

**Program nauczania realizowany  
w Ośrodku Doksztacania i Doskonalenia Zawodowego  
i Zasadniczej Szkole Zawodowej Nr 1  
w Zespole Szkół Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze  
w zawodzie  
**PIEKARZ****

**Nr programu: 751204/ZSiPKZ/2017**

opracowany przez pracowników Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji zawodowej i Ustawicznej w ramach projektu „**SZKOŁA  
ZAWODOWA SZKOŁĄ POZYTYWNEGO WYBORU**”

Autorzy: mgr inż. STANISŁAW BAJOR, mgr inż. LUCYNA KUBICKA  
Recenzenci: mgr inż. Krystyna Olchowik, mgr Małgorzata Sołtysiak  
Konsultanci: mgr inż. Danuta Bajor

zmodyfikowany przez nauczycieli Zespołu Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. **w sprawie podstawy programowej kształcenia** w zawodzie piekarz.

Autor: mgr inż. Artur Szcześniak  
Recenzent: mgr Bogusław Dąbrowski

**Typ programu** – przedmiotowy

**Rodzaj programy** – liniowy

**Wchodzi w życie z dniem 01 września 2017r.**

Lider grupy branżowej: *mgr inż. Danuta Bajor*

Lider zadania „Opracowanie przykładowych zmodernizowanych programów nauczania dla zawodów”: *mgr inż. Joanna Ksieniewicz*

Koordynator merytoryczny projektu: *mgr inż. Maria Suliga*

Menadżer projektów systemowych realizowanych przez KOWEZiU: *mgr Agnieszka Pfeiffer*

Redakcja i skład: *zespół Addvalue Dorota Burzec*

Publikacja powstała w ramach projektu systemowego „Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego” w ramach Działania 3.3. Poprawa jakości kształcenia, Poddziałanie 3.3.3. Modernizacja treści i metod kształcenia, Priorytet III, Program Operacyjny KAPITAŁ LUDZKI. Projekt realizowany przez Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

© Copyright by Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej

Warszawa 2012

Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej

02-637 Warszawa

ul. Spartańska 1B

[www.koweziu.edu.pl](http://www.koweziu.edu.pl)

## SPIS TREŚCI

<b>1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO .....</b>	<b>4</b>
<b>2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO .....</b>	<b>4</b>
<b>3. INFORMACJA O ZAWODZIE PIEKARZ .....</b>	<b>5</b>
<b>4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PIEKARZ .....</b>	<b>5</b>
<b>5. POWIĄZANIA ZAWODU PIEKARZ Z INNYMI ZAWODAMI .....</b>	<b>6</b>
<b>6. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PIEKARZ .....</b>	<b>6</b>
<b>7. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO .....</b>	<b>7</b>
<b>8. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ .....</b>	<b>8</b>
<b>9. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW .....</b>	<b>10</b>
1. Technika w produkcji piekarskiej .....	10
2. Technologie produkcji piekarskiej .....	16
3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym .....	23
4. Język obcy w produkcji piekarskiej .....	28
5. Bezpieczeństwo i higiena pracy .....	40
6. Kompetencje personalne i społeczne .....	45
<b>ZAŁĄCZNIKI .....</b>	<b>43</b>
<b>ZAŁĄCZNIK 1: EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU PIEKARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH ..</b>	<b>43</b>

## 1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program nauczania dla zawodu **piekarz** opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r., Nr 256, poz. 2572 z późn. zm.) ze szczególnym uwzględnieniem ustawy z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2011 r., Nr 205, poz. 1206),
- rozporządzenie MEN z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r., poz. 7),
- rozporządzenie MEN z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r., poz. 184),
- rozporządzenie MEN z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. U. z 2012 r., poz. 204),
- rozporządzenie MEN z dnia 15 grudnia 2012 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. Nr 244, poz. 1626),
- rozporządzenie MEN z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników (Dz. U. 2012 r., poz. 752),
- rozporządzenie MEN z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobów oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 83, poz. 562 z późn. zm.),
- rozporządzenie MEN z dnia 17 listopada 2010 r. w sprawie udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz. U. Nr 228, poz. 1487),
- rozporządzenie MENIS z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.),
  - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 r. Nr 136, poz. 914),
  - ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2011 r. Nr 212, poz. 1263).

## 2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

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.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

### **3. INFORMACJA O ZAWODZIE PIEKARZ**

**Piekarz** swoją pracę wykonuje w zakładzie piekarskim. Do jego głównych zadań należy dostarczenie na rynek pieczywa o dobrej jakości oraz wysokich walorach zdrowotnych. Aby otrzymać dobrej jakości pieczywo musi zadbać o surowce najlepszej jakości, a następnie przechować je w odpowiednich warunkach. Potem z tych surowców wytwarza ciasta na różne rodzaje pieczywa, kształtuje wyroby, wypieka z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz przygotowuje do sprzedaży.

### **4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PIEKARZ**

Piekarstwo należy do gałęzi gospodarki, w której poszukiwani są fachowcy o wysokich kwalifikacjach. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnie wyszkolonych piekarzy, których zaangażowanie oraz fachowość przyczyni się do uzyskania na rynku pieczywa o pożądanym walorach smakowych i zdrowotnych.

Analiza internetowych ofert pracy, prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl* wykazała, że na rynku pracy poszukiwani są pracownicy o kwalifikacjach piekarza ze znajomością tradycyjnych technologii wytwarzania. Duże zapotrzebowanie na piekarzy jest również w krajach Unii Europejskiej<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Badania Obserwatorium rynku pracy dla edukacji w ŁCDNiKP

## 5. POWIĄZANIA ZAWODU PIEKARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu piekarza wyodrębniona została kwalifikacja T.3., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik technologii żywności. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(T.b).

Kwalifikacja		Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
T.3.	<i>Produkcja wyrobów piekarskich</i>	751204	Piekarz	BHP PDG JOZ KPS PKZ(T.b)
T.16.	<i>Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych</i>	314403	Technik technologii żywności	BHP PDG JOZ KPS PKZ(T.b)

PKZ(T.b) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego.

## 6. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PIEKARZ

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **piekarz** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich;
- 2) sporządzania półproduktów piekarskich;
- 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;
- 4) przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa;
- 5) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie **piekarz**:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ, KPS),
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie Kub grupie zawodów PKZ(T.b),
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie: *Produkowanie wyrobów piekarskich* (T.3.).

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia.

## **7. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**

Program nauczania dla zawodu piekarz uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.

Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu piekarz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: matematyka, chemia, a także podstawy przedsiębiorczości i edukację dla bezpieczeństwa.

Z przedmiotu matematyka podbudową do kształcenia w zawodzie istotne są umiejętności wykonywania działań na liczbach wymiernych, stosowania obliczeń procentowych i rachunku prawdopodobieństwa oraz rozwiązywania równań, przedstawienia liczb rzeczywistych w różnych postaciach (np. ułamek zwykłego, ułamek dziesiętnego okresowego, z użyciem symboli pierwiastków, potęg).

Z przedmiotu chemia podbudowę do kształcenia w zawodzie stanowią treści nauczania dotyczące substancji i ich właściwości, powietrza i innych gazów, wody i roztworów wodnych, kwasów, zasad i soli, pochodnych węglowodorów, substancji chemicznych o znaczeniu biologicznym, chemii środków czystości, chemii wspomagającej nasze zdrowie oraz chemii opakowań i odzieży.

Z przedmiotu podstawy przedsiębiorczości podbudową do kształcenia w zawodzie są zagadnienia dotyczące komunikacji i podejmowania decyzji, zasad funkcjonowania gospodarki i przedsiębiorstwa, planowania własnej kariery zawodowej oraz stosowania zasad etycznych w biznesie.

Z przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa istotne dla kształcenia jest przygotowanie do działania ratowniczego i nabycie umiejętności udzielania pierwszej pomocy.

## 8. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU PIEKARZ

Zgodnie z rozporządzeniem MEN w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin. W podstawie programowej kształcenia w zawodzie piekarz minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i wynosi:

- 650 godzin na realizację kwalifikacji T.3.,
- 350 godzin na realizację efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia turystyczno-gastronomicznego.

**Tabela. Plan nauczania dla zawodu piekarz**

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	Kompetencje personalne i społeczne	0	24	0	24
3	Technika w produkcji piekarskiej	44	44	0	88
4	Technologie produkcji piekarskiej	68	68	88	224
5	Działalność gospodarcza	0	0	24	24
6	Język obcy zawodowy	0	0	24	24
	Razem godzin	136	136	136	408



**Tabela. Wykaz przedmiotów i działań programowych dla zawodu piekarz**

Nazwa obowiązkowych zajęć edukacyjnych	Nazwa działu programowego	Stopień / turnus		
		I	II	III
1. Technika w produkcji piekarskiej	1.1. BHP w zakładzie spożywczym	X		
	1.2. Maszyny i urządzenia		X	
2. Technologie produkcji piekarskiej	2.1. Podstawy technologii spożywczej	X		
	2.2. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa		X	
	2.3. Produkcja wyrobów piekarskich			X
3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym			X
	3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego			X
4. Język obcy w produkcji piekarskiej (32 godz.)	4.1. Piekarnia jako zakład pracy			X
	4.2. Praca w piekarni			X
	4.3. Rynek pracy			X
5. Bezpieczeństwo i higiena pracy	5.1. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w pracy	X		
6. Kompetencje personalne i społeczne	6.1. Motywy. Postawy. Normy.		X	
	6.2. Komunikacja społeczna. Negocjacje.		X	
	6.3. Techniki pracy w grupie.		X	

## 9. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW W ZAWODZIE PIEKARZ

### 1. Technika w produkcji piekarskiej

- 1.1. BHP w zakładzie spożywczym
- 1.2. Maszyny i urządzenia

1.1. BHP w zakładzie spożywczym			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PKZ(T.b)(1)1 określa rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Podstawowe akty prawne obowiązujące w produkcji wyrobów spożywczych.</li> <li>– Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach spożywczych.</li> <li>– Ergonomia w zakładzie spożywczym.</li> <li>– Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.</li> <li>– Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> <li>– Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładzie spożywczym.</li> <li>– Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji wyrobów piekarskich.</li> <li>– Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi</li> </ul>
PKZ(T.b)(1)2 stosuje przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(1)1 wyjaśnia zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(1)2 wyjaśnia zasady ergonomii;	P	B	
BHP(1)3 rozróżnia środki gaśnicze;	P	B	
BHP(2)1 wskazuje instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	A	
BHP(2)2 charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	C	
BHP(3)1 rozpoznaje prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	
BHP(3)2 rozpoznaje obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	

<b>1.1. BHP w zakładzie spożywczym</b>			
BHP(3)3 ocenia skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika i pracodawcy;	P	C	wymaganiemi ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie spożywczym. – Zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia w zakładzie piekarskim. – Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia.
BHP(4)1 rozpoznaje zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(4)2 ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(5)1 identyfikuje zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(5)2 określa metody zapobiegania zagrożeniom występującym przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(6)1 identyfikuje czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych;	P	B	
BHP(6)2 dokonuje analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(7)1 dokonuje analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)2 stosuje zasady ergonomii i przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;	P	C	
BHP(9)1 dokonuje analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(9)2 stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas prac w zakładzie przetwórstwa spożywczego;		C	
BHP(10)1 identyfikuje stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;		C	
BHP(10)2 udziela pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia.		C	
<b>Planowane zadanie</b>			
<b>Zbieranie i selekcjonowanie informacji dotyczących wymagań sanitarnych w stosunku do nowego pracownika zakładu piekarskiego</b>			
Przeprowadź analizę wymagań w zakresie higieny pracy dla nowego pracownika zatrudnianego do zakładu piekarskiego. Informacje zbierz w tabeli i krótko je scharakteryzuj, zwracając uwagę, czy Twoje warunki zdrowotne pozwalają na pracę w tym zawodzie. Zadanie wykonaj samodzielnie korzystając z dostępnych informacji internetowych. Opracowane zadanie przedstawisz na forum klasy oraz przekażesz w postaci wydruku do oceny.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym			

1.1. BHP w zakładzie spożywczym
<p>urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach spożywczych;</li> <li>– czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach spożywczych;</li> <li>– środki ochrony indywidualnej.</li> </ul> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>W dziale programowym „BHP w zakładzie spożywczym” powinny być kształtowane umiejętności analizowania i selekcjonowania informacji z zakresu bezpiecznej i higienicznej pracy w zakładach spożywczych. W celu osiągnięcia założonych celów zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń lub metoda tekstu przewodniego.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej.</p> <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji oraz sporządzonego opracowania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (bezbłędna decyzja), sposób prezentacji (czytelność), wydruk opracowania. Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p> <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>

1.2. Maszyny i urządzenia			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PKZ(T.b)(6)1 rozróżnia elementy rysunku technicznego;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elementy rysunku technicznego.</li> <li>– Podstawowe części maszyn.</li> <li>– Maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i urządzeń.</li> <li>– Instalacje.</li> <li>– Aparatura kontrolno-pomiarowa.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do przygotowania surowców piekarskich, sporządzania ciast, dzielenia, formowania i rozrostu.</li> <li>– Piece piekarskie.</li> </ul>
PKZ(T.b)(6)2 rysuje elementy maszyn i urządzeń;	P	B	
PKZ(T.b)(6)3 rysuje schematy linii technologicznych;	P	B	
PKZ(T.b)(7)1 charakteryzuje części maszyn i urządzeń;	P	C	
PKZ(T.b)(7)2 rozpoznaje części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(7)3 określa przeznaczenie części maszyn;	P	C	
PKZ(T.b)(8)1 klasyfikuje maszyny i urządzenia do produkcji spożywczej;	P	B	

<b>1.2. Maszyny i urządzenia</b>			
PKZ(T.b)(8)2 rozpoznaje elementy budowy maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;	P	B	– Urządzenia do konfekcjonowania pieczywa. – Linie produkcyjne.
PKZ(T.b)(8)3 określa zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(9)1 wyjaśnia znaczenie dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń;	P	B	
PKZ(T.b)(9)2 wyjaśnia zasady obsługi maszyn i urządzeń na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej;	P	B	
PKZ(T.b)(9)3 planuje czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(10)1 klasyfikuje instalacje niezbędne w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(10)2 dokonuje analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych;	P	C	
PKZ(T.b)(10)3 charakteryzuje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(11)1 rozróżnia urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	P	B	
PKZ(T.b)(11)2 charakteryzuje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	P	C	
PKZ(T.b)(12)1 klasyfikuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(12)2 charakteryzuje metody pomiarów wykonane za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej;	P	C	
PKZ(T.b)(12)3 dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru;	P	C	
PKZ(T.b)(12)4 odczytuje parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej;	P	C	
T.3.1(6)1 klasyfikuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;	P	B	
T.3.1(6)2 dobiera aparaturę kontrolno-pomiarową do magazynu;	P	C	
T.3.1(6)3 odczytuje parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej w magazynie;	P	C	
T.3.1(6)4 porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi procedurami;	P	C	
T.3.2(10)1 klasyfikuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców;	P	B	
T.3.2(10)2 klasyfikuje maszyny i urządzenia do sporządzania ciast;	P	B	
T.3.2(10)3 klasyfikuje maszyny i urządzenia do formowania ciast;	P	B	
T.3.2(10)4 rozróżnia elementy budowy maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;	P	B	

<b>1.2. Maszyny i urządzenia</b>			
T.3.2(10)5 charakteryzuje zasady działania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;	P	C	
T.3.2(10)6 rozróżnia maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;	P	B	
T.3.3(8)1 klasyfikuje piece piekarskie;	P	B	
T.3.3(8)2 rozróżnia elementy budowy pieców piekarskich;	P	B	
T.3.3(8)3 charakteryzuje zasady działania pieców piekarskich;	P	C	
T.3.3(8)4 dobiera piece piekarskie do wypiekanego asortymentu piekarskiego;	P	C	
T.3.4(4)1 rozróżnia urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;	P	B	
T.3.4(4)2 rozróżnia elementy budowy urządzeń do konfekcjonowania;	P	C	
T.3.4(4)3 dobiera urządzenie do konfekcjonowanego wyrobu piekarskiego;	P	C	
KPS(4)1 analizuje zmiany zachodzące w branży;			
KPS(4)2 wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie stosowania metod i technik pracy;			
KPS(6)1 przejawia gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystuje różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			
KPS(10)1 doskonalili swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(10)2 uwzględni opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<b>Planowane zadanie</b>			
<b>Opracowanie schematu linii technologicznej produkcji pieczywa zgodnie z opisem</b>			
Znając urządzenia występujące w piekarni zestaw je w linię technologiczną do produkcji chleba podłużnego. Linię tę narysuj na przygotowanym papierze rysunkowym w postaci schematu. W pracy możesz korzystać z zasobów internetowych oraz plansz, podręczników i innych pomocy dydaktycznych. Opracowane zadanie przedstawiś na forum klasy oraz przekażesz w postaci rysunku do oceny.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym.			
<b>Środki dydaktyczne:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– przybory rysunkowe,</li> <li>– plansze z maszynami i urządzeniami stosowane w przemyśle spożywczym,</li> <li>– aparatura kontrolno-pomiarowa,</li> <li>– modele części maszyn oraz maszyn i urządzeń piekarskich,</li> </ul>			

## 1.2. Maszyny i urządzenia

- dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i urządzeń,
- zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące rysunku technicznego, części maszyn, maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym.

### Zalecane metody dydaktyczne

Dział „Maszyny i urządzenia” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej. Metody te pozwolą na osiągnięcie założonych celów kształcenia.

### Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej.

### Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji oraz sporządzonego opracowania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (kolejność zestawionych maszyn i urządzeń w linii technologicznej), sposób prezentacji (czytelność), rysunek schematu linii technologicznej.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

### Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

## 2. Technologie produkcji piekarskiej

2.1. Podstawy technologii spożywczej

2.2. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa

2.3. Produkcja wyrobów piekarskich

2.1. Podstawy technologii spożywczej			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PKZ(T.b)(1)1 określa rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Akty prawne dotyczące produkcji żywności.</li> <li>– Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.</li> <li>– Składniki odżywcze żywności.</li> <li>– Charakterystyka drobnoustrojów występujących w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych.</li> <li>– Utrwalanie żywności.</li> <li>– Gospodarka wodno-ściekowa zakładu spożywczego i ochrona środowiska.</li> </ul>
PKZ(T.b)(1)2 stosuje przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(2)1 klasyfikuje składniki żywności;	P	B	
PKZ(T.b)(2)2 charakteryzuje składniki żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(3)1 określa szkodliwe działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym;	P	B	
PKZ(T.b)(3)2 określa pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym;	P	B	
PKZ(T.b)(4)1 określa zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywaniu żywności;	P	B	
PKZ(T.b)(4)2 wskazuje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym, zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(5)1 klasyfikuje metody utrwalania żywności;	P	B	
PKZ(T.b)(5)2 wskazuje zastosowanie metod utrwalania w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
PKZ(T.b)(5)3 określa wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(13)1 identyfikuje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(13)2 wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(14)1 rozróżnia zagrożenia w procesie produkcji żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(14)2 wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(14)3 wskazuje działania korygujące zgodnie z zasadami GMP, GHP i	P	C	



<b>2.1. Podstawy technologii spożywczej</b>			
systemem HACCP;			
PKZ(T.b)(15)1 stosuje programy komputerowe wspomagające gospodarowanie surowcami, dodatkami do żywności i materiałami pomocniczymi;	P	C	
PKZ(T.b)(15)2 stosuje programy komputerowe wspomagające produkcję wyrobów spożywczych.	P	C	
<p><b>Planowane zadanie</b></p> <p><b>Obliczenie wartości energetycznej wyrobu piekarskiego</b>            Korzystając z tabel wartości odżywczej składników wyrobów piekarskich i ich procentowej zawartości w gotowym wyrobie, oblicz wartość energetyczną 600-gramowej chały zdobnej. Oblicz wartość energetyczną innych wyrobów, które bardzo lubisz i oceń ich wartość odżywczą. Zadanie wykonujecie w grupach 5-osobowych korzystając z dostępnych w pracowni programów komputerowych oraz zasobów internetowych. Lider grupy zaprezentuje wyniki pracy na forum klasy oraz przekaże wydruk pracy do oceny.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>            Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów;</li> <li>– tabele wartości odżywczej składników pieczywa, receptury, poradniki piekarskie;</li> <li>– czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące wartości odżywczej pieczywa, drobnoustrojów stosowanych w produkcji spożywczej, utrwalania żywności i skażeń środowiska spowodowanych przez zakłady przetwórstwa żywności.</li> </ul> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b>            Dział programowy „Podstawy technologii spożywczej” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane jest stosowanie metody ćwiczeń praktycznych.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>            Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>            Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie prezentacji oraz wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (bezbłędne wyliczenie wartości odżywczych), sposób prezentacji (czytelność), wykonane zadanie w formie wydruku.            Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

## **2.2. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa**

<b>2.2. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.3.1(1)1 rozróżnia mąki stosowane w piekarstwie;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji piekarskiej.</li> <li>– Ocena jakości surowców piekarskich.</li> <li>– GMP, GHP i HACCP w produkcji piekarskiej.</li> <li>– Klasyfikacja i charakterystyka wyrobów piekarskich.</li> </ul>
T.3.1(1)2 charakteryzuje mąki stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.1(1)3 ocenia przydatność technologiczną mąk do produkcji wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.1(1)4 klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;	P	B	
T.3.1(1)5 ocenia znaczenie stosowanych dodatków przy produkcji wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.1(1)6 charakteryzuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze;	P	C	
T.3.1(3)1 rozpoznaje sposoby przeprowadzania oceny jakości surowców piekarskich;	P	C	
T.3.1(3)2 przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców piekarskich;	P	C	
T.3.1(4)1 pobiera próbki surowców do oceny jakości surowców piekarskich;	P	C	
T.3.1(4)2 dokonuje oceny jakości surowców piekarskich;	P	C	
T.3.1(4)3 porównuje wyniki oceny z obowiązującymi normami jakościowymi;	P	C	
T.3.1(4)4 interpretuje otrzymane wyniki oceny jakości surowców piekarskich;	P	C	
T.3.1(9)1 identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności na poszczególnych etapach produkcji wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.1(9)2 monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.1(9)3 wskazuje działania korygujące zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP w zakładzie piekarskim;	P	C	
T.3.2(1)1 klasyfikuje wyroby piekarskie;	P	B	
T.3.2(1)2 charakteryzuje grupy i podgrupy wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.2(1)3 wskazuje przykłady wyrobów piekarskich;	P	B	
T.3.2(1)4 określa sposób sporządzania ciast w grupach wyrobów piekarskich.	P	B	
<b>Planowane zadanie</b>			
<b>Przeprowadzenie oceny organoleptycznej surowców lub dodatków do żywności stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich</b>			
Z przygotowanych surowców pobierz próbkę do przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Dokonaj tej oceny, a otrzymane wyniki wpisz do przygotowanej tabeli. Zdecyduj, czy badany			

## 2.2. Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa

surowiec nadaje się do produkcji. Zadanie należy wykonywać w grupach 2-3 osobowych. Wybrany lider zaprezentuje wyniki na forum oraz prześle opracowanie do oceny.

### Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym oraz stanowisko wykonywania badań i pomiarów jakości surowców piekarskich.

### Środki dydaktyczne:

- surowce piekarskie, z których można pobrać próbki do przeprowadzenia oceny organoleptycznej,
- aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w przetwórstwie żywności,
- normy i receptury piekarskie,
- instrukcje technologiczne,
- zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące surowców piekarskich oraz asortymentów pieczywa.

### Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia przygotowujących ucznia do wykonywania zadań zawodowych piekarza. Wskazane jest stosowanie metody ćwiczeń praktycznych.

### Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

### Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia:

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: przeprowadzenie oceny organoleptycznej, zawartość merytoryczna opracowania (decyzja o jakości surowców), wykonane zadanie w formie wydruku.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

### Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

## 2.3. Produkcja wyrobów piekarskich

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
T.3.2(2)1 rozróżnia elementy budowy receptur piekarskich;	P	B	– Budowa i zastosowanie receptur piekarskich. – Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych. – Wytwarzanie ciast pszennych, żytnich i mieszanych.
T.3.2(2)2 określa sposób ustalania receptur piekarskich;	P	B	
T.3.2(2)3 oblicza namiary surowcowe na ciasta przy zastosowaniu receptur piekarskich;	P	C	

<b>2.3. Produkcja wyrobów piekarskich</b>			
T.3.2(3)1 wybiera surowce do ciast piekarskich na podstawie receptur;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ocena jakości półproduktów piekarskich.</li> <li>– Czynniki wpływające na wybór metod sporządzania ciast piekarskich.</li> <li>– Ustalanie parametrów technologicznych produkowanych ciast piekarskich.</li> <li>– Dzielenie i kształtowanie ciasta.</li> <li>– Charakterystyka maszyn i urządzeń do przygotowania surowców oraz sporządzania, dzielenia i formowania ciast.</li> <li>– Rozrost końcowy.</li> <li>– Zabiegi technologiczne przed wypiekiem.</li> <li>– Wypiek pieczywa.</li> <li>– Wady pieczywa.</li> <li>– Schładzanie i konfekcjonowanie pieczywa.</li> <li>– Urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.</li> <li>– Magazynowanie wyrobów gotowych.</li> </ul>
T.3.2(4)1 wyjaśnia znaczenie przygotowywania surowców do produkcji;	P	C	
T.3.2(4)2 wyjaśnia sposoby przygotowania do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;	P	C	
T.3.2(5)1 rozróżnia metody sporządzania ciast;	P	B	
T.3.2(5)2 charakteryzuje metody sporządzania ciast pszennych, żytnich i mieszanych;	P	C	
T.3.2(5)3 uzasadnia wybór metody sporządzania ciasta;	P	C	
T.3.2(6)1 przeprowadza analizę czynników wpływających na jakość otrzymanego ciasta;	P	C	
T.3.2(6)2 dobiera parametry technologiczne w celu otrzymania optymalnej jakości ciasta;	P	C	
T.3.2(7)1 opracowuje schematy technologiczne produkcji ciast piekarskich;	P	C	
T.3.2(7)2 charakteryzuje metody sporządzania ciast pszennych metodą jedno- i dwufazową;	P	C	
T.3.2(7)3 charakteryzuje metody sporządzania ciast żytnich metodą 3, 4 i 5 fazową;	P	C	
T.3.2(7)4 charakteryzuje metody sporządzania ciast mieszanych	P	C	
T.3.2(8)1 ocenia organoleptycznie jakość podmiędy i ciasta pszennego w różnych fazach fermentacji;	P	C	
T.3.2(8)2 ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciasta żytniego w różnych fazach fermentacji;	P	C	
T.3.2(8)3 ocenia organoleptycznie jakość półproduktów i ciasta mieszanego w różnych fazach fermentacji;	P	C	
T.3.2(9)1 stosuje obowiązujące zasady dzielenia i kształtowania ciasta;	P	C	
T.3.2(9)2 ocenia czynniki wpływające na wielkość naważek na kęsy ciasta;	P	C	
T.3.2(9)3 charakteryzuje ręczne i mechaniczne sposoby dzielenia i formowania ciasta;	P	C	
T.3.2(10)4 rozróżnia elementy budowy maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;	P	C	
T.3.2(10)5 wyjaśnia zasady działania maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;	P	B	
T.3.3(1)1 charakteryzuje przemiany zachodzące w cieście podczas rozrostu;	P	C	
T.3.3(1)2 dokonuje analizy faz rozrostu kęsów ciasta;	P	C	

<b>2.3. Produkcja wyrobów piekarskich</b>			
T.3.3(1)3 ustala sposób rozrostu kęsów ciasta w zależności od jakości surowców i warunków zewnętrznych;	P	C	
T.3.3(1)4 ustala warunki rozrostu kęsów ciasta w urządzeniach rozrostowych;	P	C	
T.3.3(6)1 rozróżnia zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta;	P	B	
T.3.3(6)2 ocenia znaczenie zabiegów technologicznych przed wypiekiem;	P	C	
T.3.3(10)1 rozpoznaje przemiany fizyczne i chemiczne zachodzące w cieście pod wpływem temperatury;	P	B	
T.3.3(10)2 charakteryzuje fazy wypieku;	P	C	
T.3.3(10)3 dokonuje analizy zależności temperatury i czasu wypieku;	P	C	
T.3.3(10)4 rozróżnia zabiegi technologiczne stosowane w czasie wypieku;	P	B	
T.3.4(1)1 rozpoznaje zakończenie wypieku stosując obowiązujące zasady;	P	C	
T.3.4(1)2 wyjaśnia metody oceny jakości gotowego pieczywa;	P	B	
T.3.4(2)1 klasyfikuje wady pieczywa;	P	B	
T.3.4(2)2 charakteryzuje wady pieczywa;	P	C	
T.3.4(2)3 rozpoznaje wady pieczywa;	P	C	
T.3.4(2)4 ustala przyczyny powstałych wad pieczywa;	P	C	
T.3.4(3)1 podać znaczenie schłodzenia pieczywa przed konfekcjonowaniem;	P	B	
T.3.4(3)2 charakteryzuje metody konfekcjonowania wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.4(3)3 dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;	P	B	
T.3.4(7)1 rozróżnia magazyny występujące w zakładzie piekarskim;	P	B	
T.3.4(7)2 charakteryzuje parametry przechowywania gotowych wyrobów piekarskich;	P	C	
T.3.4(7)3 dobiera warunki magazynowania do wyrobu piekarskiego;	P	C	
KPS(4)1 analizuje zmiany zachodzące w branży;			
KPS(4)2 wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;			
KPS(6)1 przejawia gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystuje różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			

