



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## **PROGRAM NAUCZANIA**

### **KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH**

#### **SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa**

w zakresie kwalifikacji

#### **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

wyodrębnionej w zawodach

**751108 przetwórcza mięsa**

**314403 technik technologii żywności**

Branża: spożywcza SPC

**Autorzy:** mgr Halina Pasternacka, mgr Jolanta Maj, mgr Robert Fleischer

**Recenzenci:**

**Recenzent 1** – Recenzja dydaktyczna (nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację) mgr Paulina Pudelewicz

**Recenzent 2** – Recenzja merytoryczna (przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu) mgr Agata Roter

**Ekspert:** mgr inż. Lucyna Kubicka

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Firmą Handlowo-Usługową z Morąga podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

**Warszawa 2021**

## Spis treści

### **PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa**

1.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych .....	10
1.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia .....	10
1.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe .....	19
1.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych .....	22
2.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	23
3.	Programy poszczególnych zajęć.....	24
3.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa .....	24
3.1.1	Cele ogólne przedmiotu .....	24
3.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	24
3.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	26
3.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	28
3.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	32
3.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Rozbiór i wykrawanie mięsa .....	34
3.2.1	Cele ogólne przedmiotu .....	34
3.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	34
3.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	36
3.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	40
3.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	44
4.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych .....	46
5.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	47
5.1.	Wykaz literatury .....	47
5.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	48
6.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	50
7.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	51

# **PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa**

## **1. Wprowadzenie**

### **Charakterystyka programu**

Kurs umiejętności zawodowych (dalej KUZ) jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych (KUZ) – zgodnie z art. 4 pkt. 35a ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.) uwzględnia:

- a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z jednostek efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone w załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Kurs umiejętności zawodowych może być prowadzony przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych – w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.).

Kurs umiejętności zawodowych może być prowadzony w formie:

- 1) **dziennej** – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- 2) **stacjonarnej** – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;
- 3) **zaocznej** – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni.
- 4) **Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:**
  - w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;

w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;

- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Wzór zaświadczenia określa prawo. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Nowy model kształcenia zawodowego wychodzi naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik. Zajęcia praktyczne i laboratoryjne realizowane w ramach kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych nie mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestnika.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju uczestnika w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju uczestnika powinna być wykonana przez zespół prowadzących zajęcia i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczestnikiem. Dużą uwagę należy zwrócić na uczestników posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczestnicy uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczestnik posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa wyodrębnionej w zawodach: przetwórcza mięsa 751108 i technik technologii żywności 314403 przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Na kurs przyjmuje się kandydatów, którzy muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do kształcenia w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację i/lub orzeczenia lekarskie w zakresie kwalifikacji, dla której podstawa programowa przewiduje uzyskania konkretnych umiejętności i/lub orzeczenie psychologiczne.

Program kursu ma strukturę liniową. Zaleca się realizację zajęć teoretycznych przed praktycznymi.

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) może rozpocząć się w dowolnym momencie danego semestru.

Dla zawodu przetwórcza mięsa 751108 przypisano poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej; dla zawodu technik technologii żywności 314403 przypisano poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Dla kwalifikacji cząstkowej wyodrębnionej w zawodach: SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych określono poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 210 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodów przetwórcza mięsa i technik technologii żywności.

Kurs umiejętności zawodowych w zakresie jednostki efektów kształcenia SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa może być realizowany w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (1,75 miesiąca x 120 godz. (1 miesiąc) = 210 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (2,91 miesiąca x 72 godz. (1 miesiąc) = 210 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 210 godzin = 136,5 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (2,91 miesiąca x 72 godz. (1 miesiąc) = 210 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (53 godz.) oraz kształcenia praktycznego (157 godz.).

Wszystkie osoby prowadzące zajęcia na kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych, zgodnie z treściami podstawy programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodów przetwórcy mięsa i technik technologii żywności:

#### SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne

Kurs umiejętności zawodowych dla jednostki efektów kształcenia SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych.

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji. W ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych wyodrębnione zostały:

SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego

SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa

SPC.04.4. Przygotowanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji

SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji

SPC.04.7. Język obcy zawodowy

Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej.

#### **Założenia programowe**

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. Praca w zawodzie przetwórcy mięsa wymaga profesjonalnie przygotowanego pracownika do wykonywania zadań zawodowych z wykształconymi umiejętnościami kluczowymi.



## **Opis branży**

Business Centre Club na prośbę Ministerstwa Rodziny Pracy i Polityki Społecznej w 2017 roku przeprowadził badania ankietowe dotyczące najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku pracy, zawód rzeźnik-wędliniarz znalazł się na 14 pozycji, wśród 24 deficytowych zawodów.

Analiza Internetowych ofert pracy, prowadzona w oparciu o portal [www.pracuj.pl](http://www.pracuj.pl) wykazała, że na krajowym i europejskim rynku pracy poszukiwani są zarówno wykwalifikowani wędliniarze (masarze) ze znajomością tradycyjnych metod produkcji, jaki i nowoczesnych trendów w procesach produkcji wyrobów mięsnych. Według opracowanej przez MEN w styczniu 2020 r. listy zawodów deficytowych na które jest i będzie zapotrzebowanie na rynku pracy znalazł się przetwórcza mięsa. Podczas tworzenia listy źródłem wiedzy były dane Głównego Urzędu Statystycznego, badania przeprowadzone wśród pracodawców oraz informacje z urzędów pracy.

Posiadacz zaświadczenia o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów kształcenia SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa jest przygotowany do wykonywania czynności zawodowych związanych z przestrzeganiem norm i stosowaniem instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu, określaniem elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu, obsługiwaniem maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze, przeprowadzaniem obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs oraz sporządzaniem dokumentacji dotyczącej rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży przetwórstwa mięsa, uwzględniając aktualny stan wiedzy o branży spożywczej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę z dziedziny przetwórstwa mięsa dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Ponadto prawidłowa realizacja procesu kształcenia wymaga prowadzenia przedmiotu w kształceniu praktycznych w formie wycieczek szkoleniowo-metodycznych oraz zajęć terenowych. W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Kształcenie powinno się odbywać w centrach kształcenia praktycznego, pracowni, warsztatach lub w zakładach mięsnych u pracodawcy w realnych warunkach pracy.

## **Sylwetka adresata kursu umiejętności zawodowych**

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych w zakresie SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z rozbiorem mięsa. Przeprowadza rozbiór i obróbkę tusz, półtuszy i ćwierćtuszy. Prowadzi obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs. Ocenia przydatność mięsa. Wykrawa, klasyfikuje, przecina i segreguje tusze. Obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze. Prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych. Dbą o stan sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń produkcyjnych.



Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu:

- dokładność
- precyzyjność
- zdolności manualne
- spostrzegawczość
- umiejętność odkrywania nowych smaków
- wytrwałość
- umiejętność pracy w zespole

Szczególnie ważna jest sprawność sensomotoryczna (zmysł, smak i wrażliwość węchowa), które są niezbędne przy ocenie organoleptycznej wykrojonego mięsa. Ponadto pracodawcy cenią również u pracownika odpowiedzialność, kreatywność, dyscyplinę pracy, umiejętność współpracy w zespole oraz umiejętność utrzymania porządku i higieny w czasie wykonywania zadań zawodowych.

Osoba, która ukończy kurs umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe, zajmując się także rozbiorem elementów półtuszy zwierząt rzeźnych.

### **Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych**

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- przestrzegania norm i stosowania instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- charakteryzowania elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszy, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
- przeprowadzania obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
- prowadzenia dokumentacji dotyczącej rozbioru tuszy i wykrawania mięs drobnych
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania metod i technik rozwiązywania problemów.

## 1. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

### 1.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

**Tabela 1.** Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	Rozbiór i wykrawanie mięsa
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa				
1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek) *	15	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	x	
		2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	x	
		3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	x	
		4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu		x
2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew) *	25	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu	x	
		2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu	x	
		3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze	x	
		4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne	x	
		5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze		x
		6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne		x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	Rozbiór i wykrawanie mięsa
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek) *	115	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	x	
		2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	x	
		3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych		x
		4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		x
		5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych		x
		6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		x
		7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych		x
		8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	Rozbiór i wykrawanie mięsa
4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	40	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze		x
		2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		x
		3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu		x
		4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu		x
		5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	x	
		6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne		x
5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	15	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych		x
		2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych		x
		3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych		x
SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne				
1) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		1) przestrzega zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej	x	x
		2) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	x	x
		3) stosuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami	x	x
2) planuje wykonanie zadania		1) wskazuje cele planowanego zadania	x	x
		2) ustala harmonogram wykonania zadań	x	x
		3) realizuje zadania zgodnie z planem	x	x
		4) weryfikuje planowane działania	x	x

<b>Efekty kształcenia z danej jednostki efektów</b> <b>Stopniowane efektów</b> <b>kształcenia efekt kluczowy ek,</b> <b>efekt ważny ew, efekt</b> <b>pomocniczy ep</b>	<b>Łączna liczba</b> <b>godzin</b> <b>przeznaczonych</b> <b>na efekt</b> <b>kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów</b>	<b>Wprowadzenie</b> <b>do rozbioru i</b> <b>wykrawania</b> <b>mięsa</b>	<b>Rozbiór i</b> <b>wykrawanie</b> <b>mięsa</b>
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) podaje przykłady rozwiązań problemu	x	x
		2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu	x	x
		3) korzysta z rozwiązań innych osób	x	x
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) ocenia swoje zachowanie w sytuacjach trudnych	x	x
		2) określa przyczyny sytuacji stresujących	x	x
		3) reaguje w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów	x	x
		4) przewiduje konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu	x	x
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	x	x
		2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	x	x
		3) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego	x	x
		4) planuje karierę zawodową	x	x
6) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną	x	x
		2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	x	x
		3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji	x	x
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji	x	x
		2) negocjuje warunki porozumień	x	x
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	x	x
8) współpracuje w zespole		1) współorganizuje prace zespołu	x	x
		2) dzieli się zadaniami	x	x
		3) przestrzega zasad współpracy w zespole	x	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	210			

\* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

**Tabela 2.** Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	10	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	1 miesiąc
	2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	15	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne		
	3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorom tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	20	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorom tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorom tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		
	4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	8	rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu		



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	5) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	5	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Rozbiór i wykrawanie mięsa	1 miesiąc
	6) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	10	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne 5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
	7) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	95	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> </ol>		2 i 3 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Okres realizacji
			8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		
	8) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	32	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze 2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne		3 miesiąc
	9) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	15	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych		
Razem		210			

## 1.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

**Tabela 3.** Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	10		1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
	15		2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuskach drobiowych na elementy kulinarne
	20		3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtuszy na części zasadnicze (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne
	8		4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Rozbiór i wykrawanie mięsa		5	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
		10	2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne 5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne
		95	3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
				4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn 5) i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 7) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 9) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne
		32	4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze 2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
		15	5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
Razem godzin:	53	157		
Suma:	210			

### 1.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

**Tabela 4.** Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa	53	Kształcenie teoretyczne
Rozbiór i wykrawanie mięsa	157	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	210	
Plan nauczania kursu umiejętności zawodowych (KUZ) uwzględnia minimalną liczbę godzin kształcenia w ramach danej części kwalifikacji (JEK) nie mniejszą niż minimalna liczba godzin określona w par. 8 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		
Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa został opracowany do realizacji w formie: - stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (2,91 miesiąca x 72 godz. (1 miesiąc) = 210 godz.). Zaleca się realizację zajęć teoretycznych przed praktycznymi.		



## **2. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych**

Osoba, która ukończyła kursu umiejętności zawodowych powinna posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu:

- przestrzegania norm i stosowania instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- charakteryzowania elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
- obsługiwania maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
- przeprowadzania obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
- prowadzenia dokumentacji dotyczącej rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania metod i technik rozwiązywania problemów.

### **3. Programy poszczególnych zajęć**

#### **3.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do rozbioru i wykrawania mięsa**

##### **3.1.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- poznanie instrukcji obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
- charakteryzowanie elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
- klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- stosowanie technik radzenia sobie ze stresem
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

##### **3.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- uzasadniać zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- rozróżniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu
- rozróżniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
- wyznaczać linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
- dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz zwierząt rzeźnych, ich obróbki i wykrawania
- rozróżniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych
- określać przyczyny sytuacji stresujących
- reagować w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów

- przewidywać konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego
- planować karierę zawodową.

### 3.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

**Tabela 5.** Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu *	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- rozróżniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wymieniać instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- uzasadniać zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- podawać przykłady konsekwencji zastosowania niewłaściwych norm lub instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych</li> <li>- określać przyczyny sytuacji stresujących</li> <li>- reagować w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów</li> <li>- przewidywać konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu</li> <li>- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia</li> <li>- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>- planować karierę zawodową</li> </ul>
2. Elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu *	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu</li> <li>- rozróżniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu</li> <li>- wskazywać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu</li> <li>- opisywać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu</li> <li>- wymieniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- rozróżniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- opisywać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wyznaczać linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze</li> <li>- wyznaczać linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne</li> <li>- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych</li> <li>- określać przyczyny sytuacji stresujących</li> <li>- reagować w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów</li> <li>- przewidywać konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu</li> <li>- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>- planować karierę zawodową</li> </ul>
3. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas rozbioru tuszek drobiowych *	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- uzasadniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- uzasadniać dobór maszyny, urządzenia i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych</li> <li>- określać przyczyny sytuacji stresujących</li> <li>- reagować w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów</li> <li>- przewidywać konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu</li> <li>- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia</li> <li>- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>- planować karierę zawodową</li> </ul>
4. Klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania zwierząt rzeźnych i drobiu *	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- rozróżniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- określać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wskazywać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych</li> <li>- określać przyczyny sytuacji stresujących</li> <li>- reagować w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów</li> <li>- przewidywać konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu</li> <li>- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia</li> <li>- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie</li> <li>- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		- planować karierę zawodową
Razem	53	

\* treści kształcenia, które są możliwe do zrealizowania z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

### 3.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

#### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod problemowych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wybór metody zależy od poziomu intelektualnego słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępności mediów, środków dydaktycznych, a także osiągnięcia planowanych celów zajęć.

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja).

Wskazane metody nauczania:

- aktywizujące: metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, seminarium, gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne, planowe, funkcyjne), dyskusja dydaktyczna (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży przetwórstwa mięsnego
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do zakładów przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe.

Następujące metody mogą być stosowane w kształceniu na odległość:

- podające (celem metody jest przekazanie gotowej wiedzy, zrozumienie i zapamiętanie wiadomości przez uczących się);

- problemowe (celem metody jest postawienie uczącego się w sytuacji, w której zmuszony jest do samodzielnego szukania i weryfikacji rozwiązań danego problemu, wdrożenie do zasad naukowej analizy problemu);
- eksponujące (celem tej metody jest kształtowanie wartości, zmienianie ich i organizowanie w system);
- metody programowane z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego (celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem).

### **Obudowa dydaktyczna**

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników, z wykorzystaniem form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: wycieczka, grupowa (praca w grupach po 2-3 słuchaczy).

Pomoce dydaktyczne:

- stanowiska komputerowe prowadzącego z dostępem do Internetu wraz z drukarką, skanerem oraz z projektorem multimedialnym lub tablicą multimedialną,
- stanowiska komputerowe dla uczestników/słuchaczy (1 stanowisko na 1 osobę) z dostępem do Internetu oraz z zainstalowanymi programami,
- komputerowe programy demonstracyjne i symulacyjne.

Materiały dydaktyczne:

- zasoby Internetowe, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- schematy i prezentacje multimedialne przedstawiające elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu; rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu, linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze; linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa, rozbiorem półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze, rozbiorem tuszek drobiowych na elementy



zasadnicze i kulinarne, wykrawaniem mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu, wykonywaniem czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu,

- przykładowa dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych.

Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, sekwencje filmowe, wizualizacje lub animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, filmy instruktażowe (tutoriale), symulatory, wirtualne laboratoria, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

### **Warunki realizacji**

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w pracowni technologicznej wyposażonej w zaproponowane środki i materiały dydaktyczne w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników, z wykorzystaniem form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: wycieczka, grupowa (praca w grupach po 2-3 słuchaczy).

Miejsce realizacji przedmiotu musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwia samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych uczestników.

Część zajęć może odbywać się podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych. Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami mięsnymi i instytucjami właściwymi dla zawodu przetwórcy mięsa.

Proponuje się, aby podmiot kształcący nawiązał współpracę z pracodawcą właściwym dla zawodu lub branży, do której przyporządkowany jest dany zawód. W ramach umowy lub porozumienia współpraca może polegać na:

- realizacji promocji kształcenia zawodowego,
- wyposażeniu warsztatów lub pracowni,
- tworzeniu grup patronackich,
- organizacji egzaminów zawodowych,
- organizowaniu szkoleń branżowych w ramach doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego.

Proces kształcenia w grupie patronackiej, jest wspierany przez firmę, która objęła grupę swoim patronatem. Wsparcie może polegać na: przyjmowaniu uczestników na praktyki zawodowe, wyposażaniu pracowni w sprzęt i materiały dydaktyczne, dodatkowych szkoleniach, fundowaniu stypendiów dla najzdolniejszych. Pracodawca może także mieć udział w opracowaniu programu nauczania dopasowanego do profilu zapotrzebowania jego firmy.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników pod kierunkiem prowadzącego zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa,

wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

**Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza/uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza/uczestnika.

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz/uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy/uczestników w grupach (w tym samym czasie słuchacze/uczestnicy niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy/uczestników w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy/uczestników zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz/uczestnik pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi/uczestnikowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

**Literatura:**

- 1) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 2) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 3) Dąbrowski A., Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, Warszawa, 2009.
- 4) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 5) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 6) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 7) Lada E., Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2013.
- 8) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.

- 9) Olszewski A., Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2012.
- 10) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 11) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.

### **3.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie zasad przedstawionych na początku kursu. Proponuje się zorganizowanie egzaminu końcowego z każdego przedmiotu, który stanowi podstawę zaliczenia kursu. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych. W procesie oceniania należy zwracać uwagę na przestrzeganie dyscypliny pracy oraz przepisów bhp i ppoż., organizację stanowiska pracy, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń,
- znajomości zastosowania norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- umiejętności rozróżniania elementów struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu,
- umiejętności rozróżniania rodzajów rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu,
- umiejętności wyznaczania linii cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych i drobiu,
- umiejętności rozróżniania klas mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu.

W ocenie wykonanych ćwiczeń, projektów zawodowych oraz prac domowych należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: poprawność merytoryczną ćwiczeń, formy przedstawienia.

Sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- testy jednopoziomowe,

- testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru),
- testy otwarte (z luką),
- testy ustne,
- interpretacji tekstów
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

W ocenie wiedzy oraz umiejętności posługiwania się wiedzą należy stosować narzędzia oceniania kształtującego. Każdy uczestnik indywidualnie powinien uzyskać od prowadzącego informację zwrotną o osiągnięciach edukacyjnych i obszarach do rozwoju. Podczas oceny prowadzący powinien uwzględnić indywidualne możliwości psychofizyczne uczestnika oraz zalecenia wynikające z orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego.

