Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Technika w produkcji cukierniczej dla klasy II, III
Zawód: Technik technologii żywności

Dział programowy: **I. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych**				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych - odczytuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych - wykonuje podstawowe czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń - wymienia programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - wymienia rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - wymienia urządzenia	-charakteryzuje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych - omawia informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych - przestrzega zasad w wykonaniu czynności związanych z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń - omawia programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - charakteryzuje rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - określa przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - dostosowuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych - dostosowuje czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń - proponuje programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - rozróżnia rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- opisuje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - analizuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych - dopilnowuje czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń - porównuje programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - uzasadnia potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym - proponuje rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu	- analizuje elementy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych na podstawie schematów technicznych - weryfikuje informacje z instrukcji obsługi oraz dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń używanych w produkcji wyrobów cukierniczych - monitoruje czynności związane z obsługą maszyn w produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z dokumentacją techniczną maszyn i urządzeń - stosuje programy komputerowe wykorzystywane do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych - uzasadnia potrzebę stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w przetwórstwie spożywczym - dostosowuje rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - klasyfikuje urządzenia transportowe w zależności od

transportowe do potrzeb produkcyjnych - wie, jak odczytywać z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu -wymienia zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - klasyfikuje urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - wymienia zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - wymienia pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - klasyfikuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - wymienia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do	transportu - omawia urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - prawidłowo odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu -omawia zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - charakteryzuje urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - wyjaśnia zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - wyjaśnia pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wyjaśnia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowe i ochrony środowiska - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych -prawidłowo odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - omawia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	transportu - rozróżnia urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - dokładnie odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu - scharakteryzuje zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - rozpoznaje rodzaje urządzeń chłodniczych - charakteryzuję zasadę działania urządzeń chłodniczych - stosuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - rozróżnia pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - stosuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - rozpoznaje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych -stosuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - rozróżnia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy,	zewnętrznego i wewnętrznego - analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - proponuje urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - analizuje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu - monitoruje zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - charakteryzuje budowę urządzeń chłodniczych - analizuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych -prezentuje pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - analizuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - dobiera maszynę i urządzenie do etapu produkcji - analizuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dostosowuje przepisy	wielkości produkcji i przeznaczenia - weryfikuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego - weryfikuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - dobiera urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - koryguje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu - weryfikuje zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu zewnętrznego i wewnętrznego - analizuje budowę urządzeń chłodniczych - analizuje instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - weryfikuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - analizuje pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - weryfikuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - ocenia stan techniczny urządzeń chłodniczych

przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - klasyfikuje maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta - odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - wymienia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - klasyfikuje drobny sprzęt cukierniczy - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego - klasyfikuje urządzenia rozrostowe - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych	obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta -prawidłowo odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - omawia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - określa zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego - określa zastosowanie urządzeń rozrostowych - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony	ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych -rozpoznaje maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta i półproduktów cukierniczych -stosuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozróżnia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - rozpoznaje drobny sprzęt cukierniczy - prawidłowo stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego - prawidłowo stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - dobiera maszynę i urządzenie do etapu produkcji do wytwarzania i obróbki ciasta - analizuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dostosowuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - dobiera drobny sprzęt cukierniczy do etapu produkcji - monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji drobnego sprzętu cukierniczego	- stosuje różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych - charakteryzuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - monitoruje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych - monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy,

- klasyfikuje maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - wymienia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - klasyfikuje maszyny i urządzenia do produkcji lodów - odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - wymienia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - prawidłowo odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - omawia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów - prawidłowo odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - omawia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów -stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych - rozpoznaje maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - rozróżnia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - rozpoznaje maszyny i urządzenia do produkcji lodów - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosuje odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów	- monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych - charakteryzuje maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń rozrostowych - dobiera maszynę i urządzenie do etapu produkcji - analizuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - określa zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dostosowuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - monitoruje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów	ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta -analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych -porównuje i dobiera maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - weryfikuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - monitoruje zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - weryfikuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta i półproduktów cukierniczych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta - charakteryzuje drobny sprzęt cukierniczy - analizuje przepisy

przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - zna zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - odczytuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - klasyfikuje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - wymienia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - zna przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - zna zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - odczytuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - wymienia przeznaczenie	obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - prawidłowo odczytuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określa zastosowanie maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - charakteryzuje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - omawia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - prawidłowo odczytuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych	- rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - prawidłowo stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - rozpoznaje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych -rozpoznaje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - prawidłowo stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosuje środki ochrony	cukierniczych - dostrzega różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - charakteryzuje maszyny i urządzenia do produkcji lodów - analizuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - określa zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów -monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - monitoruje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosuje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - charakteryzuje maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - określa zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - monitoruje przepisy	bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas użytkowania drobnego sprzętu cukierniczego - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego - analizuje stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń rozrostowych - charakteryzuje urządzenia rozrostowe -weryfikuje maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - weryfikuje zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - monitoruje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - weryfikuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów

i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych --klasyfikuje maszyny i urządzenia do produkcji karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - zna zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -odczytuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -klasyfikuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych - dokonuje podziału magazynów - wymienia maszyny i urządzenia znajdujące się w magazynie - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń w magazynie - wymienia urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - klasyfikuje maszyny i urządzenia do dekorowania,	- charakteryzuje przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -prawidłowo odczytuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -określa zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w przebiegu procesu produkcji wyrobów cukierniczych - określa podział magazynów - określa zastosowanie maszyn i urządzeń znajdujących się w magazynie - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń w magazynie - charakteryzuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów	indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych -stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - stosuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - rozpoznaje maszyny i urządzenia do produkcji karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -stosuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek,	bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - monitoruje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - dostrzega różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - porównuje przeznaczenie i zasadę działania urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych -charakteryzuje maszyny i urządzenia do produkcji karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - charakteryzuje maszyny i urządzenia do produkcji	cukierniczych -analizuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych - dobiera i analizuje maszynę i urządzenie do etapu produkcji - weryfikuje z instrukcji czynności związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji lodów - monitoruje zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji lodów - weryfikuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów - weryfikuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do produkcji lodów - porównuje i analizuje maszyny

konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - wymienia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -odczytuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	cukierniczych - określa zastosowanie maszyn i urządzeń do dekorowania konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - charakteryzuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -prawidłowo odczytuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	wyrobów wschodnich -rozpoznaje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej - charakteryzuje magazyny -rozpoznaje maszyny i urządzenia znajdujące się w magazynie - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń w magazynie - rozróżnia urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - rozróżnia maszyny i urządzenia do dekorowania konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - dobiera środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -stosuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania	karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -analizuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - monitoruje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - charakteryzuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - analizuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej - rozróżnia magazyny -charakteryzuje maszyny i urządzenia znajdujące się w magazynie - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń w magazynie - proponuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych -charakteryzuje maszyny i urządzenia do dekorowania,	i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych - monitoruje zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - weryfikuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych - weryfikuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń znajdujących się w liniach produkcyjnych - porównuje maszyny i urządzenia do produkcji karmelków, drażetek, pomadek, wyrobów wschodnich - analizuje przeznaczenie i zasadę działania urządzeń

		maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - analizuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -monitoruje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - monitoruje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych	znajdujących się w liniach produkcyjnych - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich -weryfikuje z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - analizuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń produkcji karmelków, pomadek, drażetek, wyrobów wschodnich - porównuje i dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych - weryfikuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej -analizuje magazyny -porównuje maszyny i urządzenia znajdujące się w magazynie - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń w magazynie - porównuje urządzenia do przechowywania w zależności od asortymentu surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych -porównuje i analizuje maszyny i urządzenia do dekorowania,

				konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - weryfikuje środki ochrony indywidualnej stosowane podczas obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -weryfikuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych - weryfikuje następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych -stosuje różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do dekorowania, konfekcjonowania i dystrybucji wyrobów cukierniczych

Wymagania na poszczególne oceny mają charakter dopełniający, tzn.
aby uzyskać ocenę dostateczny uczeń musi spełnić wymagania na ocenę dopuszczający i na ocenę dostateczny
na ocenę dobry - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry
na ocenę bardzo dobry - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry, bardzo dobry
na ocenę celujący - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry, bardzo dobry, celujący