**E-ZASÓB Park maszynowy piekarni**

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie:** W e-zasobie Park maszynowy piekarni głównym zagadnieniem jest produkcja wyrobów piekarskich z wykorzystaniem maszyn i urządzeń stosowanych w poszczególnych etapach procesu produkcyjnego rzemieślniczego oraz przemysłowego. | | | |
| **WYMAGANIA/KRYTERIA WERYFIKACJI** | | | |
| **E-ZASÓB** | **Spełnia warunek** | | |
| **tak** | **częściowo** | **nie** |
| * Jest zgodny z obowiązującą podstawą programową kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu/ów 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:   + magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych   + przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich;   + dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;   + 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.03.3. Magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,  2) wykonuje prace związane z obsługą urządzeń magazynowych używanych w magazynach surowców piekarskich,  SPC.03.4. Wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie,  11) stosuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie:  a) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ciasta na wyroby  piekarskie oraz dokumentacją techniczną  b) prowadzi bieżącą konserwację maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i sporządzania ciasta na wyroby piekarskie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy  12) określa zastosowanie linii produkcyjnych w produkcji wyrobów piekarskich,  SPC.03.5. Obrabianie kęsów ciasta,  3) stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast,  SPC.03.6. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek,  2) stosuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta,  SPC.03.7. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji,  4) stosuje urządzenia do schładzania i 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):   + Galeria zdjęć: Urządzenia magazynowe   + Atlas interaktywny: Urządzenia do sporządzania ciast   + Sekwencje filmowe: Urządzenia do kształtowania ciast   + Sekwencje filmowe: Linie technologiczne produkcji wyrobów piekarskich   + 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GALERIA ZDJĘĆ**  **Urządzenia magazynowe** |  |  |  |
| * Zawiera zdjęcia przedstawiające urządzenia wykorzystywane podczas magazynowania, rozładunku, transportu wewnętrznego surowców i półproduktów piekarskich: cysterny, silosy, przesiewacze płaskie, bębnowe, odśrodkowe, wagi, wózki widłowe, wózki transportowe.   + zdjęcie cysterny do transportu mąki luzem,   + zdjęcie silosa do przechowywania mąki luzem,   + zdjęcie sposobu połączenia cysterny z silosem,   + zdjęcie przesiewacza do mąki: płaskiego, bębnowego, odśrodkowego, wibracyjnego, zataczającego (oscylacyjnego),   + zdjęcie wagi pomostowej (platformowej), hakowej, samochodowej,   + zdjęcie pionowego wózka dwukołowego, pionowego wózka podnoszącego, poziomego wózka zwykłego i podnoszącego, wózka widłowego paletowego, wózka transportowego. |  |  |  |
| * Zawiera min. **17** i maks. 25 zdjęć |  |  |  |
| * Zdjęcia wykonane są w profesjonalnie przygotowanych planach zdjęciowych w warunkach studyjnych/w warunkach naturalnych |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + przeglądania zdjęć do przodu i do tyłu   + rozwijania informacji tekstowych na temat zastosowania urządzenia; wydajności, objętości, zastosowanej techniki (przesiewacze do mąki); precyzji pomiaru, legalizacji, tarowania, kalibracji (wagi); rodzajów wózków magazynowych (w jakich warunkach i do czego służą)   + odczytania i odsłuchania informacji tekstowych na temat: każdej maszyny, urządzenia   + 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 napisów i ścieżki dźwiękowej   + przesuwania ramek z tekstem   + drukowania zdjęć i ich opisów |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie tekstu lektorskiego |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * 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 |  |  |  |
| * 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ATLAS INTERAKTYWNY**  **Urządzenia do sporządzania ciast** |  |  |  |
| * Zawiera materiały obejmujące:   + grafiki przedstawiające: urządzenia dozujące wodę, solankę, zawiesinę wodną drożdży (mleczko drożdżowe); miesiarki, wywrotnice, podnośniki dzieży i leje spustowe do ciasta,   + menu/spis treści: urządzenia dozujące, urządzenia do miesienia, urządzenia wyładowcze (wywrotnice, leje spustowe),   + skalę 1:100,   + odgłosy określonych procesów technologicznych (dźwięków produkcji): pracującej miesiarki. |  |  |  |
