

Materiały dla uczniów - kurs cukiernik

zawód - cukiernik

przedmiot - Bezpieczeństwo i higiena pracy

zakres materiału - od 30.03.2020r .do 08.04.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I.Zagadnienia prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy :

1.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony pracy:

- wyjaśnić obowiązki pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- określić odpowiedzialność pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,

<http://www.podrecznik.edugate.pl/4-rynek-pracy/4-6-obowiazki-i-prawa-pracownika-oraz-pracodawcy/>

2.Badania lekarskie pracowników :

- uzasadnić konieczność prowadzenia profilaktycznych badań lekarskich w zawodzie cukiernik,

<https://poradnikprzedsiebiorcy.pl/-badanie-okresowe-pracownikow>

3.Nadzór nad warunkami pracy :

- wskazać i omówić organy nadzoru państwowego nad warunkami pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska w Polsce,

<https://www.seka.pl/slownik-pojec/organy-nadzoru-nad-warunkami-pracy/>

4.Wypadki przy pracy i choroby zawodowe :

- wyjaśnić , co uznaje się za wypadek przy pracy , rodzaje wypadków przy pracy,
- wyjaśnić , czym jest choroba zawodowa,

<http://www.ekonomik.rzeszow.pl/materiały/Tomek/Materiały%20źródłowe/4+wypadki+i+choroby+zawodowe.pdf>

przedmiot - Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

zakres materiału - od 30.03.2020 r. do 08.04.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

1.Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych :

- określ strukturę zakładu wyrobów cukierniczych :
- wymień stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
- wymieni rodzaje instalacji w zakładzie przetwórstwa spożywczego

http://www.mamz.pl/almanach/ebook/tom_6_wyposazenie_techniczne/almanach%20tom%206%20wyposazenie%20techniczne.pdf

2. Urządzenia chłodnicze :

- dokonać klasyfikacji urządzeń chłodniczych w zależności od przeznaczenia
- wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego

<https://www.robin.pl/urzadzenia-chlodnicze1>

3. Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych :

- omówić maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych

<https://quizlet.com/194668361/technika-produkcji-cukierniczej-dzial-1-urzadzenia-do-przygotowywania-surowcow-i-polproduktow-flash-cards/>

4. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i obróbki ciasta :

- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta

<https://sciaga.pl/tekst/106313-107-maszyny-wykorzystywane-do-obrobki-ciasta>

5. Drobnny sprzęt cukierniczy :

- określić zastosowanie drobnego sprzętu cukierniczego w procesie produkcji

<https://www.xxlgastro.pl/pl/sprzet-drobny/cukiernia/>

<https://www.plus.biz.pl/oferta,sidemenu40015.html>

6. Aparatura kontrolno pomiarowa - budowa , własności.

- urządzenia do pomiaru ciśnienia - omówić manometry,
- urządzenia do pomiaru ilości przepływającej cieczy - przepływomierze,
- urządzenia do pomiaru temperatury - omówić termometry,
- urządzenia do pomiaru masy - wagi

<https://www.slideshare.net/qwertyra/36-81-wzpstresc>

7. Środki transportu wewnętrznego i zewnętrznego :

- wymień rodzaje transportu w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
- określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego

<https://www.slideshare.net/MichaSiwiec/stosowanie-rodkw-transportu-w-przemyle-spozywczym>

Materiał opracowany z pierwszego i drugiego przedmiotu proszę przesłać na e-mail hannanapier96.zsilawa@gmail.com ,proszę podpisać pracę imię i nazwisko oraz miejscowość szkoły do której uczęszczacie.