 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	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 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	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 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	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 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

- 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	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 etyki podczas realizacji zadań zawodowych	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 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	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 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	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 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

			- wykazuje się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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	- 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	- 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	- 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	- 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

przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotowuje surowce i dodatki, np. dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, - sporządza nowoczesne desery wybraną 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	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 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	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 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 instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji	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 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 instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji	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 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 konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń

		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 doskonali umiejętności zawodowe	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 - aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	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. 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	- 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	- 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	- 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	- 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

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	bezpieczeństwa 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	bezpieczeństwa 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	bezpieczeństwa 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	bezpieczeństwa 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