

Wymagania edukacyjne – technika w produkcji cukierniczej

Klasa I

Zakres treści	Niedostateczny	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Rysunek techniczny	Uczeń nie zna elementów rysunku technicznego ani jego roli w technice.	Wymienia elementy rysunku technicznego i rolę rysunku w technice.	Rozróżnia elementy rysunku technicznego, rozpoznaje uproszczenia rysunkowe.	Wyjaśnia, do czego służy rysunek techniczny, rozróżnia podziałki i formaty arkuszy rysunkowych.	Rozpoznaje symbole i oznaczenia stosowane na schematach technicznych.	Wyjaśnia znaczenie normalizacji i uproszczeń rysunkowych w praktyce.
Materiały konstrukcyjne i połączenia	Nie zna materiałów konstrukcyjnych ani rodzajów połączeń.	Wymienia główne grupy materiałów konstrukcyjnych i rodzaje połączeń stosowanych podczas budowy maszyn i urządzeń.	Charakteryzuje poszczególne materiały konstrukcyjne i rodzaje połączeń.	Ocenia przydatność materiałów w konstrukcji maszyn i urządzeń, rozpoznaje elementy maszyn i urządzeń.	Objaśnia zjawisko korozji i sposoby zabezpieczania maszyn.	Analizuje przydatność materiałów konstrukcyjnych do budowy maszyn i urządzeń cukierniczych.
Instalacje i aparatura	Nie zna rodzajów instalacji znajdujących się w cukierni Nie zna aparatury aparatury kontrolno – pomiarowej	Wymienia rodzaje instalacji w zakładach przetwórstwa spożywczego, klasyfikuje aparaturę kontrolno-pomiarową.	Rozpoznaje instalacje po kolorach oznaczeń, wskazuje ich zastosowanie, rozpoznaje aparaturę.	Charakteryzuje aparaturę kontrolno-pomiarową.	Rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów, dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową.	Proponuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynie surowców cukierniczych.
Transport wewnętrzny i zewnętrzny	Nie zna rodzajów transportu.	Wymienia rodzaje transportu w zakładzie cukierniczym i zna przepisy BHP.	Dokonuje podziału transportu na zewnętrzny i wewnętrzny, określa zasady eksploatacji środków transportu.	Klasyfikuje urządzenia transportowe w zależności od produkcji, charakteryzuje transport mąki.	Dobiera urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych.	Charakteryzuje zastosowanie urządzeń transportowych w zakładach cukierniczych.

Urządzenia chłodnicze	Nie zna urządzeń chłodniczych.	Klasyfikuje urządzenia chłodnicze, rozpoznaje rodzaje i zna przepisy BHP.	Wyjaśnia pojęcie łańcucha chłodniczego, określa cel stosowania urządzeń chłodniczych.	Wymienia zasady eksploatacji urządzeń, charakteryzuje budowę urządzeń chłodniczych.	Charakteryzuje zasadę działania urządzeń, planuje rozmieszczenie surowców.	Analizuje instrukcje obsługi i wykorzystuje różne źródła wiedzy o urządzeniach chłodniczych.
Zakład cukierniczy	Nie zna działów zakładu cukierniczego.	Wymienia działy zakładu cukierniczego.	Charakteryzuje dział zakładu ciastkarskiego.	Wymienia maszyny i urządzenia wykorzystywane w działach magazynowym i produkcyjnym.	Planuje układ funkcjonalny zakładu cukierniczego.	Analizuje sposób wykorzystania maszyn i urządzeń w dziale produkcyjnym.

