

**PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU
PRZETWÓRCA MIĘSA**

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751107

751108 /ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

SPŻ.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Program został opracowany w oparciu o program ORE, który był napisany w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”. Zmodyfikowany w 70 % przez nauczycieli Centrum Kształcenia Zawodowego w Zespole Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Zielona Góra 2019r.

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Tygodniowy rozkład zajęć z podziałem na przedmioty zawodowe

II. Wstęp do programu:

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

III. Cele kierunkowe zawodu

IV. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów:

- nazwa przedmiotu
- cele ogólne
- cele operacyjne
- materiał nauczania – plan wynikowy zgodnie z załączonym schematem
- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
 - procedury osiągania celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji
 - proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza,
 - sposoby ewaluacji przedmiotu

V. Sposoby ewaluacji programu nauczania do zawodu

VI. Zalecana literatura do zawodu, obowiązujące podstawy prawne

I. TYGODNIOWY ROZKŁAD ZAJĘĆ Z PODZIAŁEM NA PRZEDMIOTY ZAWODOWE

Przetwórcza mięsa 751108

Nr programu:

751108 /ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Lp.	Przedmioty zawodowe obowiązujące na turnusach doksztalcania teoretycznego	I stopień	II stopień	III stopień	Razem godzin w cyklu kształcenia
		4 tyg.	4 tyg.	4 tyg.	
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	24	0	0	24
2	Podstawy technologii żywności	40	0	0	40
3	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	48	100	112	260
4	Technika produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	24	36	0	60
5	Język obcy zawodowy	0	0	24	24
Razem		136	136	136	408

*Uczniowie, którzy rozpoczną kształcenie w roku szkolnym **2019/2020** w klasie I branżowej szkoły I stopnia w oddziale dla uczniów będących absolwentami dotychczasowego gimnazjum, **realizują również efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (PDG)**, określone w części II załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31

marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860 oraz z 2018 r. poz. 744). w ilości 12 godzin na III stopniu.

II. Wstęp do programu

OPIS ZAWODU

WĘDLINIARZ/PRZETWÓRCA MIĘSA

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 751107

Branża spożywcza SPŻ., grupa zawodów: przemysł spożywczy

Poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla kwalifikacji

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

SPŻ.05. Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych

Kształcenie w zawodzie wędliniarz/przetwórcza mięsa odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie wędliniarz/przetwórcza mięsa po potwierdzeniu kwalifikacji SPŻ. 05.Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych, może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPŻ.17.Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Wędliniarz/przetwórcza mięsa wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z rozbiorem mięsa, jego magazynowaniem i przygotowywaniem do dystrybucji oraz związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych i ich magazynowaniem. Powinien być przygotowany do bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń w toku produkcji oraz prowadzenia racjonalnej gospodarki magazynowej surowców mięsnych i tłuszczowych jak i wyrobów gotowych i konfekcjonowanych. Podczas wykonywania zadań zawodowych zobowiązany jest przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii. Powinien udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Wymaganiami pracodawców wobec absolwentów są też: posługiwanie się specjalistycznymi programami

komputerowymi, językiem obcym zawodowym oraz wdrażanie postępu technicznego i technologicznego przy wykorzystaniu dostępnych źródeł informacji zawodowej. W zawodzie wędliniarz/przetwórcą mięsa szczególnie ważna jest staranność, precyzyjność i sprawność sensomotoryczna (zmysł, smak i wrażliwość węchowa), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej produkowanych wyrobów. Ponadto pracodawcy cenią również u pracownika odpowiedzialność, kreatywność, dyscyplinę pracy i umiejętność współpracy w zespole.

Miejsmem pracy absolwenta w zawodzie wędliniarz/przetwórcą mięsa są zarówno zakłady przemysłowe jak i rzemieślnicze, wytwarzające wyroby mięsne i tłuszczowe. Wędliniarz może zajmować się także rozbiorem elementów półtuszy zwierząt rzeźnych, produkcją wędlin i wyrobów garmażeryjnych oraz przygotowaniem ich do dystrybucji w supermarketach w dziale mięsnym.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

Program nauczania dla zawodu wędliniarz/przetwórcą mięsa 751107 przewidziany jest do realizacji w branżowej szkole I stopnia dla absolwentów szkoły podstawowej lub w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację SPŻ.05. Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych.

Program nauczania o strukturze przedmiotowej i spiralnym układzie treści, gdzie materiał nauczania ułożony został od najprostszyc treści po bardziej trudne, umożliwia powrót do treści zrealizowanych na początku edukacji w szkole branżowej I stopnia, aby je poszerzyć w kolejnym roku nauki, w celu kształtowania umiejętności wykonania czynności związanych z realizacją zadań zawodowych. Ponadto taki układ treści utrwala poznane wcześniej zagadnienia i ułatwia zdanie egzaminu zawodowego.

Treści korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPŻ.17.Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Kształcenie powinno się odbywać w szkole, jak i w zakładach mięsnych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia praktycznego lub w warsztatach szkolnych.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. Praca w zawodzie wędliniarz/przetwórcza mięsa wymaga profesjonalnie przygotowanego pracownika do wykonywania zadań zawodowych z wykształconymi umiejętnościami kluczowymi.

Business Centre Club na prośbę Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej w 2017 roku przeprowadził badania ankietowe dotyczące najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku pracy, zawód rzeźnik-wędliniarz znalazł się na 14 pozycji, wśród 24 deficytowych zawodów.

Analiza internetowych ofert pracy, prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl* wykazała, że na krajowym i europejskim rynku pracy poszukiwani są zarówno wykwalifikowani wędliniarze (masarze) ze znajomością tradycyjnych metod produkcji, jaki i nowoczesnych trendów w procesach produkcji wyrobów mięsnych. W celu osiągnięcia celów kształcenia proponuje się nauczanie w zawodzie wędliniarz/przetwórcza mięsa prowadzone w ramach następujących przedmiotów:

- podstawy technologii żywności,
- bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym,
- surowce i materiały pomocnicze w przemyśle mięsnym,
- przetwórstwo mięsa,
- kompetencje personalne i społeczne,
- język obcy w przemyśle mięsnym,
- procesy technologiczne w przemyśle mięsnym.

Kształcenie powinno odbywać się zarówno w ramach kształcenia teoretycznego jak i praktycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację SPŻ.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację SPŻ.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych potrafi:

- dobierać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz oceniać ich jakość,

- stosować normy, instrukcje i receptury w procesie produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- produkować wyroby mięsne i tłuszczowe zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, GMP,
- wykonywać operacje technologiczne związane z produkcją wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- użytkować maszyny, urządzenia, sprzęt pomocniczy i aparaturę kontrolno-pomiarową zgodnie z instrukcją obsługi,
- magazynować surowce, półprodukty i wyroby gotowe, przestrzegając warunków przechowywania,
- przygotowywać mięso i wędliny do konfekcjonowania i dystrybucji,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- użytkować stanowisko pracy zgodnie z przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa żywnościowego, procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- współpracować w zespole, angażując się w realizację przypisanych zadań zgodnie z zasadami etyki obowiązującymi w środowisku pracy,
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji.