<b>2.3. Produkcja wyrobów piekarskich</b>			
KPS(10)1 doskonali swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(10)2 uwzględni opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<b>Planowane zadanie</b>			
<p><b>Opracowanie schematu technologicznego i obliczenie namiarów surowców do produkcji ciasta na bułki poznańskie 0,10 kg</b>            Korzystając z receptur piekarskich, opracuj schemat technologiczny produkcji ciasta metodą jednofazową na bułki poznańskie oraz oblicz niezbędną ilość surowców na 1500 sztuk tych bułek. Zadanie wykonujecie w grupach 3-osobowych. Lider przedstawi wyniki waszego opracowania oraz przekaże opracowanie do oceny.</p>			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
<p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni technologicznej, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym <b>Środki dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów;</li> <li>– zbiory receptur piekarskich;</li> <li>– schematy i instrukcje technologiczne;</li> <li>– katalogi wad pieczywa;</li> <li>– czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące produkcji wyrobów piekarskich.</li> </ul>			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b>			
<p>Dział programowy „Produkcja wyrobów piekarskich” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia przygotowujących ucznia do wykonywania zadań zawodowych piekarza. Wskazane jest stosowanie metody ćwiczeń praktycznych, metody projektów, tekstu przewodniego, dyskusji.</p>			
<b>Formy organizacyjne</b>			
<p>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p>			
<b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>			
<p>Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (prawidłowo technologicznie opracowany schemat oraz bezbłędne wyliczenie namiarów surowców), wykonane zadanie w formie wydruku. Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p>			
<b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

### 3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym

3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym

3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego

3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PDG(1)1 wyjaśnia podstawowe pojęcia ekonomiczne;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Podstawy działalności gospodarczej.</li> <li>– Zasady planowania określonej działalności.</li> <li>– Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa.</li> <li>– Formy pozyskiwania kapitału.</li> <li>– Rejestrowanie firmy.</li> <li>– Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej.</li> <li>– Opodatkowanie działalności gospodarczej.</li> <li>– Korespondencja niezbędna do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej.</li> <li>– Działania marketingowe w działalności gospodarczej.</li> <li>– Koszty i przychody działalności gospodarczej.</li> <li>– Obowiązki pracodawcy dotyczące ubezpieczeń społecznych.</li> <li>– Ubezpieczenia gospodarcze.</li> <li>– Etyka w biznesie.</li> <li>– Obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy i ppoż.</li> </ul>
PDG(1)2 charakteryzuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej;	P	C	
PDG(1)3 charakteryzuje zachowania klientów na rynku;	P	C	
PDG(1)4 wyjaśnia rolę i funkcję pieniądza;	P	B	
PDG(2)1 identyfikuje przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;	P	A	
PDG(2)2 dokonuje analizy przepisów prawa pracy, przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	D	
PDG(2)3 przewiduje konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C	
PDG(2)4 identyfikuje przepisy prawa podatkowego;	P	A	
PDG(3)1 identyfikuje aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	P	A	
PDG(3)2 dokonuje analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(3)3 przewiduje konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(3)4 stosuje aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(4)1 różnicuje i charakteryzuje przedsiębiorstwa i instytucje występujące w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
PDG(4)2 wyjaśnia wzajemne powiązanie pomiędzy przedsiębiorstwami i instytucjami działającymi w branży przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PDG(5)1 określa działania prowadzone przez firmy funkcjonujące w branży przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PDG(6)1 planuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży	P	C	

<b>3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym</b>			
spożywczej;			
PDG(7)1 sporządza algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(7)2 wybiera właściwą do możliwości zakładu przetwórstwa spożywczego formę organizacyjno-prawną planowanej działalności;	P	C	
PDG(7)3 sporządza dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(7)4 wybiera odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego;	P	D	
PDG(7)5 sporządza biznesplan dla wybranej działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego zgodnie z ustalonymi zasadami;	P	D	
PDG(8)1 redaguje pisma i wypełnić formularze niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)2 dokonuje analizy pism, formularzy i dokumentów niezbędnych do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(8)3 uzyskuje informacje i wskazówki niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(9)1 stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)1 określa rodzaje działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)2 określa znaczenie działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)3 planuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)4 modyfikuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(11)1 szacuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(11)2 oblicza koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(11)3 podejmuje działania zmierzające do optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej.	P	D	
<b>Planowane zadania</b>			
<b>1. Opracowanie procedury postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej</b>			
Wykorzystując zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, opracuj algorytm postępowania – zakładam własną działalność gospodarczą. Zadanie powinno być wykonywane w grupach 5-osobowych pod kierunkiem wybranego lidera. Grupy powinny zaprezentować swoje opracowania w formie prezentacji (w dowolnej formie, np.: plakaty, prezentacja multimedialna). Po prezentacji, powinna być przeprowadzona dyskusja pod kierunkiem eksperta (nauczyciela lub eksperta zewnętrznego) w celu zweryfikowania przedstawionych propozycji i ustalenia wspólnej procedury.			



<b>3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym</b>
<p><b>2. Opracowanie projektu własnej przetwórnicy spożywczej</b>            Efektem zadania powinny być projekty opracowane przez uczniów zawierające: projekt planowanej działalności, wypełnione dokumenty niezbędne do jej założenia.</p>
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>            Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy;</li> <li>– zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,</li> <li>– wzory dokumentów,</li> <li>– czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.</li> </ul> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b>            Zaleca się stosowanie aktywizujących metod kształcenia. Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania do funkcjonowania na rynku pracy jako, przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa, a także postawy odpowiedzialności za działanie niezgodne z przepisami prawa. Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda projektów, która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji dotyczących zakładania własnej działalności gospodarczej.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>            Zajęcia powinny być prowadzone w grupach 5 osobowych z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p>
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>            Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie oceny wykonanego projektu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna opracowania, forma prezentacji na forum klasy oraz wykonany projekt w formie wydruku.            Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p>
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia</li> </ul>

<b>3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
PDG(5)2 dokonuje analizy funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego na rynku;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa.</li> <li>– Analiza funkcjonowania zakładu przetwórstwa spożywczego (zyski, koszty, straty, zasoby).</li> <li>– Analiza preferencji konsumentów.</li> </ul>
PDG(5)3 określa czynniki kształtujące wielkość sprzedaży w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(5)4 ustala czynniki wpływające na popyt na wyroby spożywcze;	P	C	

<b>3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego</b>			
PDG(5)5 porównuje działania prowadzone przez zakłady konkurencyjne;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.</li> <li>– Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego.</li> <li>– Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.</li> <li>– Obsługa urządzeń biurowych.</li> <li>– Wydajność pracy.</li> <li>– Systemy wynagrodzeń pracowników.</li> </ul>
PDG(6)2 organizuje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu przetwórstwa spożywczego w surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze i półprodukty niezbędne do produkcji;	P	C	
PDG(6)3 określa możliwości współpracy z innymi zakładami przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(7)6 określa formę organizacyjno-prawną zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	A	
PDG(8)4 sporządza pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)5 wysyła i odbiera korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;	P	C	
PDG(9)2 rozróżnia urządzenia biurowe;	P	B	
PDG(9)3 posługuje się urządzeniami biurowymi;	P	C	
PDG(9)1 stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)5 opracowuje kwestionariusz badający preferencje konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(10)6 przeprowadza badanie ankietowe w zakresie preferencji konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(10)7 dokonuje analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;	P	C	
PDG(11)4 określa wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu spożywczego;	P	C	
PDG(11)5 wskazuje możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;	P	C	
KPS(1)1 stosuje zasady kultury osobistej;			
KPS(1)2 stosuje zasady etyki zawodowej;			
KPS(2)1 proponuje sposoby rozwiązywania problemów;			
KPS(2)2 realizuje działania zgodnie z własnymi pomysłami;			
KPS(5)1 przewiduje sytuacje wywołujące stres;			
KPS(5)2 stosuje sposoby radzenia sobie ze stresem;			

<b>3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego</b>			
KPS(9)1 zachować się asertywnie;			
KPS(9)2 proponuje konstruktywne rozwiązania;			
KPS(10)1 doskonalili swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(10)2 uwzględnił opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<p><b>Planowane zadanie</b></p> <p><b>Badanie preferencji konsumentów i opracowanie działań marketingowych</b></p> <p>Na podstawie instrukcji nauczyciela oraz przykładowych ankiet uczniowie opracowują krótką ankietę na temat preferencji konsumentów. Wykorzystując komputer z pakietem biurowym przygotowują ankietę do wydruku. Następnie przeprowadzają badania na wybranej grupie konsumentów. Zebrane wyniki ankiet wykorzystują do ustalenia jakie są preferencje konsumentów w odniesieniu do asortymentu i jakości produkowanych przez zakład wyrobów gotowych oraz w jaki sposób działalność zakładu przetwórstwa spożywczego można dostosować do tych preferencji. Zadanie ma charakter projektu. Pracujecie w grupach 5-osobowych. Wyniki projektu powinny prowadzić do wniosku, w jaki sposób wykorzystać narzędzia badawcze, aby zwiększyć szanse powodzenia własnej firmy. Następnie uczniowie proponują działania marketingowe w celu promocji zastosowanych (nowych) rozwiązań w firmie, zgodnych z oczekiwaniami konsumentów. Wyniki projektów wymagają prezentacji na forum klasy i wspólnej analizy.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni, wyposażonej w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym i urządzeniami biurowymi.</p> <p><b>Środki dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy;</li> <li>– zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów;</li> <li>– wzory dokumentów;</li> <li>– czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.</li> </ul> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>W dziale „ Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego” szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. Wskazane jest także wprowadzanie metod problemowych, które kształtują umiejętność podejmowania decyzji i pokonywania trudności, co jest niezwykle istotne w przypadku prowadzenia własnej działalności. Metoda ta umożliwi także osiągnięcie efektów z grupy kompetencji personalnych i społecznych zwłaszcza przewidywania skutków swoich działań.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w grupach 5 osobowych z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie oceny wykonanego projektu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna opracowania, forma prezentacji na forum klasy oraz wykonany projekt w formie wydruku. Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się można również zaproponować przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

#### 4. Język obcy w produkcji piekarskiej

4.1 Piekarnia jako zakład pracy

4.2 Praca w piekarni

4.3 Rynek pracy

4.1. Piekarnia jako zakład pracy			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
JOZ(1)1 pisze prosty tekst na temat miejsca pracy;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Piekarnia jako zakład pracy.</li> <li>– Pomieszczenia piekarni.</li> <li>– Surowce piekarskie.</li> <li>– Podstawowy asortyment piekarski.</li> <li>– Wyposażenie piekarni.</li> <li>– Personel.</li> <li>– Higiena w zakładach piekarskich.</li> </ul>
JOZ(1)2 wymienia pomieszczenia w miejscu pracy;	P	C	
JOZ(1)3 nazywa w języku obcym surowce piekarskie, asortyment piekarski i wyposażenie piekarni;	P	C	
JOZ(1)4 nazywa personel w zakładzie piekarskim;	P	A	
JOZ(2)1 określa główną myśl polecenia służbowego;	P	C	
JOZ(2)2 selekcionuje istotne informacje z wysłuchanego tekstu w języku obcym dotyczącego miejsca pracy;	P	C	
JOZ(3)1 rozumie prosty tekst dotyczący opisu miejsca pracy;	P	C	
JOZ(3)3 rozumie na podstawie tekstu w języku obcym zasady higieny obowiązujące w zakładzie piekarskim;	P	C	
JOZ(3)5 czyta i tłumaczy obcojęzyczną korespondencję związaną z wykonywaniem zawodu;	P	C	
JOZ(4)1 porozumiewa się z uczestnikami procesu pracy w języku obcym wykorzystując słownictwo zawodowe;	P	C	
JOZ(4)3 słucha ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym współpracowników zgodnie z zasadami aktywnego słuchania.	P	C	
<p><b>Planowane zadanie</b></p> <p><b>Opisanie w języku obcym pomieszczeń produkcyjnych zakładu piekarskiego</b> Opisz pomieszczenia produkcyjne występujące w Twoim zakładzie piekarskim. Wykorzystaj w swojej pracy słowniki oraz zasoby internetowe korzystając ze stanowisk komputerowych. Pracujesz samodzielnie. Zadanie zaprezentuj na forum klasy oraz oddaj w formie wydruku do oceny.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowniach językowych, a także technologicznych. Uczeń powinien mieć komputer i dostęp do Internetu oraz inne urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Słowniki, zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów, czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne</p>			

<p><b>4.1. Piekarnia jako zakład pracy</b></p> <p>o tematyce dotyczącej pracy piekarza.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Zalecanymi metodami są aktywizujące metody kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, dyskusji dydaktycznej. Aby osiągnąć założone efekty kształcenia dominującą metodą powinna być metoda ćwiczeń.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia należy prowadzić w grupach maksymalnie 15-osobowych. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: indywidualna zróżnicowana.</p> <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (prawidłowo zastosowane słownictwo), czytelna prezentacja w języku obcym oraz wykonane zadanie w formie wydruku.</p> <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>
--

<b>4.2. Praca w piekarni</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
JOZ(1)5 nazywa czynności wykonywane w piekarni;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Czynności wykonywane przez kierownika piekarni, piekarza i innych pracowników piekarni.</li> <li>– Procesy zachodzące w produkcji piekarskiej np.: mieszanie, fermentacja, dzielenie, formowanie, wypiek, krojenie, pakowanie.</li> </ul>
JOZ(1)6 pisze prosty tekst dotyczący czynności wykonywanych w piekarni;	P	C	
JOZ(2)1 określa główną myśl polecenia służbowego;	P	C	
JOZ(2)3 selekcjonuje istotne informacje z wysłuchanego tekstu dotyczącego czynności wykonywanych w piekarni;	P	C	
JOZ(3)1 rozumie prosty tekst dotyczący opisu miejsca pracy;	P	C	
JOZ(3)2 rozumie na podstawie tekstu zadania związane z wykonywaniem podstawowych czynności w piekarni;	P	C	
JOZ(3)3 rozumie na podstawie tekstu w języku obcym zasady higieny obowiązujące w zakładzie piekarskim;	P	C	
JOZ(3)4 czyta i tłumaczy obcojęzyczne instrukcje dotyczące zasad obsługi urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej;	P	C	
JOZ(4)1 porozumiewa się z uczestnikami procesu pracy w języku obcym wykorzystując słownictwo zawodowe;	P	C	
JOZ(4)2 przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac zgodnie z zasadami gramatyki;	P	C	

4.2. Praca w piekarni			
JOZ(4)3 słucha ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym współpracowników zgodnie z zasadami aktywnego słuchania;	P	C	
JOZ(5)3 korzysta ze słowników obcojęzycznych.	P	C	
<b>Planowane zadanie</b>			
<b>Nazwanie i opisanie etapów produkcji pieczywa</b>			
Nazwij i opisz w języku obcym etapy produkcji kajzerki. Wykorzystaj w swojej pracy słowniki oraz zasoby internetowe korzystając ze stanowisk komputerowych. Pracujesz w grupie 3-osobowej. Zadanie zaprezentuje lider na forum klasy. Opracowanie oddaj w formie wydruku do oceny.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowniach językowych, a także technologicznych. Uczeń powinien mieć komputer i dostęp do Internetu oraz inne urządzenia multimedialne.			
<b>Środki dydaktyczne:</b>			
Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów, słowniki, czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne o tematyce dotyczącej pracy piekarza.			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b>			
Zalecanymi metodami są aktywizujące metody kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, dyskusji dydaktycznej. Aby osiągnąć założone cele kształcenia, dominującą metodą powinna być metoda ćwiczeń.			
<b>Formy organizacyjne</b>			
Zajęcia należy prowadzić w grupach 3-osobowych. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: grupowa zróżnicowana.			
<b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>			
Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (prawidłowo zastosowane słownictwo), czytelna prezentacja w języku obcym oraz wykonane zadanie w formie wydruku.			
<b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

4.3. Rynek pracy			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
JOZ(4)1 porozumiewa się z uczestnikami procesu pracy w języku obcym wykorzystując słownictwo zawodowe;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Metody i działania związane z poszukiwaniem pracy. Piszemy CV i list motywacyjny.</li> <li>– Rozmowy kwalifikacyjne.</li> </ul>
JOZ(3)5 czyta i tłumaczy obcojęzyczną korespondencję związaną z wykonywaniem zawodu;	P	C	
JOZ(4)4 przygotowuje w języku obcym prosty list urzędowy;	P	B	

<b>4.3. Rynek pracy</b>			
JOZ(4)5 pisze CV i list motywacyjny w języku obcym;	P	C	
JOZ(4)6 porozumiewa się podczas rozmowy kwalifikacyjnej;	P	C	
JOZ(5)1 wyszukuje w języku obcym ofert pracy;	P	B	
JOZ(5)2 wyszukuje informacje zawodowe w obcojęzycznych fachowych katalogach, czasopiśmie, publikacjach, Internecie;	P	C	
JOZ(5)3 korzysta ze słowników obcojęzycznych.	P	C	
<p><b>Planowane zadanie</b></p> <p><b>Opracowanie CV do pracodawcy, który poszukuje piecowego</b>  Opracuj CV w języku obcym do pracodawcy ze wskazaniem swoich umiejętności związanych z wypiekaniem pieczywa. Wykorzystaj w swojej pracy słowniki oraz zasoby internetowe korzystając ze stanowisk komputerowych. Pracujesz w grupie 3-osobowej. Zadanie zaprezentuje lider na forum klasy. Opracowanie oddaj w formie wydruku do oceny.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>  Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowniach językowych, a także technologicznych. Uczeń powinien mieć komputer i dostęp do Internetu oraz inne urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne:</b>  Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów, słowniki, czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne o tematyce dotyczącej pracy piekarza.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b>  Zalecanymi metodami są aktywizujące metody kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, dyskusji dydaktycznej. Aby zostały osiągnięte założone cele kształcenia, dominującą metodą powinna być metoda ćwiczeń.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b>  Zajęcia należy prowadzić w grupach 3-osobowych. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: grupowa zróżnicowana.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>  Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wyników wykonanego zadania. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczna (prawidłowo zastosowane słownictwo), czytelna prezentacja w języku obcym oraz wykonane zadanie w formie wydruku.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia;</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			

## 5 Bezpieczeństwo i higiena pracy

### 5.1 Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w pracy

5.1. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w pracy			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(1)1 wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w przedsiębiorstwie handlowym;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Istota bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> <li>– Prawa i obowiązki pracodawcy oraz pracownika w zakresie BHP i ochrony pracy.</li> <li>– Czynniki zagrożeń zawodowych.</li> <li>– Stres w środowisku pracy.</li> <li>– Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy.</li> <li>– Organizacja stanowiska pracy.</li> <li>– Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.</li> <li>– Ryzyko zawodowe.</li> <li>– Ochrona przeciwpożarowa.</li> <li>– Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia życia i zdrowia.</li> </ul>
BHP(1)2 rozróżnić stosowane środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania;	P	B	
BHP(1)3 wyjaśnić pojęcie: ergonomia;	P	B	
BHP(2)1 wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	A	
BHP(2)2 scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	B	
BHP(2)3 zidentyfikować podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy;	P	A	
BHP(3)1 rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	
BHP(3)2 rozpoznać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	
BHP(3)3 opracować procedurę postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie handlowym;	PP	D	
BHP(4)1 określić zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych sprzedawcy;	P	C	
BHP(4)2 zidentyfikować skutki wynikające z zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych sprzedawcy;	P	A	
BHP(5)1 zidentyfikować szkodliwe czynniki w środowisku pracy sprzedawcy;	P	A	
BHP(5)2 wymienić skutki zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy sprzedawcy;	P	A	
BHP(6)1 wymienić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka w pracy sprzedawcy;	P	A	
BHP(6)2 zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu w pracy sprzedawcy;	P	A	
BHP(7)1 zorganizować stanowisko pracy sprzedawcy zgodnie z wymogami ergonomii;	PP	D	
BHP(7)2 zorganizować stanowisko pracy sprzedawcy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	PP	D	
BHP(8)1 zidentyfikować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej;	P	A	



<b>5.1. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w pracy</b>			
BHP(8)2 dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonywanych zadań zawodowych;	P	C	
BHP(8)3 dobrać środki ochrony zbiorowej do wykonywanych zadań zawodowych;	PP	C	
BHP(9)1 dokonać analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych;	P	C	
BHP(9)2 przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	P	C	
BHP(9)3 przestrzegać zasad ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych;	P	C	
BHP(10)1 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych sprzedawcy;	P	A	
BHP(10)2 zapobiec zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu wykonywania czynności zawodowych sprzedawcy;	P	C	
BHP(10)3 zidentyfikować stany zagrożenia zdrowia i życia w pracy sprzedawcy;	P	A	
BHP(10)4 zidentyfikować polski system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	P	A	
BHP(10)5 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia zgodnie z aktualnymi zasadami udzielania pierwszej pomocy;	PP	D	
<b>Planowane zadania</b>			
Nauczyciel prowadzi lekcję, na której omawia zasady postępowania podczas wykonywania czynności EFR. Po sprawdzeniu wiedzy teoretycznej, na kolejnych lekcjach wykonują ćwiczenia z użyciem fantoma i sprzętu reanimacyjnego.			
<b>Formy organizacyjne</b>			
Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie oraz zespołowo. Zajęcia należy prowadzić w oddziałach klasowych w systemie klasowo-lekcyjnym.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w sali o odpowiedniej powierzchni, tak aby uczniowie dobierając się w pary mogli wykonywać ćwiczenia polegające na wykonaniu ucisku tamującego, założeniu opaski, zawiązaniu chusty trójkątnej, ułożeniu osoby w pozycji bocznej ustalonej, wykonaniu ćwiczeń reanimacyjnych z użyciem fantoma.			
<b>Środki dydaktyczne</b>			
Defibrylator, apteczka pokazowa, chusty trójkątne, bandaże i opaski, tablice z numerami telefonów alarmowych, tabliczki prezentujące znaki i oznaczenia ostrzegawcze i ewakuacyjne, oznaczenia środków chemicznych w formie piktogramów, fantom do ćwiczeń EFR – jeden na 5 uczniów. Rzutnik cyfrowy, komputer z możliwością odtworzenia filmów i dostępem do internetu.			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b>			
W procesie nauczania-uczenia się jest wskazane stosowanie następujących metod dydaktycznych: wykładu informacyjnego, pokazu z instruktążem i ćwiczeń. w trakcie realizacji programu działu zaleca się wykorzystywanie filmów dydaktycznych oraz prezentacji multimedialnych dotyczących zasad wykonywania pierwszej pomocy, wypadków w pracy i w drodze do pracy, procedur podczas zagrożenia zdrowia i życia oraz sytuacji ataku terrorystycznego. Ponadto raz w semestrze powinna zostać wykonana symulacja ewakuacji z miejsca pracy.			

### 5.1. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w pracy

#### Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone w grupach do 15 osób. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: grupowa.

#### Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

W procesie oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania efektów kształcenia zastosowanych przez nauczyciela oraz ocenę za wykonane ćwiczenia. Zaleca się systematyczne ocenianie postępów ucznia oraz bieżące korygowanie wykonywanych ćwiczeń.

Oceniając osiągnięcia uczniów należy zwrócić uwagę na umiejętność korzystania z dokumentacji, opisów, dokładności wykonywania ćwiczeń.

#### Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

Nauczyciel powinien:

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości uczniów,
- uwzględniać zainteresowania uczniów,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

## 6. Kompetencje personalne i społeczne

6.1 Motywy. Postawy. Normy.

6.2 Komunikacja społeczna. Negocjacje.

6.3 Techniki pracy w grupie.

6.1. Motywy. Postawy. Normy.			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
KPS(1)1 wymienić uniwersalne zasady etyki;	P	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Uniwersalne zasady etyki.</li> <li>— Prawa i obowiązki, zasady i reguły postępowania.</li> <li>— Godność osoby i dobra wspólnego.</li> <li>— Nauka, wiedza i uczenie się jako wartości w życiu człowieka.</li> <li>— Etyka zawodowa pracownika i pracodawcy.</li> <li>— Prawo autorskie a ocena moralna plagiatu.</li> <li>— Cyberprzemoc czyli zagrożenia z sieci.</li> <li>— Podstawowe zasady i normy zachowania w różnych sytuacjach.</li> <li>— Twórcze rozwiązywanie problemu.</li> <li>— Konsekwencja a upór w dążeniu do realizacji wyznaczonych celów.</li> <li>— Odpowiedzialność za podejmowane działania.</li> <li>— Techniki twórczego rozwiązywania problemu (burza mózgów, mapa mentalna, technika 635, kapelusze de Bono, wprowadzanie przypadkowego elementu).</li> <li>— Zmiana jako proces. Znaczenie zmian w życiu człowieka.</li> <li>— Bariery a otwartość na zmiany.</li> <li>— Przykłady zmian w organizacji i ich wpływ na zmianę zachowań człowieka.</li> <li>— Siły inspirujące i hamujące wprowadzanie zmian.</li> <li>— Źródła zmian organizacyjnych.</li> <li>— Pojęcie stresu. Techniki radzenia sobie ze stresem. Analiza przypadków sytuacji stresowych</li> </ul>
KPS(1)2 wymienić prawa i obowiązki ucznia w kontekście praw człowieka;	P	A	
KPS(1)3 rozpoznać przypadki naruszania praw ucznia i praw człowieka oraz wskazywać sposoby dochodzenia praw, które zostały naruszone;	P	B	
KPS(1)4 wyjaśniać, czym jest zasada (norma, reguła) moralna i podaje przykłady zasad (norm, reguł) moralnych;	P	B	
KPS(1)6 wyjaśniać, czym jest praca dla rozwoju społecznego;	P	B	
KPS(1)9 wyjaśniać czym jest plagiat;	P	B	
KPS(1)10 podać przykłady właściwego i niewłaściwego wykorzystywania nowoczesnych technologii informacyjnych;	P	A	
KPS(2)1 wymienić techniki twórczego rozwiązywania problemu;	P	A	
KPS(2)2 dokonać analizy własnej kreatywności i otwartości na innowacyjność;	PP	C	
KPS(2)5 rozróżnić konsekwentne działania i upór w realizacji celu;	P	B	
KPS(2)6 dostrzec, że każdy powinien brać odpowiedzialność za swoje wybory;	P	C	
KPS(2)7 zastosować właściwą technikę twórczego myślenia przy rozwiązaniu problemu;	PP	C	
KPS(6)1 wyjaśniać znaczenie zmiany dla rozwoju człowieka;	P	B	
KPS(6)2 podać przykłady wpływu zmiany na różne sytuacje życia społecznego i gospodarczego;	P	A	

Program nauczania dla zawodu **piekarz 751204** o strukturze **przedmiotowej**

<b>6.1. Motywy. Postawy. Normy.</b>			
KPS(6)3 wymienić przykłady zachowań hamujących wprowadzenie zmiany;	P	A	na stanowisku pracy. — Metody wyeliminowania stresu w pracy zawodowej – jasność wykonywanych zadań, planowanie działań, zarządzanie czasem prywatnym i firmowym, rozumienie komunikatów, szanowanie pracy innych, wspieranie się w zespole, pozytywne motywowanie do pracy. — Oddziaływanie stresu ciągłego na organizm ludzki. — Mobilność zawodowa a podnoszenie umiejętności zawodowych. Europass. Kwalifikacyjne kursy zawodowe. Polska i europejska rama kwalifikacji. — Świadomość i znaczenie uczenia się przez całe życie. — Podnoszenie wiedzy, kwalifikacji, umiejętności w życiu osobistym i w życiu zawodowym. — Wiedza i jej wpływ na postęp cywilizacyjny. — Planowanie własnego rozwoju.
KPS(6)4 wskazywać kilka przykładów wprowadzenia zmiany i ocenić skutki jej wprowadzenia;	PP	C	
KPS(7)1 wymienić kilka technik radzenia sobie ze stresem;	P	A	
KPS(7)2 uzasadniać że można zachować dystans wobec nieaprobowanych przez siebie zachowań innych ludzi lub przeciwstawić się im;	P	B	
KPS(7)3 wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej;	P	A	
KPS(7)4 przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów radzenia sobie ze stresem;	P	B	
KPS(8)1 scharakteryzować zestaw umiejętności i kompetencji niezbędnych w wybranym zawodzie;	P	B	
KPS(8)2 wymienić podstawowe stadia psychospołecznego rozwoju człowieka;	P	A	
KPS(8)3 wskazywać przykłady podkreślające wartość wiedzy dla osiągnięcia sukcesu zawodowego i postępu cywilizacyjnego;	P	A	
KPS(8)4 przeanalizować własne kompetencje i planować dalszą ścieżkę rozwoju;	PP	C	
<p><b>Planowane zadania</b>  Nauczyciel dzieli zespół klasowy na grupy czteroosobowe. Każda grupa dostaje do opracowania temat. Pracując w zespole dokonują burzy mózgów. Lider zespołu przedstawia na forum klasy wnioski i spostrzeżenia dotyczące opracowywanego tematu. Pozostałe zespoły biorą czynny udział w dyskusji.  Przykładowe tematy do omawiania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powiedz, na czym polega uczenie się przez całe życie.</li> <li>2. Opowiedz, dlaczego warto doskonalić umiejętności zawodowe i aktualizować wiedzę.</li> <li>3. Wyjaśnij czym jest otwartość na zmiany.</li> <li>4. Wymień i krótko scharakteryzuj siedem głównych orientacji zmiany postawy.</li> </ol>			
<p><b>Warunki osiągania efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>  Kompetencje społeczne powinny być realizowane w formie warsztatowej. Należy podkreślić, że kompetencje społeczne uczeń nabywa również w szkole podstawowej, a szczególnie w klasie VIII na lekcjach wiedzy o społeczeństwie, treści powinny być nadbudowywane i dostosowane do zróżnicowanego poziomu uczniów. W trakcie zajęć poza prezentowaniem informacji, powinno dochodzić do dyskusji i refleksji nad wartościami, podejściem i opiniami, które podlegają indywidualnym wyborom.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b>  Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p>			

<p><b>6.1. Motywy. Postawy. Normy.</b></p> <p>Projekt, prezentacja, burza mózgów, techniki twórczego myślenia, przygotowanie ilustracji z opisami, przeprowadzenie pokazu, odgrywanie scenek, praca na diagramach, schematach, tworzenie mapy mentalnej, nagranie reklamy informacyjnej, przeprowadzenie gry dydaktycznej, minisymulacja, dyskusje, grupowa burza mózgów, dyskusja moderowana przez nauczyciela.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone z podziałem na grupy lub mieć formę indywidualnych zadań. Zaleca się również pracę w parach połączoną z prezentacją efektów działań na forum klasy. Zajęcia mogą odbywać się również poza klasopracownią w zależności od realizowanego tematu.</p> <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzenie efektów kształcenia proponuje się przeprowadzić poprzez ocenę zrealizowanych zadań w ramach ćwiczeń i projektów, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności dotyczących powiązania każdego działania z treściami. Można oceniać następujące aspekty: wykonanie zadania, umiejętność pracy w grupie i słuchania innych, poziom zaangażowania, szacunek wobec siebie i innych, umiejętność prowadzenia dyskusji, wyjaśniania, dostrzegania powiązań, uzasadniania swoich opinii, wnioskowania, parafrazowania, opisywania, raportowania, przewidywania, itp.</p> <p>Oceny są wyrażone stopniami, zgodnie przepisami prawa, ale powinny zawierać opis zarówno umiejętności społecznych, jak i wiedzy.</p> <p>W procesie oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania efektów kształcenia zastosowanych przez nauczyciela oraz ocenę za wykonane ćwiczenia. Zaleca się systematyczne ocenianie postępów ucznia oraz bieżące korygowanie wykonywanych ćwiczeń.</p> <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul> <p><b>Nauczyciel powinien:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– motywować uczniów do pracy,</li> <li>– dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości uczniów,</li> <li>– uwzględniać zainteresowania uczniów,</li> <li>– przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,</li> <li>– zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.</li> </ul>
--

<b>6.2. Komunikacja społeczna. Negocjacje.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
KPS(7)4 przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów	PP	C	– Pojęcie asertywności. Asertywność wobec sytuacji

<b>6.2. Komunikacja społeczna. Negocjacje.</b>			
radzenia sobie ze stresem;			<p>nieaprobowanych społecznie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pojęcie negocjacji. Techniki negocjacyjne.</li> <li>– Charakterystyka postaw i zachowań człowieka przy prowadzeniu negocjacji.</li> <li>– Sposoby prowadzenia negocjacji.</li> <li>– Negocjowanie prostych umów i porozumień.</li> <li>– Proces porozumiewania się.</li> <li>– Komunikacja niewerbalna.</li> <li>– Aktywne słuchanie.</li> <li>– Dyskusja.</li> <li>– Wyrażanie i odbieranie krytyki.</li> <li>– Komunikowanie się w formie pisemnej.</li> <li>– Bariery skutecznej komunikacji.</li> <li>– Szum informacyjny.</li> <li>– Pojęcie konfliktu. Metody i techniki rozwiązywania konfliktów.</li> <li>– Rola w zespole i znaczenie lidera w zespole.</li> <li>– Techniki poznania własnych możliwości. Metody ewaluacji własnych zachowań. Techniki poznania możliwości ludzi pracujących w zespole.</li> </ul>
KPS(10)1 scharakteryzować zachowania człowieka przy prowadzeniu negocjacji;	P	B	
KPS(10)2 przedstawić własny punkt postrzegania sposobu rozwiązania problemu z wykorzystaniem wiedzy z zakresu negocjacji;	P	C	
KPS(10)3 wynegocjować prostą umowę lub porozumienie;	PP	C	
KPS(11)1 scharakteryzować ogólne zasady komunikacji interpersonalnej;	P	B	
KPS(11)2 prowadzić dyskusję;	P	B	
KPS(11)3 właściwie zinterpretować mowę ciała w komunikacji;	P	B	
KPS(11)4 zastosować aktywne metody słuchania;	P	B	
KPS(12)1 uzasadniać, że konflikt w grupie może wynikać z różnych przyczyn (sprzeczne interesy, inne cele);	P	C	
KPS(12)2 przedstawić sposoby rozwiązywania konfliktów oraz analizować ich zalety i wady;	PP	B	
KPS(13)1 wymienić cechy grup społecznych; KPS(13)2 opisać grupę koleżeńską i grupę nastawioną na realizację określonego zadania;	P	A	
KPS(13)3 uzasadniać, że efektywna współpraca przynosi różne korzyści;	P	C	
KPS(13)4 przedstawić różne formy współpracy w grupie;	P	A	
KPS(13)5 zaangażować się we wspólne działania realizowane przez zespół;	P	C	
KPS(13)6 zastosować podstawowe sposoby podejmowania wspólnych decyzji;	P	C	
<b>Planowane zadania</b>			
<p>Osoba prowadząca dzieli uczestników, na grupy i przedstawia im zasady kolejnego ćwiczenia. Polega ono na odgrywaniu ról. „W wyniku morskiej katastrofy lądujecie na tropikalnej wyspie na środku Pacyfiku. Wiecie, że jedyna wioska na wyspie, gdzie możecie otrzymać pomoc jest oddalona o 5 dni marszu od miejsca, w którym się znajdujecie. Dwójka z rozbitek jest ranna i nie może poruszać się o własnych siłach. Osoby te nie biorą udziału w dyskusji. Ze statku udało wam się uratować: 1 zapalniczkę, 2 termosy, 1 kompas, 2 kawałki płótna, 1 skrzynkę konserw mięsnych, 1 linę, drut kolczasty, kawałek sznura, 5 kamizelek ratunkowych, 1 apteczkę pierwszej pomocy, 1 radio tranzystorowe, 1 maczetę, repelent na owady, 1 latarkę elektryczną, 1 mapę wyspy, 3 skrzynki mleka w proszku, 1 rakiетnicę. Biorąc pod uwagę, iż jedyną nadzieją na ratunek jest możliwie najszybsze dotarcie do wioski, zabierając ze sobą jedynie 10 przedmiotów z listy, które z przedmiotów zabrałbyście?”</p> <p>Następnie osoba prowadząca ponownie dyktuje uczestnikom listę przedmiotów. Ich zadaniem jest wybranie indywidualnie 10 przedmiotów, które zabrałby ze sobą oraz uporządkowanie ich od najważniejszego do najmniej istotnego (maks. 7-8 minut).</p>			

<p><b>6.2. Komunikacja społeczna. Negocjacje.</b></p> <p>Po zakończeniu tej części zadania przez wszystkich uczestników, osoba prowadząca prosi, aby każda z grup sporządziła wspólna listę. Każdy przedmiot ma być wybrany większością głosów. Każdy musi uzasadnić innym swój indywidualny wybór. Dopuszczalna jest także zmiana zdania, w przypadku, gdy dany uczestnik uzna pomysły, argumenty i wyjaśnienia innych osób za przekonujące. Ponadto grupa powinna zdecydować, jak postąpić z dwiema rannymi osobami (około 40 minut: grupy nie muszą wiedzieć, ile czasu mają do dyspozycji; wystarczy uprzedzić uczestników na 4 minuty przed zakończeniem zadania).</p> <p>Na tym etapie osoba prowadząca prosi przywódców, aby wystąpili w imieniu swojej grupy i przedstawili postanowienia plemienia (listę przedmiotów w odpowiedniej kolejności). Mają to zrobić podczas dyskusji, w której wszystkie plemiona ustalą finalną listę, która odzwierciedli decyzje wszystkich uczestników. Na koniec należy przeprowadzić otwartą dyskusję, dotyczącą obserwacji odnośnie pracy w mniejszych grupach (zadanie 5 w porównaniu z zadaniem 6), roli przywódców oraz ich autorytetu w plemieniu.</p>
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Kompetencje społeczne powinny być realizowane w formie warsztatowej. Należy podkreślić, że kompetencje społeczne uczeń nabywa również w szkole podstawowej, a szczególnie w klasie VIII na lekcjach wiedzy o społeczeństwie, treści powinny być nadbudowywane i dostosowane do zróżnicowanego poziomu uczniów. W trakcie zajęć poza prezentowaniem informacji, powinno dochodzić do dyskusji i refleksji nad wartościami, podejściem i opiniami, które podlegają indywidualnym wyborom.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Projekt, prezentacja, burza mózgów, techniki twórczego myślenia, przygotowanie ilustracji z opisami, przeprowadzenie pokazu, odgrywanie scenek, praca na diagramach, schematach, tworzenie mapy mentalnej, nagranie reklamy informacyjnej, przeprowadzenie gry dydaktycznej, minisymulacja, dyskusje, grupowa burza mózgów, dyskusja moderowana przez nauczyciela.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być prowadzone z podziałem na grupy lub mieć formę indywidualnych zadań. Zaleca się również pracę w parach połączoną z prezentacją efektów działań na forum klasy. Zajęcia mogą odbywać się również poza klasopracownią w zależności od realizowanego tematu.</p>
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p>Sprawdzenie efektów kształcenia proponuje się przeprowadzić poprzez ocenę zrealizowanych zadań w ramach ćwiczeń i projektów, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności dotyczących powiązania każdego działania z treściami. Można oceniać następujące aspekty: wykonanie zadania, umiejętność pracy w grupie i słuchania innych, poziom zaangażowania, szacunek wobec siebie i innych, umiejętność prowadzenia dyskusji, wyjaśniania, dostrzegania powiązań, uzasadniania swoich opinii, wnioskowania, parafrazowania, opisywania, raportowania, przewidywania, itp.</p> <p>Oceny są wyrażone stopniami, zgodnie przepisami prawa, ale powinny zawierać opis zarówno umiejętności społecznych, jak i wiedzy.</p> <p>W procesie oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania efektów kształcenia zastosowanych przez nauczyciela oraz ocenę za wykonane ćwiczenia. Zaleca się systematyczne ocenianie postępów ucznia oraz bieżące korygowanie wykonywanych ćwiczeń.</p>
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul> <p><b>Nauczyciel powinien:</b></p>

**6.2. Komunikacja społeczna. Negocjacje.**

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości uczniów,
- uwzględniać zainteresowania uczniów,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

**6.3. Techniki pracy w grupie.**

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
KPS(1)5 zaplanować dalszą edukację uwzględniając własne zainteresowania i zdolności oraz sytuację na rynku pracy;	PP	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Praca i jej wartość dla człowieka.</li> <li>– Rola i znaczenie kultury osobistej w życiu człowieka oraz w pracy zawodowej.</li> <li>– Samoocena jako element kształtujący kompetencje społeczne.</li> <li>– Innowacyjność i kreatywność w działaniu.</li> <li>– Techniki organizacji czasu pracy.</li> <li>– Wyznaczanie celów.</li> <li>– Planowanie pracy zespołu.</li> <li>– Realizacja zadań zespołu.</li> <li>– Monitorowanie pracy zespołu.</li> <li>– Analiza i ocena podejmowanych działań.</li> <li>– Dojrzałość w działaniu.</li> <li>– Proces podejmowania decyzji.</li> <li>– Skutki podjętych decyzji związanych ze stanowiskiem pracy.</li> <li>– Analiza i znaczenie własnych zachowań oraz ich przyczyn i konsekwencji.</li> <li>– Odpowiedzialność prawna za podejmowane działania.</li> <li>– Wpływ pracownika na kształtowanie wizerunku firmy</li> <li>– Przesłębstwo przemysłowe.</li> <li>– Pojęcie tajemnicy zawodowej.</li> <li>– Odpowiedzialność prawna za złamanie tajemnicy</li> </ul>
KPS(1)7 wyjaśniać na czym polega zachowanie etyczne w wybranym zawodzie;	P	B	
KPS(1)8 wskazywać przykłady zachowań etycznych w wybranym zawodzie;	P	A	
KPS(2)3 rozpoznać stopień kreatywności w podejmowanych działaniach;	P	B	
KPS(3)1 opisać techniki organizacji czasu pracy;	P	B	
KPS(3)2 określać czas realizacji zadań ; KPS(3)3 zaplanować pracę zespołu;	P	BD	
KPS(3)4 zrealizować działania w wyznaczonym czasie;	P	C	
KPS(3)5 przeprowadzić monitorowanie zaplanowanych działań;	PP	D	
KPS(4)1 dokonać analizy i oceny podejmowanych działań;	PP	D	
KPS(1)11 okazać szacunek innym osobom oraz szacunek dla ich pracy;;	P	B	
KPS(4)2 wykazać się dojrzałością w działaniu;	P	D	
KPS(4)3 przewidzieć skutki niewłaściwych działań na stanowisku pracy;	P	D	
KPS(5)1 wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania;	P	A	
KPS(5)2 wymienić swoje prawa i obowiązki oraz konsekwencje niewłaściwego postępowania się sprzętem na stanowisku pracy związanym z kształconym zawodem;	P	A	
KPS(5)3 współuczestniczyć w kształtowaniu pozytywnego wizerunku swojego środowiska;	P	C	
KPS(9)1 wyjaśniać pojęcie tajemnicy zawodowej i przestępstwo przemysłowe;	P	B	
KPS(9)2 opisać odpowiedzialność prawną na złamanie tajemnicy zawodowej;	P	B	
KPS(9)3 wyjaśniać na czym polega odpowiedzialność prawna za złamanie tajemnicy zawodowej;	P	B	
KPS(9)4 opisać zasady nieuczciwej konkurencji;	P	B	



6.3. Techniki pracy w grupie.			
KPS(1)12 zastosować zasady kultury osobistej i ogólnie przyjęte normy zachowania w swoim środowisku	P	C	zawodowej. – Kultura osobista w miejscu pracy.
<p><b>Planowane zadania, Aktywne słuchanie</b></p> <p>Cele ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilustracja roli aktywnego słuchania</li> <li>2. Zbudowanie postawy współodpowiedzialności za efektywność komunikacji ze strony odbiorcy komunikatu</li> </ol> <p>Nauczyciel prosi o zgłoszenie się 7-8 ochotników. Następnie prosi ochotników by wyszli na zewnątrz, sam również z nimi wychodzi. Nauczyciel informuje ochotników, że będą zapraszani do klasy pojedynczo co 1-2 minuty oraz by poczekali kilka minut. Następnie nauczyciel wraca do klasy, gdzie informuje pozostałych w klasie uczniów o celu i zasadach ćwiczenia. Jeden z uczniów będzie miał za zadanie przekazać przygotowaną wcześniej historię (nauczyciel lub uczeń czyta ją na głos całej klasie) jak najwierniej pierwszemu ochotnikowi z grupy stojącej na zewnątrz. Ten ochotnik ma przekazać to co zapamiętał jak najwierniej kolejnemu ochotnikowi, ten kolejnemu itd. aż historia „dojdzie” do ostatniego ochotnika. Osoby słuchające nie mogą zadawać pytań, nie mogą też prosić o powtórzenie oraz nie mogą zapisywać tej historii. Zadaniem osób, które nie biorą udziału w przekazywaniu historii jest obserwowanie komunikacji i tego co się dzieje z komunikatem przekazywanym kolejnym osobom (nauczyciel prosi je o zapisywanie zmian jakim ulega komunikat). Nauczyciel powinien poprosić osoby obserwujące by nie podpowiadały w żaden sposób osobie, która opowiada historię. Po tym jak historia dociera do ostatniego ochotnika ten opowiada ją, tak jak zapamiętał całej klasie. A następnie nauczyciel przechodzi do omówienia, podczas którego powinien, analizując wraz z uczniami co się stało z komunikatem, pokazać, że często, mimo dobrych intencji (nikt nie chciał celowo zniekształcać komunikatu) nasz komunikat zostaje zniekształcony. Na tablicy uczniowie wypisują przeszkody i bariery w przekazywaniu komunikatu, co powoduje, że komunikat został zmieniony.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Kompetencje społeczne powinny być realizowane w formie warsztatowej. Należy podkreślić, że kompetencje społeczne uczeń nabywa również w szkole podstawowej, a szczególnie w klasie VIII na lekcjach wiedzy o społeczeństwie, treści powinny być nadbudowywane i dostosowane do zróżnicowanego poziomu uczniów. W trakcie zajęć poza prezentowaniem informacji, powinno dochodzić do dyskusji i refleksji nad wartościami, podejściami i opiniami, które podlegają indywidualnym wyborom.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Projekt, prezentacja, burza mózgów, techniki twórczego myślenia, przygotowanie ilustracji z opisami, przeprowadzenie pokazu, odgrywanie scenek, praca na diagramach, schematach, tworzenie mapy mentalnej, nagranie reklamy informacyjnej, przeprowadzenie gry dydaktycznej, minisymulacja, dyskusje, grupowa burza mózgów, dyskusja moderowana przez nauczyciela.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być prowadzone z podziałem na grupy lub mieć formę indywidualnych zadań. Zaleca się również pracę w parach połączoną z prezentacją efektów działań na forum klasy. Zajęcia mogą odbywać się również poza klasopracownią w zależności od realizowanego tematu.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Sprawdzenie efektów kształcenia proponuje się przeprowadzić poprzez ocenę zrealizowanych zadań w ramach ćwiczeń i projektów, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności dotyczących</p>			

### 6.3. Techniki pracy w grupie.

powiązania każdego działania z treściami. Można oceniać następujące aspekty: wykonanie zadania, umiejętność pracy w grupie i słuchania innych, poziom zaangażowania, szacunek wobec siebie i innych umiejętność prowadzenia dyskusji, wyjaśniania, dostrzegania powiązań, uzasadniania swoich opinii, wnioskowania, parafrazowania, opisywania, raportowania, przewidywania, itp.

Oceny są wyrażone stopniami, zgodnie przepisami prawa, ale powinny zawierać opis zarówno umiejętności społecznych, jak i wiedzy.

W procesie oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania efektów kształcenia zastosowanych przez nauczyciela oraz ocenę za wykonane ćwiczenia. Zaleca się systematyczne ocenianie postępów ucznia oraz bieżące korygowanie wykonywanych ćwiczeń.

#### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

#### **Nauczyciel powinien:**

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości uczniów,
- uwzględniać zainteresowania uczniów,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

## ZAŁĄCZNIKI

### ZAŁĄCZNIK 1. EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU PIEKARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

Efekty kształcenia
<b>Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów</b>
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)</b>
BHP(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
BHP(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
BHP(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia).
<b>Podjęcie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)</b>
PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży
PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.
<b>Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)</b>
JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
<b>Kompetencje personalne i społeczne (KPS)</b>
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

<b>Efekty kształcenia</b>
KPS(4) jest otwarty na zmiany;
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;
KPS(10) współpracuje w zespole.
<b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów</b>
<b>PKZ(T.b) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego</b>
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
PKZ(T.b)(3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(5) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
PKZ(T.b)(8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(9) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
PKZ(T.b)(12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
PKZ(T.b)(14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), zasadami GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> );
PKZ(T.b)(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie</b>
<b>Produkcja wyrobów piekarskich</b>
<b>1. Magazynowanie surowców piekarskich</b>
T.3.1 (1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;
T.3.1 (2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami;
T.3.1 (3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;
T.3.1 (4) ocenia jakość surowców piekarskich;
T.3.1 (5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania;
T.3.1 (6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;
T.3.1 (7) obsługuje urządzenia magazynowe;
T.3.1 (8) prowadzi dokumentację magazynową;
T.3.1 (9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

<b>Efekty kształcenia</b>
<b>2. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich</b>
T.3.2 (1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania;
T.3.2 (2) posługuje się recepturami piekarskimi;
T.3.2 (3) dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;
T.3.2 (4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta;
T.3.2 (5) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie;
T.3.2 (6) ustala parametry technologiczne produkcji ciasta;
T.3.2 (7) sporządza ciasta na wyroby piekarskie;
T.3.2 (8) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich;
T.3.2 (9) dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta;
T.3.2 (10) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;
T.3.2 (11) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta;
T.3.2 (12) wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.
<b>3. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta</b>
T.3.3 (1) planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu;
T.3.3 (2) wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta;
T.3.3 (3) obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta;
T.3.3 (4) poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami;
T.3.3 (5) kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu;
T.3.3 (6) planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta;
T.3.3 (7) wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca;
T.3.3 (8) rozróżnia piece piekarskie;
T.3.3 (9) obsługuje piece piekarskie;
T.3.3 (10) analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;
T.3.3 (11) wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa;
T.3.3 (12) monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ).
<b>4. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji</b>
T.3.4 (1) ocenia jakość gotowego pieczywa;
T.3.4 (2) rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania;
T.3.4 (3) planuje sposób konfekcjonowania pieczywa;
T.3.4 (4) dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;
T.3.4 (5) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;
T.3.4 (6) wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich;
T.3.4 (7) określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich;
T.3.4 (8) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji;
T.3.4 (9) obsługuje środki transportu wewnętrznego;
T.3.4 (10) monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów.

