



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## **PROGRAM NAUCZANIA**

### **KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH**

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

w zakresie kwalifikacji

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

wyodrębnionej w zawodach

**751108 przetwórcą 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji**

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych .....	11
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia .....	11
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe .....	18
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych .....	21
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	22
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	23
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.....	23
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu .....	23
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	23
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	24
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	25
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	29
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych .....	31
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu .....	31
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	31
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	32
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	36
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	40
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych .....	42
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	43
6.1.	Wykaz literatury .....	43
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	44
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	45
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	46

## **PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji**

### **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.

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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji 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 częściowej wyodrębnionej w zawodach: SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych określono poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 90 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji może być realizowany w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie ( $3,75 \times 120$  godz. (1 tydzień) = 90 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie ( $5 \text{ tygodni} \times 72$  godz. (1 tydzień) = 90 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 90 godzin = 58,5 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 72 godz. (1 tydzień) = 90 godz.)

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (27 godz.) oraz kształcenia praktycznego (63 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji 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

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych

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



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 *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 przetwórcy 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji jest przygotowany do wykonywania czynności zawodowych związanych z rozpoznawaniem wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji, obsługiwaniem środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz dobieraniem warunków magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry prowadzących, 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 wykonuje czynności związane z przygotowywaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji. Ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe. Ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych. Dobiera urządzenia i opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych. Obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania oraz użytkuje środki transportu



wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych. Konfekcjonuje, pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji. Przygotowuje przetwory mięsne i tłuszczowe do magazynowania. Prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych. Wykazuje się umiejętnością współpracowania w zespole, planowania wykonania zadania oraz stosowania metod i techniki rozwiązywania problemów.

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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe.

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

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- rozpoznawania wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wykonywania prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
- obsługiwanie środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobierania warunków magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych
- przestrzegania zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych
- planowania wykonania zadania

- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania metod i techniki rozwiązywania problemów.

## 2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

### 2.1. 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 magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych
SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji				
1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew) *	18	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne		x
		2) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych	x	
		3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych		x
2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek) *	30	1) dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	x	
		2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	x	
		3) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		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 magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych
		4) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione		x
		5) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji		x
		6) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania	x	
3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek) *	22	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	x	
		2) użytkuje środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		x
4) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek) *	20	1) przygotowuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania		x
		2) kontroluje warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		x
		3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		x
		4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		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 magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych
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
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

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 magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych
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	300			
<p>*efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość</p> <p>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.</p> <p>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.</p>				

**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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji	1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	7	1) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	1 tydzień
	2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	12	1) dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania		
	3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	8	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		2 tydzień
Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu 3) korzysta z rozwiązań innych osób		
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego 4) planuje karierę zawodową		



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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji	1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	11	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne 2) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	2 tydzień
	2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	18	1) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych 2) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione 3) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji		3 tydzień
	3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	14	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych 2) użytkuje środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych		4 tydzień

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
	4) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	20	1) przygotowuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania 2) kontroluje warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		4 i 5 tydzień
Kompetencje personalne i społeczne	1) planuje wykonanie zadania		1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania		
	2) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu 3) korzysta z rozwiązań innych osób		
	3) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu		

## 2.2. 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 magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	27	0	1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych
			2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	1) dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania
			3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu 3) korzysta z rozwiązań innych osób
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie 3) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego 4) planuje karierę zawodową



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych		63	1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne 2) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych
			2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	1) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione 3) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji
			3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) użytkuje środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			4) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) przygotowuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania 2) kontroluje warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych

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) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			5) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			6) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu 3) korzysta z rozwiązań innych osób
			7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Razem godzin:	27	63		
Suma:	90			

### 2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

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

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	27	Kształcenie teoretyczne
Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	63	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	90	
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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji został opracowany do realizacji w formie: stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 72 godz. (1 tydzień) = 90 godz.) Zaleca się realizację zajęć teoretycznych przed praktycznymi.		



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

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- rozpoznawania wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wykonywania prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
- obsługiwania środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobierania warunków magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych
- przestrzegania zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych
- planowania wykonania zadania
- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania metod i techniki rozwiązywania problemów.



## **4. Programy poszczególnych zajęć**

### **4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych**

#### **4.1.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozpoznawanie wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobieranie urządzeń i opakowań do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
- charakteryzowanie instrukcji obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

#### **4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wskazywać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobierać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobierać opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wyjaśniać rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania
- posługiwać się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- korzystać z rozwiązań innych osób
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- planować karierę zawodową.