Wykaz przedmiotów w toku kształcenia

Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych SPŻ.05.

Przedmioty w kształceniu teoretycznym:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy,
- Podstawy technologii żywności,
- Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- Technika produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- Język obcy zawodowy

Przedmioty w kształceniu praktycznym:

- Procesy technologiczne w przemyśle mięsnym.

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą:

1. Rozbiór i wykrawanie mięsa.
2. Magazynowanie i przygotowywanie mięsa do dystrybucji.
3. Wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych.
4. Magazynowanie i przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.
5. Przestrzeganie zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.

IV. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Bezpieczeństwo i higiena pracy – 24 godz.

Cele ogólne

1. Posługiwanie się terminologią z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.
2. Poznanie zadań instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.
3. Identyfikowanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
4. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych.
5. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

6. Przestrzeganie zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
- 2) wymienić zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i środowiska pracy,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 5) wymienić rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych,
- 6) podać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 7) udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanemu w miejscu zdarzenia zgodnie z procedurami,
- 8) zastosować zasady kultury osobistej i ogólnie przyjęte normy zachowania w środowisku nauki i pracy,
- 9) wykazywać się odpowiedzialnością, kreatywnością i otwartością na zmiany.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1. Podstawy bezpieczeństwa,	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy Państwowy i	3	- wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona	- wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w	Stopień I

higieny i prawa pracy	społeczny nadzór nad warunkami		przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii – wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce	pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce	
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp	4	– wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp – wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp	– określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych	Stopień I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	2	– opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki gaśnicze – wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych – rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej	– analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej – zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi	Stopień I
	4. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy	4	– określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym – współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	– planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych	Stopień I

	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wymieniać czynniki środowiska pracy - wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy - wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów 	Stopień I
	6. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych - dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych 	Stopień I
	7. Choroby zawodowe	2	<ul style="list-style-type: none"> - określać typowe choroby zawodowe - wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać przyczyny chorób zawodowych 	Stopień I

	8. Wypadki przy pracy, zasady udzielania pierwszej pomocy	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy 	Stopień I
Razem		24			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „**Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym**” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metoda tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metoda projektów, pokaz, ćwiczenia przedmiotowe.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu gaśniczego, karty pracy, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakresie bhp, wypadków przy pracy, pierwszej pomocy, czynników uciążliwych i szkodliwych oraz niebezpiecznych, występujących w środowisku pracy, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające w/w tematykę.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu i projektor multimedialny.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- Ewaluacja obejmująca całą grupę uczniów/słuchaczy.
- Ewaluacja przeprowadzona na początku roku szkolnego – „na wejściu” zwaną również diagnozującą.
- Ewaluacja końcowa – konkluzyjna (sumująca/sumatywna) koncentrująca się na analizie rezultatów i skutków programu zarówno założonych przed realizacją, jak i niepożądanych wyników w trakcie realizacji, opisana w postaci wniosków i rekomendacji do programu w następnych latach kształcenia.
- Proponowane metody badawcze zastosowane w ewaluacji przedmiotu:
 - ankieta – kwestionariusz ankiety;
 - obserwacja – arkusz obserwacji;
 - wywiad, rozmowa – lista pytań;
 - analiza dokumentów – arkusz informacyjny, dyspozycje do analizy dokumentów;
 - pomiar dydaktyczny – sprawdzian, test.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Bukala W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy*.
2. Rączkowski B., *BHP w praktyce*, ODDK, 2018.

Czasopisma branżowe:

1. „Atest” – miesięcznik.
2. Kodeks pracy obowiązujący w danym roku.
3. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późniejszymi zmianami.

NAZWA PRZEDMIOTU

Podstawy technologii żywności – 40 godz.

Cele ogólne

1. Poznanie przepisów prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych.
2. Poznanie norm, procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w przemyśle spożywczym oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
3. Poznanie metod oceny organoleptycznej żywności.
4. Charakteryzowanie składników żywności.
5. Określanie roli drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym.
6. Poznanie zmian zachodzących podczas produkcji i przechowywania żywności oraz sposobów zapobiegania tym zmianom.
7. Poznanie metod utrwalania żywności.
8. Planowanie procesu technologicznego z uwzględnieniem operacji i procesów jednostkowych.
9. Posługiwanie się dokumentacją technologiczną z branży mięsnej.
10. Przestrzeganie zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych,
- 2) stosować normy, receptury i instrukcje technologiczne w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 3) dokonywać oceny organoleptycznej produktów spożywczych,
- 4) dobrać metody i techniki utrwalania żywności w zależności od rodzaju surowca,
- 5) wymienić przyczyny zmian zachodzących w żywności powstałych w wyniku niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego lub przechowywania,

- 6) dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt drobny do produkcji określonych wyrobów spożywczych,
- 7) stosować programy komputerowe podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu wyposażenia zakładów przemysłu mięsnego,
- 9) współpracować w zespole w celu wykonywania zadań zawodowych,

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy przetwórstwa spożywczego	1. Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych, w tym ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia - rozróżniać przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (bezpieczeństwa żywności, dopuszczalnych stężeń związków chemicznych używanych w produkcji, obrotu żywnością itp. 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zakres stosowania przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w odniesieniu do wykonywanych zadań zawodowych - wyszukać w aktach prawnych zapisy normujące produkcję i dystrybucję wyrobów przemysłu spożywczego 	Stopień I
	2. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w przemyśle spożywczym	3	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcie normy, receptury i certyfikacji - wymienić cele normalizacji - posługiwać się normą - omówić strukturę receptury - wyjaśnić konieczność stosowania receptur 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - określić celowość działalności normalizacyjnej 	Stopień I
	3. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo żywności w przetwórstwie spożywczym 	Stopień I

