**ZAŁĄCZNIK NR 12**

**DO KONCEPCJI E-MATERIAŁÓW DO KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

**WYKAZ E-MATERIAŁÓW/E-ZASOBÓW DLA BRANŻY HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNEJ**

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Kelner 513101, Technik usług kelnerskich 513102***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
|  | **Formy rozliczeń i płatności z gościem**  **podczas wykonywania usług kelnerskich** | 1. **Film edukacyjny** Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe po zakończeniu obsługi gościa 2. **Film instruktażowy (tutorial)** Obsługa kas fiskalnych(urządzeń rejestrujących) 3. **Film instruktażowy (tutorial)** Obsługa kas kelnerskich(kas w systemie POS) 4. **Mapa myśli** Programy komputerowe stosowane do rozliczeń kelnerskich 5. **Dokumentacja interaktywna** Wypełnianie dokumentacji do rozliczania usług kelnerskich 6. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
|  | **Zawód barman, czyli jak sporządzać i podawać drinki (sztuka barmańska)** | 1. **Sekwencje filmowe** - Podstawy miksologii 2. **Film instruktażowy (tutorial)** -Techniki sporządzania drinków 3. **Galeria zdjęć** - Standardowe napoje mieszane 4. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** - Sztuka barmańska - sporządzam i podaję drinki 5. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
|  | **Zawód sommelier, czyli jak właściwie dobierać i podawać wino w restauracji (serwis wina)** | 1. **Sekwencje filmowe** – Podstawowa wiedza o winie i pracy sommeliera 2. **E-Book** -  Podstawowa wiedza o winie- praktyczny poradnik 3. **Galeria zdjęć** – Popularne szczepy winorośli 4. **Film instruktażowy(tutorial)** – Serwis win 5. **Film instruktażowy(tutorial)** -  Sztuka degustacji wina 6. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Kucharz 512001, Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1 | **Dobór urządzeń do obróbki cieplnej** | 1. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** - do wskazanych procesów obróbki cieplnej użytkownik dobiera sprzęt ze zbioru urządzeń, np. do gotowania steamer, cyrkulator temperatury. 2. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Mięso zwierząt rzeźnych-identyfikacja i dobór elementów kulinarnych do produkcji gastronomicznej** | 1. **Animacja w 3D**- Podział tuszy zwierząt rzeźnych W 3D 2. **Atlas interaktywny** (elementy tuszy z opisem oraz usytuowaniem poszczególnych elementów kulinarnych. 3. **Film edukacyjny -** Charakterystyka elementów kulinarnych mięsa. 4. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** – rodzaju mięsa do potrawy/dania. 5. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Podstawowe techniki krojenia warzyw i owoców** | 1. **Film instruktażowy (tutorial).** 2. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 4. | **Urządzenia do obróbki wstępnej surowców** | 1. **Wizualizacja modelu w grafice 2D, 3D-**Urządzeń do obróbki wstępnej surowców 2. **Animacja w 2D, 3D -** wizualizacja urządzeń do obróbki wstępnej oraz animacja dotycząca obsługi. 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Pracownik pomocniczy gastronomii 941203***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Dobór urządzeń i zastawy stołowej do napojów zimnych i gorących** | 1. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** – program, w którym zawarto w jednym zbiorze grafiki urządzeń i zastawy stołowej a w drugim grafiki napojów zimnych i gorących. Osoba korzystająca z programu powinna poprawnie dobrać urządzenie lub element zastawy stołowej do napoju. 2. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Prace przygotowawcze przy bufecie śniadaniowym** | 1. **Film instruktarzowy** – zasady przygotowania bufetu śniadaniowego. 2. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie**, w którym uczeń ma dopasować elementy wyposażenia bufetu oraz kolejność ułożenia potraw i napojów na bufecie do odpowiedniego miejsca na tym bufecie w oparciu o obejrzany wcześniej film. 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Przechowywanie żywności** | 1. **Infografika** zawierające wykaz produktów trwałych i nietrwałych wraz z opisem warunków ich przechowywania. 2. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie**, w którym uczeń musi umieścić różne rodzaje poznanych wcześniej surowców w odpowiednich magazynach żywnościowych. 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik organizacji turystyki 422104***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Biura podróży** | 1. **Rzeczywistość wirtualna VR.** 2. **Plansze interaktywne** – zasady programowania i kalkulowania usług i imprez turystycznych. 3. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie –** dobieranie zamówionych usług, programowanie, kalkulowanie ich ceny, obliczanie ryzyka allotmentu i czarteru, obliczanie podatku, obliczanie ceny imprezy turystycznej**.** 4. **Dokumentacja interaktywna *–*** dokumentacja programowania, kalkulacji kosztów, teczka imprezy. 5. **Gra wcielanie się w rolę** – przychodzi klient do biura podróży. 6. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania |
| 2. | **Obszary turystyczne** | 1. **Sekwencja filmowe**- dotyczącychwalorów turystycznych Polski i Europy. 2. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie –** dobieranie elementów obszarów turystycznych (atrakcje, dostępność komunikacyjna, infrastruktura) **.** 3. **Interaktywna mapa Polski.** 4. **Interaktywna mapa Europy.** 5. **Wirtualna wycieczka.** 6. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania |
| 3. | **Transport w turystyce** | 1. **Plansze** **interaktywne** – rodzaje transportu, wady i zalety transportu. 2. **Sekwencje filmowe** dotyczących poszczególnych rodzajów transportu**.** 3. **Wirtualny awatar-**Ścieżka pasażera na lotnisku, promie, dworcu kolejowym. 4. **Dokumentacja interaktywna** dokumentów podróży i transportu. 5. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 4. | **Zamawianie i rezerwacja imprez i usług turystycznych** | 1. **Film instruktażowy -Tutorial–** systemy rezerwacji. 2. **Gra wcielanie się w rolę -**rezerwacja i anulacja imprez turystycznych. 3. **Dokumentacja interaktywna *–*** dokumentacja zamawiania i potwierdzania zajęć. 4. **Symulator-r**ezerwacja imprez turystycznych. 5. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik organizacji turystyki* 422104**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Animator czasu wolnego** | 1. **Sekwencje filmowe** z zakresu form spędzania czasu wolnego przez klientów imprez turystycznych. 2. **Wirtualny awatar** z zakresu organizowania czasu wolnego uczestników imprezy turystycznej, uwzględniając miejsce realizacji imprezy. 3. **Interaktywne narzędzie typu scenario-based learning** z zakresu organizowania czasu wolnego uczestników. imprezy turystycznej, uwzględniając ich możliwości, porę roku i warunki atmosferyczne. 4. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Metody pilotażu wycieczek** | 1. **Gra edukacyjna** dotycząca wykonywania zadań pilota wycieczek podczas realizacji imprezy turystycznej i dobierania metod pilotażu do grupy klientów. 2. **Wirtualny awatar** z zakresu wykorzystywania różnych form i narzędzi przekazu informacji podczas obsługi w zakresie pilotażu wycieczek. 3. **Plansza/schemat/grafika** z zakresu zadań, obowiązków i praw pilota wycieczek oraz zasad profesjonalnej obsługi w zakresie pilotażu wycieczek. 4. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Metody przewodnictwa turystycznego** | 1. **Gra „wcielanie się w rolę”** z zakresu wykorzystywania różnych form i narzędzi przekazu informacji podczas usługi przewodnickiej. 2. **Schemat interaktywny** - Prawa i obowiązki oraz rodzaje przewodników turystycznych 3. **Gra „wcielanie się w rolę”** - Formy i narzędzia przekazu informacji podczas usługi przewodnickiej. 4. **Interaktywne narzędzie typu scenario-based learning** dotyczące dobierania metod pracy przewodników turystycznych do grupy klientów. 5. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 4. | **Udzielanie informacji turystycznej** | 1. **Gra „wcielanie się w rolę”** z zakresu udzielania informacji turystycznej w punktach i centrach informacji turystycznej w języku polskim i angielskim. 2. **Wirtualny awatar** dotyczący udzielania informacji turystycznej w biurze podróży w języku polskim i angielskim. 3. **Sekwencje filmowe** dotyczące udzielania informacji turystycznej w języku polskim i angielskim podczas targów i imprez wystawienniczych. 4. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: HGT.09 Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich**

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Gospodarstwo agroturystyczne – realizacja imprezy** | 1. **Rzeczywistość wirtualna VR** użytkownik porusza się po różnych obszarach gospodarstwa agroturystycznego wykonując część obsługi turystycznej w gospodarstwie. 2. **Plansza/schemat/grafika interaktywna** - Produkty turystyczne i rodzaje turystyki na obszarach wiejskich 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Jak zamówić usługi turystyczne w agroturystyce** | 1. **Dokumentacja interaktywna** - sporządza zamówienia usługi z wykorzystaniem specyfiki usług agroturystycznych (sezonowość usługi, możliwość udziału dzieci i dorosłych, osób niepełnosprawnych w usługach specyficznych dla gospodarstwa agroturystycznego) 2. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Organizacja czasu wolnego w gospodarstwie agroturystycznym** | 1. **Plansza interaktywna** –z elementami ew. możliwości wykorzystania czasu wolnego. 2. **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** - z elementami ew. możliwości wykorzystania czasu wolnego**.** 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 4. | **Rozliczenie imprez turystycznych w gospodarstwie agroturystycznym** | 1. **Schemat interaktywny** 2. **Dokumentacja interaktywna** – sporządzanie dokumentacji finansowej, uzyskanie informacji o poprawności wypełnionych dokumentów interaktywne materiały sprawdzające. 3. **Gra edukacyjna** - dokonuje wyboru właściwego dokumentu i oceny poprawności wyplenienia**.** 4. **Obudowa dydaktyczna:** interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Działalność agroturystyczna a oczekiwania klienta** | 1. **Plansza interaktywna** 2. **Wycieczka wirtualna-** Standardy w agroturystyce 3. **Obudowa dydaktyczna:** interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Sporządzanie dokumentacji dotyczącej usług agroturystycznych** | 1. **Dokumentacja interaktywna** dotycząca przygotowanie usług agroturystycznych, takich jak: oferta pobytu, program pobytu, potwierdzenie rezerwacji, grafik rezerwacji, dokumenty potwierdzające realizację i weryfikację usług agroturystycznych, takie jak: ewidencja gości, odpowiedź na reklamację. 2. **Obudowa dydaktyczna:** interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Usługi noclegowe w gospodarstwie agroturystycznym** | 1. **Animacja 3D** – organizacja części noclegowej gospodarstwa agroturystycznego, wykonywanie prac związanych z utrzymaniem porządku i czystości. 2. **Wirtualny avatar** - Wykonywanie prac związanych z utrzymaniem porządku i czystości części noclegowej gospodarstwa agroturystycznego. 3. **Obudowa dydaktyczna:** interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania |
| 4. | **Wykorzystanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych** | 1. **Film edukacyjny** –wykorzystanie możliwości samodzielnego przygotowania produktów regionalnych na własny użytek przez Klienta i/lub przygotowanie posiłków przez Klienta z produktów wytworzonych w gospodarstwie. 2. **Animacja 3D** Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego. 3. **Obudowa dydaktyczna:** interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: *HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik usług kelnerskich 513102***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Dokumentacja do realizacji usług gastronomicznych** | 1. **Wirtualny awatar**- Kalkulacja cen potraw i napojów. 2. **Dokumentacja interaktywna**- Dokumentacja do realizacji usług gastronomicznych. 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Obsługa kelnerska podczas przyjęć okolicznościowych** | **1. Sekwencje filmowe –** Metody i zasady obsługi przyjęć okolicznościowych.  **2. Galeria zdjęć -** Fotografie udekorowanych sal i nakrytych stołów bankietowych.  **3. Rzeczywistość wirtualna VR -** Przebieg nakrywania stołu zasiadanego do uroczystego menu.  **4. Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie -** Dobór zastawy stołowej do określonych potraw i serwisu.  **5. Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Rodzaje i charakterystyka usług gastronomicznych** | **1.** **Film edukacyjny -** Elementy protokołu dyplomatycznego podczas obsługi gości.  **2.** **Sekwencje filmowe-** Rodzaje i charakterystyka dodatkowych usług gastronomicznych.  **3.** **Program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie** – Układanie menu na przyjęcia okolicznościowe.  **4. E – book**- Warunki organizacji dodatkowych usług gastronomicznych.  **5. Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |

**E-ZASOBY DO KWALIFIKACJI: HGT.12. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych***

**ZAWÓD/ZAWODY: *Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **TYTUŁ**  **E-ZASOBU** | **WYKAZ MATERIAŁÓW MULTIMEDIALNYCH**  **WCHODZĄCYCH W SKŁAD E-ZASOBU** |
| 1. | **Przemiana białek, węglowodanów i tłuszczy**  **w organizmie człowieka** | 1. **Atlas interaktywny** (układ pokarmowy człowieka z opisem, które enzymy i w jaki sposób działają na białka, węglowodany i tłuszcze na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego). 2. **Film edukacyjny** Przemiana białek, węglowodanów i tłuszczy w  organizmie człowieka 3. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 2. | **Transport żywności- warunki i wpływ na jakość** | 1. **Audiobook** dotyczący wymagań transportu żywności. 2. **Wizualizacja 2 D** - łańcuch chłodniczy. 3. **Film edukacyjny** - warunki transportu wybranych produktów spożywczych (temperatura). 4. **Film instruktażowy -Tutorial** - kontrola jakościowa:   -przed rozładunkiem  -warunki transportu  -kontrola jakości środków spożywczych  -sprawdzenie informacji na etykiecie  -ocena środka spożywczego  5. **Galeria zdjęć-**Elementy wymagań transportu żywności w obrazach  **6. Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |
| 3. | **Żywienie dietetyczne w gastronomii.** | 1. **Grafika interaktywna** (schorzenie-dieta-plan żywieniowy). 2. **Program ćwiczeniowy do projektowania** przez dobieranie: ułożyć menu dzienne i tygodniowe dla bezglutenowca i cukrzyka z podanych potraw i produktów. 3. **Dokumentacja interaktywna** - obliczanie wartości odżywczej i energetycznej. 4. **Obudowa dydaktyczna**: interaktywne materiały sprawdzające, słownik pojęć dla e-zasobu, przewodniki dla nauczyciela, przewodniki dla uczącego się, netografia i bibliografia, instrukcja użytkowania. |