**PIEKARZ ST. II**

**ROZKŁAD MATERIAŁU NAUCZANIA i KRYTERIA OCENIANIA**

**ZAWÓD/STOPIEŃ**: PIEKARZ, STOPIEŃ II

**NR PROGRAMU:** 751204/SP/CKZ/ ODiDZ/Ś-CA/2019, 751204/G/ CKZ/ ODiDZ/ Ś-CA/2019

**Kurs dokształcania w zakresie teoretycznych przedmiotów zawodowych**

**Branża: spożywcza (SPC)**

**KWALIFIKACJA** : produkcja wyrobów piekarskich (SPC.03.)

**PRZEDMIOT:** technika w produkcji piekarskiej

**ILOŚĆ GODZIN:** 64

**NAUCZYCIEL PROWADZĄCY ZAJĘCIA:** Violetta Kuklińska – Woźny

**TECHNIKA W PRODUKCJI PIEKARSKIEJ**

**TREŚCI PROGRAMOWE**

1. Maszyny i urządzenia - 64 godziny

**TEMATY LEKCJI**

**Violetta Kuklińska Woźny**

1. Organizacja stanowiska pracy piekarza zgodnie z zasadami ergonomii
2. Przepisy BHP
3. Przepisy ochrony środowiska
4. Ochrona przeciwpożarowa
5. Zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno – ruchomej
6. Instrukcja BHP do obsługi maszyn i urządzeń
7. Higiena i dezynfekcja maszyn i urządzeń
8. Stan techniczny maszyn i urządzeń a higiena produkcji
9. Zasady i sposoby bezpiecznego wykonania pracy
10. Dokumentacja techniczno – ruchowa
11. Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w piekarnictwie
12. Organizacja zakładu piekarskiego
13. Dział magazynowy i jego wyposażenie
14. Magazynowanie mąki
15. Przenośniki mąki
16. Dział produkcyjny zakładu piekarskiego i jego wyposażenie
17. Wyposażenie przygotowalni surowców
18. Przesiewacze mąki i dozatory wody
19. Drobny sprzęt piekarski
20. Wyposażenie formierni – obrabiarni
21. Ogólna charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki ciast
22. Maszyny do wywarzania ciasta: miesiarki, wytwornice
23. Maszyny do wytwarzania ciasta: zagniatarki
24. Maszyny i urządzenia do obróbki ciasta: dzielarki, dzielarkozaokrąglarki, zaokrąglarki
25. Maszyny i urządzenia do obróbki ciasta: wałkowarki, wydłużarki
26. Maszyny i urządzenia do obróbki ciasta: rogalikarki, formierki
27. Przepisy BHP przy obsłudze miesiarek do ciast i wywrotnic mas cukierniczych
28. Przepisy BHP przy obsłudze dzielarek
29. Klasyfikacja pieców – piece rurkowe
30. Klasyfikacja pieców – piece cyklotermiczne
31. Charakterystyka pieców ze stacjonarnym trzonem
32. Charakterystyka pieców komorowych: piec komorowy elektryczny PKE
33. Charakterystyka pieców komorowych: piec komorowy cyklotermiczny PKC
34. Charakterystyka pieców komorowych elektryczno – modułowych PKM
35. Piece konwekcyjne
36. Piece o działaniu ciągłym
37. Piece obrotowe
38. Komory rozrostowe
39. Smażalniki do pączków
40. Opiekacze do sękaczy
41. Żelazka do wafli (waflarki)
42. Przepisy BHP przy obsłudze pieców
43. Przepisy BHP przy obsłudze smażalników do pączków
44. Przepisy BHP przy obsłudze żelazka do wypieku wafli
45. Wyposażenie myjni sprzętu piekarskiego
46. Zmywarki o działaniu ciągłym
47. Zmywarki o działaniu okresowym
48. Charakterystyka myjek i czyszczarek do blach
49. Zmywarki kapturowe i tunelowe
50. Krajalnica cukiernicza
51. Krajalnica horyzontalna
52. Krajalnica do pionowego krojenia
53. Charakterystyka pakowarek
54. Linia do krajania i pakowania pieczywa
55. Przepisy BHP przy obsłudze urządzeń do mycia pojemników
56. Przepisy BHP przy obsłudze krajalnic
57. Linie produkcyjne do produkcji chleba
58. Linie produkcyjne do produkcji bułek
59. Linia do produkcji pączków
60. Maszyny i urządzenia do produkcji wafli
61. Urządzenie do smarowania (smarowniczka)
62. Urządzenie do zaplatania precli
63. Linia produkcyjna do produkcji herbatników
64. Urządzenia do formowania i kształtowania herbatników

**KRYTERIA OCENIA**

**Związek celów nauczania z poziomem wymagań programowych**

* Wymagania programowe **konieczne- ocena dopuszczająca**, kategoria celów A i B
* Wymagania programowe **podstawowe- ocena dostateczna,** kategoria celów A i B   
  i częściowo C
* Wymagania programowe **rozszerzające- ocena dobra,** kategoria celów A, B, C
* Wymagania programowe **dopełniające- ocena bardzo dobra**, kategoria celów A, B, C, D
* Poziom osiągnięć ponadprogramowych-**ocena celująca**- uczeń powinien wypełnić takie wymagania jak na ocenę bardzo dobrą, a ponadto: wykazać szczególne zainteresowania przedmiotem oraz literaturą popularno-naukową i specjalistyczną zgodną z omawianą na zajęciach tematyką, uczestniczyć w konkursach i olimpiadach właściwych dla przedmiotu i uzyskiwać wyróżniające wyniki, godnie reprezentując szkołę, podejmować się wykonania zadań dodatkowych, znacznie wykraczających poza podstawę programową.

**Związek taksonomii celów nauczania** z poziomem wymagań programowych

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania programowe | STO-  PIEŃ | Taksonomia celów poznawczych | | | | | | |
| **A** | **B** | **C** | | | | **D** |
| Konieczne | **dop** |  |  |  |  | | |  |
| Podstawowe | **Dst** |  |  |  | |  | |  |
| Rozszerzające | **Db** |  |  |  | | |  |  |
| Dopełniające | **Bdb, celująa** |  |  |  | | | |  |

Taksonomia celów nauczania wg B. Niemierki

**I poziom wiadomości**

**A** zapamiętanie wiadomości

**B** zrozumienie wiadomości

**II poziom umiejętności**

**C** stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych

**D** stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych

UCZEŃ:

* otrzymuje oceny z zadań domowych, z aktywności na lekcji i z ćwiczeń praktycznych przeprowadzonych podczas lekcji oraz projektów. Nauczyciel informuje uczniów, które zadania i ćwiczenie są obowiązkowe, a które stwarzają możliwość otrzymania dodatkowej oceny, a także o terminie wykonania zadania domowego. Uczeń niema możliwości poprawienia oceny z zadania domowego. Nieobecność na lekcji nie zwalnia go z obowiązku oddania obowiązkowej pracy i wykonania ćwiczeń zakwalifikowanych jako obowiązkowe. Nieobecny na lekcji uczeń ma obowiązek dostarczyć nauczycielowi zadanie na najbliższej lekcji.
* otrzymuje także oceny za wykonanie prezentacji tematycznych, pracę indywidualną i grupową na lekcji, za pomysłowość. Oceny te nie mają charakteru obowiązkowego.

Ostateczna ocena z przedmiotu jest wypadkową ocen cząstkowych, jakie uczeń otrzymał w ciągu całego czasu nauki przedmiotu.

Opracowała: Violetta Kuklińska – Woźny