			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rodzaje zagrożeń jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tj. fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w przetwórstwie spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie spożywczym - stosować zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przetwórstwie spożywczym 	
	4. Metody oceny organoleptycznej żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody oceny organoleptycznej żywności - stosować wybrane metody oceny organoleptycznej do oceny żywności - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej - wymienić czynniki warunkujące wyniki oceny organoleptycznej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności 	Stopień I
II. Składniki żywności	1. Składniki żywności i ich znaczenie	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki odżywcze występujące w żywności - charakteryzować składniki odżywcze - wskazać źródła składników odżywczych w żywności - opisać rolę składników odżywczych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - określić skutki niedoboru i nadmiaru składników odżywczych w organizmie człowieka - obliczyć i ocenić wartość energetyczną i odżywczą wyrobów spożywczych 	Stopień I
	2. Rola drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe grupy drobnoustrojów - określić zastosowanie drożdży, bakterii, pleśni w przemyśle spożywczym - wskazać pozytywne i niepożądane działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zmiany zachodzące w żywności pod wpływem działania drobnoustrojów - uzasadnić celowość stosowania bakterii i pleśni w produkcji wyrobów mięsnych - określić rolę drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym 	Stopień I
	1. Zmiany zachodzące podczas produkcji	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ zmian biochemicznych, 	Stopień I

III. Procesy zachodzące w żywności	i przechowywania żywności		zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych – wskazać czynniki mające wpływ na zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne wyrobów spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania	fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych	
	2. Sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności	2	– wskazać czynniki mające wpływ na zapobieganie zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym wyrobów spożywczych w czasie ich przetwarzania i przechowywania	– zaproponować sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	Stopień I
IV. Utrwalanie żywności	1. Cele i metody utrwalania żywności	2	– określić cele utrwalania żywności – klasyfikować metody utrwalania wyrobów spożywczych	– charakteryzować przyczyny psucia się żywności	Stopień I
	2. Charakterystyka metod utrwalania żywności	5	– dobierać metody utrwalania do określonych wyrobów spożywczych – stosować metody utrwalania żywności	– charakteryzować metody utrwalania wyrobów spożywczych – wyjaśnić/wskazać wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	Stopień I
V. Instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	1. Maszyny i urządzenia stosowane w wykonywaniu operacji lub procesów jednostkowych	4	– wskazać przykłady instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego stosowanych w liniach technologicznych do wykonywania operacji i procesów jednostkowych – określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń stosowanych w wykonywaniu operacji lub procesów jednostkowych	– rozróżnić instalacje techniczne w zakładach przetwórstwa spożywczego	Stopień I

	2. Rodzaje instalacji technicznych w przemyśle spożywczym	3	- wskazać przykłady zastosowania instalacji technicznych w zależności od specyfiki zakładu: <ul style="list-style-type: none"> • instalacje wodno-kanalizacyjne • instalacje elektryczne • instalacje gazowe • instalacje wentylacyjne • instalacje grzewcze/chłodnicze 	- dobierać instalacje techniczne stosownie do specyfiki zakładu: <ul style="list-style-type: none"> • instalacje wodno-kanalizacyjne • instalacje elektryczne • instalacje gazowe • instalacje wentylacyjne • instalacje grzewcze/chłodnicze 	Stopień I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w przemyśle spożywczym	2	- określić funkcję programów komputerowych stosowanych w przemyśle spożywczym - wymienić programy komputerowe stosowane do wykonywania zadań zawodowych	- posługiwać się programami komputerowymi stosowanymi do wizualizacji, sterowania i dokumentowania procesów produkcji wyrobów spożywczych	Stopień I
	4. Zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym	3	- wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego (dezynfekcja, utylizacja, ścieki)	- rozróżniać rodzaje zagrożeń dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego	Stopień I
Razem		40			
			Uwagi do realizacji: Kształtowanie kompetencji kluczowych w tym m.in. przestrzegania zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Podstawy technologii żywności” proponuje się stosować różnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, np. wykład informacyjny, pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metoda tekstu przewodniego, metodę przypadków, gry dydaktyczne,
- metody praktyczne, np. metoda projektów, pokaz.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentacja technologiczna produkcji cukierniczej, receptury przetworów mięsnych, normy technologiczne, akty prawne dotyczące produkcji wyrobów spożywczych w tym ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Ministrów oraz Dyrektywy unijne dotyczące środków spożywczych, tablice składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy instruktażowe dotyczące technologii wytwarzania wyrobów mięsnych i tłuszczowych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające w/w tematykę,
- techniczne – komputery wyposażone w specjalistyczne programy komputerowe.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer i projektor multimedialny z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, analiza wytworów pracy uczniów, testy teoretyczne i praktyczne oraz ankiety. Ważnym elementem ewaluacji będzie również analiza wyników egzaminu zawodowego.

Obudowa dydaktyczna:

1. *Towaroznawstwo spożywcze*, pod. red. E. Czarnieckiej-Skubiny, Wydawnictwo Format-AB, Warszawa 2010.
2. Łatka U., *Technologia i towaroznawstwo*, WSiP, 2003.
3. Dłużewski M., Jadwiga, *Technologia żywności*, cz. I, WSiP, 2008.
4. Dłużewski M., Dłużewska A., *Technologia żywności*, cz. II, WSiP, 2008.
5. Jarczyk A., *Technologia żywności*, cz. III, WSiP, 2008.
6. Praca zbiorowa koordynator Mieczysław Dłużewski, *Technologia żywności*, cz. IV, WSiP, 2008.
7. *Technologia żywności*, cz. III, *Technologie kierunkowe*, praca zbiorowa (red.) Ewa Czarniecka-Skubina, t. II, Warszawa 2012.
8. Specjalistyczne programy komputerowe.
9. <http://scholaris.pl/resources/run/id/49262>.

Czasopisma branżowe:

1. „Przemysł spożywczy”.

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych – 260 godz.

Cele ogólne

1. Identyfikowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.
2. Poznanie metod oceny organoleptycznej surowców mięsnych i tłuszczowych.
3. Charakteryzowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.
4. Określanie czynników wpływających na jakość mięsa i surowców tłuszczowych.
5. Planowanie warunków magazynowania surowców.
6. Przestrzeganie zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.
7. Poznanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu.
8. Poznanie zasad rozbioru tusz zwierząt rzeźnych i wykrawania elementów zasadniczych.
9. Identyfikowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.
10. Charakteryzowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych i tłuszczowych.
11. Poznanie i charakteryzowanie metod utrwalania mięsa.
12. Poznanie i zastosowanie norm, instrukcji i receptur obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
13. Poznanie i planowanie etapów produkcji wędlin, konserw, wyrobów blokowych i garmażeryjnych oraz wyrobów tłuszczowych.
14. Dobieranie maszyn i urządzeń, sprzętu pomocniczego oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.
15. Poznanie metod konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.
16. Obliczanie zużycia surowców oraz wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.
17. Ocena jakościowa przetworów mięsnych i tłuszczowych.
18. Poznanie środków transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych.
19. Określanie warunków magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.

