

Materiały dla uczniów - kurs I stopnia - cukiernik

zawód - cukiernik

przedmiot - Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych

zakres materiału - od 10.05. - 02.06.2021r.

nauczyciel - Hanna Napierska

1. Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych :

- określić strukturę zakładu wyrobów cukierniczych :
- wymienić stanowiska i działy produkcyjne i magazynowe w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych
- wymienić rodzaje instalacji w zakładzie przetwórstwa spożywczego

[http://www.mamz.pl/almanach/ebook/tom 6 wyposazenie techniczne/
almanach%20tom%206%20wyposazenie%20techniczne.pdf](http://www.mamz.pl/almanach/ebook/tom%206%20wyposazenie%20techniczne/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/](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>

8. Maszyny i urządzenia do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych :

- dokonaj klasyfikacji maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych
- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do wypieku i smażenia wyrobów cukierniczych

<https://www.slideshare.net/Doriszzz/10-64848985>

http://www.mamz.pl/almanach_cukierniczo-piekarski/wyposazenie_techiczne_almanach_cukierniczo_piekarski.pdf

9. Maszyny i urządzenia do produkcji lodów :

- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów

http://www.vegagastro.pl/pl/produkty_Ca11.html?gclid=EAlaIQobChMli-Wm16nH6AIVxk0YCh0tpwIdEAAYASAAEgJVapD_BwE

10. Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych :

- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych

[https://www.google.pl/search?](https://www.google.pl/search?q=maszyny+do+konfekcjonowania+wypob%C3%B3w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEAE&biw=1400&bih=776)

[q=maszyny+do+konfekcjonowania+wypob%C3%B3w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEAE&biw=1400&bih=776](https://www.google.pl/search?q=maszyny+do+konfekcjonowania+wypob%C3%B3w+cukierniczych&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjZ_IGFq8foAhWm1aYKHRzqB40QsAR6BAgKEAE&biw=1400&bih=776)

<https://www.slideshare.net/Doriszzz/10-64848985>

11. Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych :

- klasyfikować maszyny i urządzenia zestawione w liniach produkcyjnych
- określić zastosowanie maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych
- wymienić zasady prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń zestawionych w liniach produkcyjnych

<https://www.irpol.eu/linie-automatyczne-do-produkcji-wyrobow-cukierniczych>

<http://maszyny-cukiernicze.eu/maszyny-cukiernicze/linie-produkcyjne/>

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