

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE – realizowane u pracodawców.

Cele ogólne.

1. Wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
2. Przestrzeganie procedur zawartych w systemach zarządzania jakością.
3. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych.
4. Ocenianie jakości surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych.
5. Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych.
6. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych.
7. Konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych.
8. Doskonalenie umiejętności interpersonalnych.

Cele operacyjne.

Uczeń potrafi:

- 1) przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska przy wykonywaniu zadań zawodowych,
- 2) organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. i ochrony środowiska,
- 3) przyjmować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze do magazynu zgodnie z procedurami,
- 4) magazynować surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 5) planować proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 6) posługiwać się dokumentacją technologiczną i korzystać z receptur przy sporządzaniu półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 7) przygotować surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 8) ocenić jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych przeznaczonych do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- 9) prowadzić proces technologiczny z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- 10) dekorować wyroby cukiernicze,
- 11) konfekcjonować i przygotować do dystrybucji wyroby cukiernicze,

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	1. Zasady bhp przy wykonywaniu zadań zawodowych	– rozróżnić pomieszczenia układu funkcjonalnego zakładu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zastosować się do regulaminów wewnętrznych zakładu i instruktażu stanowiskowego – zorganizować 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 – dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – wykonać zadania zawodowe związane z produkcją półproduktów i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej – wykonać czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną – wykonać codzienne czynności porządkowe i przeprowadzić porządki okresowe zgodnie z zasadami GHP zakładu	– zapobiec zagrożeniom przy wykonywaniu zadań podczas produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych – zabezpieczyć miejsce zdarzenia wypadku przy pracy	realizacja w całym cyklu kształcenia

		- powiadomić przełożonego o zagrożeniu zdrowia i życia zgodnie z procedurami - udzielić pierwszej pomocy poszkodowanemu w miejscu zdarzenia		
	2. Gospodarowanie zasobami magazynów	- przyjąć do magazynu dostawy surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GHP i GMP - ustalić zgodność dostawy surowców, dodatków, półproduktów lub wyrobów cukierniczych z zamówieniem lub wielkością produkcji - sprawdzić stan opakowań dostarczanych surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - odczytać informacje umieszczone na opakowaniu, np. termin ważności żywności, warunki przechowywania - ocenić organoleptycznie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze - rozmieścić w magazynie surowce, dodatki, półprodukty i wyroby cukiernicze zgodnie z zachowaniem łańcucha chłodniczego żywności oraz zasadami magazynowania - zastosować optymalne warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - monitorować CCP magazynowania opisane w systemie HACCP - zapobiec zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego	- zareklamować towar niezgodny z opisem zgodnie z procedurą zakładu - określić wpływ czynników środowiska na jakość magazynowanych surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - obsłużyć programy komputerowe stosowane w ewidencji obrotu towarów i materiałów w magazynie - dobrać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych	

		żywności w trakcie magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów cukierniczych - wypełnić dokumenty związane z obrotem towarów i materiałów w magazynie - obsługiwać urządzenia transportowe i magazynowe, przestrzegając przepisów bhp - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych		
II. Proces technologiczny półproduktów	1. Produkcja mas i kremów	- dobrać surowce do produkcji mas i kremów zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji mas i kremów - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji mas i kremów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji mas i kremów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania mas i kremów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia mas i kremów - zorganizować stanowisko pracy do wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej	- dobrać parametry technologiczne sporządzania mas i kremów - obliczyć wydajność mas i kremów - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych mas i kremów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić masy i kremy wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić masy i kremy z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych mas i kremów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji mas i kremów - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
--	--	---	--	--

	2. Produkcja różnych półproduktów cukierniczych: syropów, pomad, glazur, polew, kuwertury, galaretek i przetworów owocowych	- dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów cukierniczych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów cukierniczych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić różne półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności	- dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów cukierniczych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność różnych półproduktów cukierniczych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych różnych półproduktów cukierniczych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	--	---	--

		technologicznych – sporządzić różne półprodukty cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów cukierniczych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	3. Produkcja różnych półproduktów z ciast: drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego, kruchego, parzonego, piernikowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, waflowego, zbijanego, obgotowywanego	– dobrać surowce do produkcji różnych półproduktów z ciast zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji różnych półproduktów z ciast – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne	– dobrać parametry technologiczne sporządzania różnych półproduktów z ciast – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność różnych półproduktów z ciast – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji	