20. Przestrzeganie zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) sklasyfikować i ocenić surowce podstawowe i pomocnicze oraz dodatki stosowane do produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 2) dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 3) określić czynniki mające wpływ na jakość świeżego mięsa,
- 4) określić przydatność surowców i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 5) ocenić wpływ zmian poubojowych na jakość i przydatność technologiczną mięsa,
- 6) ocenić przeznaczenie technologiczne poszczególnych elementów zasadniczych,
- 7) obliczyć wydajność rozbiorową poszczególnych części zasadniczych w oparciu o dokumentację technologiczną,
- 8) sklasyfikować i dobrać środki czystości,
- 9) stosować metody dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, sprzętu, urządzeń i powierzchni,
- 10) określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych w zależności od ich asortymentu i właściwości,
- 11) wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe.
- 12) rozróżniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- 13) stosować normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- 14) rozróżniać poszczególne elementy zasadnicze zwierząt rzeźnych i drobiu,
- 15) dokonywać podziału tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych i drobiu na elementy zasadnicze zgodnie z normami technologicznymi,
- 16) dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 17) określić przydatność surowców mięsnych i materiałów pomocniczych w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 18) klasyfikować i dobierać metody utrwalania w zależności od rodzaju mięsa i jego przetworów,

- 19) klasyfikować wyroby mięsne i tłuszczowe,
- 20) korzystać z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- 21) określać i charakteryzować etapy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- 22) dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- 23) charakteryzować wyroby konfekcjonowane,
- 24) określać sposób konfekcjonowania mięsa i jego przetworów,
- 25) obliczyć zużycie surowców oraz wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- 26) obliczyć zapotrzebowanie na surowce i dodatki potrzebne do produkcji wyrobów mięsnych na podstawie dokumentacji technologicznej (receptur),
- 27) wykonywać ocenę organoleptyczną przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych,
- 28) określić rodzaje środków transportu wewnętrznego i ich zastosowanie,
- 29) określać warunki przechowywania wyrobów mięsnych w zależności od ich asortymentu i właściwości,

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe wiadomości o mięsie i surowcach tłuszczowych	1. Surowce mięsne i tłuszczowe	5	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie mięsa i surowca tłuszczowego - wymienić podstawowe składniki chemiczne występujące w mięsie 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować budowę tkankową mięsa - wyjaśnić znaczenie technologiczne i odżywcze 	Stopień I

			<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce mięsne i tłuszczowe - określić czynniki mające wpływ na jakość świeżego mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> składników chemicznych mięsa - obliczyć wartość energetyczną mięsa 	
	2. Charakterystyka towaroznawcza mięsa i surowców tłuszczowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać surowce tłuszczowe - rozróżnić poszczególne, rodzaje surowców mięsnych i tłuszczowych - rozróżnić mięso świeże, chłodzone i zamrożone - określić wymagania jakościowe dla surowców mięsnych i tłuszczowych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - opisać zmiany poubojowe mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować surowce mięsne i tłuszczowe - ocenić wpływ zmian poubojowych na jakość i przydatność technologiczną mięsa 	Stopień I
	3. Ocena organoleptyczna jakości mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego	2	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy jakościowe mięsa świeżego, chłodzonego i zamrożonego - opisać wadliwe znamiona mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość surowców mięsnych i tłuszczowych zgodnie z zasadami oceny organoleptycznej 	Stopień I
	4. Charakterystyka elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy układu kostnego zwierząt rzeźnych i drobiu - wymienić elementy zasadnicze półtuszy zwierząt rzeźnych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczyć linie cięć półtuszy zwierząt rzeźnych - rozróżniać elementy, struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 	Stopień I

			– określić nazwy elementów kulinarnych w tuskach drobiowych	– ocenić przeznaczenie technologiczne poszczególnych elementów zasadniczych,	
	5. Obliczanie wydajności rozbiorowej oraz ubytków masy podczas magazynowania	2	– obliczyć wydajność rozbiorową produkcji mięsa – określić czynniki mające wpływ na wielkość ubytków magazynowych	– analizować przyczyny strat rozbiorowych – planować sposoby ograniczania strat rozbiorowych i magazynowych	Stopień I
II. Surowce pomocnicze i dodatki funkcjonalne stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych	1. Charakterystyka jadalnych ubocznych artykułów uboju.	2	– wymienić rodzaje jadalnych ubocznych artykułów uboju – określić znaczenie i przydatność jadalnych artykułów uboju	– charakteryzować właściwości technologiczne jadalnych ubocznych artykułów uboju	Stopień I
	2. Przyprawy i dodatki pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	2	– wymienić rodzaje przypraw i substancji dodatkowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego – wymienić rodzaje surowców pomocniczych	– uzasadnić celowość stosowania przypraw i substancji dodatkowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Stopień I
	3. Dodatki funkcjonalne do żywności stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych	2	– wymienić dodatki funkcjonalne stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych – klasyfikować dodatki funkcjonalne stosowane w produkcji półproduktów i wyrobów mięsnych i tłuszczowych	– uzasadnić celowość stosowania dodatków – analizować właściwości wyrobów mięsnych pod względem zastosowanych dodatków funkcjonalnych – przewidzieć zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z	Stopień I

			– określić rolę stosowanych dodatków funkcjonalnych w produkcji półproduktów i wyrobów mięsnych i tłuszczowych	niewłaściwego stosowania substancji dodatkowych do żywności	
III. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych	1. Materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów wędliniarskich – osłonki naturalne i sztuczne	2	– wymienić materiały pomocnicze stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych	– określić wymagania jakościowe dla materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych – rozróżnić rodzaje osłonek stosowanych w przemyśle mięsnym	Stopień I
	2. Opakowania stosowane w przemyśle mięsnym	2	– klasyfikować opakowania stosowane w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych – wskazać funkcję opakowań stosowanych w produkcji wyrobów mięsnych – określić wymagania dotyczące opakowań – odczytać informacje znajdujące się na opakowaniach	– charakteryzować rodzaje opakowań stosowanych w przemyśle mięsnym – dobrać opakowania w zależności od rodzaju produktu mięsnego lub tłuszczowego	Stopień I
	3. Higiena produkcji	2	– klasyfikować środki czystości – wymienić rodzaje środków czystości stosowanych w produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych	– charakteryzować rodzaje środków czystości stosowanych w przemyśle mięsnym	Stopień I

			<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić cel stosowania środków myjących i dezynfekujących w przemyśle mięsnym - stosować dozwolone środki czystości 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić celowość stosowania środków czystości - dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji 	
IV. Magazynowanie surowców	1. Warunki magazynowania surowców. Skutki nieprzestrzegania warunków magazynowania	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych - określić zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych - dobierać sposoby magazynowania surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych - przestrzegać warunków magazynowania surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanych surowców i półproduktów mięsnych i tłuszczowych 	Stopień I
	2. Dokumentacja magazynowa	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje dokumentów magazynowych stosowanych w magazynach surowców, półproduktów i dodatków 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać dokumenty do wykonywanych czynności magazynowych - analizować dokumentację magazynową 	Stopień I