Klasa II

Zakres treści	Niedostateczny	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców	Nie zna maszyn i urządzeń do przygotowania surowców.	Wymienia maszyny i urządzenia, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny, zna zasadę działania, dobiera urządzenie do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia, przedstawia budowę i zasadę działania.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji, dobiera urządzenia do wielkości produkcji.	Analizuje instrukcje obsługi, określa skutki nieprawidłowego użytkowania, korzysta z różnych źródeł wiedzy.
Drobny sprzęt cukierniczy	Nie zna drobnego sprzętu cukierniczego.	Wymienia sprzęt, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje drobny sprzęt i dobiera go do etapu produkcji.	Charakteryzuje drobny sprzęt cukierniczy.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji sprzętu.	Stosuje różne źródła wiedzy dotyczące drobnego sprzętu.
Maszyny do wytwarzania i obróbki ciasta	Nie zna maszyn i urządzeń do obróbki ciasta.	Wymienia maszyny i urządzenia, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny, zna zasadę działania, dobiera urządzenia do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia, przedstawia budowę i zasadę działania.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji, dobiera urządzenia do wielkości produkcji.	Analizuje instrukcje obsługi, określa skutki nieprawidłowego użytkowania, korzysta z różnych źródeł wiedzy.

Maszyny do wypieku i smażenia	Nie zna maszyn do wypieku i smażenia.	Wymienia maszyny i urządzenia, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny, zna zasadę działania, dobiera urządzenia do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia, przedstawia budowę i zasadę działania.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji, dobiera urządzenia do wielkości produkcji.	Analizuje instrukcje obsługi, określa skutki nieprawidłowego użytkowania, korzysta z różnych źródeł wiedzy.
Maszyny do produkcji lodów	Nie zna maszyn i urządzeń do produkcji lodów.	Wymienia maszyny i urządzenia, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny, zna zasadę działania, dobiera urządzenia do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia, przedstawia budowę i zasadę działania.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji, dobiera urządzenia do wielkości produkcji.	Analizuje instrukcje obsługi, określa skutki nieprawidłowego użytkowania, korzysta z różnych źródeł wiedzy.
Maszyny do konfekcjonowania	Nie zna maszyn i urządzeń do konfekcjonowania.	Wymienia maszyny i urządzenia, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny, zna zasadę działania, dobiera urządzenia do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia, przedstawia budowę i zasadę działania.	Określa zasady eksploatacji i konserwacji, dobiera urządzenia do wielkości produkcji.	Analizuje instrukcje obsługi, określa skutki nieprawidłowego użytkowania, korzysta z różnych źródeł wiedzy.
Linie produkcyjne	Nie zna maszyn i urządzeń w liniach produkcyjnych.	Wymienia maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych, określa zastosowanie, zna zasady użytkowania i BHP.	Rozpoznaje maszyny w liniach, zna zasadę działania, dobiera urządzenia do etapu produkcji.	Charakteryzuje maszyny i urządzenia w liniach, przedstawia budowę i zasadę działania	Analizuje przebieg procesu technologicznego na liniach, wskazuje krytyczne punkty i zasady ich kontroli	Projektuje i doskonali linie technologiczne w produkcji cukierniczej, uwzględniając innowacje, ergonomię i zasady HACCP
Magazynowanie wyrobów cukierniczych	Nie zna zasad magazynowania wyrobów cukierniczych	Wymienia podstawowe warunki przechowywania (np. temperatura, wilgotność)	Określa wymagania dla wybranych grup wyrobów cukierniczych	Dobiera warunki przechowywania do rodzaju produktu i jego trwałości	Analizuje wpływ błędów w magazynowaniu na jakość i bezpieczeństwo wyrobów	Projektuje system magazynowania wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem nowoczesnych technologii i zasad HACCP

Szkodniki w zakładzie gastronomicznym

Nie zna rodzajów szkodników

Wymienia podstawowe szkodniki (np. gryzonie, owady)

Rozróżnia szkodniki ze względu na zagrożenie dla żywności

Opisuje skutki obecności szkodników i proste sposoby zwalczania

Omawia zasady zabezpieczenia magazynów i pomieszczeń produkcyjnych przed szkodnikami

Opracowuje i wdraża program zabezpieczenia i monitorowania zagrożeń ze strony szkodników zgodnie z systemami GHP/GMP/HACCP