		do produkcji różnych półproduktów z ciast - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji różnych półproduktów z ciast - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania różnych półproduktów z ciast - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia różnych półproduktów z ciast - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić różne półprodukty z ciast wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić różne półprodukty z ciast z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych różnych półproduktów z ciast na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania	wytwarzanych różnych półproduktów z ciast - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	---	--

		jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji różnych półproduktów z ciast – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
III. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	1. Projektowanie dekoracji z różnych tworzyw	– rozróżnić tworzywa dekoracyjne – odwzorować zaproponowane formy dekoracji – wykonać szablony dekoracji – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	– wybrać sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych – wykonać rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	
	2. Wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych	– rozróżnić urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – dobrać urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych – dobrać sposób wykonania elementów dekoracyjnych – zaplanować wykonanie czynności podczas dekorowania – przygotować surowce do wykonania	– określić zastosowanie urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego w zależności od wybranego sposobu dekorowania – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić	

		elementów dekoracyjnych zgodnie z projektem - zastosować tworzywa dekoracyjne do wykonania elementów dekoracji wyrobów cukierniczych zgodnie z projektem - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas dekorowania wyrobów cukierniczych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	umiejętności zawodowe	
IV. Proces technologiczny wyrobów cukierniczych	1. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów	

		do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania	cukierniczych z ciasta drożdżowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	--	--

		bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	2. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego	– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych	

		- zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego i półfrancuskiego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego	- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	--	--	--

		żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	3. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego	– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić	

		- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego - przeprowadzić prace konserwacyjne	umiejętności zawodowe	
--	--	--	-----------------------	--

		zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	4. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego	– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta parzonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań		
--	--	--	--	--

		zawodowych		
	5. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii,	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta piernikowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta piernikowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki		
--	--	---	--	--

		podczas realizacji zadań zawodowych		
	6. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		z ciasta biszkoptowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
--	--	--	--	--

	7. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	---	---	--	--

		wstępną owoców – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
--	--	--	--	--

	8. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	---	--	--	--

		- sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta bezowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta bezowego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	9. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji	

		do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta waflowego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury	wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	---	--

		określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta waflowego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	10. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego	– dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić	

		cukierniczych z ciasta zbijanego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta zbijanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta zbijanego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych	umiejętności zawodowe	
--	--	---	-----------------------	--

		- udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	11. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii,	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta obgotowywanego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta obgotowywanego - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki		
--	--	--	--	--

		podczas realizacji zadań zawodowych		
	12. Produkcja wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego	- dobrać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, rozprowadzić drożdże	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		w płynie – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze z ciasta łączonego z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta łączonego – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	13. Produkcja lodów mlecznych, śmietankowych, owocowych i sorbetów	– dobrać surowce do produkcji lodów i sorbetów zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji lodów i sorbetów	– dobrać parametry technologiczne sporządzania lodów i sorbetów – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną	

		- obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji lodów i sorbetów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji lodów i sorbetów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania lodów i sorbetów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia lodów i sorbetów - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić lody i sorbety wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić lody i sorbety z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych lodów i sorbetów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania	- obliczyć wydajność sporządzonych lodów i sorbetów - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji lodów i sorbetów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	---	--

		bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji lodów i sorbetów – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	14. Produkcja wyrobów wschodnich	– dobrać surowce do produkcji wyrobów wschodnich zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów wschodnich – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów wschodnich – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów wschodnich – dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów wschodnich – zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań	– dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów wschodnich – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność wyrobów wschodnich – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów wschodnich – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. przesiewać mąkę, oczyszczać i moczyć nasiona oleiste, przeprowadzać obróbkę wstępną rodzynek i fig - sporządzić wyroby wschodnie wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić wyroby wschodnie z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów wschodnich na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów wschodnich - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
--	--	---	--	--

	15. Produkcja cukierków, w tym karmelków pomadek i innych, takich jak drażetki i cukierki pudrowe	- dobrać surowce do produkcji cukierków zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji cukierków - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji cukierków - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji cukierków - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania cukierków - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia cukierków - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. przesiać cukier - sporządzić cukierki wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić cukierki z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych cukierków na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury	- dobrać parametry technologiczne sporządzania cukierków - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność cukierków - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych cukierków - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	--	--	--

		określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji cukierków – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	16. Produkcja suchych wyrobów cukierniczych	– dobrać surowce do produkcji suchych wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji – zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania suchych wyrobów cukierniczych	– dobrać parametry technologiczne sporządzania suchych wyrobów cukierniczych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność suchych wyrobów cukierniczych – wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji suchych wyrobów cukierniczych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		- dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia suchych wyrobów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę - sporządzić suche wyroby cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić suche wyroby cukiernicze z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych suchych wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji suchych wyrobów cukierniczych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy		
--	--	---	--	--

		wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	17. Produkcja czekolady i wyrobów czekoladowych	- dobrać surowce do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania czekolady i wyrobów czekoladowych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia czekolady i wyrobów czekoladowych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny	- dobrać parametry technologiczne sporządzania czekolad i wyrobów czekoladowych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność czekolady i wyrobów czekoladowych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	

		pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce, półprodukty i dodatki, np. mieszać kuwerturę, przygotować rdzenie - sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowe wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić czekoladę i wyroby czekoladowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanej czekolady i wyrobów czekoladowych na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji czekolady i wyrobów czekoladowych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	18. Produkcja wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych	- dobrać surowce do wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych zgodnie	- dobrać parametry technologiczne sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych	

		- z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe	- i okolicznościowych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	--	--

		wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji wyrobów cukierniczych regionalnych i okolicznościowych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
--	--	---	--	--

	19. Produkcja nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – wyrobów cukierniczych z oświadczeniem zdrowotnym lub żywieniowym	- dobrać surowce do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturą - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców, rozprowadzić drożdże w płynie - sporządzić nowe rodzaje wyrobów	- dobrać parametry technologiczne sporządzania nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną - obliczyć wydajność nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	---	--	---	--

		cukierniczych wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych – sporządzić nowe rodzaje wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego – ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowych rodzajów wyrobów cukierniczych na różnych etapach produkcji – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji nowych rodzajów wyrobów cukierniczych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
	20. Produkcja nowoczesnych deserów: ciastek bankietowych i monoporcji	– dobrać surowce do produkcji nowoczesnych deserów zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów – obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej zapotrzebowanie	– dobrać parametry technologiczne sporządzania nowoczesnych deserów – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną – obliczyć wydajność nowoczesnych deserów	

		na materiały pomocnicze potrzebne do produkcji nowoczesnych deserów - pobrać z magazynu surowce i dodatki do produkcji nowoczesnych deserów - odważyć surowce i dodatki zgodnie z wielkością produkcji - zaplanować wykonanie czynności podczas sporządzania nowoczesnych deserów - dobrać urządzenia, maszyny i sprzęt pomocniczy do sporządzenia nowoczesnych deserów - zorganizować stanowisko pracy w czasie wykonywania zadań zawodowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować surowce i dodatki, np. dezynfekować jaja, przesiewać mąkę, oczyszczać i rozdrabniać orzechy, przeprowadzać obróbkę wstępną owoców - sporządzić nowoczesne desery wybraną metodą zgodnie z recepturą i schematem czynności technologicznych - sporządzić nowoczesne desery z wykorzystaniem urządzeń, maszyn i sprzętu pomocniczego - ocenić organoleptycznie jakość sporządzanych nowoczesnych deserów na różnych etapach produkcji - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas produkcji	- wyjaśnić przydatność materiałów pomocniczych do produkcji nowoczesnych deserów - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany, głównie w zakresie innowacji technologicznych - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe	
--	--	---	--	--

		nowoczesnych deserów – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych – przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		
V. Konfekcjonowanie i przeznaczanie do dystrybucji wyrobów cukierniczych	1. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych nietrwałych	– dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania – konfekcjonować wyroby cukiernicze nietrwałe – zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych nietrwałych – przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych – udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych – współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych	– wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych nietrwałych – wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	

		- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska		
	2. Konfekcjonowanie, pakowanie, etykietowanie i ekspozycja wyrobów cukierniczych trwałych	- dobrać rodzaj opakowania i sposób znakowania wyrobów cukierniczych trwałych - dobrać urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych - zaplanować wykonanie czynności podczas konfekcjonowania - konfekcjonować wyroby cukiernicze trwałe - zastosować zasady i procedury określone w systemach zarządzania jakością i zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas konfekcjonowania wyrobów cukierniczych trwałych - udzielić pierwszej pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia w czasie wykonywania zadań zawodowych - przeprowadzić prace konserwacyjne zgodnie z instrukcją obsługi maszyn, urządzeń stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - współpracować w zespole przy wykonywaniu zadań zawodowych - przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych - przestrzegać przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska	- wykonać ekspozycje wyrobów cukierniczych trwałych - wykazać się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych	