



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

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 KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

1.	Wprowadzenie	5
2.	Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego	15
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	15
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	104
2.3.	Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego	128
3.	Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego	130
4.	Programy poszczególnych zajęć	131
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	131
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	131
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	131
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	133
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	137
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	141
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Wstęp do przetwórstwa spożywczego	143
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	143
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	143
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	145
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	149
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	152
4.3.	Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	155
4.3.1	Cele ogólne przedmiotu	155
4.3.2	Cele szczegółowe przedmiotu	155
4.3.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	157
4.3.4	Procedury osiągania celów kształcenia	162
4.3.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	166
4.4.	Program nauczania dla przedmiotu: Rozbiór i wykrawanie mięsa	169
4.4.1	Cele ogólne przedmiotu	169
4.4.2	Cele szczegółowe przedmiotu	169
4.4.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	171
4.4.4	Procedury osiągania celów kształcenia	175
4.4.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	179

4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	181
4.5.1	Cele ogólne przedmiotu	181
4.5.2	Cele szczegółowe przedmiotu	181
4.5.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	184
4.5.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	187
4.5.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	191
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	193
4.6.1	Cele ogólne przedmiotu	193
4.6.2	Cele szczegółowe przedmiotu	193
4.6.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	195
4.6.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	203
4.6.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	208
4.7.	Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	210
4.7.1	Cele ogólne przedmiotu	210
4.7.2	Cele szczegółowe przedmiotu	210
4.7.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	212
4.7.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	216
4.7.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	220
4.8.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym	222
4.8.1	Cele ogólne przedmiotu	222
4.8.2	Cele szczegółowe przedmiotu	222
4.8.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	224
4.8.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	229
4.8.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	233
5.	Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego	235
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	243
6.1.	Wykaz literatury	243
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	245
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	246
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	248

PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

1. Wprowadzenie

Charakterystyka kwalifikacyjnego kursu zawodowego, kursu umiejętności zawodowych

Formy pozaszkolne są to formy uzyskiwania i uzupełniania wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz ośrodkach dokształcania i doskonalenia zawodowego. Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2004 r., Nr 256, poz. 2572, ze zm.) art. 3 pkt 17.

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.) kwalifikacyjny kurs zawodowy jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego, którego program nauczania 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 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 (Dz. U. poz. 991).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy 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.).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy 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.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być krótszą drogą uzyskania kwalifikacji, szczególnie w kształceniu w formie zaocznej.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący dany kurs. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji nauczanej na danym kursie. Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego nie potwierdza kwalifikacji zawodowych. Urzędowym dokumentem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji zawodowych jest certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną osobie, która zdała egzamin zawodowy.

Kwalifikacyjne kursy zawodowe mogą być prowadzone w zakresie zawodów, w których kształcą oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do tej samej branży. Słuchacz/uczestnik po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego może przystąpić do egzaminu zawodowego w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie celem uzyskania certyfikatu kwalifikacji zawodowej. Warunkiem uzyskania dyplomu zawodowego jest zdanie egzaminów ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz posiadanie właściwego dla danego zawodu poziomu wykształcenia.

Liczba słuchaczy uczestniczących w kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym przez publiczne szkoły, centra kształcenia ustawicznego lub publiczne centra kształcenia zawodowego wynosi co najmniej 20. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20.

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego kierowana do osób dorosłych zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone w przepisach wydanych na podstawie art. 46 ust 1.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- 1) 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;
- 2) publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

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.

Struktura programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych wyodrębnionej w zawodach przetwórcy mięsa; symbol cyfrowy 751108 oraz technik technologii żywności; symbol cyfrowy 314403 ma strukturę przedmiotową/spiralną. Zaproponowana struktura treści jest bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Ponadto taki układ treści sprzyja bardziej skutecznemu przygotowaniu uczącego się do wykonywania zadań zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Treści korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

Charakterystyka programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych 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. Wyjątkowe przypadki, w jakich osoba, która ukończyła szkołę podstawową/gimnazjalną, może spełniać obowiązek nauki przez uczęszczanie na kwalifikacyjny kurs zawodowy, wskazuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy można zatem przyjąć osobę, która nie ukończyła szkoły podstawowej/gimnazjum, pod warunkiem, iż posiada ukończone 18 lat. Osoby niepełnoletnie mogą być uczestnikami kwalifikacyjnych kursów zawodowych tylko w sytuacji, gdy posiadają ukończoną szkołę podstawową/ gimnazjum oraz spełniają przesłanki warunkujące możliwości spełniania w tej formie obowiązku nauki.

Na kwalifikacyjny kurs zawodowy 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.

Istnieje możliwość wykonywania zawodu przez osoby z niepełnosprawnością o ile pozwalają jej na to warunki zdrowotne. Ostateczną decyzję o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie podejmuje zawsze lekarz medycyny pracy.

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

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 840 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodów przetwórcy mięsa i technik technologii żywności.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych może być realizowany w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu (7 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 5 dni w tygodniu lub 5,95 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 6 dni w tygodniu),
- stacjonarnej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) – nauka odbywa się 3 lub 4 dni w tygodniu (11,72 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 3 dni w tygodniu lub 8,75 miesięcy: 6 godzin zajęć dziennie 4 dni w tygodniu),
- zaocznej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) 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 840 godzin = 546 godzin).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (11,72 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 840 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (291 godz.) oraz praktycznego (549 godz.).

- Kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym może być realizowane w następującej kolejności: przedmioty kształcenia teoretycznego:
- Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym
- Wstęp do przetwórstwa spożywczego
- Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- Język obcy zawodowy w przemyśle przetwórstwa mięsnego

a następnie przedmioty kształcenia praktycznego:

- Rozbiór i wykrawanie mięsa
- Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych
- Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb i możliwości uczestników KKZ.

Podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy ma obowiązek zgłoszenia okręgowej komisji egzaminacyjnej informacji o rozpoczęciu kształcenia na danym KKZ zgodnie z par. 9 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 65w) przeciągu 14 dni od rozpoczęcia realizacji KKZ. Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

KKZ nie jest związany ze szczególnymi uwarunkowaniami związanymi z kształceniem w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy i otrzymała zaświadczenie o jego ukończeniu może przystąpić do egzaminu zawodowego potwierdzającego kwalifikację SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, organizowanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną, po zdaniu, którego otrzymuje certyfikat kwalifikacji zawodowej.

Osoba może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie przetwórcy mięsa po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

W dalszym procesie kształcenia osoba po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Nauczanie zdalne

Kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym może być realizowane w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość. Zaliczenie kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik. Turnusy oraz zajęcia praktyczne i laboratoryjne realizowane w ramach kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych nie mogą być prowadzone z wykorzystaniem 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.

Nauczanie zdalne może mieć różną formę, musi jednak uwzględniać możliwości (psychofizyczne i techniczne) wszystkich uczestników tego procesu, czyli podmioty, prowadzących oraz uczestników. Należy pamiętać o zasadzie równego dostępu. Jedną z metod wykorzystywanych w praktycznym nauczaniu zdalnym są metody

programowane. Celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla słuchaczy lub uczestników przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, dotyczące metod i zasad kształcenia oraz obsługi wykorzystywanego oprogramowania.

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

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

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

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza powinna być wykonana przez zespół prowadzących i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z słuchaczem. 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.

Kształcenie praktyczne

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Rozkład treści nauczania uwzględnia wzajemną korelację pomiędzy przedmiotami, a kolejność zdobywania wiedzy i umiejętności oraz kompetencji pozwala na nabycie wiedzy teoretycznej, by w krótkim czasie wykorzystać ją praktycznie.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu. Ze względu na specyfikę umiejętności prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zakresie SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych powinna uwzględniać szkoleniowo-metodyczne wycieczki oraz zajęcia terenowe. Praktyczna nauka zawodu może odbywać się w jednostce kształcącej, placówkach kształcenia ustawicznego,

centrach kształcenia zawodowego, warsztatach oraz pracowniach. Wskazane jest, aby kształcenie praktyczne odbywało się u pracodawcy w rzeczywistych warunkach pracy, m.in. zakładach przemysłu mięsnego oraz małych zakładach wędliniarskich, masarniach, garmażerniach, tj. u potencjalnych pracodawców w realnych warunkach pracy.

Praktyczna nauka zawodu jest organizowana w formie zajęć praktycznych i może być organizowana przez pracodawcę, który zawarł ze słuchaczami umowę o pracę w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Zajęcia praktyczne organizuje się w czasie trwania zajęć dydaktyczno-wychowawczych. Dobowy wymiar godzin zajęć praktycznej nauki zawodu słuchaczy/uczestników w wieku powyżej 16 lat – 8 godzin. W uzasadnionych przypadkach wynikających ze specyfiki funkcjonowania słuchacza/uczestnika niepełnosprawnego w wieku powyżej 16 lat dopuszcza się możliwość obniżenia dobowego wymiaru godzin zajęć praktycznej nauki zawodu do 7 godzin.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych oparty jest o podstawę programową kształcenia branżowego w zawodach przetwórcy mięsa i technik technologii żywności, w której to wyodrębniono dla kwalifikacji następujące jednostki efektów kształcenia:

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

oraz efekty kształcenia realizowane na wszystkich obowiązkowych zajęciach edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego związane z nabywaniem kompetencji personalnych i społecznych, zgrupowane w jednostkach efektów kształcenia:

SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne

Kwalifikacje zawodowe realizowane w ramach kursów umiejętności zawodowych (KUZ) w obrębie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, mogą być osiągnięte z następujących jednostek efektów kształcenia:

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

Opracowane programy KUZ:

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

są wydodrębnione w oddzielnych plikach.

Założenia programowe

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

Rynek pracy

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.

Istniejące już i nowo powstałe przedsiębiorstwa branży przetwórstwa mięsa potrzebują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe i umiejętności wykonywania operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz posługiwania się językiem obcym zawodowym. Ponadto pracodawcy cenią również u pracownika odpowiedzialność, dokładność, dyscyplinę pracy oraz umiejętność współpracy w zespole.

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych 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 przetwórstwa mięsa.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry prowadzących wyposażonych w kompetencje w zakresie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Sylwetka adresata kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Uczestnik kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z rozbiorem mięsa, jego magazynowaniem i przygotowywaniem do dystrybucji oraz związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych i ich magazynowaniem. Przeprowadza rozbiór i obróbkę tusz, zajmuje się przerabianiem mięsa na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z recepturami. Prowadzi procesy technologiczne związane z mechaniczną lub ręczną obróbką tusz. Ocenia przydatność mięsa. Wykrawa, klasyfikuje, przecina i segreguje tusze. Obsługuje urządzenia do produkcji i kontroli jakości. Magazynuje i przygotowuje wyroby wędliniarskie do dystrybucji. Prowadzi dokumentację produkcyjną i magazynową przetworów mięsnych i tłuszczowych. Dbą o stan sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń produkcyjnych. Posługuje się specjalistycznymi programami komputerowymi, językiem obcym zawodowym oraz wdraża postęp techniczny i technologiczny przy wykorzystaniu dostępnych źródeł informacji zawodowej.

Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu:

- dokładność
- precyzyność
- 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 produkowanych wyrobów. 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 kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe. Może zajmować się także rozbiorem elementów półtuszy zwierząt rzeźnych, produkcją wędlin i wyrobów garmażeryjnych oraz przygotowywaniem ich do dystrybucji w supermarketach w dziale mięsnym.

Cele kierunkowe programu

Uczestnik kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- dobrać i przygotowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze do procesu produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz oceniać ich jakość,
- stosować normy, instrukcje i receptury w procesie produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- produkować wyroby mięsne i tłuszczowe zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym, przepisami prawa oraz systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, GMP,
- wykonywać operacje technologiczne związane z produkcją wyrobów mięsnych i tłuszczowych,
- użytkować maszyny, urządzenia, sprzęt pomocniczy i aparaturę kontrolno-pomiarową zgodnie z instrukcją obsługi,
- magazynować surowce, półprodukty i wyroby gotowe, przestrzegając warunków przechowywania,
- przygotowywać mięso i wędliny do konfekcjonowania i dystrybucji,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- użytkować stanowisko pracy zgodnie z przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa żywnościowego, procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- współpracować w zespole, angażując się w realizację przypisanych zadań zgodnie z zasadami etyki obowiązującymi w środowisku pracy,
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji
- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych
- planować wykonanie zadania
- wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
- stosować techniki radzenia sobie ze stresem.

2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (11,72 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 840 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (291 godz.) oraz praktycznego (549 godz.).

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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych										
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy										
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek) *	4	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	x							
		2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	x			x	x	x	x	
		4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku	x			x	x	x	x	
		5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy	x			x	x	x	x	
		6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	x							
2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew) *	2	1) wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	x							
		2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
3) rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ew) *	3	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x							
		2) przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych	x							
		3) rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	x							
		4) stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka (ek) *	2	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne	x			x	x	x	x	
		2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych (ek)*	3	1) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	x							
		2) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych	x							
		3) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów mięsnych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej	x			x	x	x	x	
		4) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrwanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		5) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		6) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych	x			x	x	x	x	
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	5	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi	x			x	x	x	x	
		4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew) *	3	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	2	1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych	x			x	x	x	x	
		3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów mięsnych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	x			x	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	6	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego	x							
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	x							
		3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	x							
		4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	x							
		5) powiadamia odpowiednie służby	x							
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	x							
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	x							
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego										
1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek) *	8	1) wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych		x						
		2) przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań		x		x	x	x	x	
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew) *	10	1) klasyfikuje składniki żywności		x						
		2) opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka		x						
		3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych		x						
3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew) *	8	1) wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne		x						
		2) rozpoznaje produkty ekologiczne		x						
		3) wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne		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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ek) *	12	1) klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		x	x	x	x	x	x	
		2) wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych		x	x	x	x	x	x	
		3) dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
5) określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	12	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu		x		x		x		
		2) przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną		x		x		x		
		3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności		x		x		x		
6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek) *	11	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne		x						
		2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym		x						
		3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych		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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		4) wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych		x						
7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ep) *	5	1) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego		x						
		2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną		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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ew) *	9	1) rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby		x						
		2) wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego		x						
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew) *	10	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne		x						
		2) wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności		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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym		x		x	x	x	x	
		4) korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych		x						
10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew) *	5	1) wymienia cele normalizacji krajowej		x						
		2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		x						
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		x						
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		x						
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa										
1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek) *	15	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu			x	x				
		2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu			x	x				
		3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu			x	x				
		4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu				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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew) *	25	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dzicyzny i drobiu			x	x				
		2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu			x	x				
		3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze			x	x				
		4) wyznacza linie cięć w tuskach drobiowych na elementy kulinarne			x	x				
		5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze				x				
		6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne				x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek) *	115	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych			x	x				
		2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne			x	x				
		3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych				x				



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne				x				
		5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych				x				
		6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne				x				



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych				x				
		8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne				x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	40	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze				x				
		2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne				x				
		3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu				x				
		4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu				x				
		5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu			x	x				
		6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne				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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	15	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych				x				
		2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych				x				
		3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych				x				
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	210									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrwanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji										
1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew) *	15	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych			x		x			
		2) wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych			x		x			
		3) dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych					x			
		4) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami					x			
2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek) *	12	1) opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych			x		x			
		2) dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych			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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		3) określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych			x		x			
		4) objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych			x		x			
		5) kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych					x			
3) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek) *	15	1) opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych			x		x			
		2) dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej					x			
		3) interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni					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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek) *	15	1) opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa			x		x			
		2) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa			x		x			
		3) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa					x			
		4) ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego					x			
5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek) *	18	1) opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji			x		x			
		2) konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji					x			
		3) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa					x			
		4) pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji					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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		5) analizuje informacje podane na etykiecie produktu					x			
6) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	15	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa					x			
		2) dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa					x			
		3) szacuje wydajność produkcji mięsa					x			
		4) prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa					x			
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych										
1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew) *	30	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe			x			x		
		2) wymienia normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych			x			x		
		3) opisuje przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur			x			x		
		4) planuje na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych						x		
		5) korzysta z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek) *	25	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych			x			x		
		2) stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów 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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	35	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych						x		
		2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych			x			x		
		3) wykorzystuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów 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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		4) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych						x		
		5) używa aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych						x		
4) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek) *	50	1) wymienia etapy produkcji wędzonek i kielbas			x			x		
		2) planuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas			x			x		
		3) dobiera surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek i kielbas						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		4) dobiera składniki mieszanek peklujących						x		
		5) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas zgodnie z normami jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. peklowanie mięsa, masowanie i leżakowanie, rozdrabnianie, osadzanie, obróbka cieplna, wędzenie						x		
		6) ocenia jakość wyprodukowanych wędzonek i kielbas						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
5) produkuje wędliny podrobowe (ek) *	50	1) określa zasady produkcji wędlin podrobowych			x			x		
		2) dobiera surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych						x		
		3) określa etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów			x			x		
		4) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, np. przeprowadza obróbkę wstępną surowców, obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów						x		
		5) ocenia jakość wyprodukowanych wędlin podrobowych						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek) *	50	1) charakteryzuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane			x			x		
		2) dobiera surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych						x		
		3) wykonuje czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		4) ocenia organoleptycznie i porównuje z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych						x		
7) wykonuje czynności związane z produkcją przetworów tłuszczowych (ew) *	40	1) określa wymagania jakościowe dla surowców, dodatków dozwolonych do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów tłuszczowych			x			x		
		2) wymienia metody produkcji przetworów tłuszczowych			x			x		
		3) stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podczas produkcji przetworów tłuszczowych						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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrwanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	20	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych						x		
		2) oblicza wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych						x		
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	300									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
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, kiełbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne							x	
		2) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych			x				x	
		3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych							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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
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 tłuszczów topionych			x				x	
		2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych			x				x	
		3) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów 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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		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				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 tłuszczów topionych			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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		2) użytkuje środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych							x	
4) dobiera warunki magazynowania do przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	20	1) przygotowuje wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania							x	
		2) kontroluje warunki magazynowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów 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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
		3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych							x	
		4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych							x	
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
SPC.04.7. Język obcy zawodowy										
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) *	6	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych								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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka	6	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu								x
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje								x
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu								x
		4) układa informacje w określonym porządku								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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew) *										



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z	6	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi								x
		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)								x
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko								x
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze								x
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji								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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek) *										
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym podczas rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	6	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę								x
		2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia								x
		3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób								x
		4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi								x
		5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe								x
		6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji								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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ek) *										



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrwanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew) *	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)								x
		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym								x
		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym								x
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)								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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew) *	3	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego								x
		2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe								x
		3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych								x
		4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy								x
		5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa								x
		6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznaną słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne								x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30									



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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
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						x
		2) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	x	x						x
		3) stosuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami	x	x						x
2) planuje wykonanie zadania		1) wskazuje cele planowanego zadania				x	x	x	x	
		2) ustala harmonogram wykonania zadań				x	x	x	x	
		3) realizuje zadania zgodnie z planem				x	x	x	x	
		4) weryfikuje planowane działania				x	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
3) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) podaje przykłady rozwiązań problemu	x		x				x	
		2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu	x		x				x	
		3) korzysta z rozwiązań innych osób	x		x				x	
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) ocenia swoje zachowanie w sytuacjach trudnych	x			x	x	x	x	
		2) określa przyczyny sytuacji stresujących	x			x	x	x	x	
		3) reaguje w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów	x			x	x	x	x	
		4) przewiduje konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu	x			x	x	x	x	
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	x	x	x					x
		2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	x	x	x	x	x	x	x	x
		3) podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego	x	x	x	x	x	x	x	x
		4) planuje karierę zawodową	x	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	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Rozbiór i wykrawanie mięsa	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych i dystrybucji	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym
6) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną		x						x
		2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie		x						x
		3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji		x						x
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji				x	x	x	x	
		2) negocjuje warunki porozumień				x	x	x	x	
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu				x	x	x	x	
8) współpracuje w zespole		1) współorganizuje prace zespołu				x	x	x	x	
		2) dzieli się zadaniami				x	x	x	x	
		3) przestrzega zasad współpracy w zespole				x	x	x	x	
Razem	840									

*efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie 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.

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym określono na poziomie A 2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

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

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	4	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	1 miesiąc (30 godz.)
	2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	2	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) opisuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska		

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.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	3) rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ew)	3	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 4) stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów mięsnych		
	4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ek)	2	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne 2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych 3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych		

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.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych (ek)	3	1) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 2) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów mięsnych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej 3) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 4) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 5) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych		
	6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	5	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych		

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.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	3	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów mięsnych 3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych 4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych		
	8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	2	1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych 3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów mięsnych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej		

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.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	6	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 2) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 3) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 4) powiadamia odpowiednie służby 5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 7) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji		
SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu		
	2) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) ocenia swoje zachowanie w sytuacjach trudnych 2) określa przyczyny sytuacji stresujących		
	3) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie		

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.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego	1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	8	1) wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych 2) przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań	Wstęp do przetwórstwa spożywczego	1 i 2 miesiąc (90 godz.)
	2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	10	1) klasyfikuje składniki żywności 2) opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka 3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych		
	3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	8	1) wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne 2) rozpoznaje produkty ekologiczne 3) wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne		
	4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ek)	12	1) klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 2) wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych 3) dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych		



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.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego	5) określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	12	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu 2) przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną 3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności		
	6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	11	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne 2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym 3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych 4) wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych		
	7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ep)	5	1) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną		

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.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego	8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ew)	9	1) rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby 2) wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego		
	9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	10	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym 4) korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych		
	10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	5	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		

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.04.8. Kompetencje personalne i społeczne	1) 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		
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie 3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji		
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	10	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	2, 3, 4 i 5 miesiąc (179 godz.)
	2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	15	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne		

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
	3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	20	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		
	4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	8	1) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu		
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	8	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 2) wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych		
	2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	9	1) opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 2) określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 3) objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych		

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
	3) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach (ek)	6	1) opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych		
	4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	10	1) opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa 2) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa		
	5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	7	1) opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji		
SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	20	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe 2) wymienia normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych 3) opisuje przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur 4) planuje na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych		
	2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	10	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		

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
	3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	10	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		
	4) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek)	10	1) wymienia etapy produkcji wędzonek i kielbas 2) planuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas		
	5) produkuje wędliny podrobowe (ek)	10	1) określa zasady produkcji wędlin podrobowych 2) określa etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów		
	6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek)	8	1) charakteryzuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane		

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) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	10	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		
	2) 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		
SPC.04.8. 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.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	5	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 4) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu	Rozbiór i wykrawanie mięsa	5, 6 i 7 miesiąc (157 godz.)
	2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	10	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne 5) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 6) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	95	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne		



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
			<p>7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych</p> <p>8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</p>		
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	32	<p>1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze</p> <p>2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne</p> <p>3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</p> <p>4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</p> <p>5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu</p> <p>6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne</p>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa	5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	15	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych		
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)		1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy		
	2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)		1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych		

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.04.8. 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) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu		
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	7	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 2) wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 3) dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych 4) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	7 miesiąc (50 godz.)
	2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	3	1) opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 2) dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 3) określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 4) objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych 5) kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych		

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.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	3) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	9	1) opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych 2) dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej 3) interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni		
	4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	5	1) opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa 2) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa 3) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa 4) ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego		
	5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	11	1) opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji 2) konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji 3) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa 4) pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji 5) analizuje informacje podane na etykiecie produktu		

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.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	6) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	15	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa 2) dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa 3) szacuje wydajność produkcji mięsa 4) prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa		
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)		1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy		
	2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)		1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych		

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.04.8. 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) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu		
	3) współpracuje w zespole		1) współorganizuje prace zespołu 2) dzieli się zadaniami 3) przestrzega zasad współpracy w zespole		
SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	10	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe 2) wymienia normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych 3) opisuje przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur 4) planuje na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych 5) korzysta z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	8, 9, 10 i 11 miesiąc (232 godz.)
	2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	15	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		

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.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	25	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) wykorzystuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 4) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 5) używa aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 		



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.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	4) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek)	40	1) wymienia etapy produkcji wędzonek i kielbas 2) planuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas 3) dobiera surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek i kielbas 4) dobiera składniki mieszanek peklujących 5) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas zgodnie z normami jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. peklowanie mięsa, masowanie i leżakowanie, rozdrabnianie, osadzanie, obróbka cieplna, wędzenie 6) ocenia jakość wyprodukowanych wędzonek i kielbas		
	5) produkuje wędliny podrobowe (ek)	40	1) określa zasady produkcji wędlin podrobowych 2) dobiera surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych 3) określa etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów 4) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, np. przeprowadza obróbkę wstępną surowców, obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów 5) ocenia jakość wyprodukowanych wędlin podrobowych		



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.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek)	42	1) charakteryzuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane 2) dobiera surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych 3) wykonuje czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad 4) ocenia organoleptycznie i porównuje z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych		



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.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	7) wykonuje czynności związane z produkcją przetworów tłuszczowych (ew)	40	1) określa wymagania jakościowe dla surowców, dodatków dozwolonych do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów tłuszczowych 2) wymienia metody produkcji przetworów tłuszczowych 3) stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podczas produkcji przetworów tłuszczowych		
	8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	20	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) oblicza wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		

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.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)		1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy		
	2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)		1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych		
SPC.04.8. 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) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu		
	3) współpracuje w zespole		1) współorganizuje prace zespołu 2) dzieli się zadaniami 3) przestrzega zasad współpracy w zespole		



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)	18	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne 2) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych 3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów jadalnych	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	11 i 12 miesiąc (72 godz.)
	2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	20	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) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych		

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) konfekcjonuje wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione 5) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji 6) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania		
SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji	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) 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 tłuszców topionych 3) podejmuje działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów		

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
			<p>blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</p> <p>4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych</p>		
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)		<p>1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</p> <p>2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku</p> <p>3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy</p>		
	2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)		<p>1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych</p> <p>2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych</p> <p>3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi</p> <p>4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych</p>		



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.04.8. 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		

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.04.7. Język obcy zawodowy	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	6	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych	Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym	12 miesięcy (30 godz.)

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.04.7. Język obcy zawodowy	<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	6	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>		

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.04.7. Język obcy zawodowy	<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	6	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>		

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.04.7. Język obcy zawodowy	<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym podczas rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ek)</p>	6	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>		



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.04.7. Język obcy zawodowy	5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)		
	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	3	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne		

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.04.8. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		1) przestrzega zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej 2) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 3) stosuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami		
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie 3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji		

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.

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym określono na poziomie A 2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

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
Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	30	0	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
			2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) opisuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
			3) rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ew)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 4) stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów mięsnych

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) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (ek)	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne 2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych 3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
			5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 3) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów mięsnych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej 4) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 5) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów mięsnych 6) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych
			6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów mięsnych 3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych 4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych
			8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych 3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów mięsnych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
			9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			10) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) podaje przykłady rozwiązań problemu 2) proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
			11) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	1) ocenia swoje zachowanie w sytuacjach trudnych 2) określa przyczyny sytuacji stresujących
			12) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 2) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
Wstęp do przetwórstwa spożywczego	90	0	1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	1) wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych 2) przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań
			2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	1) klasyfikuje składniki żywności 2) opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka 3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych
			3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	1) wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne 2) rozpoznaje produkty ekologiczne 3) wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne
			4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ek)	1) klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 2) wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych 3) dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
			5) określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu 2) przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną 3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne 2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym 3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych 4) wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
			7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ep)	1) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną
			8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby 2) wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego
			9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym 4) korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
			11) 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
			12) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie 3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji
Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	179	0	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 2) wymienia instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu 3) uzasadnia zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
			2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	1) rozróżnia elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu 2) rozróżnia rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu 3) wyznacza linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 4) wyznacza linie cięć w tuszkach drobiowych na elementy kulinarne



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne
			4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
			5) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 2) wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych
			6) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	1) opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 2) określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych 3) objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
			7) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach (ek)	1) opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
			8) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	1) opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa 2) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa
			9) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	1) opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			10) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe 2) wymienia normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych 3) opisuje przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur 4) planuje na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych
			11) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			12) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			13) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek)	1) wymienia etapy produkcji wędzonek i kielbas 2) planuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas
			14) produkuje wędliny podrobowe (ek)	1) określa zasady produkcji wędlin podrobowych 2) określa etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów
			15) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek)	1) charakteryzuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			16) 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
			17) 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
Rozbiór i wykrawanie mięsa	0	157	1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	1) stosuje normy technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
			2) charakteryzuje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu (ew)	1) sporządza plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze 2) sporządza plan czynności podziału tuszek drobiowych na elementy kulinarne
			3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusz i ćwierćtuszy na części zasadnicze (ek)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 4) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
				5) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych 6) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne
			4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze 2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne 3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu 5) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne
			5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych 3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
			6) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych
			8) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			9) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	0	50	1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	1) dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych 2) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	1) kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
			3) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	1) dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej 2) interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
			4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	1) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa 2) ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	1) konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji 2) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa 3) pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji 4) analizuje informacje podane na etykiecie produktu
			6) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa 2) dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa 3) szacuje wydajność produkcji mięsa 4) prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa
			7) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
			8) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			9) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			10) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
			11) współpracuje w zespole	1) współorganizuje prace zespołu 2) dzieli się zadaniami 3) przestrzega zasad współpracy w zespole
Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	0	232	1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) korzysta z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
			2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 2) wykorzystuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 3) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych 4) używa aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji 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) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek)	1) dobiera surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek i kielbas 2) dobiera składniki mieszanek peklujących 3) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas zgodnie z normami jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. peklowanie mięsa, masowanie i leżakowanie, rozdrabnianie, osadzanie, obróbka cieplna, wędzenie 4) ocenia jakość wyprodukowanych wędzonek i kielbas
			5) produkuje wędliny podrobowe (ek)	1) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, np. przeprowadza obróbkę wstępną surowców, obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów 2) ocenia jakość wyprodukowanych wędlin podrobowych
			6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek)	1) dobiera surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych 2) wykonuje czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad 3) ocenia organoleptycznie i porównuje z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			7) wykonuje czynności związane z produkcją przetworów tłuszczowych (ew)	<ol style="list-style-type: none"> określa wymagania jakościowe dla surowców, dodatków dozwolonych do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów tłuszczowych wymienia metody produkcji przetworów tłuszczowych stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podczas produkcji przetworów tłuszczowych
			8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	<ol style="list-style-type: none"> rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garnażeryjnych i tłuszczów topionych oblicza wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garnażeryjnych i tłuszczów topionych
			9) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	<ol style="list-style-type: none"> określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
			10) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	<ol style="list-style-type: none"> określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			11) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			12) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
			13) współpracuje w zespole	1) współorganizuje prace zespołu 2) dzieli się zadaniami 3) przestrzega zasad współpracy w zespole
Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	0	72	1) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) ocenia organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne 2) wskazuje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych 3) ustala przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych
			2) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji (ek)	1) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych 2) konfekcjonuje wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione 3) pakuje i znakuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji 4) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnych, obojętnych w procesie pakowania



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			3) obsługuje środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) 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 4) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
			5) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 2) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 3) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych 2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych 3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi 4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych
			7) planuje wykonanie zadania	1) wskazuje cele planowanego zadania 2) ustala harmonogram wykonania zadań 3) realizuje zadania zgodnie z planem 4) weryfikuje planowane działania
			8) 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
			9) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) dobiera techniki negocjacji 2) negocjuje warunki porozumień 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym	30	0	<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)</p>	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <p>a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</p> <p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym			<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym			3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym			<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym podczas rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ek)</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym			5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
			6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 4) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
			7) przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych	1) przestrzega zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej 2) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 3) stosuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
			8) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) stosuje komunikację werbalną i niewerbalną 2) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie 3) właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji
Razem godzin:	329	511		
Suma:	840			

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.

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym określono na poziomie A 2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 4. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym	30	Kształcenie teoretyczne
Wstęp do przetwórstwa spożywczego	90	Kształcenie teoretyczne
Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	179	Kształcenie teoretyczne
Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym	30	Kształcenie teoretyczne
Rozbiór i wykrawanie mięsa	157	Kształcenie praktyczne
Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	50	Kształcenie praktyczne
Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	232	Kształcenie praktyczne
Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych	72	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	840	
Planowany termin egzaminu – zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		
Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego		
Kwalifikacyjny kurs zawodowy może rozpocząć się w dowolnym momencie danego semestru.		
Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych został opracowany do realizacji w formie:		
- stacjonarnej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (11,72 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 840 godz.).		
Przedmioty do kształcenia zdalnego: przedmioty teoretyczne: Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym Wstęp do przetwórstwa spożywczego Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym		
W programie KKZ SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych nie przewidziano praktyk zawodowych. Praktyki zawodowe należy zrealizować na KKZ SPC.07. Jeżeli kurs SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych realizowany będzie w ramach BSII, to wymiar praktyk powinien wynosić 4 tygodnie (140 godzin), w pozostałych przypadkach zgodnie z podstawą programową kształcenia zawodowego szkolnictwa branżowego.		
Kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym może być realizowane w następującej kolejności: przedmioty kształcenia teoretycznego: Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym Wstęp do przetwórstwa spożywczego Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym		



a następnie przedmioty kształcenia praktycznego:

Rozbiór i wykrawanie mięsa

Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych

Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

3. Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy powinna być przygotowana do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych:

- rozbiór i wykrawanie mięsa
- magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji
- wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych
- magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
- przestrzegać zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych
- planować wykonanie zadania
- wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
- stosować techniki radzenia sobie ze stresem.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsnym

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- charakteryzowanie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- charakteryzowanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- charakteryzowanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa w produkcji wyrobów mięsnych
- przewidywanie zagrożeń dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska
- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- udzielanie pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany
- stosowanie technik radzenia sobie ze stresem
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii w zakresie organizacji stanowiska pracy
- opisywać zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

- wyjaśniać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracownika oraz pracodawcę
- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi
- opisywać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą
- rozróżniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
- pokazać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji
- podawać przykłady rozwiązań problemu
- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych
- określać przyczyny sytuacji stresujących
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie.



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. Podstawowe pojęcia związane z BHP *	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową oraz ochroną środowiska - wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy - rozróżniać środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania - posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska - określać warunki i organizację pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy - opisywać wymagania dotyczące ergonomii pracy - określać działania zapobiegające wyrządzaniu szkód w środowiska - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
2. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami *	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych - wymieniać podstawowe zasady ergonomii oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakresie organizacji stanowiska pracy - zaproponować modyfikację miejsca pracy celem zwiększenia ergonomii i bezpieczeństwa - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi - planować czynności zawodowe na stanowisku pracy zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska - zorganizować stanowisko pracy pod kątem ochrony środowiska - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska *	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska - wymieniać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska - opisywać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
4. Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy *	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - rozpoznawać rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - określać szczegółowe obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - przewidywać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych - stosować się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
5. Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska *	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać źródła zagrożeń w produkcji wyrobów mięsnych - wymieniać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia związanym z pracą - dobrać techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych - zapobiegać zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych - opisywać zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - opisywać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych - określać przyczyny sytuacji stresujących - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka *	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne - rozpoznawać źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych - określać sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - charakteryzować objawy chorób zawodowych - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych - określać przyczyny sytuacji stresujących - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
7. Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej *	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki ochrony indywidualnej w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych - rozróżniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w trakcie produkcji wyrobów mięsnych - wymieniać środki ochrony zbiorowej w trakcie produkcji wyrobów mięsnych - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych - opisywać środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych - dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
8. Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej - identyfikować zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - wskazywać zasady zachowania przy produkcji wyrobów mięsnych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej - określać zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - wyjaśniać zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów mięsnych - wyjaśniać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
9. Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego *	6	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego - oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych - określać przyczyny sytuacji stresujących - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - zabezpieczać siebie i poszkodowanego - zabezpieczać miejsce wypadku - układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej - powiadamiać odpowiednie służby - opisywać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego - demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie - demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych - określać przyczyny sytuacji stresujących - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - wymieniać czynności związane z RKO - opisywać poszczególne czynności związane z RKO - opisywać pełną procedurę RKO - zademonstrować przeprowadzenie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - oceniać swoje zachowanie w sytuacjach trudnych - określać przyczyny sytuacji stresujących
Razem	30	

* 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.

Wybór metody zależy od poziomu intelektualnego słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępności mediów, środków dydaktycznych, a także osiągnięcia planowanych celów zajęć.

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)

- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja)
- strategia problemowa uczący się rozwiązuje problem w sytuacji wystąpienia braku niezbędnej wiedzy. Uczestnik staje przed zadaniem (indywidualnym lub grupowym) opracowania zadania. Rozwiązanie problemu przez uczestników szkolenia powinno przebiegać według następującej kolejności:
1. Tworzenie/stworzenie sytuacji problemowej. 2. Propozycje rozwiązania (stawianie hipotez). 3. Sprawdzenie rozwiązania (weryfikacja hipotez).

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).

Wskazane byłoby, aby prowadzący szkolenie bhp miał w swoim warsztacie pracy przykłady takich sytuacji z praktyki, np. wypadkoznawstwo, które może poddać analizie przez uczestników szkolenia. Warto wówczas zastosować metodę przypadków (pojedyncze zdarzenie), metodę sytuacyjną (ciąg zdarzeń, złożona sytuacja).

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 pracowni BHP w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników, z wykorzystaniem form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: wycieczka, grupowa (praca w grupach po 2-3 słuchaczy).

Zajęcia edukacyjne zaleca się prowadzić w pracowni BHP wyposażonej w niezbędny sprzęt i środki dydaktyczne: materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, bibliotekę zawodową wyposażoną w czasopisma branżowe, regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaż ogólny szkolenia BHP, Polskie Normy dotyczące ergonomii i ochrony środowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności spożywczej, instruktaże stanowiskowe, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące zagrożeń dla zdrowia, występujących w pracy, filmy dydaktyczne dotyczące zagrożeń pożarowych oraz typowego sprzętu gaśniczego, fantomy BLS (Basic Life Support) osoby dorosłej, wyroby medyczne do bandażowania, zakładania opatrunków, okładów, tamowania krwawień, unieruchamiania kończyn, środki do dezynfekcji ran, przyrządy do pomiaru temperatury i aparat do pomiaru ciśnienia u dzieci, apteczkę pierwszej pomocy, filmy dydaktyczne dotyczące pierwszej pomocy.

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 BHP 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. 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) Bułak W., Szczęch K., Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, Warszawa 2017.
- 2) Gałusza M., Langer W., Wypadki i choroby zawodowe, Wyd. Tarbonus, Kraków Tarnobrzeg 2014.
- 3) Izdebski M., Momot R., Rynek produkcji spożywczej w Polsce, Wyd. FR, Warszawa 2016.
- 4) Koradecka D., Bezpieczeństwo i higiena pracy, Wyd. CIOP-PIB, Warszawa 2008.
- 5) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.
- 6) Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, 2018.
- 7) Strony internetowe:
- 8) <http://www.pulshr.pl/prawo-pracy/wypadek-przy-pracy-bhp-w-branzy-przemyslowejnajwiecej-incydentow,47153.html>
- 9) <http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/warunki-pracy-wypadki-przy-pracy/>
- 10) <http://www.eksperto.pl/bezplatne-porady-ekspertow/bezpieczenstwo-pracy/najnowszestandardy-bezpieczenstwa-i-higieny-w-branzy-spozywczej>
- 11) www.ciop.pl

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, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń,
- znajomości terminologii dotyczącej bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii,
- znajomości sposobów przeciwdziałania czynnikom szkodliwym,
- znajomości praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- znajomości środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych,
- znajomości zasad organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych,
- umiejętności udzielania pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

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.

Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez uczestnika umiejętności.

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: Wstęp do przetwórstwa spożywczego

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych
- określanie wartości odżywczej wyrobów spożywczych
- charakteryzowanie sposobów pozyskania produktów ekologicznych
- charakteryzowanie zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
- określanie metod oceny organoleptycznej żywności
- rozróżnianie metod utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych
- rozpoznawanie instalacji technicznej stosowanej w zakładach przetwórstwa spożywczego
- określanie zagrożeń dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym
- charakteryzowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- rozpoznawanie właściwych norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej.

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wymieniać przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
- opisywać rolę składników żywności w żywieniu człowieka
- rozpoznać produkty ekologiczne
- wskazywać wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych
- opisywać metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu



- opisywać metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym
- rozpoznać instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego
- wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego
- wyjaśniać wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności
- rozpoznać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym
- wyjaśniać, czym jest norma i wymienia cechy normy
- rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego
- planować karierę zawodową
- stosować komunikację werbalną i niewerbalną
- stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie
- interpretować mowę ciała w komunikacji.



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. Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych - wskazywać źródła przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych - określać przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych - przestrzegać przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - właściwie interpretować mowę ciała w komunikacji
2. Rola składników żywności w żywieniu człowieka *	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować składniki żywności - określać składniki żywności - wymieniać zasady obliczania wartości energetycznej wyrobów spożywczych - opisywać rolę składników żywności w żywieniu człowieka - określać zasady obliczania wartości energetycznej wyrobów spożywczych - obliczać wartość energetyczną wyrobów spożywczych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową
3. Pozyskanie produktów ekologicznych *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać produkty ekologiczne - klasyfikować produkty ekologiczne - wyjaśniać, czym jest rolnictwo ekologiczne - wymieniać miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne - rozpoznawać produkty ekologiczne - wskazywać miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne - określać rolę rolnictwa ekologicznego - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową
4. Zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych *	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - klasyfikować zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wskazywać wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych - dobrać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - oceniać dobór sposobów zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - właściwie interpretować mowę ciała w komunikacji
5. Metody oceny organoleptycznej żywności *	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu - wskazywać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - opisywać metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu - opisywać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - przeprowadzać ocenę organoleptyczną - porównywać wyniki oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - właściwie interpretować mowę ciała w komunikacji



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Metody utrwalania żywności *	11	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym - klasyfikować metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne - opisywać metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym - dobrać metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych - oceniać dobór metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych - wyjaśniać wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową
7. Rozpoznawanie instalacji technicznej stosowanej w zakładach przetwórstwa spożywczego *	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną - rozpoznawać instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
8. Zapobieganie zagrożeniom dla środowiska związanym z przetwórstwem spożywczym *	9	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby - wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego - opisywać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby - opisywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - właściwie interpretować mowę ciała w komunikacji



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności *	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne - rozpoznawać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym - wymieniać programy komputerowe stosowane w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych - opisywać zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne - wyjaśniać wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności - korzystać z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych - określać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - właściwie interpretować mowę ciała w komunikacji
10. Normy i procedury oceny zgodności w przetwórstwie spożywczym *	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać cele normalizacji krajowej - wyjaśniać, czym jest norma - wymieniać cechy normy - rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej - opisywać cele normalizacji krajowej - opisywać cechy normy - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
Razem	90	

* 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.

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

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

Wskazane metody nauczania:

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

Następujące metody mogą być stosowane w kształceniu na odległość:

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

Obudowa dydaktyczna

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w pracowni technologicznej 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 stosowanymi w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych,
- 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 przetwórstwa spożywczego,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów przetwarzania, utrwalania surowców i przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa spożywczego,
- systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego,
- przykładową dokumentację technologiczną z zakresu przetwórstwa spożywczego.

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 doradztwa zawodowego,
- realizacji promocji kształcenia zawodowego,
- wyposażeniu warsztatów lub pracowni,
- tworzeniu grup patronackich,
- realizacji praktycznej nauki zawodu,
- 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: przyjęciu uczestników na praktyki zawodowe, wyposażeniu pracowni w sprzęt i materiały dydaktyczne, dodatkowe szkoleniach, ufundowaniu stypendiów dla najzdolniejszych. Pracodawca może także mieć udział w opracowaniu programu nauczania dopasowanego do profilu zapotrzebowania jego firmy.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi/uczestnikowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

Literatura:

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

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,

- znajomości przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych,
- umiejętności określania wartości odżywczej wyrobów spożywczych,
- znajomości zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych,
- znajomości metod oceny organoleptycznej żywności,
- znajomości metod utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych,
- znajomości zagrożeń dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym,
- znajomości systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

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.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

4.3.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie norm i instrukcji technologicznych obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- poznanie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- poznanie instrukcji obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
- charakteryzowanie elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
- klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- charakteryzowanie warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
- charakteryzowanie metod i technik rozmrażania mięsa
- charakteryzowanie sposobów konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- charakteryzowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- charakteryzowanie czynności związanych z produkcją wędzonek, kielbas i wędlin podrobowych
- charakteryzowanie wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany.

4.3.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- uzasadniać zastosowanie norm i instrukcji technologicznych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- rozróżniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu
- rozróżniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu
- wyznaczać linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych i drobiu

- dobierać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz zwierząt rzeźnych, ich obróbki i wykrawania
- rozróżniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- opisywać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną podczas magazynowania i w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
- opisywać metody i techniki przechowywania, wychładzania, rozmrażania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
- określać warunki magazynowania i przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych
- opisywać sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- klasyfikować przetwory mięsne i tłuszczowe
- opisywać przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur
- wymieniać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- określać zasady produkcji wędlin podrobowych, wędzonek i kielbas, wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów
- opisywać wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego
- planować karierę zawodową
- podawać przykłady rozwiązań problemu
- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- korzystać z rozwiązań innych osób.



4.3.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - rozróżniać rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - wymieniać instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - uzasadniać zastosowanie norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - podawać przykłady konsekwencji zastosowania niewłaściwych norm lub instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
2. Elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu *	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu - rozróżniać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu - wskazywać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu - opisywać elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu - wymieniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu - rozróżniać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu - opisywać rodzaje rozbiorów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu - wyznaczać linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych na półtusze, ćwierćtusze, elementy zasadnicze - wyznaczać linie cięć w tuskach drobiowych na elementy kulinarne - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas rozbioru tuszek drobiowych *	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne - uzasadniać dobór maszyn, urządzeń i sprzętu do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych - uzasadniać dobór maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
4. Klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania zwierząt rzeźnych i drobiu *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu - rozróżniać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu - określać klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu - wskazywać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
5. Warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - wskazywać warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - określać warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - wymieniać aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - rozróżniać aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - wskazywać aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych *	9	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych - opisywać metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych - wymieniać warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych - określać warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych - wymieniać metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych - określać metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
7. Urządzenia i aparatur kontrolno-pomiarowa stosowana w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych *	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych - rozróżniać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych - wskazywać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych - opisywać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
8. Metody i techniki rozmrażania mięsa *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody i techniki rozmrażania mięsa - opisywać metody i techniki rozmrażania mięsa - dobrać metody i techniki rozmrażania mięsa - uzasadniać dobór metod i technik rozmrażania mięsa - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
9. Sposoby konfekcjonowania mięsa do dystrybucji *	7	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji - opisywać sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
10. Normy w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych *	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać przetwory mięsne i tłuszczowe - klasyfikować przetwory mięsne i tłuszczowe - wymieniać normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - określać normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - opisywać przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
11. Surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - rozróżniać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wskazywać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - określać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
12. Instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - określać Instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
13. Czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać etapy produkcji wędzonek i kielbas - rozróżniać etapy produkcji wędzonek i kielbas - określać etapy produkcji wędzonek i kielbas - planować czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas - określać czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
14. Zasady produkcji wędlin podrobowych *	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady produkcji wędlin podrobowych - określać zasady produkcji wędlin podrobowych - wymieniać etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - określać etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
15. Wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane - wskazywać wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane - rozróżniać wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane - opisywać wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu
16. Prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji *	10	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - dobrać opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
17. Środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych *	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - wymieniać instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - rozróżniać instrukcje obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - posługiwać się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
Razem	179	

* 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.

4.3.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

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

- problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, aktywizujące)
- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, ekspozycja).

Wskazane metody nauczania:

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

Następujące metody mogą być stosowane w kształceniu na odległość:

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

Obudowa dydaktyczna

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

Pomoce dydaktyczne:

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

Materiały dydaktyczne:

- zasoby internetowe,
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,

- czasopisma i publikacje branżowe,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów przetwarzania, utrwalania surowców i przetworów mięsnych i tłuszczowych; metod i technik przechowywania, wychładzania, rozmrażania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych; warunków magazynowania i przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych; sposobów konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji; zasady produkcji wędlin podrobowych, wędzonek i kielbas, wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów,
- prezentacje multimedialne przedstawiające maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz zwierząt rzeźnych, ich obróbki i wykrawania; urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną podczas magazynowania i w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- normy i instrukcje technologiczne stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsnym,
- schematy i tablice przedstawiające elementy struktury układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej, bydła, dziczyzny i drobiu, rodzaje rozbiórów tusz zwierząt rzeźnych i drobiu, linie cięć podziału tusz zwierząt rzeźnych i drobiu,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przykładową dokumentację technologiczną z zakresu przetwórstwa mięsa,
- przykładowe receptury i normy zużycia przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- schematy i katalogi urządzeń energetycznych oraz urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza.

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

Warunki realizacji

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

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

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

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

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

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

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy/uczestników w grupach (w tym samym czasie słuchacze/uczestnicy niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy/uczestników w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy/uczestników zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry

dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz/uczestnik pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi/uczestnikowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

Literatura:

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

4.3.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,
- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,

- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń,
- znajomości norm i instrukcji technologicznych obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- znajomości instrukcji maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- znajomości instrukcji urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych,
- znajomości elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu,
- znajomości klasyfikowania mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu,
- znajomości warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych,
- znajomości metod i technik rozmrażania mięsa,
- znajomości sposobów konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji,
- znajomości surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- znajomości czynności związanych z produkcją wędzonek, kiełbasi wędlin podrobowych,
- znajomości wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych.

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.

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Rozbiór i wykrawanie mięsa

4.4.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- przestrzeganie norm i stosowania instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- charakteryzowanie elementów struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych i drobiu
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze
- przeprowadzanie obróbki części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
- planowanie wykonania zadań
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów
- poznanie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa w produkcji wyrobów mięsnych
- planowanie wykonania zadania
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów.

4.4.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- zastosować normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu
- sporządzać plan czynności podziału tusz zwierząt rzeźnych
- posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem mięsa
- prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem mięsa
- prowadzić rozbiór mięsa
- wykrawać mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu

- wykonywać czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu
- oceniać organoleptycznie wykrojone mięsa drobne
- wypełniać dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
- określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych
- wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych
- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi
- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu.



4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 8. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

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



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



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



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

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

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

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

4.4.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

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

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

Uzupełniające metody nauczania:

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

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

Obudowa dydaktyczna

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

Materiały dydaktyczne:

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

Uzupełniające pomoce i materiały dydaktyczne:

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

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

Warunki realizacji

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

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

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

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

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

Uczestnicy wyposażeni są w odzież i sprzęt ochrony indywidualnej, tj. fartuch metalowy, rękawica metalowa, nóż, ostrzałka, nóż do żeberek, ostrza do noża do żeberek, kask biały, fartuch biały gumowy, fartuch biały tkaninowy, kiel 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. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Literatura:

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

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

4.4.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

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

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

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

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

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

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

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

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych

4.5.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- określanie warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
- wychładzanie oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
- obsługiwanie urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach
- stosowanie metod i technik rozmrażania mięsa
- konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- kalkulowanie zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa
- planowanie wykonanie zadań
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów
- współpraca w zespole
- poznanie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa w produkcji wyrobów mięsnych
- planowanie wykonanie zadania
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów
- współpraca w zespole.

4.5.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- porównywać wyniki odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych z obowiązującymi parametrami
- dobrać metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych
- kontrolować wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych

- dokonać pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej
- wykonywać czynności związane z rozmrażaniem mięsa
- oceniać organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego
- konfekcjonować mięso przeznaczone do dystrybucji
- obsługiwać urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa
- pakować i znakować mięsa przeznaczone do dystrybucji
- szacować wydajność produkcji mięsa
- prowadzić dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
- współorganizować prace zespołu
- dzielić się zadaniami
- przestrzegać zasad współpracy w zespole
- określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych
- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
- współorganizować prace zespołu
- dzielić się zadaniami
- przestrzegać zasad współpracy w zespole.

4.5.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 9. 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. Odczyt wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych	7	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych - określać parametry obowiązujące podczas odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych - interpretować wyniki odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych - porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować pracę zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
2. Wychładzanie oraz zamrażanie mięsa i tłuszczów surowych	3	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych - oceniać dobór metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych - kontrolować wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
3. Pomiary parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni	9	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych - dokonać pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni mięsa i przetworów mięsnych za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej - interpretować wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni mięsa i przetworów mięsnych - określać parametry obowiązujące podczas przechowywania w chłodni i zamrażalni mięsa i przetworów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
4. Czynności związane z rozmrażaniem mięsa	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody i techniki rozmrażania mięsa - oceniać dobór metody i techniki rozmrażania mięsa - wykonywać czynności związane z rozmrażaniem mięsa - oceniać organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
5. Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji	11	<ul style="list-style-type: none"> - konfekcjonować mięso przeznaczone do dystrybucji - obsługiwać urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa - pakować mięsa przeznaczone do dystrybucji - znakować mięsa przeznaczone do dystrybucji - analizować informacje podane na etykiecie produktu - obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
6. Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa	15	<ul style="list-style-type: none"> - rozliczać zużycie surowców w produkcji mięsa - dokonać analizy zużycia surowców w produkcji mięsa - szacować wydajność produkcji mięsa - określać dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa - prowadzić dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
Razem	50	

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.

4.5.4 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

Materiały dydaktyczne:

- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące: czynności związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych; czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji; obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach, urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa; pakowania i znakowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji,
- instrukcje obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach, urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa,
- przykładowa dokumentacja dotycząca wydajności produkcji mięsa.

Uzupełniające pomoce i materiały dydaktyczne:

- stanowiska komputerowe prowadzącego z dostępem do Internetu wraz z drukarką, skanerem oraz z projektorem multimedialnym lub tablicą multimedialną,
- stanowiska komputerowe dla uczestników/słuchaczy (1 stanowisko na 1 osobę) z dostępem do Internetu oraz z zainstalowanymi programami,
- komputerowe programy demonstracyjne i symulacyjne,
- zasoby internetowe, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego.

Warunki realizacji

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

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

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

- aparaturę kontrolno-pomiarową używaną w magazynach mięsa i tłuszczów surowych oraz w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych,
- stanowiska konfekcjonowania mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, krawalnicę do mięsa, urządzenie do pakowania porcji mięsa, przenośniki, pojemniki plastikowe, wózki do transportu, wagi, przyrządy pomiarowe.

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

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

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

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

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

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Literatura:

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

4.5.5 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 dokonywania odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych,
- oceny umiejętności wykonywania czynności związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych,
- oceny umiejętności obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach,
- oceny umiejętności stosowania metod i technik rozmrażania mięsa,
- oceny umiejętności wykonywania czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji,
- oceny umiejętności obliczania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa.

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

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

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

Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

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

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

4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Operacje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

4.6.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- dobieranie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- użytkowanie maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- wykonywanie czynności związanych z produkcją wędzonek i kielbas
- produkowanie wędlin podrobowych
- wykonywanie wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych
- wykonywanie czynności związanych z produkcją przetworów tłuszczowych
- obliczanie zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- planowanie wykonanie zadań
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów
- współpraca w zespole
- poznanie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa w produkcji wyrobów mięsnych
- planowanie wykonanie zadania
- stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów
- współpraca w zespole.

4.6.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- korzystać z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

- stosować surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- stosować maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- stosować aparaturę kontrolno-pomiarową podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- wykonywać czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, wędzonek i kielbas, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych
- oceniać jakość wyprodukowanych przetworów mięsnych i tłuszczowych
- stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej, analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli podczas produkcji przetworów tłuszczowych
- obliczać wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych
- określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych
- określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych
- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi
- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych
- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- dobrać techniki negocjacji

- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
- współorganizować prace zespołu
- dzielić się zadaniami
- przestrzegać zasad współpracy w zespole

4.6.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 10. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Normy i instrukcje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur - planować na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych - oceniać prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych wykonane na podstawie norm i instrukcji technologicznych - korzystać z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania
2. Obliczanie zużycia surowców i wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać surowce w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wymieniać zasady obliczania zużycia surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wymieniać zasady obliczania wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - rozliczać zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - interpretować wyniki obliczeń zużycia surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - interpretować wyniki obliczeń wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
3. Surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych, tłuszczów topionych - przygotować surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych, tłuszczów topionych - stosować surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych, tłuszczów topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
4. Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wędzonek i kielbas	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek i kielbas - dobrać składniki mieszanek peklujących - uzasadniać dobór surowców podstawowych, dodatkowych i materiałów pomocniczych do produkcji wędzonek i kielbas - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
5. Produkcja wędzonek i kielbas	25	<ul style="list-style-type: none"> - określać normy jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - wykonywać czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas zgodnie z normami jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. peklowanie mięsa, masowanie i leżakowanie, rozdrabnianie, osadzanie, obróbka cieplna, wędzenie - oceniać jakość wyprodukowanych wędzonek i kielbas - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wędlin podrobowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - określać przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców - określać obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - określać zasady produkcji wędlin podrobowych - dobrać surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
7. Produkcja wędlin podrobowych	25	<ul style="list-style-type: none"> - określać etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - wykonywać czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, np. przeprowadza obróbkę wstępną surowców, obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów - oceniać jakość wyprodukowanych wędlin podrobowych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
8. Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych	12	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych - uzasadniać dobór surowców, substancji dodatkowych, przypraw i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych - oceniać dobór surowców, substancji dodatkowych, przypraw i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
9. Produkcja wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
10. Ocena organoleptyczna jakości wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych	10	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać organoleptycznie jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych - porównywać z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
11. Metody produkcji przetworów tłuszczowych	17	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać surowce, dodatki dozwolone do żywności i materiały pomocnicze do produkcji przetworów tłuszczowych - określać wymagania jakościowe dla surowców, dodatków dozwolonych do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów tłuszczowych - wymieniać metody produkcji przetworów tłuszczowych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
12. Produkcja przetworów tłuszczowych	23	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) - wykonywać czynności związane z wykonaniem przetworów tłuszczowych - stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podczas produkcji przetworów tłuszczowych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
13. Maszyny, urządzenia, sprzęt oraz aparatura kontrolno-pomiarowa do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - oceniać dobór maszyny, urządzenia i sprzętu do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad współpracy w zespole
14. Użytkowanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	9	<ul style="list-style-type: none"> - stosować maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
15. Użytkowanie aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - używać aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		- przestrzegać zasad współpracy w zespole
16. Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	6	<ul style="list-style-type: none"> - prowadzić mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu - współorganizować prace zespołu - dzielić się zadaniami - przestrzegać zasad współpracy w zespole
Razem	232	

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.

4.6.4 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 operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- normy i instrukcje technologiczne z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- instrukcje obsługi aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych,
- zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points),

- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przykładowa dokumentacja technologiczna z zakresu przetwórstwa mięsa,
- przykładowe receptury i normy zużycia surowców mięsnych i tłuszczowych.

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 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.

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

- aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmazeryjnych i tłuszczów topionych,
- stanowiska mechanicznego rozdrabniania surowców i przygotowania farszu (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w urządzenia: wilka wraz z zestawem noży, krajarkę szybkoobrotową, kostkownicę, kuter, młynek koloidalny, wytwornicę lodu, mieszkę,
- stanowiska formowania przetworów mięsnych (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w: nadziewarkę i dozowarkę do konserw, stoły z płytą roboczą z blachy stalowej, wózki wędzarnicze, wózki i pojemniki ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego na surowce i farsz,

- stanowiska obróbki termicznej i wędzenia (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w: komory wędzarniczo-parzelnicze, wózki wędzarnicze, kotły warzelne, pasteryzator i autoklaw, pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego, wagi, termometry,
- stanowiska peklowania mięsa i formowania wędzonek (jedno stanowisko dla sześciu uczestników) wyposażone w nastrzykiwarkę wieloigłową do nastrzykiwania elementów mięsnych, mieszkarkę, masownicę próżniową, prasy do szynek, nadziewarkę do nakładania folii i siatek lub obciążarkę do szynek, klipsownicę, zbiorniki lub wanny peklownicze ze stali kwasoodpornej, wózki masarskie, wózki-wanny, wózki wędzarnicze oraz pojemniki z blachy kwasoodpornej lub z tworzywa sztucznego, kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki, metalowe haki do mięsa, noże masarskie, solomierze, wagi.

Uczestnicy wyposażeni są w odzież i sprzęt ochrony indywidualnej, tj. fartuch metalowy, rękawica metalowa, nóż, ostrzałka, nóż do żeberek, ostrza do noża do żeberek, kask biały, fartuch biały gumowy, fartuch biały tkaninowy, kitel 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. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Literatura:

- 1) Binder E., Wędzenie mięsa, kielbas i ryb przemysł spożywczy, Multico, 2006.
- 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., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 4) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 5) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 6) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 7) Grabowski T., Kijowski J. Mięso i przetwory drobiowe, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.
- 8) Greli E (red.), Praca zbiorowa, Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej, Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2010.
- 9) Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2003.
- 10) Litwińczuk Z. (red.), Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych, PWRiL, 2012.
- 11) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.
- 12) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 13) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
- 14) Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa, 2004.

4.6.5 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 dobierania surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- oceny umiejętności użytkowania maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- oceny umiejętności wykonywania czynności związanych z produkcją wędzonek i kielbas,
- oceny umiejętności produkowania wędlin podrobowych,
- oceny umiejętności wykonywania wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych,
- oceny umiejętności wykonywania czynności związanych z produkcją przetworów tłuszczowych,
- oceny umiejętności obliczania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji 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.

4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych

4.7.1 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
- poznanie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa w produkcji wyrobów mięsnych.

4.7.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- oceniać organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe
- wskazywać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych
- obsługiwać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych
- konfekcjonować przetwory mięsne i tłuszczowe
- 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

- wskazywać cele planowanego zadania
- ustalać harmonogram wykonania zadań
- realizować zadania zgodnie z planem
- weryfikować planowane działania
- podawać przykłady rozwiązań problemu
- proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu
- korzystać z rozwiązań innych osób
- dobrać techniki negocjacji
- negocjować warunki porozumień
- oceniać skuteczność rozwiązania problemu
- wskazywać wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych
- określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych
- obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi.

4.7.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 11. 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	10	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać organoleptycznie przetwory mięsne i tłuszczowe, np. wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne - wskazywać wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych - ustalać przyczyny wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców jadalnych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu
2. Przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - wskazywać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Obsługa urządzeń do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać czynności związane z obsługą urządzeń do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - obsługiwać urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu
4. Konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	8	<ul style="list-style-type: none"> - określać metody i techniki konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji - konfekcjonować wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze topione - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
5. Pakowanie i znakowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji	8	<ul style="list-style-type: none"> - pakować przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji - znakować przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji - wyjaśniać rolę atmosfery gazów nieczynnych, obojętnych w procesie pakowania - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
6. Użytkowanie środków transportu wewnętrznego w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	14	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się instrukcjami obsługi środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - opisywać czynności związane z użytkowaniem środków transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - użytkować środki transportu wewnętrznego w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych - określać zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych - obsługiwać maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
7. Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych	12	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowywać wędzonki, kielbasy, wędliny podrobowe, wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i tłuszcze jadalne do magazynowania - kontrolować warunki magazynowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - podejmować działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - uzasadniać podjęcie działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - oceniać działania korygujące w celu zapewnienia optymalnych warunków magazynowania i jakości wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób - dobrać techniki negocjacji - negocjować warunki porozumień - oceniać skuteczność rozwiązania problemu
8. Dokumentacja magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - prowadzić dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych - wskazywać cele planowanego zadania - ustalać harmonogram wykonania zadań - realizować zadania zgodnie z planem - weryfikować planowane działania - podawać przykłady rozwiązań problemu

Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
Razem	72	

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.

