

Materiały dla uczniów - kurs III stopień - cukiernik

zawód - cukiernik

przedmiot - Magazynowanie surowców , półproduktów i wyrobów
cukierniczych

zakres materiału - od 14.02.2022r. do 18.02.2022r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I. Obsługa urządzeń magazynowych :

- rodzaje urządzeń magazynowych
- zasady obsługi urządzeń magazynowych
- sposoby konserwacji urządzeń magazynowych zgodnie z bhp

<https://www.slideshare.net/Dorotazzz/7-64874964>

II. Magazynowanie wyrobów cukierniczych :

- zasady i warunki magazynowania surowców , półproduktów i wyrobów
- zasady rozmieszczania w magazynie surowców , półproduktów i
wyrobów cukierniczych

<https://pl.baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/storage-of-flour-confectionery-products.html>

Materiał do opracowania pisemnego :

Omów rodzaje urządzeń magazynowanych stosowanych w przemyśle cukierniczym .

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 .