**E-ZASÓB Produkcja ciasta francuskiego**

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wprowadzenie:** W e- zasobie „Produkcja ciasta francuskiego” głównym zagadnieniem jest przedstawienie produkcji tego ciasta  z uwzględnieniem pobranych surowców, sposobu ich łączenia i wałkowania w celu uzyskania listkowatości, rozróżnienie wyrobów z ciasta francuskiego oraz poznanie budowy i działania wałkowarki do ciast francuskich. | | | |
| **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:   + Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych 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. użytkuje maszyny, urządzenia i środki transportu stosowane w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, 3. prowadzi bieżącą konserwację maszyn, urządzeń i środków transportu stosowanych w zakładzie produkcji wyrobów cukierniczych;  * SPC.03.9. 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):   + film instruktażowy (tutorial),   + galeria zdjęć,   + program ćwiczeniowy do projektowania przez dobieranie,   + 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 |  |  |  |
| * 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FILM INSTRUKTAŻOWY (TUTORIAL)** Produkcja ciasta francuskiego |  |  |  |
| * 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 zawodów cukiernik 751201, technik technologii żywności 344403, specjalista w zakresie technologii produkcji ciast cukierniczych. |  |  |  |
| * Film/scenariusz obejmuje co najmniej: kolejne czynności wykonywane w ramach procedury lub realizacji zadań zawodowych, kolejne etapy procesu technologicznego (przygotowanie surowców, sporządzanie tzw. „gruntu”, łączenie z tłuszczem, wałkowanie) :   + zadania zawodowe: sporządzanie ciasta francuskiego tj. wytwarzanie ciasta tzw. gruntu z mąki pszennej, wody, soli, jaj i octu, przygotowanie ciasta poprzez połączenie z tłuszczem w wyniku wałkowania,   + czynności zawodowe: pokaz łączenia surowców i otrzymania ciasta podstawowego (za pomocą miesiarki spiralnej), rozwałkowanie ciasta podstawowego w tzw. „gwiazdę”, nałożenie tłuszczu, składanie w kopertę i wałkowanie (za pomocą wałkowarki) 2- 3 krotne (obracanie ciasta o 90° i kolejne składania na 4),   + prezentację obsługi i zastosowania wałkowarki wykorzystywanej do realizacji zadań zawodowych: widok wałkowarki do ciasta francuskiego, pokaz możliwości technicznych urządzenia tj. regulacja grubości wałkowania ciasta, przewijania ciasta tam i z powrotem, nawijanie ciasta na wałek,   + przedstawienie dokumentacji związanej z wykonywaniem czynności zawodowych – schemat blokowy produkcji ciasta francuskiego, przykładowa receptura na ciasto francuskie. |  |  |  |
| * Jest zrealizowany w zakładzie cukierniczym lub w warsztatach/pracowniach wyposażonych w miesiarkę spiralną, stoły robocze i wałkowarkę do ciasta francuskiego |  |  |  |
| * Plan zdjęciowy/scenografia są dopasowane do charakteru zagadnienia i spójne z treścią filmu, obejmują co najmniej:   + dekoracje: czysta hala produkcyjna, najlepiej pomieszczenie wykafelkowane.   + rekwizyty: surowce, ciasto, miesiarka spiralna, stół roboczy, wałkowarka,   + kostiumy: zgodnie z przepisami BHP,HACCP,   + charakteryzację aktorów: zgodnie z przepisami BHP, HACCP. |  |  |  |
| * Ścieżka dźwiękowa, dopasowana do charakteru zagadnienia i spójna z treścią filmu, obejmuje co najmniej:   + głos lektora,   + podkład muzyczny będący tłem, umożliwiającym swobodne rozumienie wypowiedzi aktorów lub tekstu lektorskiego: podczas całego procesu produkcji ciasta francuskiego.   + monolog: podczas całego procesu produkcji ciasta francuskiego (omawianie czynności zawodowych podczas produkcji ciasta francuskiego),   + instrukcje głosowe lektora: ustawienie parametrów pracy wałkowarki. |  |  |  |
| * Teksty lektora pisane są poprawną polszczyzną z użyciem słownictwa zawodowego |  |  |  |
| * Występuje w nim 1 aktor |  |  |  |
| * Aktor odgrywa związane z wykonywaniem zadań i czynności zawodowych w zawodzie cukiernik 4 role: (najlepiej żeby to była osoba pracująca w zakładzie cukierniczym):   + pokaz przygotowywania surowców tj. odważanie i przesiewanie mąki, wybijanie jaj, pobieranie i odważanie soli, odmierzanie wody,   + pokaz otrzymywania ciasta podstawowego za pomocą miesiarki.   + pokaz łączenia ciasta podstawowego z tłuszczem ( z „gwiazdy” do „koperty”),   + pokaz wałkowania ciasta za pomocą wałkowarki. |  |  |  |
| * Trwa min. 5 maks. 10 minut |  |  |  |
| * Zawiera napisy: * nazwy surowców – mąka pszenna, woda, jaja, sól, tłuszcz do ciast francuskich, * nazwy etapów – przygotowanie surowców, sporządzanie tzw. „gruntu”, łączenie z tłuszczem, wałkowanie, * nazwa urządzenia do wałkowania – miesiarka, wałkowarka”, * plansza- schemat produkcji ciasta francuskiego, * plansza- receptura. |  |  |  |
| * Napisy:   + nie zasłaniają obrazu filmowego,   + są w języku polskim i obcym: angielskim (możliwość wyboru).   + zapisane są czcionką bezszeryfową. |  |  |  |
| * Zawiera rysunki 3D elementów urządzeń:   + wałkowarki. |  |  |  |
| * Zawiera symbole graficzne lub elementy dynamiczne lub animacje umożliwiające przejście do innych składowych e-zasobu: galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, 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** Wyroby z ciasta francuskiego |  |  |  |
| * Zawiera zdjęcia przedstawiające:   + wyroby gotowe z ciasta francuskiego: ciastka nienadziewane i nieprzekładane - języki, krawaty, ciastka nadziewane - koperty, rożki, ciastka przekładane – napoleonka, ciastka korpusowe – jagusie, rurki, obwarzanki greckie i herbatniki (2 kształty),   + wyroby gotowe z ciasta francuskiego wadliwe (z wadami) – o przekroju bez listkowania, o nieodpowiednim kształcie, np. nadzienie nie jest symetryczne, wypływa krem z rurek. |  |  |  |
| Zawiera min. 15 i maks 20 zdjęć. |  |  |  |
| * Zdjęcia wykonane są w profesjonalnie przygotowanych planach zdjęciowych w warunkach studyjnych. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + przeglądania zdjęć do przodu i do tyłu,   + rozwijania informacji tekstowych na temat poszczególnych wyrobów,   + odczytania i odsłuchania informacji tekstowych na temat poszczególnych wyrobów,   + 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: filmu instruktażowego (tutorialu), programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, 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. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAM ĆWICZENIOWY DO PROJEKTOWANIA PRZEZ DOBIERANIE**  Dobieranie surowców i ich ilości do produkcji ciasta francuskiego |  |  |  |
| * Umożliwia zaprojektowanie produkcji ciasta francuskiego poprzez dobór surowców o odpowiednich cechach, w wymiarze 2D |  |  |  |
| * Zawiera co najmniej:   + bazy danych: baza surowców cukierniczych, w tym mąką pszenna typ 500, sól, woda, jaja, tłuszcz cukierniczy i inne (co najmniej 25 szt.), baza mąk o różnej jakości glutenu (co najmniej 3: mąka o słabym, średnim i mocnym glutenie), baza liczb – zgodna z zadaniami do przeliczania receptur (co najmniej 50),   + schemat technologiczny blokowy produkcji ciasta francuskiego oraz tabele z recepturami na ciasto francuskie (co najmniej 3),   + różne poziomy trudności/ zaawansowania,   + informacje zwrotne (np. gdy dany element nie może być zastosowany),   + informacje zwrotne dotyczące stopnia poprawności wykonania zadania oparte 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,   + nazwy elementów w formie tekstowej i dźwiękowej,   + głos lektora/ wyświetlany tekst,   + biblioteki: dostępna literatura wskazana jako niezbędna do e-zasobu obejmująca działy prezentowane   w materiale multimedialnym tj. wymagania jakościowe stosowanych surowców do produkcji ciasta francuskiego, urządzeń stosowanych podczas produkcji ciasta np. miesiarki spiralnej, wałkowarki, przykłady namiarowania surowców według receptur. |  |  |  |
| * Daje możliwość co najmniej:   + dobierania elementów gromadzonych w formie bibliotek: dostępna literatura wskazana jako niezbędna do e-zasobu obejmująca działy prezentowane w materiale multimedialnym tj. wymagania jakościowe stosowanych surowców do produkcji ciasta francuskiego, urządzeń stosowanych podczas produkcji ciasta np. miesiarki spiralnej, wałkowarki, przykłady namiarowania surowców według receptur,   + zapisania efektów pracy tj. doboru surowców oraz obliczeń związanych z przeliczaniem receptur,   + dokonywania obliczeń – przeliczania receptur na wskazana ilość ciasta,   + porównywania obliczeń z prawidłowymi wartościami,   + drukowania informacji,   + przestawiania, zmiany elementów,   + pomniejszania i powiększania elementów w ramach ustalonych granic,   + wyboru języka polskiego i angielskiego napisów i audio. |  |  |  |
| * 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 instruktażowego (tutorialu), 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 francuskiego |  |  |  |
| * Pozwalają sprawdzić poziom opanowania wiedzy/umiejętności z zakresu produkcji ciasta francuskiego oraz wyrobów z tego ciasta. |  |  |  |
| * Testy pisane są lub recenzowane przez eksperta - nauczyciela 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: filmu instruktażowego, galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie,  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 francuskiego |  |  |  |
| * 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:   HACCP, GHP,GMP,CCP, miesiarka, wałkowarka, ciasto podstawowe „grunt”, wada wyrobów, siła mąki, typ mąki, tłuszcze do ciast francuskich. |  |  |  |
| * 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 instruktażowego (tutorialu), galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, 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 francuskiego |  |  |  |
| * 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: filmu instruktażowego (tutorialu), galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e- zasobów. 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.01.Produkcja wyrobów cukierniczych. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEWODNIK DLA UCZĄCEGO SIĘ** Produkcja ciasta francuskiego |  |  |  |
| * 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 instruktażowego (tutorialu), galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, 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 francuskiego |  |  |  |
| * 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.: * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 1, * M. Kaźmierczak Tom II. Technologie produkcji cukierniczej, część 2, * M. Kaźmierczak Pracownia produkcji cukierniczej, * 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: filmu instruktażowego (tutorialu), galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e- zasobów, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, instrukcji użytkowania. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA** Produkcja ciasta francuskiego |  |  |  |
| * 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: filmu instruktażowego (tutorialu), galerii zdjęć, programu ćwiczeniowego do projektowania przez dobieranie, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e-zasobu, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się, netografii i bibliografii. |  |  |  |