**E-ZASÓB Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych**

**Dla kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

**wyodrębnionej w zawodzie Cukiernik 751201, Technik technologii żywności 344403**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie:** W e-zasobie „Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych” głównym zagadnieniem jest przedstawienie podstaw dekorowania wyrobów cukierniczych z zastosowaniem mas cukrowych na różne okazje i uroczystości. | | | |
| **WYMAGANIA/KRYTERIA WERYFIKACJI** | | | |
| **E-ZASÓB** | **Spełnia warunek** | | |
| **tak** | **częściowo** | **nie** |
| * Jest zgodny z obowiązującą podstawą programową kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodów Cukiernik, Technik technologii żywności branży spożywczej i dla wyodrębnionej w zawodzie kwalifikacji SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| * Wspiera osiąganie celów kształcenia określonego dla kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych:   + sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych;   + wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| * 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.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych:   2) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów  cukierniczych;   * + SPC.01.5 Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych:   2) charakteryzuje metody wytwarzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,  3) planuje proces technologiczny produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych,  6) wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych, np. produkuje ciastka,  ciasta, babki, keksy, torty, mazurki, serniki,  9) planuje proces produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych;   * SPC.01.6 Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych   1) wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych,  2) określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych,  3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych,  4) wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych;   * SPC.01.8 Kompetencje personalne i społeczne.  1. planuje wykonanie zadania, 2. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe. |  |  |  |
| * 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):   + sekwencje filmowe,   + galeria zdjęć,   + plansza interaktywna,   + interaktywne materiały sprawdzające,   + słownik pojęć dla 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: masy cukrowe: masa Ticino, Petinice White, Gum Paste, Model Past, Wonder Paste, mas marcepanowa: marcepan naturalny, pokrewny i zastępczy, formy silikonowe, podkład silikonowy, sprzęt do modelowania dekoracji z mas cukrowych. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez eksperta branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SEKWENCJE FILMOWE**  Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * 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.01 Produkcja wyrobów cukierniczych, eksperta w zakresie zawodu cukiernik, technologii wytwarzania ciast cukierniczych. |  |  |  |
| * Film/scenariusz obejmuje co najmniej:   + 4 sekwencje filmowe: 1. z nich dotyczy przygotowania – wyrabiania mas cukrowych, w tym barwienia (całościowego, efektu marmurku, wirujących kolorów, prostych linii oraz z zastosowaniem aerografu) 2. z nich dotyczy rozwałkowywania i pokrywania całych powierzchni wyrobów, np. tortów (okrągłych, owalnych, prostokątnych i innych kształtów), 3. z nich dotyczy technik wykonywania prostych dekoracji w stylu angielskim (co najmniej: sporządzanie i mocowanie wstążek, falbanek, wykończanie dołów wyrobów wałeczkiem prostym i skręconym, karbowanie krawędzi, sporządzanie dekoracji wycinanych i inne) 4. z nich dotyczy formowania - modelowania różnych figurek,np. zwierząt, roślin i postaci, rzeczy (torebka, nożyczki, ciastko itp.), .   + określenie nazwy zawodu oraz cech charakteru lub osobowości lub kompetencji: cukiernik,   + zadania zawodowe: produkcja cukiernicza,   + czynności zawodowe: przygotowywanie i obróbka mas cukrowych podczas sporządzania dekoracji wyrobów cukierniczych,   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: co najmniej: drobny sprzęt cukierniczy: wałki, maty silikonowe, formy silikonowe, wycinaki, pałeczki do modelowania, packa cukiernicza do modelowania, wykrawacze do falbanek, szablony do koronek, szczypce do karbowania, rękaw cukierniczy z końcówkami zdobniczymi, pędzelki, aerograf. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w zakładzie cukierniczym lub warsztatach/pracowniach wyposażonych w stoły cukiernicze. |  |  |  |
| * Scenografia jest dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + dekoracje: typowe wnętrze zakładu cukierniczego lub pracowni zdobniczej,   + rekwizyty: surowce: masy cukrowe, cukier puder, barwniki: co najmniej - żółty, niebieski, czerwony,   + kostiumy: ubranie robocze pracownika zgodnie z przepisami BHP, HACCP,   + charakteryzację aktorów: zgodnie z przepisami BHP, HACCP,   + oświetlenie: umożliwiające identyfikację osób, elementów wyposażenia zakładów cukierniczych. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu zawiera co najmniej:   + głos lektora lub aktorów,   + elementy udźwiękowienia: odgłosy: pracy podczas tworzenia dekoracji,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego,   + monolog: podczas całego procesu produkcji ciasta drożdżowego (omawianie czynności zawodowych podczas przygotowywania i obróbki mas cukrowych). |  |  |  |
| * 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:   + cukiernika wykonującego swoje zadania produkcyjne związane z przygotowanie i obróbką mas cukrowych. |  |  |  |
| * Trwa min 20 maks. 30 minut. |  |  |  |
| * Zawiera napisy i plansze:   + napis „Barwienie mas cukrowych”.   + napis „Pokrywanie wyrobów masami cukrowymi”,   + napis „Techniki dekoracyjne z zastosowanie mas cukrowych”,   + napis „ Modelowanie figurek”. |  |  |  |
| * Plansze i napisy:   + nie zasłaniają obrazu filmowego,   + są w języku polskim i angielskim ( do wyboru),   + zapisane są czcionką bezszeryfową. |  |  |  |
| * 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: galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla 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.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GALERIA ZDJĘĆ** Dekoracje z mas cukrowych |  |  |  |
| * Zawiera zdjęcia przedstawiające:   + wyroby udekorowane masami cukierniczymi oraz figurki z mas cukrowych pogrupowane według tematów, np. weselne, urodzinowe oraz zastosowanych technik, np. zastosowanie wstążek, koronek itp,   + poszczególne elementy dekoracyjne wykonane z mas cukrowych, np. wstążki, koronki, wałki, figurki i inne. |  |  |  |
| Zawiera min. **20** i maks 25 zdjęć. |  |  |  |
| * Zdjęcia wykonane są w profesjonalnie przygotowanych planach zdjęciowych w warunkach studyjnych. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + przeglądania zdjęć do przodu i do tyłu,   + 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 polskiego i angielskiego napisów i ścieżki dźwiękowej,   + przesuwania ramek z tekstem,   + drukowania zdjęć. |  |  |  |
| * 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 SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| * 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: sekwencji filmowych, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla 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. Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANSZA INTERAKTYWNA** Etapy tworzenia dekoracji z mas cukrowych |  |  |  |
| * Przedstawia w sposób graficzny zastosowanie mas cukrowych do dekoracji z uwzględnieniem:   + wykazu mas cukrowych stosowanych w cukiernictwie: masa Ticino, Petinice White, Gum Paste, Model Past, Wonder Paste, mas marcepanowa: marcepan naturalny, pokrewny i zastępczy,   + doboru mas do wykonywanych dekoracji cukierniczych,   + wyrabiania mas cukrowych w celu uzyskania ich plastyczności,   + barwienia mas w całości lub w częściowo, np. w celu otrzymania marmurku, wirujących kolorów,   + etapów tworzenia poszczególnych dekoracji (co najmniej 10 dekoracji), np. przy tworzeniu figurek zwierząt, postaci – czynności podczas formowania elementów ciała (głowy, oczu, uszy, tułowia, kończyn, ogona, piór itp.), przy tworzeniu falbanek – wałkowanie masy, wycinanie, formowanie, mocowanie itp. |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + przypisane obiektom dane tekstowe niezbędne przy przygotowaniu i obróbce/ sporządzaniu dekoracji z mas cukrowych,   + zasoby audio: instrukcje głosowe lektora. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + wskazania obiektu oraz różnej szczegółowości informacji z danego obiektu,   + wyświetlania różnych obszarów w różnych skalach,   + rozwinięcia i odsłuchania opisów dotyczących zastosowania i doboru mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych,   + wydrukowania opisu,   + włączania/wyłączania ścieżki dźwiękowej/lektora,   + wyboru języka polskiego i angielskiego napisów i ścieżki dźwiękowej,   + przesuwania ramek z tekstem,   + powiększenia elementów,   + dodawania własnych notatek,   + dobierania elementów z wirtualnego zasobu tj. dostępnej literatury wskazanej jako niezbędna do e-zasobu obejmującej działy prezentowane w materiale multimedialnym tj. masy cukrowe: masa Ticino, Petinice White, Gum Paste, Model Past, Wonder Paste, mas marcepanowa: marcepan naturalny, pokrewny i zastępczy, formy silikonowe, podkład silikonowy, sprzęt do modelowania dekoracji z mas cukrowych. |  |  |  |
| * Ma oprawę graficzną zaprojektowaną przez profesjonalnego grafika. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora   + podkład muzyczny i ewentualnie wyciszone odgłosy pracy podczas dekoracji wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| * Teksty pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego. |  |  |  |
| * Szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie dekorowania wyrobów cukierniczych z zastosowaniem mas cukrowych, eksperta w zakresie SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: sekwencji filmowych, galerii zdjęć, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla 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.01 Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INTERAKTYWNE MATERIAŁY SPRAWDZAJĄCE**  Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu podstaw dekorowania wyrobów cukierniczych masami cukrowymi. |  |  |  |
| * Testy pisane są lub recenzowane przez eksperta – nauczyciela, mistrza w zawodzie cukiernik lub egzaminatora w zawodzie cukiernik. |  |  |  |
| * 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 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,   + 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: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, słownika pojęć dla e- zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla ucznia, 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.01 Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SŁOWNIK POJĘĆ DLA E-ZASOBU** Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * 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: masy cukrowe: masa Ticino, Petinice White, Gum Paste, Model Past, Wonder Paste, mas marcepanowa: marcepan naturalny, pokrewny i zastępczy, formy silikonowe, podkład silikonowy, sprzęt do modelowania dekoracji z mas cukrowych. |  |  |  |
| * 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: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla ucznia, 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.01.Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEWODNIK DLA NAUCZYCIELA** Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + wyszczególnienie realizowanych celów, jednostek efektów kształcenia i efektów kształcenia,   + informację o strukturze e-zasobu i powiązaniach pomiędzy elementami e-zasobu,   + 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: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e- zasobów. przewodnika dla uczącego się, netografii i bibligrafii, instrukcji użytkowania. |  |  |  |
| * Jest konsultowany przez nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją SPC.01.Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEWODNIK DLA UCZĄCEGO SIĘ** Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * 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: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e- zasobów, 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.01.Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |
| **NETOGRAFIA I BIBLIOGRAFIA** Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + linki do stron internetowych, m.in.: * <http://mistrzbranzy.pl/> [dostęp:4.04.2020], * <http://ppic.pl/> [dostęp:4.04.2020], * <https://cukiernictwoipiekarstwo.pl> [dostęp:4.04.2020], * <http://www.piekarnie.pl/> [dostęp:4.04.2020].   + informacja o ostatnim dostępie do hiperłącza, wg PN ISO 690 i PN ISO 690-2,   + min 7 pozycji bibliograficznych, m.in.: * R.Brown. Podstawy dekorowania ciast, * M.Weber. Pomysły i sposoby na dekoracje tortów, * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 1, * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 2.   Czasopisma:   * Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Wydawnictwo SIGMA NOT, * Mistrz branży, Wydawnictwo Grupa 69, * Cukiernictwo i Piekarstwo, Wydawnictwo Elamed. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, słownika pojęć dla e- zasobów, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, instrukcji użytkowania. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA** Zastosowanie mas cukrowych do dekoracji wyrobów cukierniczych |  |  |  |
| * 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: sekwencji filmowej, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii. |  |  |  |