Sposoby sprawdzania opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych w kształceniu na odległość:

- postępy uczestników są monitorowane na podstawie bieżących osiągnięć, na podstawie wykonanych m.in.: prac pisemnych, ćwiczeń i udokumentowanie ich w postaci załącznika, zdjęcia lub skanu np. drogą mailową,
- prowadzący zajęcia może wymagać od uczestników wykonania określonych poleceń, zadań, prac umieszczonych w Internecie, np. na platformach edukacyjnych,
- prowadzący zajęcia przechowuje prace słuchaczy/uczestników na nośniku elektronicznym lub w formie papierowej do końca trwania kursu KKZ,
- podczas oceniania pracy zdalnej uczestników prowadzący uwzględniają ich możliwości psychofizyczne w sytuacji jakiej się znaleźli.

Na ocenę osiągnięć słuchacza/uczestnika z danego przedmiotu nie mogą mieć wpływu czynniki związane z ograniczonym dostępem uczestnika do sprzętu komputerowego i do Internetu, a także poziom jego kompetencji cyfrowych. Prowadzący powinien wziąć pod uwagę zróżnicowany poziom umiejętności obsługi narzędzi informatycznych i dostosować poziom trudności wybranego zadania oraz czas jego wykonania do możliwości uczestników.

## **3.2. Program nauczania dla przedmiotu: Rozbiór i wykrawanie mięsa**

### **3.2.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- przestrzeganie norm i stosowania instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
- przeprowadzanie obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
- planowanie wykonania zadań
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów.

### **3.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- sporządzać plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych
- posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy
- prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy
- prowadzić rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych
- wykrawać mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- wykonywać czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- wypełniać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem

- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu.

### 3.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

**Tabela 6.** Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Stosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wymieniać instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- uzasadniać zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- stosować normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
2. Podział tusz zwierząt rzeźnych i drobiu	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze</li> <li>- sporządzać plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne</li> <li>- oceniać wyznaczenie linii cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze</li> <li>- oceniać wyznaczenie linii cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>





Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. <b>Słuchacz/uczestnik potrafi:</b>
3. Dobieranie maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- uzasadniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- uzasadniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- oceniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- oceniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
4. Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. <b>Słuchacz/uczestnik potrafi:</b>
5. Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi</li> <li>- określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych</li> <li>- wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobierać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
6. Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobierać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>



<b>Tematy zajęć</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika.</b> <b>Słuchacz/uczestnik potrafi:</b>
7. Klasy mięsa drobnego	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować organoleptycznie wykrojone mięsa drobne</li> <li>- rozróżniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- oceniać organoleptycznie wykrojone mięsa drobne</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
8. Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prowadzić rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze</li> <li>- prowadzić rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</li> <li>- wykrawać mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wykonywać czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
9. Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- wskazywać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- wypełniać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- określać zasady obliczania wydajności rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- obliczać wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych</li> <li>- wskazywać cele planowanego zadania</li> <li>- ustalać harmonogram wykonania zadań</li> <li>- realizować zadania zgodnie z planem</li> <li>- weryfikować planowane działania</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> </ul>

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
Razem	157	

Prowadzący wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

### 3.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

#### Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wybór metody zależy od poziomu intelektualnego słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępności mediów, środków dydaktycznych, a także osiągnięcia planowanych celów zajęć.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- metoda tekstu przewodniego
- seminarium
- symulacja.

Uzupełniające metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)

- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży przetwórstwa mięsnego
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do zakładów przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe.

### **Obudowa dydaktyczna**

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników, z wykorzystaniem form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: wycieczka, grupowa (praca w grupach po 2-3 słuchaczy).

Materiały dydaktyczne:

- normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- schematy i prezentacje multimedialne przedstawiające elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu; rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu, linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze; linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa, rozbiorem półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze, rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne, wykrawaniem mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu, wykonywaniem czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu,
- przykładowa dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych.

Uzupełniające pomoce i materiały dydaktyczne:

- stanowiska komputerowe prowadzącego z dostępem do Internetu wraz z drukarką, skanerem oraz z projektorem multimedialnym lub tablicą multimedialną,
- stanowiska komputerowe dla uczestników/słuchaczy (1 stanowisko na 1 osobę) z dostępem do Internetu oraz z zainstalowanymi programami,
- komputerowe programy demonstracyjne i symulacyjne,

- zasoby internetowe, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego.

