**E-ZASÓB Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta.**

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

**wyodrębnionej w zawodach Piekarz 751204 iTechnik technologii żywności 314403**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie**: W e-zasobie Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta, głównym zagadnieniem jest ręczne i mechaniczne dzielenie oraz kształtowanie kęsów ciasta na bułki i chleb, a także pieczywo półcukiernicze z uwzględnieniem procedur zarządzania jakością  i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. | | | |
| **WYMAGANIA/KRYTERIA WERYFIKACJI** | | | |
| **E-ZASÓB** | **Spełnia warunek** | | |
| **tak** | **częściowo** | **nie** |
| * Jest zgodny z obowiązującą podstawą programową kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodówPiekarz, Technik technologii żywności branży spożywczej i dla wyodrębnionej w zawodzie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Wspiera osiąganie celu kształcenia określonego dla kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich:   + dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie; |  |  |  |
| * 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.03.5. Obrabianie kęsów ciasta:  1. określa sposoby dzielenia i formowania kęsów ciasta, 2. określa operacje pomocnicze przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciast, 3. stosuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciast,    * 1. wykonuje czynności związane z dzieleniem oraz formowaniem kęsów ciasta,      2. przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w trakcie obróbki kęsów ciast.  * SPC.03.9. Kompetencje personalne i społeczne:  1. przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych, 2. planuje wykonanie zadania, 3. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe, 4. 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 Operacje pomocnicze przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta,   + Film instruktażowy Tutorial Dzielenie i kształtowanie ciasta,   + Galeria zdjęć Różne formy kształtowania kęsów ciasta,   + Program ćwiczeniowy do projektowania Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w procesie produkcji wyrobów piekarskich,   + Interaktywne materiały sprawdzające dla e-zasobu Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta,   + Słownik pojęć dla e-zasobu Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta,   + 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**  **Operacje pomocnicze przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta.** |  |  |  |
| * 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 Piekarz oraz kompetencji - ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania,   + zadania zawodowe: wykonywanie czynności pomocniczych niezbędnych podczas dzielenia i kształtowania ciasta, które zapobiegają lepieniu się ciasta podczas jego obróbki.   + czynności zawodowe: pokaz czynności polegających na smarowaniu form i blach olejem lub natrysku emulsją wodno-tłuszczową, posypywaniu mąką tzw. podsypką elementów roboczych maszyn lub przemienne stosowanie podsypki i smarowania ewentualnie nadmuch ciepłym powietrzem o niskiej wilgotności względnej, czynności przygotowania form i blach do użytkowania (oczyszczanie form z nagaru i konserwowanie )   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: w zależności od rodzaju wyrobu oraz etapu procesu, tj dzielenia oraz kształtowania - stoły robocze, specjalne koszyczki, foremki, metalowe blachy, elementy robocze urządzeń kształtujących tj. dzielarek, zaokrąglarek, wydłużarek, rogalikarek. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w miejscu pracy: zakładzie piekarskim (piekarni tradycyjnej) oraz przemysłowej wyposażonej w stanowiska do wykonywania dzielenia i kształtowania ręcznego i mechanicznego. |  |  |  |
| * Plan zdjęciowy/scenografia są dopasowane do charakteru zagadnienia i spójne z treścią filmu, obejmują co najmniej:   + dekoracje: wnętrze zakładu piekarskiego (piekarni tradycyjnej) oraz przemysłowej produkcji z wykorzystaniem urządzeń linii mechanicznej,   + rekwizyty: specjalne koszyczki, foremki, metalowe blachy, elementy robocze urządzeń dzielących i kształtujących ciasto,   + kostiumy: ubranie robocze pracownika zakładu piekarskiego (piekarni tradycyjnej) i przemysłowej, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz HACCP,   + oświetlenie: umożliwiające identyfikację osób, elementów wyposażenia piekarni,   + charakteryzację aktorów: wygląd typowy dla pracownika piekarni, zgodny z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz HACCP. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa, dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu obejmuje co najmniej:   + głos lektora lub aktora, który omawia cel stosowania operacji pomocniczych podczas dzielenia i kształtowania ciasta oraz konsekwencji braku ich stosowania.   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: odgłosy pomieszczenia zakładu piekarskiego (piekarni tradycyjnej i przemysłowej)   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktora lub tekstu lektorskiego: podczas prezentacji i omawiania poszczególnych operacji pomocniczych podczas dzielenia i kształtowania ciasta,   + instrukcje głosowe lektora: wyjaśniające różnice pomiędzy zastosowanymi operacjami pomocniczymi w zakładzie piekarskim (piekarni tradycyjnej i przemysłowej). |  |  |  |
| * 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:   + oczyszczanie i konserwacja foremek i blach metalowych,   + smarowanie olejem foremek i blach,   + posypywanie stołów podczas dzielenia ręcznego i kształtowania kęsów ciasta,   + podsypywanie kęsów mąką,   + pokazywanie czynności posypywania mąką oraz smarowania olejem elementów roboczych urządzeń dzielących i kształtujących w produkcji przemysłowej lub pokazanie elementów roboczych o konstrukcji zapobiegającej zjawisku adhezji cząsteczek ciasta. |  |  |  |
| * Trwa min. 5 maks.10 minut |  |  |  |
| * Zawiera napisy o treści: * operacje pomocnicze przy ręcznym dzieleniu i kształtowaniu ciasta, * podsypywanie mąką podczas dzielenia ciasta na kęsy pierwotne, * podsypywanie mąką podczas dzielenia i kształtowania kęsów wtórnych, * operacje pomocnicze przy mechanicznym dzieleniu i kształtowaniu ciasta, * przygotowanie i konserwacja metalowych foremek i blach. |  |  |  |
| * 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: filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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 INSTRUKTAŻOWY (TUTORIAL)**  **Ręczne i mechaniczne dzielenie i formowanie kęsów ciasta.** |  |  |  |
| Jest zrealizowany na podstawie scenariusza 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 zawodów Piekarz 751204, Technik technologii żywności 314403, technologii wytwarzania wyrobów piekarskich. |  |  |  |
| * Film/scenariusz obejmuje co najmniej: kolejne czynności wykonywane w ramach realizacji zadań zawodowych, z uwzględnieniem etapów procesu technologicznego tj.:   + określenie nazwy zawodu Piekarz oraz kompetencji - ponoszenie odpowiedzialność za podejmowane działania, stosowanie techniki radzenia sobie ze stresem, stosowanie metody i techniki rozwiązywania problemów i współpraca w zespole,   + zadania zawodowe: ręczne i mechaniczne dzielenie oraz formowanie kęsów pierwotnych i wtórnych ciasta na bułki i chleb oraz pieczywo półcukiernicze,   + czynności zawodowe: – przygotowanie stanowiska pracy do wykonania zadań zawodowych, prawidłowy dobór narzędzi i urządzeń (np.: dzielarki, dzielarko- formierki działania okresowego i ciągłego), wykonywanie pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,   + pokaz dzielenia i kształtowania ciasta w urządzeniach mechanicznych takich jak dzielarki, zaokrąglarki, dzielarko - zaokrąglarki, wydłużarki, zaokrąglarko - wydłużarki, rogalikarki oraz ręczne dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta na wyroby półcukiernicze nadziewane i nienadziewane np. chałki, plecionki, rogale, bułki nadziewane itp.   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu oraz urządzeń wykorzystywanych do realizacji zadań zawodowych: widok dzielarki, dzielarko-formierki, zaokrąglarko - wydłużarki, rogalikarki, pokaz możliwości technicznych urządzeń,   + realizację procesu dzielenia i kształtowania ciasta z różnych ujęć, tak aby pokazać szczegóły ich przebiegu,   + przedstawienie dokumentacji związanej z wykonywaniem czynności zawodowych – tabele naważek kęsów ciasta, instrukcje BHP przy obsłudze prezentowanych urządzeń. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w zakładzie piekarskim (piekarni tradycyjnej i przemysłowej lub w warsztatach/pracowniach wyposażonych w stoły robocze i urządzenia do dzielenia i kształtowania ciasta. |  |  |  |
| * Plan zdjęciowy/scenografia są dopasowane do charakteru zagadnienia i spójne z treścią filmu, obejmują co najmniej:   + dekoracje: czysta hala produkcyjna, najlepiej pomieszczenie wykafelkowane,   + rekwizyty: stół roboczy, dzielarkę, dzielarko - zaokrąglarkę, zaokrąglarko -wydłużarkę, wydłużarkę, rogalikarkę,   + kostiumy: zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, HACCP,   + charakteryzację aktorów: zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, HACCP. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa, dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + głos lektora lub aktora,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktora lub tekstu lektorskiego: podczas całego procesu dzielenia i kształtowania kęsów ciasta,   + monolog: podczas całego procesu dzielenia i kształtowania kęsów ciasta (omawianie czynności zawodowych podczas produkcji dzielenia i kształtowania kęsów pierwotnych i wtórnych ciasta),   + instrukcje głosowe lektora: ustawienie parametrów pracy dzielarki, dzielarko-formierki, zaokroglarko-wydłużarki, wydłużarki, rogalikarki. |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego. |  |  |  |
| * Występuje w nim 1 lub lub 2 aktorów. |  |  |  |
| * Aktorzy odgrywają role związane z wykonywaniem zadań i czynności zawodowych w zawodzie piekarz 4 role: (najlepiej żeby to były osoby pracujące w zakładzie piekarskim ( piekarni tradycyjnej i przemysłowej):   + pokaz dzielenia ciasta na kęsy pierwotne i kęsy wtórne podczas produkcji okresowej i ciągłej,   + pokaz formowania kęsów wtórnych ciasta na bułki i na chleb,   + pokaz formowania kęsów wtórnych ciasta na wyroby półcukiernicze,   + pokaz obsługi stosowanych do dzielenia i formowania ciasta urządzeń zgodnie z ich instrukcją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. |  |  |  |
| * Trwa min. 10 maks. 15 minut. |  |  |  |
| * Zawiera plansze i napisy: * opisujące punkt po punkcie zasady przygotowania stanowiska pracy, środki ochrony indywidualnej zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy, HACCP oraz zabezpieczenia stanowiska po skończonej pracy, * doboru narzędzi i urządzeń spośród wyżej wymienionych do wykonania zadania, * unieruchomienia urządzeń elektrycznych po skończonej pracy, zabezpieczenia urządzeń itp. |  |  |  |
| * Napisy:   + nie zasłaniają obrazu filmowego,   + są w języku polskim i języku angielskim (możliwość wyboru),   + zapisane są czcionką bezszeryfową. |  |  |  |
| * Zawiera rysunki 3D elementów urządzeń:   + dzielarki,   + dzielarko-formierki,   + wydłużarki,   + zaokrąglarko-wydłużarki,   + rogalikarki. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu takich jak: film edukacyjny, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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**  **Różne formy kształtowania kęsów ciasta** |  |  |  |
| Zawiera zdjęcia przedstawiające sposoby formowania wybranych wyrobów piekarskich i półcukierniczych wykonywane w zakładzie piekarskim (piekarni tradycyjnej) z uwzględnieniem stanowiska pracy piekarza. Na zdjęciach znajduje się pokaz etapów formowania wyrobów oraz wyrób gotowy po wypieku wraz z jego przekrojem. Zdjęcia prezentują:   * + formowanie rogali węgierskich,   + formowanie serduszek i precli,   + formowanie chały kijowskiej i chały tureckiej,   + formowanie rogali świętomarcińskich, wianka debrzneńskiego lub innych wyrobów regionalnych.   + zbliżenia upieczonego wyrobu gotowego oraz jego przekroju. |  |  |  |
| * Zawiera min. **3** i maks. 5 zdjęć każdego rodzaju formowanego wyrobu i produktu gotowego. Maksymalna ilość wszystkich zdjęć w galerii wynosi 25. |  |  |  |
| * 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 i odsłuchania informacji tekstowych na temat: sposobu formowania wyrobów piekarskich i półcukierniczych,   + 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:   + głos lektora,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie zamieszczonej informacji tekstowej prezentowanej przez lektora,   + instrukcje głosowe lektora. |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego. |  |  |  |
| * Dobór zdjęć jest zweryfikowany 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAM ĆWICZENIOWY DO PROJEKTOWANIA**  **Procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w procesie produkcji wyrobów piekarskich** |  |  |  |
| Umożliwia zaprojektowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w procesie produkcji bułek i chleba. W programie tym wprowadzone są schematy procesów technologicznych od dostawy i magazynowania surowców, a następnie przygotowanie surowców do produkcji, produkcję ciasta, rozrost ciasta, dzielenie ciasta na kęsy, kształtowanie kęsów ciasta, rozrost kęsów, wypiek, schładzanie i ekspedycję, w zakładzie piekarskim (piekarni tradycyjnej), schematy blokowe produkcji bułek i chleba, szacowanie poziomu ryzyka na poszczególnych etapach procesu technologicznego takich jak: magazynowanie, przygotowanie surowców do produkcji, produkcja ciasta, rozrost ciasta, dzielenie i kształtowanie ciasta, rozrost kęsów ciasta, wypiek, schładzanie i ekspedycja, a następnie analizę zagrożeń tj. wyznaczanie zagrożeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych i przedstawienie ich w arkuszach zagrożeń wraz z określeniem krytycznych punktów kontrolnych (ccp) oraz zasad monitorowania wyznaczonych ccp w procesie produkcji bułek i chleba czyli określenia wartości limitów krytycznych, działań prewencyjnych (korygujących dla każdego ccp) z wykorzystaniem drzewka decyzyjnego oraz pętli kontroli jakości dla wyznaczonych poszczególnych krytycznych punktów kontrolnych. |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + receptury produkcji bułek i chleba,   + schemat procesów technologicznych w zakładzie piekarskim,   + schematy blokowe produkcji chleba i bułek i jego weryfikacji,   + zestawienia zagrożeń w produkcji piekarskiej na podstawie przykładowej literatury zebrane w tabelach analizy zagrożeń (identyfikacji zagrożeń) na poszczególnych etapach produkcji bułek i chleba z uwzględnieniem przyczyn zagrożeń, środków kontroli i poziomu ryzyka z uwzględnieniem stosowanych surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych,   + schemat drzewka decyzyjnego wyznaczania krytycznych punktów kontroli,   + arkusz monitorowania krytycznych punktów kontroli z uwzględnieniem zagrożeń, sposobu pomiaru limitu krytycznego, sposobu monitorowania oraz działań korygujących dla przykładowych krytycznych punktów kontroli,   + pętle kontroli jakości dla wyznaczonych krytycznych punktów kontrolnych. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + definiowania parametrów limitów krytycznych punktów kontrolnych oraz sposobu ich monitorowania,   + zapisania efektów pracy,   + dokonywania weryfikacji schematu blokowego produkcji bułek i chleba w wyniku przekroczenia limitów krytycznych punktów kontrolnych,   + porównywania wyznaczonych parametrów limitów krytycznych punktów kontrolnych z dokumentacją wskazującą na wartości limitów krytycznych oraz zakresu ich wahań także wskazujących konsekwencje przekroczenia limitów krytycznych wraz z przykładami postępowania z produktami niezgodnymi z wymaganiami jakościowymi,   + drukowania informacji. |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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**  **Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta** |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu przygotowania surowców i wytwarzania ciast. |  |  |  |
| * Testy pisane są lub recenzowane przez eksperta - nauczyciela lub egzaminatora w zawodzie piekarz. |  |  |  |
| * Zawierają co najmniej 3 formy testowych, 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, warunków wytrzymałościowych, * 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. |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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**  **Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta** |  |  |  |
| * 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 netografii i bibliografii,   + wyszukiwarkę tekstu,   + minimum haseł:   podsypka, nagar, naważka kęsa, kęs pierwotny, kęs wtórny, krytyczny punkt kontrolny (ccp), pętla kontroli jakości, wartość limitu krytycznego, działania prewencyjne dla ccp. |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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** |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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** |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, netografii i bibliografii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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**  **Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + linki do stron internetowych, m.in.: * <http://www.piekarnie.pl/> [dostęp 25.04.2020] * <http://ppic.pl/>[dostęp 25.04.2020] * <https://cukiernictwoipiekarstwo.pl> [dostęp 25.04.2020]   + 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. * T. Trziszka. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności.   Czasopisma:   * Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Wydawnictwo SIGMA NOT, * Cukiernictwo i Piekarstwo, Wydawnictwo Elamed. |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * 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**  **Dzielenie i kształtowanie kęsów ciasta** |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + zilustrowane i zdefiniowane elementy panelu obsługi e-zasobu i jego składowych,   + opis minimalnych wymagań technicznych umożliwiających korzystanie z e-zasobu, |  |  |  |
| * 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: filmu edukacyjnego, filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć do e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii. |  |  |  |