			- wypełnić podstawowe dokumenty magazynowe		
I. Rozbiór tusz zwierząt rzeźnych i drobiu	1. Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - rozróżnić rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 	- zastosować normy stosowane przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Stopień I
	2. Układ kostny i mięśniowy zwierząt rzeźnych i drobiu	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu - wyznaczyć linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze - wyznaczyć linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dzicyzny i drobiu - sporządzić plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze i elementy zasadnicze - sporządzać plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne 	Stopień I i II
	3. Rozbiór tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować linie rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych na części zasadnicze 	<ul style="list-style-type: none"> - wypełnić dokumentację dotyczącą rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - sprawdzić wielkość uzysków elementów zasadniczych otrzymanych z rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze 	Stopień II

			<ul style="list-style-type: none"> - zidentyfikować części zasadnicze tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - zaplanować kolejność czynności podczas rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - ocenić przydatność technologiczną części zasadniczych otrzymanych z tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - wskazać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych 	zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych	
	4. Wykrawanie mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	10	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować kolejność czynności związanych z wykrawaniem części zasadniczych tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych na mięsa drobne - zidentyfikować cechy mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV - zidentyfikować cechy mięsa drobnego wołowego klasy I, II, III i IV uzyskanego z wykrawania części 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić mięsa drobne uzyskane z wykrawania części zasadniczych tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych - klasyfikować i oceniać organoleptycznie mięsa drobne uzyskane z wykrawania części zasadniczych tusz, półtusze, ćwierćtusze zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych 	Stopień II

			<p>zasadniczych ćwierćtuszy wołowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - zidentyfikować cechy mięsa drobnego baraniego i cielęcego klasy I, II, III - wskazać dokumentację dotyczącą wykrawania części zasadniczych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych na mięsa drobne 	<ul style="list-style-type: none"> - wypełnić dokumentację dotyczącą wykrawania części zasadniczych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych na mięsa drobne - obliczyć wielkość uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania elementów zasadniczych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych 	
II. Metody utrwalania mięsa	1. Metody fizyczne, fizykochemiczne i chemiczne utrwalania mięsa	15	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować metody utrwalania mięsa - opisać metody utrwalania mięsa - wymienić składniki mieszanek i solanek peklujących 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość oraz trwałość mięsa i wyrobów mięsnych - dobrać składniki mieszanek i solanek peklujących dla określonych gatunków mięs, w zależności od rodzaju wyrobów, które mają być z nich wyprodukowane - dobrać metody utrwalania do rodzaju mięsa i jego przeznaczenia do produkcji określonych wyrobów 	Stopień II

III. Produkcja wędlin	1. Normy, instrukcje i receptury obowiązujące w produkcji wędlin	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować przetwory mięsne i tłuszczowe - wymienić normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - korzystać z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych - opisać przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur 	Stopień II
	2. Produkcja wędzonek	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek - określić przydatność surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędzonek - określić sposób przygotowania surowców i dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędzonek - wymienić etapy produkcji wędzonek - wymienić operacje i procesy jednostkowe występujące w produkcji wędzonek - wykonać schematy technologiczne produkcji wędzonek 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować etapy produkcji wędzonek - planować czynności związane z produkcją wędzonek - stosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas produkcji wędzonek 	Stopień II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody utrwalania i parametry otrzymywania wędzonek 		
	3. Produkcja kielbas	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji kielbas - określić przydatność surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji kielbas - określić sposób przygotowania surowców i dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji kielbas - wymienić etapy produkcji kielbas - wymienić operacje i procesy jednostkowe występujące w produkcji kielbas trwałych, półtrwałych i nietrwałych - wykonać schematy technologiczne produkcji kielbas trwałych, półtrwałych i nietrwałych - dobrać metody utrwalania i parametry otrzymywania kielbas 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować etapy produkcji kielbas - planować czynności związane z produkcją kielbas - stosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas produkcji kielbas 	Stopień II
	4. Produkcja wędlin podrobowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy produkcji wędlin podrobowych - określić zasady produkcji wędlin podrobowych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować etapy produkcji wędlin podrobowych 	Stopień II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych - określić sposób przygotowania surowców i dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędlin podrobowych - wymienić operacje i procesy jednostkowe występujące w produkcji wędlin podrobowych - określić etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - wykonać schematy technologiczne produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować czynności związane z produkcją wędlin podrobowych - stosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas produkcji wędlin podrobowych 	
IV. Produkcja konserw, wyrobów blokowych i garmażeryjnych	1. Konserwy pasteryzowane, sterylizowane, wyroby blokowe i garmażeryjne	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - wymienić operacje i procesy jednostkowe występujące w produkcji wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - wykonać schematy technologiczne produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne - planować etapy produkcji wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - wyjaśnić wpływ operacji i procesów jednostkowych na jakość wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych 	Stopień III

			<p>wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody utrwalania i parametry otrzymywania wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - stosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas produkcji wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - scharakteryzować operacje i procesy technologiczne stosowane przy produkcji konserw pasteryzowanych, sterylizowanych, wyrobów blokowych i garmażeryjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia jakości wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych - wskazać CCP w schematach blokowych produkcji wyrobów blokowych, konserw i wyrobów garmażeryjnych 	
	2. Opakowania jednostkowe konserw	5	<ul style="list-style-type: none"> - określić wymagania jakościowe opakowań stosowanych do produkcji konserw - scharakteryzować opakowania szklane, metalowe i z tworzyw sztucznych stosowane przy produkcji konserw 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać wady i zalety opakowań szklanych. Z tworzyw sztucznych i metalowych stosowanych przy produkcji konserw - dobrać opakowania do obróbki termicznej stosowanej podczas produkcji konserw 	Stopień III

	3. Linie produkcji konserw	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać operacje i procesy technologiczne do produkcji konserw - ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych produkcji konserw - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji konserw - określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do produkcji konserw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować urządzenia stosowane przy produkcji konserw, tj. autoklawy, zamykarki, kodownice - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji konserw 	Stopień III
V. Produkcja tłuszczów topionych	1. Surowce tłuszczowe i ich charakterystyka	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce tłuszczowe do wytopu tłuszczu - wyszczególnić surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji tłuszczów topionych - określić przydatność surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wyrobów tłuszczowych - określić sposób przygotowania surowców i dodatków oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wyrobów tłuszczowych 	- dobrać surowce tłuszczowe do produkcji określonych rodzajów tłuszczów topionych	Stopień III
	2. Metody produkcji smalcu jadalnego	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody produkcji przetworów tłuszczowych - charakteryzować metody produkcji przetworów tłuszczowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas produkcji przetworów tłuszczowych - planować etapy produkcji wyrobów tłuszczowych 	Stopień III