### **Warunki realizacji**

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w pracowni technologicznej i warsztatach wyposażonych w zaproponowane środki i materiały dydaktyczne w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników, z wykorzystaniem form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: wycieczka, grupowa (praca w grupach po 2-3 słuchaczy).

Część zajęć może odbywać się podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych. Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami mięsnymi i instytucjami właściwymi dla zawodu przetwórcy mięsa.

Przedmiot w kształceniu praktycznym powinien być realizowany w pracowni lub warsztatach wyposażonych w:

stanowiska rozbioru i wykrawania (jedno stanowisko dla jednego uczestnika) wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, noże, stalki, tasaki, sterylizatory noży, piły taśmowe, odkórowaczki, odbłoniarki.

Miejsce realizacji przedmiotu musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwiać samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych uczestników.

Uczestnicy wyposażeni są w odzież i sprzęt ochrony indywidualnej, tj. fartuch metalowy, rękawica metalowa, nóż, ostrzałka, nóż do żeberek, ostrza do noża do żeberek, kask biały, fartuch biały gumowy, fartuch biały tkaninowy, kiel białły tkaninowy spodnie białe tkaninowe, kosz na noże, obuwie gumowe białe.

Proponuje się, aby podmiot kształcący nawiązał współpracę z pracodawcą właściwym dla zawodu lub branży, do której przyporządkowany jest dany zawód. W ramach umowy lub porozumienia współpraca może polegać na:

- realizacji promocji kształcenia zawodowego,
- wyposażeniu warsztatów lub pracowni,
- tworzeniu grup patronackich,
- organizacji egzaminów zawodowych,
- organizowaniu szkoleń branżowych w ramach doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego.

Proces kształcenia w grupie patronackiej, jest wspierany przez firmę, która objęła grupę swoim patronatem. Wsparcie może polegać na: przyjmowaniu uczestników na praktyki zawodowe, wyposażaniu pracowni w sprzęt i materiały dydaktyczne, dodatkowych szkoleniach, fundowaniu stypendiów dla najzdolniejszych. Pracodawca może także mieć udział w opracowaniu programu nauczania dopasowanego do profilu zapotrzebowania jego firmy.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników pod kierunkiem prowadzącego zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

### **Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza/uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza/uczestnika.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy/uczestników w grupach (w tym samym czasie słuchacze/uczestnicy niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy/uczestników w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy/uczestników zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz/uczestnik pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi/uczestnikowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **Literatura:**

- 1) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 2) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 3) Dąbrowski A., Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, Warszawa, 2009.
- 4) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 5) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 6) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 7) Lada E., Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2013.
- 8) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.



- 9) Olszewski A., Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2012.
- 10) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 11) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.

### **3.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie zasad przedstawionych na początku kursu. Proponuje się zorganizowanie egzaminu końcowego z każdego przedmiotu, który stanowi podstawę zaliczenia kursu. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych. W procesie oceniania należy zwracać uwagę na przestrzeganie dyscypliny pracy oraz przepisów bhp i ppoż., organizację stanowiska pracy, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń,
- umiejętności przestrzegania norm i stosowania instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- umiejętności wyznaczania linii cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych,
- umiejętności obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze,
- umiejętności prowadzenia mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze,
- umiejętności przeprowadzania obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs,
- umiejętności prowadzenia dokumentacji dotyczącej rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych.



Sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych umiejętności praktycznych proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- testy praktyczne,
- próby pracy,
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac,
- obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza/uczestnika w trakcie realizacji ćwiczeń.

W ocenie wykonanych ćwiczeń, projektów zawodowych oraz prac domowych należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: poprawność merytoryczną ćwiczeń, formy przedstawienia. Sprawdzaniu i ocenianiu powinna również podlegać dokumentacja przygotowana przez uczestnika kursu.

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- zaplanowanie wykonania zadania,
- dobór elementów,
- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

W ocenie wiedzy oraz umiejętności posługiwania się wiedzą należy stosować narzędzia oceniania kształtującego. Każdy uczestnik indywidualnie powinien uzyskać od prowadzącego informację zwrotną o osiągnięciach edukacyjnych i obszarach do rozwoju. Podczas oceny prowadzący powinien uwzględnić indywidualne możliwości psychofizyczne uczestnika oraz zalecenia wynikające z orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego.

#### 4. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Ankieta opinie pracodawców Samooocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ</li> <li>• Badanie osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu</li> <li>• Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu</li> <li>• Ponowne badanie pod koniec kursu</li> <li>• Porównanie wyników, analiza</li> <li>• Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.</li> </ul>
2) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Ankieta opinie pracodawców Samooocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Ankieta opinie pracodawców Samooocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	

## **5. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych**

### **5.1. Wykaz literatury**

#### **Proponowane podręczniki:**

- 1) Buła W., Szczęch K., Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, Warszawa 2017.
- 2) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 3) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 4) Dąbrowski A., Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, Warszawa, 2009.
- 5) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 6) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 7) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 8) Jarczyk A., Technologia żywności, cz. III, WSiP, Warszawa, 2008.
- 9) Lada E., Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2013.
- 10) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.
- 11) Olszewski A., Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2012.
- 12) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 13) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.

#### **Literatura:**

- 1) Litwińczuk Z. (red.), Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych, PWRiL, 2012.
- 2) Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2003.
- 3) Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, 2018.

#### **Czasopisma branżowe:**

- 1) „Przemysł spożywczy”.
- 2) „Gospodarka mięsna”.

### **5.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych**

#### **Pomoce dydaktyczne:**

- stanowiska komputerowe prowadzącego z dostępem do Internetu wraz z drukarką, skanerem oraz z projektorem multimedialnym lub tablicą multimedialną,
- stanowiska komputerowe dla uczestników/słuchaczy (1 stanowisko na 1 osobę) z dostępem do Internetu oraz z zainstalowanymi programami,
- komputerowe programy demonstracyjne i symulacyjne,
- tablice poglądowe z zakresu szkolenia.

#### **Materiały dydaktyczne:**

- zasoby internetowe, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- schematy i prezentacje multimedialne przedstawiające elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu; rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu, linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze; linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem i wykrawaniem mięsa, rozbiorem półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze, rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne, wykrawaniem mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu, wykonywaniem czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu,
- przykładowa dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych.

Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne, filmy edukacyjne, symulatory, programy ćwiczeniowe do projektowania przez dobieranie umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej dostosowane treściami do poszczególnych przedmiotów teoretycznych i praktycznych.

## 6. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu. Proponuje się zorganizowanie egzaminu końcowego z każdego przedmiotu, który stanowi podstawę zaliczenia kursu. Część efektów może być sprawdzana podczas wycieczek szkoleniowo metodycznych i zajęć terenowych. W procesie oceniania należy zwracać uwagę na przestrzeganie dyscypliny pracy oraz przepisów bhp i ppoż., organizację stanowiska pracy, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń.

Sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- treści teoretyczne: testy jednopoziomowe, testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru), testy otwarte (z luką), testy ustne, interpretacji tekstów, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.
- umiejętności praktyczne: testy praktyczne, próby pracy, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac, obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza/uczestnika w trakcie realizacji ćwiczeń.

Osoba prowadząca zajęcia decyduje o zaliczeniu testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano minimum poprawności:

- 50% przy treściach teoretycznych
- 75% przy treściach praktycznych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa.

## 7. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

**Tabela 7.** Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

**Tabela 8.** Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
	2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
	3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
	4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Stosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa
2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu	Podział tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
	2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu	Podział tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
	3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze	Podział tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
	4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne	Podział tusz zwierząt rzeźnych i drobiu



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze	Elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
	6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne	Elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Dobieranie maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Dobieranie maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze
	6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze
	7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu
4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania zwierząt rzeźnych i drobiu
	6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne	Klasy mięsa drobnego
5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
	2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
	3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych