

Wymagania edukacyjne z przedmiotu: TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

W wyniku procesu uczenia się – nauczania uczeń otrzymuje ocenę:

Niedostateczny:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem;
- nie opanował podstawowych wiadomości, zawartych w podstawie programowej;
- nie potrafi rozwiązywać prostych problemów teoretycznych nawet z pomocą nauczyciela;
- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, wypowiedzi są niekomunikatywne;
- nie jest aktywny na zajęciach; - opuszcza zajęcia;
- nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z wiedzy teoretycznej i/lub umiejętności praktycznych;

Dział	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
1. Informacja techniczna.	- wymienia stanowiska i działy produkcyjne; - rozpoznaje symbole na schematach technicznych;	- określa strukturę zakładu cukierniczego; - wymienia rodzaje instalacji w zakładzie; - odczytuje informacje z instrukcji obsługi;	- opisuje elementy maszyn na podstawie schematów; - charakteryzuje instalacje techniczne w zakładzie;	- analizuje zastosowanie poszczególnych instalacji technicznych; - stosuje programy komputerowe do wizualizacji i sterowania procesami;	- uzasadnia potrzebę stosowania programów komputerowych, proponując optymalizację procesów produkcyjnych przy ich użyciu;
2. Środki transportu.	- wymienia rodzaje transportu w zakładzie; - stosuje przepisy BHP podczas transportu;	- odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą środków transportu; - określa zasady eksploatacji i konserwacji.	- klasyfikuje urządzenia transportowe; - charakteryzuje zastosowanie urządzeń transportowych;	- dobiera urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych; - korzysta z różnych źródeł wiedzy dotyczących urządzeń Transportowych;	- projektuje i uzasadnia wybór systemu transportu wewnętrznego dla modelowego zakładu cukierniczego;
3. Aparatura kontrolno-pomiarowa.	- wskazuje zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej; - odczytuje i zapisuje wskazania;	- klasyfikuje aparaturę stosowaną na różnych etapach produkcji; - stosuje aparaturę w procesie produkcji;	- charakteryzuje aparaturę kontrolno-pomiarową;	- porównuje wyniki odczytu z parametrami w dokumentacji technologicznej;	- proponuje harmonogram kalibracji i konserwacji aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie;
4. Drobnny sprzęt cukierniczy.	- rozpoznaje drobnny sprzęt cukierniczy; - stosuje przepisy BHP podczas użytkowania;	- klasyfikuje drobnny sprzęt; - określa jego zastosowanie; - dobiera sprzęt do etapu produkcji;	- charakteryzuje drobnny sprzęt cukierniczy; - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji;	- korzysta z różnych źródeł wiedzy dotyczące drobnego sprzętu cukierniczego;	- proponuje innowacyjne zastosowania tradycyjnego sprzętu lub modyfikacje usprawniające pracę;
5. Maszyny do przygotowania surowców.	- rozpoznaje maszyny i urządzenia; - dobiera maszynę do etapu produkcji;	- klasyfikuje maszyny i urządzenia; - określa ich zastosowanie;	- charakteryzuje maszyny i urządzenia; - określa zasady prawidłowej eksploatacji i	- analizuje instrukcje obsługi; - określa następstwa nieprawidłowego	- porównuje wydajność i funkcjonalność różnych modeli maszyn, rekomendując najlepsze

	- stosuje przepisy BHP.	- wymienia zasady prawidłowego użytkowania.	konserwacji;	użytkowania maszyn.	rozwiązanie dla danego typu produkcji;
6.Maszyny do wytwarzania i obróbki ciasta.	- rozpoznaje maszyny i urządzenia; - 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;	- optymalizuje parametry pracy maszyn w celu uzyskania produktu o najwyższej jakości przy minimalnym zużyciu surowców i energii;
7. Maszyny do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych.	- rozpoznaje maszyny i urządzenia; - dobiera urządzenie do etapu produkcji; - stosuje przepisy BHP.	- klasyfikuje maszyny do wypieku i smażenia; - określa ich zastosowanie; - wymienia zasady prawidłowego Użytkowania;	- charakteryzuje maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia; - określa zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji;	- analizuje instrukcje obsługi; - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania maszyn;	- dobiera i programuje parametry obróbki termicznej (czas, temperatura, wilgotność) w celu uzyskania pożądanych cech wyrobu gotowego;
8.Urządzenia chłodnicze.	- rozpoznaje rodzaje urządzeń chłodniczych; - wyjaśnia pojęcie łańcucha chłodniczego;	- klasyfikuje urządzenia chłodnicze; - odczytuje z instrukcji czynności związane z obsługą; - stosuje zasady eksploatacji i konserwacji;	- charakteryzuje budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych;	- analizuje instrukcje obsługi; - ocenia stan techniczny urządzeń chłodniczych;	- samodzielnie diagnozuje proste usterki w urządzeniach chłodniczych i proponuje rozwiązania problemów;
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 wyrobów cukierniczych.	- rozpoznaj 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;
------------------------	--	---	--	---	--

Opracowała: Agnieszka Gorzawska