| * Ma strukturę warstwową umożliwiającą:   + wielostopniowe zdejmowanie, nakładanie elementów   + powiększanie, pomniejszanie elementów   + przesuwanie, dopasowywania elementów   + wybór obiektów z menu. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + rozwijania i ich odsłuchania informacji obrazowych/tekstowych na temat: rodzajów miesiarek (spiralne, kątowe, z narzędziami wymiennymi), ich wyposażenia (rodzaje dzież) i możliwości wykorzystania w piekarni; rodzaje wywrotnic i podnośników dzież miesiarek,   + włączania/wyłączania ścieżki dźwiękowej/lektora   + wyboru języka napisów i ścieżki dźwiękowej (j. polski, j. angielski)   + przesuwania ramek z tekstem   + drukowania grafiki/elementów |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora: informujący o rodzaju urządzenia, jego zastosowaniu i podstawowych elementach konstrukcji (np. rodzaju miesidła, dzieży)   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: hali pracy: dźwięki hali produkcyjnej w piekarni, zjawisk: miesienie, przelewanie, mieszanie płynu; zrealizowane w profesjonalnym studiu lub pobrane z multimedialnej bazy dźwięków   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie tekstu lektorskiego |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Ma oprawę graficzną zaprojektowaną przez profesjonalnego grafika |  |  |  |
| * Szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie produkcji 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 |  |  |  |
| * 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SEKWENCJE FILMOWE**  **Urządzenia do kształtowania ciast** |  |  |  |
| * 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:   + 6 sekwencji filmowych: 1. z nich dotyczy zaokrąglarki, 2. z nich dotyczy wydłużarki, 3. z nich dotyczy rogalikarki   4. z nich dotyczy zaokrąglarko-wydłużarki, 5. z nich dotyczy agregatów kształtujących, 6. z nich dotyczy znakownic   * + określenie nazwy zawodu oraz cech charakteru lub osobowości lub kompetencji: piekarz   + zadania zawodowe: produkcja wyrobów piekarskich   + czynności zawodowe: kształtowanie kęsów ciasta   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: zaokrąglarki, wydłużarki, rogalikarki, zaokraglarko-wydłużarki, agregatu kształtującego, znakownic |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w miejscu pracy: piekarni |  |  |  |
| * Scenografia jest dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + dekoracje: typowa piekarnia rzemieślnicza, zakład produkcji piekarskiej   + rekwizyty: urządzenia do kształtowania kęsów ciasta: zaokrąglarki, wydłużarki, rogalikarki, zaokraglarko-wydłużarki, agregaty kształtujące, znakownice; kęsy ciasta pszennego, żytniego, mieszanego   + kostiumy: ubranie robocze pracownika piekarni obsługującego urządzenia, zgodne z przepisami BHP, GHP, HACCP   + oświetlenie: umożliwiające identyfikację osób, elementów wyposażenia piekarni   + charakteryzację aktorów: wygląd typowy dla pracownika piekarni, zgodnie z przepisami BHP, GHP, HACCP |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu zawiera co najmniej:   + głos lektora lub aktorów (piekarza)   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: maszyn, hali pracy (hala produkcyjna piekarni)   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów (piekarza) lub tekstu lektorskiego: podczas prezentacji i omawiania zasad działania poszczególnych urządzeń do kształtowania kęsów ciasta   + instrukcje głosowe lektora: omawiane zasady działania urządzeń do kształtowania kęsów ciasta. |  |  |  |
| * Teksty lektora, aktorów pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Występuje w niej min. 1 maks. 2 aktorów |  |  |  |
| * Aktorzy odgrywają związane z wykonywaniem zadań i czynności zawodowych role:   + dozowanie kęsów ciasta do urządzeń kształtujących   + uruchamianie i obsługa urządzeń do kształtowania kęsów ciasta |  |  |  |
| * Trwa min 12 maks. 20 minut |  |  |  |
| * Zawiera plansze i napisy: * zaokrąglarka * wydłużarka * rogalikarka * zaokraglarko-wydłużarka * agregat kształtujący * znakownica * kęs ciasta pszennego * kęs ciasta żytniego * kęs ciasta mieszanego |  |  |  |
| * Plansze i napisy:   + nie zasłaniają obrazu filmowego   + są w języku polskim i angielskim (możliwość wyboru)   + nie przysłaniają obrazu filmowego   + zapisane są czcionką bezszeryfową |  |  |  |
| * Zawiera rysunki 3D elementów roboczych maszyny, urządzenia - których dotyczy film   + zaokrąglarki, wydłużarki, rogalikarki, zaokraglarko-wydłużarki, agregatu kształtującego, znakownicy |  |  |  |
| * Pomiędzy krótkimi jednostkami filmowymi (ok. 3-5 min) wplecione są zadania aktywizujące/sprawdzające |  |  |  |
| * 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SEKWENCJE FILMOWE**  **Linie technologiczne produkcji wyrobów piekarskich** |  |  |  |
| * 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:   + 4 sekwencji filmowych: 1. z nich dotyczy linii technologicznej do produkcji bułek, 2. z nich dotyczy linii technologicznej do produkcji chleba, 3. z nich dotyczy linii technologicznych do produkcji wyrobów specjalnych np. pieczywa chrupkiego 4. Z nich dotyczy linii technologicznych do produkcji wyrobów dietetycznych np. chleb bezglutenowy   + określenie nazwy zawodu oraz cech charakteru lub osobowości lub kompetencji: piekarz   + zadania zawodowe: produkcja wyrobów piekarskich   + czynności zawodowe: produkcja wyrobów piekarskich, specjalnych, dietetycznych, z wykorzystaniem linii technologicznych   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: linie technologiczne do produkcji bułek, chleba, pieczywa chrupkiego, chleba bezglutenowego. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w miejscu pracy: zakładzie produkcji piekarniczej. |  |  |  |
| * Scenografia jest dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + dekoracje: typowy przemysłowy zakład produkcji piekarskiej   + rekwizyty linie technologiczne do produkcji bułek, chleba, pieczywa chrupkiego, chleba bezglutenowego; receptura chleba bezglutenowego   + kostiumy: ubranie robocze pracownika piekarni obsługującego linię technologiczną, zgodne z przepisami BHP, GHP, HACCP   + oświetlenie: umożliwiające identyfikację osób, elementów wyposażenia zakładu piekarskiego   + charakteryzację aktorów: wygląd typowy dla pracownika piekarni, zgodnie z przepisami BHP, GHP, HACCP. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu zawiera co najmniej:   + głos lektora lub aktorów   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: maszyn (odgłosy pracy linii technologicznych), hali pracy(hali produkcyjnej)   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego: podczas prezentacji i omawiania zasad działania poszczególnych urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych   + instrukcje głosowe lektora: omawiane zasady działania urządzeń wchodzących w skład linii technologicznych; czytanie receptury chleba bezglutenowego. |  |  |  |
| * Teksty lektora, aktorów pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Występuje w niej min. 1 maks. 2 aktorów |  |  |  |
| * Aktorzy odgrywają związane z wykonywaniem zadań i czynności zawodowych role:   + obsługa linii technologicznej do produkcji pieczywa (bułek, chleba, pieczywa chrupkiego, chleba bezglutenowego) |  |  |  |
| * Trwa min 10 maks. 25 minut |  |  |  |
| * Zawiera plansze i napisy: * linia technologiczna do produkcji bułek * linia technologiczna do produkcji chleba * pieczywo specjalne: pieczywo chrupkie * pieczywo dietetyczne: chleb bezglutenowy * receptura chleba bezglutenowego |  |  |  |
| * Plansze i napisy:   + nie zasłaniają obrazu filmowego   + są w języku polskim i angielskim (możliwość wyboru)   + nie przysłaniają obrazu filmowego   + zapisane są czcionką bezszeryfową |  |  |  |
| * Zawiera rysunki 3D maszyny, urządzenia - których dotyczy film:   + poszczególne urządzenia wchodzące w skład linii technologicznej np:   - maszyny tworzące linie do chleba (wagodzielarka, zaokrąglarka stożkowa, międzygarownia statyczna i wydłużarka),  - maszyny tworzące linie modułowe dla przemysłowej produkcji bułek kajzerek (wagodzielarko-zaokrąglarki, posypywacz, komora wstępnej fermentacji ze stacją znakowania, wyposażona w kołyski, moduł automatycznego odkładania produktu na blachy z możliwością wyboru strony odkładania),  - linię do wysokotemperaturowego i wysokociśnieniowego procesu wypieku (ekstruzji). |  |  |  |
| * Pomiędzy krótkimi jednostkami filmowymi (ok. 3-5 min) wplecione są zadania aktywizujące/sprawdzające |  |  |  |
| * 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INTERAKTYWNE MATERIAŁY SPRAWDZAJĄCE**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu rodzaju maszyn, urządzeń i linii technologicznych wykorzystywanych w procesie produkcji 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 wymiarów, wskaźników, 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 Park maszynowy piekarni |  |  |  |
| * 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**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * 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 według zasady (np. alfabetycznie, tematycznie)   + odsyłacze do innych składowych e-zasobów zawierających te same frazy   + wyszukiwarkę tekstu   + minimum haseł: HACCP; GHP; BHP, ekstruzja, pieczywo bezglutenowe. |  |  |  |
| * 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**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * 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: SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU Park maszynowy piekarni; NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA Park maszynowy piekarni. |  |  |  |
| * 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**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * 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: SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU Park maszynowy piekarni; NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA Park maszynowy piekarni. |  |  |  |
| * 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**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * 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**  **Park maszynowy piekarni** |  |  |  |
| * 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. |  |  |  |