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody produkcji przetworów tłuszczowych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry procesu technologicznego w celu zapewnienia jakości wyrobów tłuszczowych - wskazać CCP w schematach blokowych produkcji wyrobów tłuszczowych - określić wpływ metody produkcji smalcu jadalnego na jakość 	
VI. Konfekcjonowanie	1. Konfekcjonowanie mięsa surowego zwierząt rzeźnych i drobiu, przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz drobiu	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji mięsa surowego konfekcjonowanego oraz przetworów konfekcjonowanych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować przetwory konfekcjonowane 	Stopień III
	2. Pakowanie, znakowanie i konfekcjonowanie surowego mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu oraz wyrobów mięsnych, tłuszczowych i drobiu	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania mięsa surowego, wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - dobrać opakowania do konfekcjonowania np. mięsa surowego, wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić rolę atmosfery gazów obojętnych (MAP) w procesie pakowania - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów konfekcjonowanych 	Stopień III

			<ul style="list-style-type: none"> - znakować wyroby konfekcjonowane mięsne i tłuszczowe - określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów konfekcjonowanych 		
	3. Obliczanie zużycia surowców oraz wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz drobiu	20	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć wydajności produkcji mięsa surowego konfekcjonowanego, wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych oraz drobiu, 	<ul style="list-style-type: none"> - rozliczyć zużycie surowcowe w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych oraz drobiu. 	Stopień III
VII. Ocena gotowego produktu	1. Ocena jakościowa przetworów mięsnych i tłuszczowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wyróżniki oceny organoleptycznej przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne - określić wymagania jakościowe wyrobów gotowych 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszcze, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne 	Stopień III
	2. Wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalać przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, 	Stopień III

			wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych	konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych	
VIII. Transport i magazynowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych	1. Środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - określić zasady bhp przy obsłudze środków transportu wewnętrznego 	<ul style="list-style-type: none"> - posłużyć się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą środków transportu wewnętrznego 	Stopień III
	2. Warunki magazynowania dla przetworów mięsnych i tłuszczowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - określić warunki magazynowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych - określić sposób przygotowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych do magazynowania 	<ul style="list-style-type: none"> - planować działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - prowadzić dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, 	Stopień III

				wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - kontrolować warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	
	3. Okresy trwałości przetworów mięsnych i tłuszczów topionych	5	- określić okresy trwałości magazynowanych wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych - badać trwałość konserw, szczelności opakowań	- wyjaśnić na czym polega próba termostatowa - wskazać przyczyny i objawy psucia się konserw	Stopień III
RAZEM		260			
			<i>Uwagi do realizacji:</i> Kształtowanie kompetencji kluczowych w tym m.in. przestrzegania zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych.		

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: prezentacja, wykład z wykorzystaniem środków wizualnych, aktywizująca metoda tekstu przewodniego, praca w grupach, praca w parach, odczytywanie informacji zamieszczonych na schematach.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnych lub grupowych.

Treści powinny być nadbudowywane i dostosowane do zróżnicowanego poziomu uczniów, w oparciu o podstawowe wiadomości z zakresu rozbioru i wykrawania.

Środki dydaktyczne do przedmiotu: prezentacje multimedialne, podręczniki, filmy dydaktyczne

Obudowa dydaktyczna:

1. Maciejewski W., *Surowce dla przetwórstwa mięsnego*, WSiP.
2. Olszewski A., *Technologia przetwórstwa mięsa*, Wydawnictwo WNT.
3. Olszewski A., *Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych*, Wydawnictwo WNT.
4. Olszewski A., *Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach*, Wydawnictwo WNT.
5. <http://scholaris.pl/resources/run/id/49262>

Warunki realizacji: zajęcia edukacyjne prowadzone w pracowni ogólnodydaktycznej.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, odpowiedź ustna, opracowanie prezentacji, referatu.

W przypadku oceny prezentacji należy zwrócić uwagę na zaangażowanie w przygotowanie, podział obowiązków, zakres prac.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- Ewaluacja obejmująca całą grupę uczniów/słuchaczy.
- Ewaluacja przeprowadzona na początku roku szkolnego – „na wejściu” zwaną również diagnozującą.
- Ewaluację końcową – konkluzyjną (sumującą/sumatywną) koncentrującą się na analizie rezultatów i skutków programu zarówno założonych przed realizacją, jak i niepożądanych wynikłych w trakcie realizacji, opisana w postaci wniosków i rekomendacji do programu w następnych latach kształcenia.
- Proponowane metody badawcze zastosowane w ewaluacji przedmiotu:

- ankieta – kwestionariusz ankiety;
- obserwacja – arkusz obserwacji;
- wywiad, rozmowa – lista pytań;
- analiza dokumentów – arkusz informacyjny, dyspozycje do analizy dokumentów;
- pomiar dydaktyczny – sprawdzian, test.

NAZWA PRZEDMIOTU

Technika produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych – liczba godzin 60

Cele ogólne

1. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców, obróbki cieplnej, urządzeń ekspedycyjnych, chłodniczych, do mycia naczyń stołowych i kuchennych, transportu wewnętrznego oraz magazynów w zakładach gastronomicznych.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
4. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
5. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie przetwórstwa mięsnego,
- 2) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,

- 3) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń w przetwórstwie mięsnym,
- 4) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
- 5) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie przetwórstwa mięsnego,
- 6) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń przetwórstwa mięsnego,
- 7) wymienić drobny sprzęt
- 8) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie mięsnym,
- 9) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym	2	-wymieniać pojęcia związane z wyposażeniem -określać rolę wyposażenia technicznego w zakładach mięsnych	-wyjaśniać pojęcia związane z wyposażeniem	Stopień I
	2. Podział wyposażenia technicznego zakładów mięsnych	3	-klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu mięsnego -dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu mięsnego	-opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu mięsnego	Stopień I
	3. Bezpieczeństwo żywności	5	-wymieniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności -wyjaśniać skróty GHP, GMP, HACCP, CCP	-objaśniać znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń -charakteryzować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Stopień I

			<ul style="list-style-type: none"> -definiować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli 	<ul style="list-style-type: none"> -rozpoznawać zagrożenia jakości -wskazywać CCP w czasie przygotowywania potraw 	
II. Układ funkcjonalny zakładu mięsnego	1. Charakterystyka poszczególnych działów zakładu mięsnego	5	<ul style="list-style-type: none"> -definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu mięsnego -określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu mięsnego -określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie mięsnym -wymieniać działy występujące w zakładzie mięsnym -wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu mięsnego -rozdzielić sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie mięsnym 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować poszczególne działy w zakładzie mięsnym -zaplanować układ funkcjonalny zakładu mięsnego -zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska -stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych 	Stopień I
III. Urządzenia w zakładzie mięsnym	1. Charakterystyka urządzeń do obróbki mięsa	10	<ul style="list-style-type: none"> -objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców -wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej -określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej -wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej 	Stopień I