#### 4.1.3 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. Wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych *	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych</li> <li>- określać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych</li> <li>- wskazywać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych</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> <li>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> </ul>
2. Urządzenia i opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych *	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- wymieniać opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- dobrać opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- wyjaśniać rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania</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> <li>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> </ul>



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych *	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych</li> <li>- wymieniać instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmazeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- rozróżniać instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmazeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- posługiwać się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmazeryjnych i tłuszczów topionych</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> <li>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> </ul>
Razem	27	

\* 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.

#### 4.1.4 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)

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych

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

- 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,
- 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,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące konfekcjonowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych; pakowania i znakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- przykładową dokumentację technologiczną dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych.

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.

### **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. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 2) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 3) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 4) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 5) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 6) Greli E (red.), Praca zbiorowa, Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej, Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2010.

- 7) Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2003.
- 8) Litwińczuk Z. (red.), Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych, PWRiL, 2012.
- 9) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.

#### 4.1.5 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,
- umiejętności rozpoznawania wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- umiejętności charakteryzowania instrukcji obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- umiejętności dobierania urządzeń i opakowań do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.

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.

## **4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

### **4.2.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozpoznawanie wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wykonywanie prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
- obsługiwanie środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobieranie warunków magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych
- planowanie wykonanie zadań
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów.

### **4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- oceniać organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe
- ustalać przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- obsługiwać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- konfekcjonować wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione
- pakować i znakować przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji
- użytkować środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- przygotowywać przetwory mięsne i tłuszczowe do magazynowania
- prowadzić dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetwory mięsne i tłuszczowe
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem

- weryfikować planowane działania
- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu.

#### 4.2.3 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. Ocenianie organoleptyczne przetworów mięsnych i tłuszczowych	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne</li> <li>- ustalać przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</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>
2. Obsługa urządzeń do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługiwać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
3. Konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać metody i techniki konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji</li> <li>- konfekcjonować wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</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>
4. Pakowanie i znakowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pakować przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji</li> <li>- znakować przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> <li>- dobrać techniki negocjacji</li> <li>- negocjować warunki porozumień</li> <li>- oceniać skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
5. Użytkowanie środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- użytkować środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</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>
6. Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywać wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania</li> <li>- kontrolować warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych</li> <li>- podejmować działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych</li> <li>- uzasadniać podjęcie działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych</li> <li>- oceniać działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</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. Słuchacz/uczestnik potrafi:
7. Dokumentacja magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</li> <li>- prowadzić dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</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>- podawać przykłady rozwiązań problemu</li> <li>- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu</li> <li>- korzystać z rozwiązań innych osób</li> </ul>
Razem	63	

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.

#### 4.2.4 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:

- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące konfekcjonowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych; pakowania i znakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przykładową dokumentację technologiczną dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych.

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).

Miejsce realizacji przedmiotu musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwiać 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.

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

- aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie mięsnym,
- stanowiska konfekcjonowania wędlin (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w: stoły z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, wagi, krawalnice, urządzenia do porcjowania wędlin i do próżniowego pakowania porcji.

Uczestnicy wyposażeni są w odzież i sprzęt ochrony indywidualnej, tj. kask biały, fartuch biały gumowy, fartuch biały tkaninowy, kittel biały 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.

### **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. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 2) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 3) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 4) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.

- 5) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 6) Greli E (red.), Praca zbiorowa, Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej, Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2010.
- 7) Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2003.
- 8) Litwińczuk Z. (red.), Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych, PWRiL, 2012.
- 9) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.

#### **4.2.5 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,
- oceny umiejętności oceniania organoleptycznie przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- oceny umiejętności wykonywania prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji,
- oceny umiejętności obsługiwanego środka transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- oceny umiejętności dobierania warunków magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych.

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.

## 5. 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) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (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 środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (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) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (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	

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

### **6.1. 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) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 11) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
- 12) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.

#### **Literatura:**

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

#### **Czasopisma branżowe:**

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

## 6.2. 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,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące konfekcjonowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych; pakowania i znakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przykładową dokumentację technologiczną dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych.

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.



## 7. 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

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji.

## 8. 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.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne	Ocenianie organoleptyczne przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych	Wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych
	3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych	Ocenianie organoleptyczne przetworów mięsnych i tłuszczowych
2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	1) dobiera urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	Urządzenia i opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	Urządzenia i opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	3) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Obsługa urządzeń do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
	4) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione	Konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	5) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji	Pakowanie i znakowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	6) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania	Urządzenia i opakowania do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) posługuje się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) użytkuje środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Użytkowanie środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
4) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) przygotowuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania	Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) kontroluje warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
	3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
	4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Dokumentacja magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych