Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
PRACOWNIA ORGANIZACJI PRODUKCJI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH dla klasy III, IV, V
Zawód:
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
	-spełnia wymagania na ocenę: dopuszczający	-spełnia wymagania na ocenę: dostateczny	-spełnia wymagania na ocenę: dobry	-spełnia wymagania na ocenę: bardzo dobry
Dział programowy: I. Przetwórstwo zbożowe.				
-wymienia wyroby przemysłu zbożowego -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie zbóż -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu zbożowego -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie zbożowym -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przemysłu zbożowego	-omawia budowę i skład chemiczny ziarna zbóż -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie zbóż -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie zbożowym -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie zbożowym -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby zbożowe	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu zbożowego *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie zbożowym* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie zbóż -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu zbożowego -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie zbożowym -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przemysłu zbożowego -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie zbożowym -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: II. Przetwórstwo surowców olejarskich.				

-wymienia wyroby przetwórstwa surowców olejarskich -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie surowców olejarskich -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa surowców olejarskich -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie surowców olejarskich -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa surowców olejarskich	-omawia budowę i skład chemiczny podstawowych surowców olejarskich -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie surowców olejarskich -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie surowców olejarskich -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie surowców olejarskich -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa surowców olejarskich	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa surowców olejarskich *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie surowców olejarskich* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie surowców olejarskich -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa surowców olejarskich -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie surowców olejarskich -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa surowców olejarskich -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie surowców olejarskich -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: III. Przetwórstwo ziemniaków.				
-wymienia wyroby przetwórstwa ziemniaków	-omawia budowę i skład chemiczny bulwy ziemniaka	- ustala przydatność technologiczną surowców	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i

-wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie ziemniaków -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa ziemniaków -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie ziemniaków -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa ziemniaków	-określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie ziemniaków -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie ziemniaków -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie ziemniaków -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa ziemniaków	podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa ziemniaków *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie zbożowym* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie ziemniaków -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa ziemniaków -używa słownictwa specjalistycznego	procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie ziemniaków -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa ziemniaków -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie ziemniaków -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: IV. Przetwórstwo buraków cukrowych.				
-wymienia wyroby przetwórstwa buraków cukrowych -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie buraków cukrowych -wymienia etapy produkcji cukru buraczanego -dokonuje obliczeń ilości	-omawia budowę i skład chemiczny buraka cukrowego -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie buraków cukrowych -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji cukru buraczanego *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji cukru* -zaznacza na schemacie	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie buraków cukrowych -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji cukru buraczanego -używa słownictwa	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie buraków cukrowych -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa buraków cukrowych

surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie buraków cukrowych -sporządza schemat technologiczny procesu produkcji cukru buraczanego	produkcji cukru -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie buraków cukrowych -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa buraków cukrowych	technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	specjalistycznego	-omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie buraków cukrowych -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: V. Przetwórstwo owoców i warzyw.				
-wymienia wyroby przetwórstwa owoców i warzyw -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie owoców i warzyw -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa owoców i warzyw -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie owoców i warzyw	-omawia budowę i skład chemiczny owoców i warzyw -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie owoców i warzyw -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie owoców i warzyw -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie owoców i warzyw -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa owoców i warzyw *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie owoców i warzyw* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie owoców i warzyw -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa owoców i warzyw -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie owoców i warzyw -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa owoców i warzyw -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie owoców i warzyw -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową

-sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa owoców i warzyw	procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa owoców i warzyw	-oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych		
Dział programowy: VI. Przemysł fermentacyjny.				
-wymienia wyroby przemysłu fermentacyjnego -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przemyśle piwowarskim, winiarskim, spirytusowym oraz produkcji drożdży i kwasów spożywczych -wymienia etapy produkcji słodu, piwa, wina, spirytusu, drożdży, kwasów spożywczych -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przemyśle fermentacyjnym -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przemysłu fermentacyjnego	<u>-omawia przebieg fermentacji alkoholowej</u> -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przemyśle fermentacyjnym -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przemyśle fermentacyjnym -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przemyśle fermentacyjnym -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przemysłu fermentacyjnego	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu fermentacyjnego *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przemyśle fermentacyjnym* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przemyśle fermentacyjnym -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu fermentacyjnego -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przemyśle fermentacyjnym -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przemysłu fermentacyjnego -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przemyśle fermentacyjnym -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: VII. Produkcja piekarska.				
-wymienia wyroby produkcji	-dokonuje oceny	- ustala przydatność	-omawia wpływ warunków	-dobiera maszyny i

piekarskiej -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w produkcji pieczywa -wymienia etapy produkcji pieczywa pszennego, żytniego -wymienia metody produkcji ciast pszennych i żytnich -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -oblicza wydajność ciasta, rozczynu, kwasu, pieczywa, ubytek wypiekowy i ususzkę -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji pieczywa -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów produkcji piekarskiej	towaroznawczej mąk do produkcji pieczywa -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji pieczywa -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w produkcji piekarskiej -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w produkcji piekarskiej -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby produkcji piekarskiej	technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji pieczywa *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w produkcji piekarskiej* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji piekarskiej -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji piekarskiej -używa słownictwa specjalistycznego	urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w produkcji piekarskiej -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji piekarskiej -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w produkcji piekarskiej -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: VIII. Przetwórstwo mięsne.				
-wymienia wyroby przemysłu mięsnego -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie mięsnym -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów	-omawia budowę morfologiczną i wartość odżywczą mięsa -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie mięsa	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu mięsnego *-dobiera maszyny i*	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie mięsnym -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie mięsnym -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji

przemysłu mięsnego -wymienia elementy zasadnicze rozbioru półtusz wieprzowych i wołowych -wymienia metody utrwalania mięsa i jego przetworów -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie mięsnym -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przemysłu mięsnego	-wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie mięsnym -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie mięsnym -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa mięsnego	*urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie mięsnym* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	poszczególnych wyrobów przemysłu mięsnego -używa słownictwa specjalistycznego	wyrobów przemysłu mięsnego -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie mięsnym -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: IX. Przetwórstwo jajczarsko – drobiarskie.				
-wymienia wyroby przetwórstwa drobiu i jaj -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa jajczarsko-drobiowego -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności	-omawia skład chemiczny, wartość odżywczą mięsa drobiowego - omawia budowę morfologiczną, skład chemiczny i wartość odżywczą jaj -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -wymienia maszyny i	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie zbożowym*	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów

produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego	urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa jajczarsko-drobiarskiego	-zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych		poprodukcyjnych w przetwórstwie jajczarsko-drobiarskim -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: X. Przetwórstwo ryb i owoców morza.				
-wymienia wyroby przetwórstwa ryb i owoców morza -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie ryb i owoców morza -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa ryb i owoców -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie	-omawia ryby i owoce morza jako surowce podstawowe oraz dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie rybnym -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie ryb i owoców morza -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie owoców morza	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu zbożowego *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie ryb i owoców morza* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie ryb i owoców morza -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa ryb i owoców morza -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie ryb i owoców morza -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa ryb i owoców morza -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie ryb i owoców morza

ryb i owoców -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa ryb i owoców morza	-wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie ryb i owoców morza -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa ryb i owoców morza	odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych		-wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową
Dział programowy: XI. Przetwórstwo mleka.				
-wymienia wyroby przetwórstwa mleka -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie mleka -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa mleka -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji w przetwórstwie mleka -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przetwórstwa mleka	-omawia mleko jako surowiec podstawowy, dodatki i materiały pomocnicze w przetwórstwie mleczarskim -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie mleka -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie mleka -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w przetwórstwie mleka -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa mleka *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie mleka* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w przetwórstwie mleka -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przetwórstwa mleka -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w przetwórstwie mleka -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przetwórstwa mleka -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przetwórstwie mleka -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową

	-oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przetwórstwa mleka			
Dział programowy: XII. Produkcja koncentratów spożywczych.				
-wymienia wyroby przemysłu koncentratów spożywczych -wymienia surowce podstawowe, dodatki i materiały pomocnicze w produkcji koncentratów spożywczych -wymienia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu koncentratów spożywczych -dokonuje obliczeń ilości surowców oraz wydajności produkcji -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji koncentratów spożywczych -sporządza schemat technologiczny wybranych wyrobów przemysłu koncentratów spożywczych	-omawia surowce, dodatki i materiały pomocnicze w produkcji koncentratów spożywczych -określa warunki magazynowania surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji koncentratów spożywczych -omawia żywność wygodną i żywność funkcjonalną -wymienia maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w produkcji koncentratów spożywczych -wskazuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne w produkcji koncentratów spożywczych -dokonuje analizy instrukcji technologicznej, opisu procesu technologicznego -oblicza ilość poszczególnych rodzajów opakowań na wyroby przemysłu koncentratów spożywczych	- ustala przydatność technologiczną surowców podstawowych oraz dodatków i materiałów pomocniczych -omawia etapy produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu koncentratów spożywczych *-dobiera maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wybranych wyrobów w przetwórstwie zbożowym* -zaznacza na schemacie technologicznym CCP -wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony odpadów i produktów ubocznych -oblicza straty podczas magazynowania i przebiegu procesów technologicznych	-omawia wpływ warunków magazynowania na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji koncentratów spożywczych -wyjaśnia istotę operacji i procesów jednostkowych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów przemysłu koncentratów spożywczych -używa słownictwa specjalistycznego	-dobiera maszyny i urządzenia do operacji i procesów technologicznych -analizuje schematy budowy urządzeń w produkcji koncentratów spożywczych -dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów przemysłu koncentratów spożywczych -omawia możliwości wykorzystania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w przemyśle koncentratów spożywczych -wykazuje się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową