**E-ZASÓB Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.**

**Dla kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich**

**wyodrębnionej w zawodach Piekarz 751204 i Technik technologii żywności 314403**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie:** W e-zasobie Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów głównym zagadnieniem jest produkcja wyrobów piekarskich pszennych, żytnich i mieszanych z uwzględnieniem poszczególnych faz wypieku, zmian biochemicznych zachodzących podczas procesu technologicznego oraz zobrazowanie możliwych wad wyrobów gotowych. | | | |
| **WYMAGANIA/KRYTERIA WERYFIKACJI** | | | |
| **E-ZASÓB** | **Spełnia warunek** | | |
| **tak** | **częściowo** | **nie** |
| * Jest zgodny z obowiązującą podstawą programową kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodów Piekarz 751204, Technik technologii żywności 314403 branży spożywczej i dla wyodrębnionej w zawodzie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Wspiera osiąganie celów kształcenia określonych dla kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich:   + przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa,   + ekspedycji gotowych wyrobów. |  |  |  |
| * Pozwala nabywać kompetencje kluczowe: * kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji, * kompetencje w zakresie wielojęzyczności, * kompetencje matematyczne oraz kompetencje w zakresie nauk przyrodniczych, technologii i inżynierii, * kompetencje cyfrowe, * kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się, * kompetencje w zakresie przedsiębiorczości. |  |  |  |
| * Wspiera osiąganie wybranych efektów kształcenia z jednostek efektów kształcenia:   + SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek,   1) wykonuje operacje technologiczne związane z rozrostem uformowanych kęsów ciasta,  2) stosuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta,  3) kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu końcowego,  4) wykonuje czynności technologiczne przed wypiekiem,  7) charakteryzuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;   * + SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji   1) charakteryzuje zmiany w pieczywie po wypieku,  2) charakteryzuje wady pieczywa,  3) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich,  6) przygotowuje wyroby piekarskie do ekspedycji:   1. przestrzega zasady znakowania pieczywa 2. dobiera metody konfekcjonowania pieczywa   7) obsługuje środki transportu wewnętrznego,     * + SPC.03.9. Kompetencje personalne i społeczne   1) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych,  2) planuje wykonanie zadania,  5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe,  8) współpracuje w zespole. |  |  |  |
| * Jest zgodny z koncepcją e-zasobów do kształcenia zawodowego, w szczególności w obszarze przydatności w realizacji nowoczesnego kształcenia zawodowego |  |  |  |
| * Zawiera materiał do wykorzystania w pracy dydaktycznej dla nauczyciela jak i dla ucznia/słuchacza/użytkownika w celu samokształcenia |  |  |  |
| * Zawiera materiały multimedialne i obudowę dydaktyczną (zdefiniowane w koncepcji e-zasobów do kształcenia zawodowego i standardzie funkcjonalnym):   + Film edukacyjny,   + Wizualizacja w 2 D i 3 D,   + Galeria zdjęć,   + Wycieczka wirtualna,   + Interaktywne materiały sprawdzające,   + Słownik pojęć do e-zasobu,   + Przewodnik dla nauczyciela,   + Przewodnik dla uczącego się,   + Netografia i bibliografia,   + Instrukcja użytkowania. |  |  |  |
| * Stanowi spójną całość zawierającą powiązania pomiędzy wszystkimi składowymi, m.in. poprzez słowa kluczowe |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FILM EDUKACYJNY**  **Zmiany biochemiczne zachodzące podczas rozrostu kęsów i wypieku** |  |  |  |
| * Jest zrealizowany na podstawie scenariusza/scenopisu/storyboardu opracowanego lub zrecenzowanego przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich, eksperta w zakresie zawodu Piekarz 751204, Technik technologii żywności 314403, technologii wytwarzania wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Film/scenariusz obejmuje co najmniej:   + określenie nazwy zawodu oraz cech charakteru lub osobowości lub kompetencji: piekarz,   + zadania zawodowe: przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek   + czynności zawodowe: pokazanie faz rozrostu kęsów ciasta, sprawdzenie stopnia rozrostu kęsów ciasta pszennego, żytniego, mieszanego; przebijanie ciasta chlebowego; podsypywanie mąką; zwilżanie wodą, posypywanie ziarnami; nakłuwanie; nacinanie; układanie kęsów ciasta chlebowego w specjalne kolebki płaskie lub gniazdowe; przekazanie gotowych kęsów ciasta do wypieku,   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: w zależności od rodzaju wyrobu oraz etapu (rozrost wstępny i rozrost końcowy) - deski rozrostowe, specjalne koszyczki, foremki, metalowe blachy, wózki rozrostowe, garownia, kołyskowe komory rozrostowe; widok komory rozrostu końcowego z możliwością ustalania parametrów rozrostu; pokaz możliwości ustawień parametrów. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w miejscu pracy: piekarni wyposażonej w komorę rozrostu końcowego kęsów ciasta. |  |  |  |
| * Plan zdjęciowy/scenografia są dopasowane do charakteru zagadnienia i spójne z treścią filmu, obejmują co najmniej:   + dekoracje: wnętrze piekarni tradycyjnej,   + rekwizyty: kęsy ciasta pszennego, żytniego, mieszanego na różnych etapach rozrostu: wstępny, końcowy. Ponadto kęsy o rozroście słabym, normalnym, pełnym oraz kęs obrazujący przerost; sprzęt wykorzystywany podczas rozrostu kęsów chleba i bułek: deski rozrostowe, specjalne koszyczki, foremki, metalowe blachy, gniazda chlebowe, wózki rozrostowe, garownia, kołyskowe komory rozrostowe; rzeczywista komora rozrostu wraz z prezentacją jej zastosowania; surowce: mąka, ziarna np. słonecznika, siemienia lnianego,   + kostiumy: ubranie robocze pracownika piekarni, zgodnie z przepisami BHP, GHP, HACCP,   + oświetlenie: umożliwiające identyfikację osób, elementów wyposażenia piekarni,   + charakteryzację aktorów: wygląd typowy dla pracownika piekarni, zgodny z przepisami BHP, GHP, HACCP. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa, dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu obejmuje co najmniej:   + głos lektora lub aktorów,   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: odgłosy pomieszczenia piekarni,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego: podczas prezentacji i omawiania poszczególnych faz i rodzajów rozrostu kęsów ciasta; pokazu poszczególnych etapów procesu przygotowania kęsów ciasta do wypieku,   + instrukcje głosowe lektora: wyjaśniające różnice pomiędzy rodzajami kęsów (pszenny, żytni, mieszany) i zachodzących procesów biochemicznych; ustawianie parametrów komory rozrostu. |  |  |  |
| * Teksty lektora, aktorów pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Występuje w nim min. 1 maks.2 aktorów |  |  |  |
| * Aktorzy odgrywają związane z wykonywaniem zadań i czynności zawodowych role:   piekarza, który:   * + układa kęsy ciasta w foremki, koszyczki, blachy – w zależności od rodzaju kęsów,   + transportuje na wózkach rozrostowych, umieszcza je w garowni,   + sprawdza stopień spulchnienia (rozrostu) kęsa ciasta na podstawie lekkiego naciśnięcia jego powierzchni,   + przebija ciasto chlebowe,   + podsypuje kęsy mąką,   + zwilża wodą powierzchnie kęsów,   + posypuje kęsy ziarnami,   + nakłuwa, nacina kęsy (w zależności od rodzaj wyrobu piekarskiego),   + układa kęsy ciasta chlebowego w specjalne kolebki płaskie lub gniazdowe,   + przekazuje gotowe kęsy ciasta do wypieku,   + pokazuje komorę rozrostu końcowego z możliwością ustalania parametrów rozrostu. |  |  |  |
| * Trwa min. 10 maks.15 minut |  |  |  |
| * Zawiera napisy o treści: * kęs ciasta pszennego, * kęs ciasta żytniego, * kęs ciasta mieszanego, * rozrost wstępny, * rozrost końcowy, * rozrost słaby, * rozrost normalny, * rozrost pełny, * przerost, * nazwa i zastosowanie prezentowanej komory rozrostu, * nazwa i zastosowanie elementów wyposażenia komory rozrostu, * parametry komory rozrostu w uwzględnieniem rodzaju kęsów ciasta. |  |  |  |
| * Napisy: * nie zasłaniają obrazu filmowego * są w języku polskim i angielskim (możliwość wyboru) * są zapisane czcionką bezszeryfową |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: WIZUALIZACJA Wypiek kęsów ciasta W 2D i 3D |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WIZUALIZACJA Wypiek kęsów ciasta W 2D i 3D** |  |  |  |
| * Przedstawia przebieg wypieku w komorze wypiekowej z pokazaniem parametrów wypieku różnych asortymentów pieczywa: chleba pszennego, żytniego, mieszanego, bułek kajzerek z wykorzystaniem fotografii (2D) i rysunku aksonometrycznego (3D) |  |  |  |
| * Umożliwia obserwację wypieku kęsów ciasta w piecu piekarskim tradycyjnym wraz z pokazaniem parametrów wypieku oraz wizualizacją wyglądu pieczywa na różnych etapach wypieku.   + z zewnątrz w pełnej panoramie z perspektywy obserwatora obchodzącego wokół: piec piekarski tradycyjny, chleb pszenny, chleb żytni, chleb mieszany, bułki kajzerki,   + w trakcie wchodzenia do wnętrza obiektu: pieca piekarskiego tradycyjnego, chleba pszennego, chleba żytniego, chleba mieszanego, bułek kajzerek,   + wewnątrz w pełnej panoramie z perspektywy obserwatora obracającego się wokół własnej osi: wygląd pieca piekarskiego tradycyjnego z perspektywy komory wypieku, miękisz chleba pszennego, chleba żytniego, chleba mieszanego, bułek kajzerek. |  |  |  |
| * Umożliwia obrót i przemieszczanie obiektu wokół wszystkich osi X, Y, Z |  |  |  |
| * Umożliwia powiększenie/pomniejszenie obiektu / przesuwanie obiektu |  |  |  |
| * Zawiera opis obiektu w formie:   + tekstu: rodzaj pieczywa, nazwę pieczywa, parametry wypieku: temperaturę, czas, wilgotność – zmieniające się w zależności od czasu wypieku, rodzaj pieca piekarskiego,   + nagrania głosu lektora: omawiający poszczególne etapy wypieku. |  |  |  |
| * Opis uwzględnia co najmniej:   + nazwę obiektu: kęs ciasta chleba pszennego, kęs ciasta chleba żytniego, kęs ciasta chleba mieszanego, kęs ciasta bułek kajzerek   + zastosowanie: chleb pszenny, chleb żytni, chleb mieszany, bułki kajzerki,   + wykonywanie standardowych czynności i zadań zawodowych oraz sprzętu wymaganego do ich realizacji: tradycyjny piec piekarski. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora: omawiający poszczególne etapy wypieku kęsów ciasta,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie tekstu lektorskiego. |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Występuje w nim min. 1 maks. 1 lektor |  |  |  |
| * Szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie zawodów Piekarz 751204, Technik technologii żywności 314403 i wyodrębnionej w zawodzie kwalifikacjiSPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Umożliwia rejestrację/wykonanie zdjęcia obiektu ustawionego na ekranie widoku / zrzutu z ekranu, dokumentu do formatu jpg/png |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu FILM EDUKACYJNY Zmiany biochemiczne zachodzące podczas rozrostu kęsów i wypieku |  |  |  |
| * Jest konsultowana przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GALERIA ZDJĘĆ**  **Przemiany zachodzące w cieście podczas wypieku** |  |  |  |
| * Zawiera zdjęcia przedstawiające: poszczególne fazy kęsów ciasta aż do wyrobu gotowego wraz z wadami wypieku.   + zdjęcie surowego kęsa ciasta chleba pszennego, chleba żytniego, chleba mieszanego,   + zdjęcie upieczonego chleba pszennego, chleba żytniego, chleba mieszanego,   + zbliżenia przekroju kęsa ciasta pszennego pokazujące strukturę: w fazie rozrostu, wypieku prawidłowego, wypieku z wadą: niedopieczenia, przepieczenia - wraz z informacją przyczyny,   + zbliżenia przekroju kęsa żytniego pokazujące strukturę: w fazie rozrostu, wypieku prawidłowego, wypieku z wadą: niedopieczenia, przepieczenia - wraz z informacją przyczyny,   + zbliżenia przekroju kęsa ciasta mieszanego pokazujące strukturę: w fazie rozrostu, wypieku prawidłowego, wypieku z wadą: niedopieczenia, przepieczenia - wraz z informacją przyczyny. |  |  |  |
| * Zawiera **po 1** zdjęciu każdego rodzaju kęsa i produktu gotowego - max 25 zdjęć. |  |  |  |
| * Zdjęcia wykonane są w profesjonalnie przygotowanych planach zdjęciowych w warunkach studyjnych. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + przeglądania zdjęć do przodu i do tyłu,   + rozwijania informacji tekstowych na temat poszczególnego zdjęcia,   + odczytania informacji tekstowych na temat: rodzaju użytej mąki, sposobu spulchnienia ciasta, parametrów wypieku, rodzaju i przyczyny wady wypieku, struktury miękiszu,   + zmniejszania i powiększania zdjęć,   + umieszczenia zdjęć pojedynczo lub w konfiguracjach po kilka na stronie,   + wyboru zdjęć, które będą widoczne obok siebie na jednej stronie,   + wyboru języka informacji tekstowych (j. polski, j. angielski),   + przesuwania ramek z tekstem,   + drukowania zdjęć i ich opisów. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie zamieszczonej informacji tekstowej. |  |  |  |
| * Dobór zdjęć jest zweryfikowany przez eksperta w zakresie produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Umożliwia rejestrację/wykonanie zdjęcia obiektu ustawionego na ekranie widoku / zrzutu z ekranu, dokumentu do formatu jpg/png |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: **WIZUALIZACJA Wypiek kęsów ciasta W 2D i 3D.** |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WYCIECZKA WIRTUALNA**  **Ekspedycja wyrobów piekarskich** |  |  |  |
| * Odbywa się na terenie piekarni rzemieślniczej. |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + opis miejsca/przestrzeni w formie tekstu i nagrania audio,   + opis obiektu w formie planu: pokazany układ pomieszczeń piekarni, które będą odwiedzane podczas wirtualnej wycieczki: hala produkcyjna, pomieszczenie konfekcjonowania i etykietowania, magazyn wyrobów gotowych, rampa ekspedycyjna,   + opis stanowisk zwiedzanych, oglądanych: stanowisko krojenia, konfekcjonowania i etykietowania, ekspedycji,   + opis czynności technologicznych wykonywanych na poszczególnych stanowiskach pracy: schładzanie, krojenie, konfekcjonowanie (formy pakowania), etykietowanie, dobór środków transportu do ekspedycji,   + menu z obiektami do wyboru. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + wyboru obiektu/miejsca z menu,   + obserwacji:     - z zewnątrz w pełnej panoramie z perspektywy obserwatora obchodzącego obiekt wokół,     - w trakcie wchodzenia do wnętrza     - w trakcie przemieszczania się po obiekcie     - wewnątrz w pełnej panoramie z perspektywy obserwatora obracającego się wokół własnej osi     - w spojrzeniu na dół i do góry     - przestrzeni i obiektów w sposób szczegółowy (przybliżanie, powiększanie)   + nawigacji po obiekcie,   + wyboru/zmiany kierunku wycieczki,   + rozwinięcia i odsłuchania opisów dotyczących zwiedzanych stanowisk i czynności technologicznych wykonywanych na poszczególnych stanowiskach pracy. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora: omawianie zwiedzanych stanowisk i czynności technologicznych wykonywanych na poszczególnych stanowiskach pracy,   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: maszyn np. krajalnica chleba, hali pracy (typowe dźwięki w piekarni) zrealizowane w profesjonalnym studiu lub pobrane z multimedialnej bazy dźwięków   + instrukcje głosowe lektora |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Umożliwia rejestrację/wykonanie zdjęcia ustawionego na ekranie widoku/zrzutu widoku do formatu jpg/png |  |  |  |
| * Dobór, szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie produkcji wyrobów piekarskich |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: GALERIA ZDJĘĆ Przemiany zachodzące w cieście podczas wypieku. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INTERAKTYWNE MATERIAŁY SPRAWDZAJĄCE**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu rozrostu i wypieku kęsów oraz dystrybucji wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Testy pisane są lub recenzowane przez eksperta - nauczyciela lub egzaminatora w zawodach: Piekarz 751204, Technik technologii żywności 314403. |  |  |  |
| * Zawierają co najmniej 3 formy testowe spośród: * testy wielokrotnego wyboru z jedną lub wieloma odpowiedziami prawidłowymi zawierający min. 20 pytań * zadania dobierania w pary, * zadania z lukami, * zadania ukierunkowane na grupowanie, uporządkowanie, * testy samosprawdzające, * zadania z możliwością doboru parametrów technicznych, * dopasowanie elementów do schematu, * wyszukiwanie błędów, * uzupełnianie podpisów obrazka, * zadania typu prawda czy fałsz. |  |  |  |
| * Zadania mają różne poziomy trudności, minimum 2. |  |  |  |
| * Zadania zawierają polecenia do wykonania w formie audio i tekstowej |  |  |  |
| * Dają możliwość co najmniej:   + wykorzystania w procesie dydaktycznym i do samokontroli   + sprawdzenia poprawności wykonania zadania   + wielokrotnego powtórzenia wykonania ćwiczenia i jego sprawdzenia, aż do momentu wykonania go w pełni poprawnie   + wyświetlania wskazówek naprowadzających w przypadku błędnej odpowiedzi   + informacji zwrotnych dotyczących oceny realizacji zadania opartych na zasadach oceniania kształtującego np. "jeśli rozwiązałeś to zadanie to znaczy, że.......","jeśli miałeś trudności z wykonaniem tego zadania wróć do...........i spróbuj jeszcze raz wykonać......."wskazując uczniowi jego mocne strony i drogi osiągnięcia sukcesu   + udostępnienia uzyskanego wyniku na najpopularniejszych portalach społecznościowych. |  |  |  |
| * Zadania wykonywane mają możliwość ilustrowania odpowiednim rysunkiem wyniku zadania kontrolnego |  |  |  |
| * Każde zadanie musi być osobnym obiektem. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Zawiera słownictwo fachowe / specjalistyczne, które występuje w całym e-zasobie wraz z wyjaśnieniami/definicjami |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + instrukcję/wskazówki korzystania ze słownika   + tekst o objętości min. 1 maks. 2 stron   + linki do materiałów multimedialnych pozwalających lepiej zrozumieć dane pojęcie   + słowa ułożone alfabetycznie   + odsyłacze do innych składowych e-zasobów zawierających to samo słownictwo   + wyszukiwarkę tekstu   + minimum haseł:   HACCP; GHP; BHP; rozczyn; rozrost; garownia, wada pieczywa, ekspedycja. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + wyszukania słowa lub frazy   + drukowania informacji |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEWODNIK DLA NAUCZYCIELA**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + wskazówki wykorzystania e-zasobu w pracy dydaktycznej, m.in.: * organizowania pracy uczniów indywidualnej, w grupach i w zespole podczas zajęć * organizowania pracy uczniów indywidualnej i w grupach poza zajęciami (np. z wykorzystaniem metody lekcji odwróconej) * indywidualizowania pracy z uczniem/uczniami podczas zajęć i poza nimi * minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie z poradnika |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + zaznaczania tekstu   + robienia zakładek   + robienia notatek   + zapisywania na swoim komputerze wersji ostatecznej   + rejestrację/wykonanie zdjęcia obiektu ustawionego na ekranie widoku / zrzutu z ekranu, dokumentu do formatu jpg/png   + drukowania informacji |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów, SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEWODNIK DLA UCZĄCEGO SIĘ**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + informację o strukturze e-zasobu i powiązaniach pomiędzy elementami e-zasobu   + wskazówki/instrukcje jak korzystać z e-zasobu w procesie samokształcenia   + minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie z e-zasobu |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + zaznaczania tekstu   + robienia zakładek   + robienia notatek   + zapisywania na swoim komputerze wersji ostatecznej   + rejestrację/wykonanie zdjęcia obiektu ustawionego na ekranie widoku / zrzutu z ekranu, dokumentu do formatu jpg/png   + drukowania informacji |  |  |  |
| * Jest napisany językiem zrozumiałym dla ucznia szkoły ponadpodstawowej |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów, SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + linki do stron internetowych, m.in.:   • http://www.piekarnie.pl/  • http://ppic.pl/  • https://cukiernictwoipiekarstwo.pl   * + informacja o ostatnim dostępie do hiperłącza, wg PN ISO 690 i PN ISO 690-2   + min 5 pozycji bibliograficznych, m.in.: * E. Giemza Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich, * K. Jarosz Magazynowanie surowców piekarskich. * K. Jarosz Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta.   Czasopisma:   * Przegląd Piekarski i Cukierniczy Wydawnictwo: SIGMA NOT * Cukiernictwo i Piekarstwo |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + Bezpośredniego przejścia na strony netografii,   + Wyszukiwania pozycji bibliografii alfabetycznie. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**  **Rozrost i wypiek kęsów ciasta oraz dystrybucja wyrobów.** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + zilustrowane i zdefiniowane elementy panelu obsługi e-zasobu i jego składowych   + opis minimalnych wymagań technicznych umożliwiających korzystanie z e-zasobu   + screencasty instruktażowe do programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + Wykaz możliwych trudności technicznych wraz z propozycjami postępowania;   + Wybrania instrukcji do konkretnego elementu e-zasobu.   + Wyszukania haseł kluczowych do obsługi e-zasobu;   + Poznania struktury e-zasobu z możliwością bezpośredniego przejścia do konkretnego zasobu |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: Film edukacyjny, Film instruktażowy, Wizualizacja w 2D, Galeria zdjęć, Wycieczka wirtualna, Interaktywne materiały sprawdzające, Słownik pojęć do e-zasobu, Przewodnik dla nauczyciela, Przewodnik dla uczącego się, Netografia i bibliografia. |  |  |  |