

## WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU CUKIERNIK

### PRZEDMIOT – TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Ocena	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Dział	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
<b>I.</b> <b>Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych;</li> <li>- definiuje pojęcie: ergonomii pracy;</li> <li>- wymienia środki gaśnicze, prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- wyjaśnić zasady ergonomii;</li> <li>- rozróżnia środki gaśnicze;</li> <li>- wskazuje instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;</li> <li>- rozpoznaje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;</li> <li>- identyfikuje zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- określa metody zapobiegania zagrożeniom występującym przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- ocenia skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika i pracodawcy;</li> <li>- rozpoznaje zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- identyfikuje czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych;</li> <li>- dokonuje analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;</li> <li>- dokonuje analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego</li> <li>- dokonuje analizy wymagań ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;</li> <li>- stosuje zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk;</li> <li>- zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikuje stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego</li> <li>- udziela pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia</li> </ul>

<p><b>II. Informacja techniczna</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia elementy rysunku technicznego;</li> <li>- klasyfikuje instalacje niezbędne w zakładach przetwórstwa spożywczego, aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia elementy rysunku technicznego;</li> <li>- rozpoznaje części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- określa przeznaczenie części maszyn</li> <li>- rozróżnia urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rysuje elementy maszyn i urządzeń, schematy linii technologicznych;</li> <li>- charakteryzuje części maszyn i urządzeń, instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego ,urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne, aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- odczytuje parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej;</li> <li>- dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynie surowców cukierniczych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje zastosowanie poszczególnych instalacji technicznych;</li> <li>- dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru;</li> <li>- porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi procedurami,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rysuje, analizuje schematy instalacji technicznych, porównuje, wyciąga wnioski.</li> </ul>
<p><b>III. Maszyny i urządzenia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikuje maszyny i urządzenia do produkcji spożywczej;</li> <li>- wymienia maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych oraz drobny sprzęt cukierniczy do wytwarzania i obróbki ciasta;</li> <li>- dokonuje podziału transportu zewnętrznego i wewnętrznego</li> <li>- wymienia urządzenia linii transportowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozpoznaje elementy budowy maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;</li> <li>- rozróżnia maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych;</li> <li>- rozróżnić maszyny, urządzenia oraz drobny sprzęt w produkcji wyrobów cukierniczych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- wyjaśnia znaczenie dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń, zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej;</li> <li>- charakteryzuje rodzaje transportu zewnętrznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planuje czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;</li> <li>- analizuje automatyzację pracy linii transportowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rysuje, analizuje sprzęt transportu wewnętrznego i zewnętrznego.</li> </ul>

			i wewnętrznego, rodzaje linii transportowych.		
--	--	--	-----------------------------------------------	--	--