**E-ZASÓB Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych**

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

**wyodrębnionej w zawodach Cukiernik 751201 i Technik technologii żywności 344403**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie:** W e- zasobie „Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych” głównym zagadnieniem jest przedstawienie produkcji ciasta i wyrobów produkowanych ręcznie i mechanicznie oraz poznanie zestawu maszyn i urządzeń potrzebnych do przemysłowej produkcji paluszków. | | | |
| **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;   + stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji 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.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.  1. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, 2. określa zastosowanie linii produkcyjnych stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, 3. użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, 4. prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych;  * SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne.   2) planuje wykonanie zadania,  5) 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,   + wizualizacja w 3D   + 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: typ mąki, siła mąki, siła pędna drożdży, fermentacja ciasta, ciasto obgotowywane, wyroby obgotowywane, fermentacja kęsów, zbijanie ciasta, obgotowywanie kęsów, roztwór ługu sodowego, linia mechaniczna do solinek, mieszarka zetowa, formierka do paluszków, wanna ługowa, piec przelotowy cyklotermiczny, tunel chłodniczy, urządzenia pakujące. |  |  |  |
| * 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**  Ręczne formowanie precli i obwarzanków |  |  |  |
| * 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 ciasta obgotowywanego, 2. z nich dotyczy formowania obwarzanków, 3. z nich dotyczy formowania precli, 4. z nich dotyczy obgotowywania uformowanych kęsów precli i obwarzanków w gorącym roztworze (wodzie),   + określenie nazwy zawodu oraz cech charakteru lub osobowości lub kompetencji: cukiernik,   + zadania zawodowe: produkcja ciasta i wyrobów cukierniczych, w tym z ciasta obgotowywanego,   + czynności zawodowe: przygotowywanie ciasta obgotowywanego i formowanie wyrobów z ciasta obgotowywanego,   + prezentację obsługi i zastosowania sprzętu wykorzystywanego do realizacji zadań zawodowych: miesiarka spiralna, dozowniki wody, wanna do obgotowywania, waga oraz drobny sprzęt cukierniczy: wałek, skrobka. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w zakładzie cukierniczym lub warsztatach/pracowniach wyposażonych w stoły cukiernicze oraz: miesiarkę spiralną, dozownik wody, wannę do obgotowywania, wagę oraz drobny sprzęt cukierniczy: wałek, skrobka. |  |  |  |
| * Scenografia jest dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + dekoracje: typowe wnętrze zakładu cukierniczego lub warsztatu/pracowni,   + rekwizyty: maszyny – miesiarka spiralna, dozownik wody, surowce - mąka pszenna, sól, drożdże, mleko lub woda, cukier, olej, jaja , surowce do posypywania, np. mak, siemię lniane, sezam, kminek, sól grubokrystaliczna,   + 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 maszyn w zakładzie cukierniczym,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego,   + monolog: podczas całego procesu produkcji ciasta drożdżowego (omawianie czynności zawodowych podczas przygotowywania ciasta obgotowywanego i formowania ręcznego precli, obwarzanków oraz ich obgotowywania). |  |  |  |
| * 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 przygotowaniem ciasta obgotowywanego, formowaniem ręcznym precli i obwarzanków oraz obgotowywaniem kęsów. |  |  |  |
| * Trwa min 10 maks. 15 minut. |  |  |  |
| * Zawiera napisy i plansze:   + napis „Przygotowywanie ciasta obgotowywanego”,   + napis „Formowanie precli”,   + napis „Formowanie obwarzanków”,   + napis „Obgotowywanie kęsów”. |  |  |  |
| * 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: wizualizacji w 3D, 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WIZUALIZACJA** **W 3D** Linia do produkcji paluszków |  |  |  |
| * Przedstawia pracę poszczególnych urządzeń w linii do produkcji paluszków w rysunku aksonometrycznego (3D) oraz grafiki. |  |  |  |
| * Umożliwia obserwację pracy urządzeń niezbędnych do produkcji paluszków na linii mechanicznej, tj. mieszarki zetowej, formierki, wanny ługowej, obrotowych noży nacinających, urządzenia do posypywania solą, pieca przelotowego cyklotermicznego, tunelu chłodniczego, przenośnika taśmowego, urządzenia pakującego:   + z zewnątrz w pełnej panoramie z perspektywy obserwatora obchodzącego obiekt wokół,   + w trakcie wchodzenia do wnętrza obiektu,   + 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. |  |  |  |
| * Umożliwia obrót i przemieszczanie obiektu wokół wszystkich osi X, Y, Z. |  |  |  |
| * Umożliwia powiększenie/pomniejszenie obiektu / przesuwanie obiektu. |  |  |  |
| * Zawiera opis obiektu w formie:   + tekstu,   + nagrania głosu lektora. |  |  |  |
| * Opis uwzględnia co najmniej:   + nazwy obiektów: mieszarki zetowej, formierki, wanny ługowej, obrotowych noży nacinających, urządzenia do posypywania solą, pieca przelotowego cyklotermicznego, tunelu chłodniczego, przenośnika taśmowego, urządzenia pakującego,   + opis obiektów: mieszarki zetowej, formierki, wanny ługowej, obrotowych noży nacinających, urządzenia do posypywania solą, pieca przelotowego cyklotermicznego, tunelu chłodniczego, przenośnika taśmowego, urządzenia pakującego,   + budowę obiektów: mieszarki zetowej, formierki, wanny ługowej, obrotowych noży nacinających, urządzenia do posypywania solą, pieca przelotowego cyklotermicznego, tunelu chłodniczego, przenośnika taśmowego, urządzenia pakującego,   + zasadę działania linii do produkcji paluszków,   + przeznaczenie linii do produkcji paluszków,   + wykonywanie standardowych czynności podczas produkcji paluszków na linii mechanicznej. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora,   + elementy udźwiękowienia: odgłosy/ efekty dźwiękowe: maszyn, hali pracy, zrealizowane w profesjonalnym studiu lub pobrane z multimedialnej bazy dźwięków,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego,   + instrukcje głosowe lektora. |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego. |  |  |  |
| * Występuje w nim min. 1 lektor. |  |  |  |
| * Szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie branżowego lub nauczyciela czynnego zawodowo, o stażu minimum 3 lata pracy w obszarze związanym z kwalifikacją 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 filmowej, 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 konsultowana 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** Wyroby z ciasta obgotowywanego |  |  |  |
| * Zawiera zdjęcia przedstawiające:   + wyroby w postaci precli, obwarzanków, paluszków, paluchów i innych wykończonych makiem, sezamem, solą grubokrystaliczną oraz innymi posypkami,   + wyroby wadliwe, np. za blade, spalone, zdeformowane, o niejednakowej grubości wałka. |  |  |  |
| 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, wizualizacji w 3D, 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** Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * Przedstawia w sposób graficzny produkcję ciasta obgotowywanego na linii mechanicznej oraz ręcznie z uwzględnieniem:   + wykazu maszyn i urządzeń stosowanych w linii do produkcji paluszków: mieszarki zetowej, formierki, wanny ługowej, obrotowych noży nacinających, urządzenia do posypywania solą, pieca przelotowego cyklotermicznego, tunelu chłodniczego, przenośnika taśmowego, urządzenia pakującego i miesiarki spiralne, dozownika wody, drobnego sprzętu do formowania wyrobów obgotowywanych,   + doboru surowców do produkcji ciasta: różnych typów mąk pszennych, soli, cukru, drożdży, mleka, wody, jaj, tłuszczów oraz nasion na posypkę,   + wykazu wyrobów z ciasta obgotowywanego: precli, obwarzanków, paluszków. |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + schemat linii do produkcji paluszków   + przypisane obiektom dane tekstowe niezbędne przy przygotowaniu ciasta obgotowywanego i formowaniu z nich wyrobów,   + 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 maszyn z linii do produkcji paluszków, doboru surowców do produkcji ciasta oraz sposobu formowania wyrobów z ciasta obgotowywanego,   + 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. typ mąki, siła mąki, siła pędna drożdży, fermentacja ciasta, ciasto obgotowywane, wyroby obgotowywane, fermentacja kęsów, zbijanie ciasta, obgotowywanie kęsów, roztwór ługu sodowego, linia mechaniczna do solinek, mieszarka zetowa, formierka do paluszków, wanna ługowa, piec przelotowy cyklotermiczny, tunel chłodniczy, urządzenia pakujące. |  |  |  |
| * Ma oprawę graficzną zaprojektowaną przez profesjonalnego grafika. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa obejmuje co najmniej:   + głos lektora,   + podkład muzyczny i ewentualnie wyciszone odgłosy pracy maszyn zakładu produkującego paluszki na linii mechanicznej. |  |  |  |
| * Teksty pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego. |  |  |  |
| * Szczegółowość i jakość odwzorowanej rzeczywistości jest zweryfikowana przez eksperta w zakresie produkcji cukierniczej, piekarskiej lub egzaminatora w zawodzie cukiernik, technik technologii żywności - 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, wizualizacja 3D, 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**  Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu produkcji ciasta i wyrobów obgotowywanych. |  |  |  |
| * Testy pisane są lub recenzowane przez eksperta w zakresie SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych 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, wizualizacji w 3D, 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** Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * 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: typ mąki, siła mąki, siła pędna drożdży, fermentacja ciasta, ciasto obgotowywane, wyroby obgotowywane, fermentacja kęsów, zbijanie ciasta, obgotowywanie kęsów, roztwór ługu sodowego, linia mechaniczna do solinek, mieszarka zetowa, formierka do paluszków, wanna ługowa, piec przelotowy cyklotermiczny, tunel chłodniczy, urządzenia pakujące. |  |  |  |
| * 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, wizualizacji w 3D, 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**  Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * 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, wizualizacji w 3D, 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**  Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * 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, wizualizacji w 3D, 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** Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * 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.: * E. Giemza Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich, * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 1, * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 2. * K. Kocierz Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.   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, wizualizacji w 3D, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e- zasobów, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, instrukcji użytkowania. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA** Produkcja ciasta i wyrobów obgotowywanych |  |  |  |
| * 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, wizualizacji w 3D, galerii zdjęć, planszy interaktywnej, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii. |  |  |  |