

Wymagania edukacyjne: Technika w produkcji cukierniczej

Poniższa tabela przedstawia wymagania edukacyjne, uwzględniające kształcone umiejętności i treści podstawy programowej dla przedmiotu

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
I. Maszyny i urządzenia w produkcji cukierniczej					
1. Informacja techniczna	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia stanowiska i działy produkcyjne. • Rozpoznaje symbole na schematach technicznych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Określa strukturę zakładu cukierniczego. • Wymienia rodzaje instalacji w zakładzie. • Odczytuje informacje z instrukcji obsługi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opisuje elementy maszyn na podstawie schematów. • Charakteryzuje instalacje techniczne w zakładzie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje zastosowanie poszczególnych instalacji technicznych. • Stosuje programy komputerowe do wizualizacji i sterowania procesami. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uzasadnia potrzebę stosowania programów komputerowych, proponując optymalizację procesów produkcyjnych przy ich użyciu.
2. Środki transportu	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia rodzaje transportu w zakładzie. • Stosuje przepisy BHP podczas transportu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu. • Określa zasady eksploatacji i konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Klasyfikuje urządzenia transportowe. • Charakteryzuje zastosowanie urządzeń transportowych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dobiera urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych. • Korzysta z różnych źródeł wiedzy dotyczących urządzeń transportowych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektuje i uzasadnia wybór systemu transportu wewnętrznego dla modelowego zakładu cukierniczego.
3. Urządzenia chłodnicze	<ul style="list-style-type: none"> • Rozpoznaje rodzaje urządzeń chłodniczych. • Wyjaśnia pojęcie łańcucha chłodniczego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Klasyfikuje urządzenia chłodnicze. • Odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą. • Stosuje zasady eksploatacji i konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje instrukcje obsługi. • Ocenia stan techniczny urządzeń chłodniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Samodzielnie diagnozuje proste usterki w urządzeniach chłodniczych i proponuje rozwiązania problemów.

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
4. Aparatura kontrolno-pomiarowa	<ul style="list-style-type: none"> Wskazuje zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej. Odczytuje i zapisuje wskazania. 	<ul style="list-style-type: none"> Klasyfikuje aparaturę stosowaną na różnych etapach produkcji. Stosuje aparaturę w procesie produkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje aparaturę kontrolno-pomiarową. 	<ul style="list-style-type: none"> Porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej. 	<ul style="list-style-type: none"> Proponuje harmonogram kalibracji i konserwacji aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie.
5. Maszyny do przygotowania surowców	<ul style="list-style-type: none"> Rozpoznaje maszyny i urządzenia. Dobiera maszynę do etapu produkcji. Stosuje przepisy BHP. 	<ul style="list-style-type: none"> Klasyfikuje maszyny i urządzenia. Określa ich zastosowanie. Wymienia zasady prawidłowego użytkowania. 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje maszyny i urządzenia. Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> Analizuje instrukcje obsługi. Określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn. 	<ul style="list-style-type: none"> Porównuje wydajność i funkcjonalność różnych modeli maszyn, rekomendując najlepsze rozwiązanie dla danego typu produkcji.
6. Maszyny do wytwarzania i obróbki ciasta	<ul style="list-style-type: none"> Rozpoznaje maszyny i urządzenia. Dobiera maszynę do etapu produkcji. Stosuje przepisy BHP. 	<ul style="list-style-type: none"> Klasyfikuje maszyny i urządzenia. Określa ich zastosowanie. Wymienia zasady prawidłowego użytkowania. 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje maszyny i urządzenia. Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> Analizuje instrukcje obsługi. Określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn. 	<ul style="list-style-type: none"> Optymalizuje parametry pracy maszyn w celu uzyskania produktu o najwyższej jakości przy minimalnym zużyciu surowców i energii.
7. Drobnny sprzęt cukierniczy	<ul style="list-style-type: none"> Rozpoznaje drobnny sprzęt cukierniczy. Stosuje przepisy BHP podczas użytkowania. 	<ul style="list-style-type: none"> Klasyfikuje drobnny sprzęt. Określa jego zastosowanie. Dobiera sprzęt do etapu produkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje drobnny sprzęt cukierniczy. Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji. 	<ul style="list-style-type: none"> Korzysta z różnych źródeł wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego. 	<ul style="list-style-type: none"> Proponuje innowacyjne zastosowania tradycyjnego sprzętu lub modyfikacje usprawniające pracę.
8. Maszyny do wypieku i smażenia	<ul style="list-style-type: none"> Rozpoznaje maszyny i urządzenia. Dobiera 	<ul style="list-style-type: none"> Klasyfikuje maszyny do wypieku i smażenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje maszyny i urządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Analizuje instrukcje obsługi. Określa 	<ul style="list-style-type: none"> Dobiera i programuje parametry obróbki

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
	urządzenie do etapu produkcji. • Stosuje przepisy BHP.	Określa ich zastosowanie. • Wymienia zasady prawidłowego użytkowania.	do wypieku i smażenia. • Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji.	następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn.	termicznej (czas, temperatura, wilgotność) w celu uzyskania pożądanych cech wyrobu gotowego.
9. Maszyny do produkcji lodów	• Rozpoznaje maszyny do produkcji lodów. • Dobiera maszynę do etapu produkcji. • Stosuje przepisy BHP.	• Klasyfikuje maszyny i urządzenia. • Określa ich zastosowanie. • Wymienia zasady prawidłowego użytkowania.	• Charakteryzuje maszyny i urządzenia. • Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji.	• Analizuje instrukcje obsługi. • Określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn.	• Tworzy własne procedury czyszczenia i konserwacji maszyn, wykraczające poza standardowe instrukcje, w celu zapewnienia maksymalnej higieny.
10. Maszyny do konfekcjonowania	• Rozpoznaje maszyny do konfekcjonowania. • Dobiera maszynę do wyrobu. • Stosuje przepisy BHP.	• Klasyfikuje maszyny do konfekcjonowania. • Określa ich zastosowanie. • Wymienia zasady prawidłowego użytkowania.	• Charakteryzuje maszyny do konfekcjonowania. • Określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji.	• Analizuje instrukcje obsługi. • Określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn.	• Dobiera optymalną metodę pakowania dla nowego produktu, uwzględniając trwałość, estetykę i koszty.
11. Linie produkcyjne	• Rozpoznaje maszyny w liniach produkcyjnych. • Stosuje przepisy BHP.	• Klasyfikuje maszyny zestawione w linii. • Określa zastosowanie linii produkcyjnych. • Wymienia zasady prawidłowego użytkowania.	• Charakteryzuje maszyny w liniach produkcyjnych. • Wyjaśnia przeznaczenie i zasadę działania urządzeń w linii.	• Analizuje instrukcje obsługi maszyn w liniach. • Określa następstwa nieprawidłowego użytkowania.	• Proponuje modyfikacje w istniejącej linii produkcyjnej w celu zwiększenia jej wydajności lub poprawy jakości produktu.