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji -wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej -oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej 	
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki cieplnej	5	<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje obróbki cieplnej -określać źródła ciepła stosowane w gastronomii -klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła -rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej -wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej -określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej -wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej -analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej -oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej 	Stopień I i II

			higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		
	3. Maszyny i urządzenia do utrwalania mięsa.	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przykłady maszyn i urządzeń do utrwalania mięsa - opisać zasadę działania poszczególnych maszyn i urządzeń stosowanych do utrwalania mięsa - określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do utrwalania mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia do utrwalania mięsa - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą maszyn i urządzeń do utrwalania mięsa 	Stopień II
	4. Maszyny i urządzenia, sprzęt pomocniczy oraz aparatura kontrolno-pomiarowa do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować maszyny i urządzenia, sprzęt pomocniczy oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do produkcji wędlin 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą maszyn i urządzeń do produkcji wędlin 	Stopień II
	5. Maszyny, urządzenia, sprzęt oraz aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana do produkcji wyrobów tłuszczowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w produkcji wyrobów tłuszczowych - określić zasady bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów tłuszczowych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w produkcji wyrobów tłuszczowych - dobrać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w produkcji wyrobów tłuszczowych do metody produkcji - charakteryzować zagrożenia związane z obsługą maszyn 	Stopień II

				i urządzeń do produkcji wyrobów tłuszczowych	
V. Transport w zakładach przetwórstwa mięsnego	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	6	<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje transportu w zakładzie mięsnym -sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia -wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych -stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych -stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu 	<ul style="list-style-type: none"> -dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych -objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w przetwórstwie mięsa -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego 	Stopień II
Razem	60				

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy zawodowy– 24 godziny

Cele ogólne

1. Posługiwanie się słownictwem zawodowym z zakresu produkcji wyrobów mięsnych.
2. Posługiwanie się słownictwem z zakresu wykonywanych czynności zawodowych.
3. Korzystanie z obcojęzycznej dokumentacji technicznej i technologicznej.
4. Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej w języku obcym podczas wykonywania zadań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych,
- 2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw wyposażenia zakładu produkcji wyrobów mięsnych,
- 3) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności zawodowych wędliniarza/przetwórcy mięsa,
- 4) posługiwać się obcojęzyczną dokumentacją techniczną i technologiczną,
- 5) przetłumaczyć na język obcy teksty zawodowe, np. oferty pracy, receptury wyrobów mięsnych,
- 6) opracować w języku obcym list motywacyjny i CV,
- 7) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo w zakładzie mięsnym	1. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	4	<ul style="list-style-type: none"> - przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń 	Stopień III
	2. Stanowisko pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy 	Stopień III
	3. Czynności zawodowe kucharza	2	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym czynności kucharza - przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać w języku obcym pracę kucharza - opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza 	Stopień III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu	2	<ul style="list-style-type: none"> - przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu - analizować receptury gastronomiczne w języku obcym 	Stopień III

			- przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu		
II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie mięsnym	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami	8	- komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych - stosować zwroty w formie grzecznościowej - dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	- stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza - posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami	Stopień III
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	2	- oceniać oferty pracy w języku obcym - korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	- analizować oferty pracy w języku obcym - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Stopień III
	3. List motywacyjny i CV	2	- sporządzać list motywacyjny i CV - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy	- analizować w języku obcym oferty pracy - opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym - prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym	Stopień III
Razem	24				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu „Język obcy w przemyśle mięsnym” proponuje się stosować zróżnicowane metody nauczania, w szczególności:

- metody podające, np. pogadankę, opis, wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np. metoda tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń przedmiotowych, gry dydaktycznej, inscenizacji.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, maszyn i urządzeń, karty pracy, dokumentacja technologiczna produkcji wyrobów mięsnych, schematy blokowe produkcji wyrobów mięsnych, schematy technologiczne produkcji wyrobów mięsnych, słowniki, przykładowe oferty pracy dla zawodu wędliniarz/przetwórcą mięsa,
- wzrokowo-słuchowe, np. filmy dydaktyczne dotyczące technologii produkcji wyrobów mięsnych, prezentacje multimedialne, strony internetowe zawierające w/w tematykę.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu i projektor multimedialny.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

lub

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Wiedza i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą różnych metod, np. odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć z zadaniami otwartymi i zamkniętymi oraz obserwacji pracy uczniów. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją wyrobów mięsnych oraz inscenizacji. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu sprawdzi czy zostały zrealizowane cele programowe, poprzez określenie zmian w umiejętnościach i wiedzy uczniów. Podstawowym narzędziem będą obserwacje z zajęć, wypowiedzi uczniów, scenki rodzajowe, testy językowe, ankiety oraz konwersacja.

ZALECANA LITERATURA DO PRZEDMIOTU

Proponowane podręczniki:

1. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*.
2. Dul A., *Język niemiecki zawodowy*.

***Działalność gospodarcza - Stopień III**

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PDG(1)1 określić działania mechanizmów rynkowych właściwych dla branży danej branży;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Podstawy działalności gospodarczej. – Zasady planowania określonej działalności. – Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa. – Formy pozyskiwania kapitału. – Rejestrowanie firmy. – Opodatkowanie działalności gospodarczej. Wydajność firmy. Systemy wynagrodzeń pracowników. – Obowiązki pracodawcy dotyczące ubezpieczeń społecznych. – Ubezpieczenie gospodarcze. – Etyka biznesu.
PDG(1)2 rozróżnić podmioty gospodarcze funkcjonujące w branży;	P	C	
PDG(2)1 zanalizować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych, przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PP	D	
PDG(2)2 określić skutki nieprzestrzegania przepisów prawa pracy, przepisów prawa o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C	
PDG(3)1 zastosować przepisy prawa dotyczące podejmowania działalności gospodarczej w branży;	P	B	
PDG(3)2 określić przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej w branży;	P	B	
PDG(7)1 wyznaczyć kolejne etapy czynności mających na celu ustanowienie działalności gospodarczej w branży ;	PP	D	
PDG(7)2 skonstruować spójny i realistyczny biznesplan dla działalności gospodarczej w branży ;	PP	D	
PDG(7)3 sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia działalności gospodarczej w branży	P	C	
PDG(7)4 sporządzić dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej w branży.	P	B	
Planowane zadania			
Opracowanie projektu związanego z rejestracją firmy			
W projekcie określ etapy rejestracji firmy, instytucje, do których trzeba się zwrócić, oraz dokumenty, które należy przygotować. Ocenie podlegać będzie projekt działań.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej
<p>Dział programowy „Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa, a także podstawy odpowiedzialności za działania niezgodne z przepisami prawa. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.</p> <p>Środki dydaktyczne W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda testu przewodniego, która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji dotyczących zakładania własnej działalności oraz metoda projektu.</p> <p>Formy organizacyjne Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach i indywidualnie.</p>
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do osiągnięć edukacyjnych uczących się zastosować ocenę projektu opracowanego przez uczniów.</p>
<p>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w ciesielstwie			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PDG(4)1 dokonać klasyfikacji przedsiębiorstw i instytucji występujących w branży ;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady prowadzenia działalności biurowej. – Badanie rynku w zakresie popytu na usługi w branży zawodowej. – Reklama usług w branży zawodowej. – Marketing w branży zawodowej. – Koszty i przychody w działalności małej firmy branży zawodowej.
PDG(4)2 wyjaśnić powiązania między przedsiębiorstwami, instytucjami funkcjonującymi w branży;	P	C	
PDG(5)1 wskazywać czynniki wpływające na działania związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw w branży;	P	B	
PDG(5)2 zanalizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	PP	D	

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w ciesielstwie			
PDG(6)1 zaplanować współpracę z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Źródła przychodów i kosztów w firmie branży zawodowej. – Zasady współpracy przedsiębiorstwa w branży zawodowej.
PDG(6)2 zorganizować współpracę w ramach wspólnych przedsięwzięć z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	B	
PDG(8)1 wykonywać czynności związane z prowadzeniem korespondencji w różnej formie;	P	B	
PDG(8)2 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(9)1 posługiwać się urządzeniami biurowymi;	P	B	
PDG(9)2 korzystać z programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)1 opracować plan marketingowy dla prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B	
PDG(10)2 dobrać instrumenty marketingowe do prowadzonych działań;	P	B	
PDG(10)3 podejmować współpracę z przedsiębiorstwami funkcjonującymi w branży marketingowej;	P	C	
PDG(11)1 dokonać analizy kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	PP	D	
PDG(11)2 ocenić efektywność działań w zakresie kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej ;	P	B	
PDG(11)3 wskazać możliwości optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B	
KPS(1)1 stosować zasady kultury osobistej;	P		
KPS(1)2 stosować zasady etyki zawodowej;	P		
KPS(9)1 stosować techniki negocjacyjne;	P		
KPS(9)2 zachowywać się asertywnie;	P		
KPS(9)3 proponować konstruktywne rozwiązania.	P		
<p>Planowane zadania</p> <p>Wykonanie projektu „Prowadzę własną firmę” Dobierz dwie osoby, z którymi będziesz wykonywał/a projekt dotyczący prowadzenia własnej firmy. W pierwszym etapie przygotuj opis (konspektu) projektu, w którym określone zostają szczegółowe cele projektu, konieczne do podjęcia działania, lub pytania, na które należy poszukiwać odpowiedzi, czas wykonania projektu, ustalone z nauczycielem terminy konsultacji oraz kryteria, zakres i terminy oceny.</p>			

<p>4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w ciesielstwie</p> <p>W drugim etapie opracuj szczegółowy plan działania zawierający następujące informacje: zadanie do wykonania, osoba odpowiedzialna za wykonanie zadania, termin wykonania zadania oraz ewentualne koszty.</p> <p>W trzecim etapie podejmij systematyczne działania projektowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zbierz i zgromadź informacje potrzebne do rozstrzygnięcia postawionych w projekcie problemów, – przeprowadź selekcję i analizę zgromadzonych informacji, – wyciągnij wnioski ukierunkowane na wybór optymalnego rozwiązania.
<p>Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</p> <p>Dział programowy „Prowadzenie działalności gospodarczej w branży budowlanej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności przestrzegania przepisów prawa obowiązującego w działalności gospodarczej, współpracy z innymi przedsiębiorstwami w branży. Należy także kształtować postawę samodzielności w podejmowaniu decyzji, odpowiedzialności za siebie i innych. Osiągnięcia edukacyjne uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.</p> <p>Środki dydaktyczne</p> <p>W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu.</p> <p>Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne.</p> <p>Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne</p> <p>W dziale szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób.</p> <p>Formy organizacyjne</p> <p>Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach. Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda projektów.</p>
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</p> <p>Do osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się ocenę z wykonania projektu przez uczniów.</p>
<p>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

1. *Towaroznawstwo spożywcze*, (red.) E. Czarniecka-Skubina, Wydawnictwo Format- AB, Warszawa 2010.
2. Łatka U., *Technologia i towaroznawstwo*, WSiP, Warszawa 2003,
3. Dłużewski M., *Technologia żywności*, cz. I, WSiP, Warszawa 2008.
4. Maciejewski W., *Surowce dla przetwórstwa mięsnego*, WSiP, Warszawa 1995.
5. Dłużewski M., Dłużewska A., *Technologia żywności*, cz. II, WSiP, Warszawa 2008.
6. Jarczyk A., *Technologia żywności*, cz. III, WSiP, Warszawa 2008.
7. Praca zbiorowa koordynator Mieczysław Dłużewski, *Technologia żywności*, cz. IV, WSiP, Warszawa 2008.
8. Olszewski A., *Technologia przetwórstwa mięsa*, Wydawnictwo WNT.
9. Olszewski A., *Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych*, Wydawnictwo WNT, Warszawa 2005.
10. Olszewski A., *Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach*, Wydawnictwo WNT.
11. *Technologia żywności*, cz. III, *Technologie kierunkowe*, tom II, Praca zbiorowa (red.) Ewa Czarniecka-Skubina, Format-AB, Warszawa 2012.

Literatura:

1. Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J., *Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności*, ART w Olsztynie, Wydawca STUDIO108, Olsztyn 1999.
2. Kołożyn-Krajewska D., *Higiena produkcji żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.
3. *Technologia produkcji wędlin*, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa 2004.
4. *Towaroznawstwo żywności przetworzonej*, pod red. nauk. F. Świdorski, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999.

Czasopisma branżowe:

1. „Przemysł spożywczy”.

2. „Gospodarka mięsna”.

Zatwierdzam: *Dyrektor Zespołu Szkół
i Placówek Kształcenia Zawodowego*

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W ZESPOLE SZKÓL I PLACÓWEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
65-392 Zielona Góra, ul. Botaniczna 66
tel. 68 451 38 80, 68 451 38 88
fax 68 451 38 90, internet 68 451 38 77
NIP 929-14-33-983, Regon 000190118

DYREKTOR
Bożena Bogucka
mgr Bożena Bogucka