4.7.4 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, 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.

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 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.

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, krajalnice, 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. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Literatura:

- 1) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (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.

4.7.5 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 rozpoznawania wad produkcyjnych przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- oceny umiejętności wykonywania prac związanych z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji,
- oceny umiejętności obsługiwanego środków 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.

4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym

4.8.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- posługiwanie się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym umożliwiającym realizację czynności zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- rozumienie i tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- porozumiewanie się z uczestnikami w środowisku pracy w języku obcym z wykorzystaniem słownictwa zawodowego w produkcji wyrobów mięsnych
- wykorzystywanie strategii służących doskonaleniu własnych umiejętności językowych
- przestrzeganie zasad kultury osobistej i etyki zawodowej
- stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.

4.8.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- posługiwać się różnymi środkami językowymi podczas wykonywania czynności zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- stosować środki językowe w zakresie obsługi klienta w produkcji wyrobów mięsnych
- przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- rozumieć proste wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym w produkcji wyrobów mięsnych
- opisywać ustnie i pisemnie działania związane z czynnościami zawodowymi w produkcji wyrobów mięsnych
- przedstawiać ustnie i pisemnie sposób postępowania w sytuacjach zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- prowadzić proste negocjacje w produkcji wyrobów mięsnych
- proponować i zachęcać

- stosować zwroty grzecznościowe w języku obcym
- korzystać z nowoczesnego oprogramowania w języku obcym podczas wykonywania czynności zawodowych
- wykorzystywać obcojęzyczne źródła informacji do celów zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych
- przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w produkcji wyrobów mięsnych
- przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej
- przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych
- stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami
- stosować komunikację werbalną i niewerbalną
- stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie
- interpretować mowę ciała w komunikacji
- wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia
- wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
- podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego
- planować karierę zawodową.



4.8.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 12. 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. Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy *	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: - czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: narzędzi, sprzętu i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: - czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: narzędzi, sprzętu i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych w produkcji wyrobów mięsnych - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
2. Słownictwo związane z dokumentacją *	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z produkcją wyrobów mięsnych - wypełniać dokumenty według wzoru dotyczące produkcji wyrobów mięsnych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z produkcją wyrobów mięsnych - pozyskać informacje niezbędne do realizacji czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z produkcją wyrobów mięsnych



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
3. Słownictwo w zakresie świadczonych usług *	1	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: zakresie świadczonych usług, w tym obsługi klienta związanych z produkcją wyrobów mięsnych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: zakresie świadczonych usług, w tym obsługi klienta związanych z produkcją wyrobów mięsnych - odpowiadać na pytania stawiane w języku obcym - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - podawać przykłady możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową
4. Rozumienie wypowiedzi ustnych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi ustnych związanych z produkcją wyrobów mięsnych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) - wskazywać w wypowiedzi ustnej określone informacje związane z produkcją wyrobów mięsnych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) - porządkować informacje - rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi ustnej dotyczącej czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
5. Rozumienie wypowiedzi pisemnych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl wypowiedzi pisemnej lub jego fragmentu związanej z produkcją wyrobów mięsnych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową) - wskazywać w tekście dotyczącym czynności zawodowych określone informacje (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową) - uporządkować informacje - rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi pisemnej związanej z produkcją wyrobów mięsnych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową) - streszczać wypowiedź pisemną lub jego fragment związaną z produkcją wyrobów mięsnych - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
6. Tworzenie wypowiedzi ustnych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych: np. udzielać instrukcji, wskazówek związanych z produkcją wyrobów mięsnych - stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z produkcją wyrobów mięsnych - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko związane z produkcją wyrobów mięsnych - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji związanych z produkcją wyrobów mięsnych - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
7. Tworzenie wypowiedzi pisemnych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych: komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, dokument związany z produkcją wyrobów mięsnych – według wzoru - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne związane z produkcją wyrobów mięsnych: CV, list motywacyjny - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko związane z produkcją wyrobów mięsnych - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami
8. Uczestniczenie w rozmowie *	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoczynać, prowadzić i kończyć rozmowę związaną z produkcją wyrobów mięsnych - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia - pytać o opinie - pytać o upodobania i intencje innych osób - proponować - zachęcać - stosować zwroty i formy grzecznościowe - wyrażać swoje opinie i uzasadniać je (związane z produkcją wyrobów mięsnych) - zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z produkcją wyrobów mięsnych - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji - przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną z pracodawcą bazującą na CV - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Reagowanie w formie pisemnej *	3	<ul style="list-style-type: none"> - napisać emaila - napisać wiadomość - uzupełnić formularz - sporządzić dokument związany z produkcją wyrobów mięsnych - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia związane z produkcją wyrobów mięsnych - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji - wyrażać swoje opinie i uzasadniać je (związane z produkcją wyrobów mięsnych) - zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z produkcją wyrobów mięsnych - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
10. Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego *	3	<ul style="list-style-type: none"> - przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi ustnej związane z produkcją wyrobów mięsnych - przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi pisemnej związane z produkcją wyrobów mięsnych - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresy, schematy) oraz audiowizualnych (filmy dydaktyczne) związane z produkcją wyrobów mięsnych - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym związane z produkcją wyrobów mięsnych - przedstawiać publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (prezentację) związany z produkcją wyrobów mięsnych - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - stosować komunikację werbalną i niewerbalną - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie - interpretować mowę ciała w komunikacji - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
11. Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych *	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w ramach projektu językowego związanego z produkcją wyrobów mięsnych - identyfikować słowa klucze, internacjonalizmy - korzystać z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - wykorzystywać kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa - upraszczać wypowiedź, zastępować nieznane słowa innymi, wykorzystywać opis i środki niewerbalne - przestrzegać zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wyjaśniać potrzebę ustawicznego kształcenia - wskazywać rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
Razem	30	

* 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 oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów 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.

4.8.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

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

Wskazane metody nauczania:

- aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie, z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego. Wskazane metody to: pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie, inscenizacja, drzewko decyzyjne, mapa pojęciowa, burza mózgów, gra dydaktyczna, dyskusja dydaktyczna, aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży przetwórstwa mięsnego (odbywających się w całości lub częściowo w języku obcym)
- wycieczka szkoleniowo-metodyczna do zakładów przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe (oprowadzanie do zakładzie w języku obcym).

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).

W nauczaniu języka obcego zawodowego należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się. Sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych. Ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (czasopisma branżowe w języku obcym, itp.). Należy wykorzystywać nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne (z nagranymi scenkami rozmów), słowniki (w tym specjalistyczne).

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 i środki dydaktyczne:

- scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- zasoby internetowe, nagrania audio, audiobooki,
- bibliotekę tematyczną wyposażoną w pozycje w języku obcym: literaturę przedmiotową, czasopisma,
- 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,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów przetwarzania, utrwalania surowców i przetworów mięsnych i tłuszczowych w języku obcym,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsnym,
- instrukcje obsługi i dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i urządzeń,
- przykładowa dokumentacja technologiczna z zakresu przetwórstwa mięsa,
- przykładowe receptury i normy zużycia surowców mięsnych i tłuszczowych,
- słowniki jedno- i dwujęzyczne ogólne, słowniki specjalistyczne.

Wymienione pomoce dydaktyczne i biblioteczka zawodowa powinny zostać uzupełnione o wersję obcojęzyczną.

Warunki realizacji

Zaproponowane metody nauczania dotyczą zajęć prowadzonych się w pracowni językowej 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).

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni języków obcych wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla prowadzącego z drukarką, z dostępem do Internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko dla jednego uczestnika), z dostępem do Internetu.

Osoba realizująca przedmiot powinien posiadać bardzo dobrą znajomość podstaw językowych, aby przybliżyć słuchacza/uczestnika do poznania języka specjalistycznego i posługiwania się nim podczas realizacji przyszłych zadań zawodowych. Osoba prowadząca zajęcia powinna posiadać najnowszą wiedzę z branży przetwórstwa

mięsnego. Celem przedmiotu nie powinno być koncentrowanie się na poprawności gramatycznej języka, ale komunikacja podczas zadań zawodowych (ustna i pisemna). Ważne jest także korzystanie z czasopism fachowych i ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (broszury, schematy, itp.) oraz z filmów dydaktycznych.

Wskazane jest realizacja części zajęć w formie wycieczek szkoleniowo dydaktycznych (np. oprowadzanie po zakładzie zajmującym się przetwórstwem mięsnym odbywa się w języku obcym).

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w przetwórstwie mięsnym określono na poziomie A 2. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Literatura:

- 1) Dooley J., Seymour A., Career Paths. Fast Food. Podręcznik. Express Publishing 2020.
- 2) Dooley J., Evans V., Hallum R., Career Paths. Food service Industries. Podręcznik. Express Publishing 2017.

- 3) Jaroszewicz B., Szurmant J., Wojdat -Niklewska A., Perfekt 1, 2 lub 3 Książka słuchacza/uczestnika, Wydawnictwo Pearson 2019.
- 4) Kay S., Jones V., Brayshaw D., Focus Second Edition Poziom 2, 3 lub 4. Książka słuchacza/uczestnika, Wydawnictwo Pearson 2019.
- 5) Sarna K., Sarna R., Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP 2021.
- 6) Sosińska M., My profession, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2007.

4.8.5 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.

Proponuje się oceniać osiągnięcia edukacyjne uczestników 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.

W ocenie wykonanych ćwiczeń, projektów zawodowych oraz prac domowych należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: poprawność merytoryczną ćwiczeń, formy przedstawienia. Głównymi kryteriami oceny zadania są: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania.

Umiejętność komunikowania się można weryfikować w czasie dialogu uczestnika z innymi uczestnikami lub z nauczycielem. Wskazane jest także ocenianie zrozumienia tekstu z przetwórstwa mięsnego, opisanie sposobu postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udzielanie instrukcji, określać zasady).

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.

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.



5. Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KKZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza - ponownego badania – pod koniec kursu • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka (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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych (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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
4) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego			
1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa			
1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu (ek)	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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Ankieta opinie pracodawców Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
3) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Ankieta opinie pracodawców Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji			
1) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
4) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego 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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych			
1) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do 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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do 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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kiełbas (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
4) produkuje wędliny podrobowe (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
5) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (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 Samooceń dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji			
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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
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 Samoocena 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 Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
SPC.04.7. Język obcy zawodowy 1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)			
	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych Analiza ankiet Wyniki obserwacji i oceny	Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne Ankieta opinii pracodawców Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról. Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



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
<p>2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>Wyniki z testów pisemnych i ustnych</p> <p>Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> <p>Analiza ankiet</p> <p>Wyniki obserwacji i oceny</p>	<p>Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</p> <p>Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</p> <p>Ankieta opinii pracodawców</p> <p>Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról. Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</p>	



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
<p>3) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym podczas rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ek)</p>	<p>Wyniki z testów pisemnych i ustnych</p> <p>Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> <p>Analiza ankiet</p> <p>Wyniki obserwacji i oceny</p>	<p>Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</p> <p>Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</p> <p>Ankieta opinii pracodawców</p> <p>Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról. Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</p>	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Proponowane podręczniki:

- 1) Bukała W., Szczęch K., Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, Warszawa 2017.
- 2) Czarniecka-Skubina E. (red), Towaroznawstwo spożywcze, Wydawnictwo FormatAB, Warszawa, 2010.
- 3) Czarniecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.
- 4) Czarniecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.
- 5) Dąbrowski A., Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, Warszawa, 2009.
- 6) Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.
- 7) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.
- 8) Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.
- 9) Dooley J., Seymour A., Career Paths. Fast Food. Podręcznik. Express Publishing 2020.
- 10) Dooley J., Evans V., Hallum R., Career Paths. Food service Industries. Podręcznik. Express Publishing 2017.
- 11) Gałusza M., Langer W., Wypadki i choroby zawodowe, Wyd. Tarbonus, Kraków Tarnobrzeg 2014.
- 12) Izdebski M., Momot R., Rynek produkcji spożywczej w Polsce, Wyd. FR, Warszawa 2016.
- 13) Jarczyk A., Technologia żywności, cz. III, WSiP, Warszawa, 2008.
- 14) Jaroszewicz B., Szurmant J., Wojdat -Niklewska A., Perfekt 1, 2 lub 3 Książka słuchacza/uczestnika, Wydawnictwo Pearson 2019.
- 15) Kay S., Jones V., Brayshaw D., Focus Second Edition Poziom 2, 3 lub 4. Książka słuchacza/uczestnika, Wydawnictwo Pearson 2019.
- 16) Koradecka D., Bezpieczeństwo i higiena pracy, Wyd. CIOP-PIB, Warszawa 2008.
- 17) Lada E., Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2013.
- 18) Łatka U., Technologia i towaroznawstwo, WSiP, Warszawa, 2003.
- 19) Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.

- 20) Olszewski A., Atlas rozbiór tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2012.
- 21) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.
- 22) Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
- 23) Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, 2018.
- 24) Sarna K., Sarna R., Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP 2021.
- 25) Sosińska M., My profession, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2007.

Literatura:

- 1) Binder E., Wędzenie mięsa, kielbas i ryb przemysł spożywczy, Multico, 2006.
- 2) Grabowski T., Kijowski J. Mięso i przetwory drobiowe, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.
- 3) Greli E (red.), Praca zbiorowa, Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej, Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2010.
- 4) Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2003.
- 5) Litwińczuk Z. (red.), Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych, PWRiL, 2012.
- 6) Rączkowski B., BHP w praktyce, ODDK, 2018.
- 7) Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa, 2004.

Czasopisma branżowe:

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

Strony internetowe:

- 1) <http://www.pulshr.pl/prawo-pracy/wypadek-przy-pracy-bhp-w-branzy-przemyslowejnajwiecej-incydentow,47153.html>
- 2) <http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/warunki-pracy-wypadki-przy-pracy/>
- 3) <http://www.eksperto.pl/bezplatne-porady-ekspertow/bezpieczenstwo-pracy/najnowszestandardy-bezpieczenstwa-i-higieny-w-branzy-spozywczej>
- 4) www.ciop.pl

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pomoce dydaktyczne:

- stanowiska komputerowe dla uczestników z dostępem do Internetu i do urządzeń peryferyjnych (jedno stanowisko dla jednego uczestnika),
- stanowisko komputerowe dla prowadzącego z dostępem do Internetu z projektorem multimedialnym i biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym,
- aparatura kontrolno-pomiarowa stosowaną w przetwórstwie mięsnym.

Materiały dydaktyczne:

- książki uczestnika, zeszyty ćwiczeń, książki prowadzącego, nagrania, oprogramowania tablic interaktywnych,
- scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- nagrania audio, audiobooki,
- zasoby internetowe,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów przetwarzania, utrwalania surowców i przetworów mięsnych i tłuszczowych,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- schematy maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsnym,
- instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń,
- schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa mięsnego,
- przykładową dokumentację technologiczną z zakresu przetwórstwa mięsa,
- przykładowe receptury i normy zużycia surowców mięsnych i tłuszczowych,
- schematy i katalogi urządzeń energetycznych oraz urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza.

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.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej (z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość) zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (11,72 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 840 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (291 godz.) oraz praktycznego (549 godz.).

Rozporządzenie MEN w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych określa, że KKZ kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Sprawdzanie osiągnięć 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.

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.

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.

Ponadto do oceny umiejętności praktycznych słuchacza/uczestnika proponuje się stosowanie testów praktycznych, próby pracy, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac oraz obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza/uczestnika w trakcie realizacji ćwiczeń. 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.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych. Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy i otrzymała zaświadczenie o jego ukończeniu może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikację SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 13. Weryfikacja programu nauczania KKZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego 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 14. Weryfikacja programu KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych Podstawowe pojęcia związane z BHP
	2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami Podstawowe pojęcia związane z BHP
2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	1) wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
	2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) rozróżnia prawa i obowiązki pracownika oraz prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ew)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	2) przewiduje konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w produkcji wyrobów mięsnych	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	3) rozpoznaje rodzaje znaków bezpieczeństwa, w tym znaki informacyjne, znaki ostrzegawcze, znaki nakazu, znaki zakazu w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	4) stosuje się do znaków bezpieczeństwa i higieny pracy występujących w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka (ek)	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w produkcji wyrobów mięsnych, w tym fizyczne, chemiczne i biologiczne	Skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka
	2) rozpoznaje źródła czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych	Skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) określa sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia lub życia podczas wykonywania prac zawodowych w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	Skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka
5) przestrzega przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych (ek)	4) rozróżnia znaki informacyjne określone w przepisach prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	5) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	6) wskazuje zasady zachowania przy produkcji wyrobów mięsnych z urządzeniami podłączonymi do sieci elektrycznej	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	7) określa zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	8) wyjaśnia zasady prowadzenia gospodarki odpadami, gospodarki wodno-ściekowej oraz w zakresie ochrony powietrza w zakładach produkcji wyrobów mięsnych	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
	9) wyjaśnia zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych	Przepisy prawa dotyczące BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach produkcji wyrobów mięsnych
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów mięsnych (ek)	1) określa zasady organizacji stanowisk pracy związanych z użytkowaniem urządzeń stosowanych podczas wykonywania prac na stanowisku w produkcji wyrobów mięsnych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	2) wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów mięsnych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	3) obsługuje maszyny i urządzenia podczas wykonywania zadań zawodowych zgodnie z instrukcją obsługi	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	4) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy w produkcji wyrobów mięsnych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
7) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących podczas produkcji wyrobów mięsnych	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska
	2) wskazuje źródła zagrożeń w produkcji wyrobów mięsnych	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska
	3) dobiera techniczne środki ochrony przed zagrożeniami w produkcji wyrobów mięsnych	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska
	4) zapobiega zagrożeniom podczas wykonywania zadań w produkcji wyrobów mięsnych	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych (ew)	1) opisuje środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice ochronne, okulary, fartuchy ochronne, stopery, kaski, stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w trakcie produkcji wyrobów mięsnych	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	2) dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanych prac w produkcji wyrobów mięsnych	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	3) wykonuje zadania zawodowe w produkcji wyrobów mięsnych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	5) powiadamia odpowiednie służby	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa
SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych (ek)	1) wymienia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
	2) przestrzega przepisów prawa dotyczących produkcji wyrobów spożywczych w trakcie wykonywania zadań	Przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
2) określa wartość odżywczą wyrobów spożywczych (ew)	1) klasyfikuje składniki żywności	Rola składników żywności w żywieniu człowieka
	2) opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka	Rola składników żywności w żywieniu człowieka
	3) oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych	Rola składników żywności w żywieniu człowieka
3) charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych (ew)	1) wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne	Pozyskanie produktów ekologicznych
	2) rozpoznaje produkty ekologiczne	Pozyskanie produktów ekologicznych
	3) wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne	Pozyskanie produktów ekologicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych (ek)	1) klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	Zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	2) wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych	Zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
	3) dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	Zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych
5) określa metody oceny organoleptycznej żywności (ew)	1) opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu	Metody oceny organoleptycznej żywności
	2) przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną	Metody oceny organoleptycznej żywności
	3) wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	Metody oceny organoleptycznej żywności
6) rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych (ek)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne	Metody utrwalania żywności
	2) opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym	Metody utrwalania żywności
	3) dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych	Metody utrwalania żywności
	4) wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	Metody utrwalania żywności
7) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego (ep)	1) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	Rozpoznawanie instalacji technicznej stosowanej w zakładach przetwórstwa spożywczego
	2) rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną	Rozpoznawanie instalacji technicznej stosowanej w zakładach przetwórstwa spożywczego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
8) określa zagrożenia dla środowiska związane z przetwórstwem spożywczym (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby	Zapobieganie zagrożeniom dla środowiska związanym z przetwórstwem spożywczym
	2) wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego, np. mięsnego, mleczarskiego, owocowo-warzywnego, tłuszczowego, zbożowego	Zapobieganie zagrożeniom dla środowiska związanym z przetwórstwem spożywczym
9) charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne	Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	2) wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	3) rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym	Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	4) korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych	Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej	Normy i procedury oceny zgodności w przetwórstwie spożywczym
	2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy	Normy i procedury oceny zgodności w przetwórstwie spożywczym
	3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej	Normy i procedury oceny zgodności w przetwórstwie spożywczym
	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	Normy i procedury oceny zgodności w przetwórstwie spożywczym



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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Dobieranie maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	2) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Dobieranie maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	3) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	4) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	5) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze
	6) posługuje się maszynami, urządzeniami i sprzętem podczas czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego podczas rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze
	7) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na części zasadnicze, ich obróbki i wykrawania mięs drobnych	Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze
	8) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z rozbiorem tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego do rozbioru tusz, półtusze i ćwierćtusze



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) przeprowadza obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs (ek)	1) prowadzi rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	2) prowadzi rozbiór tuszek drobiowych na elementy zasadnicze i kulinarne	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	3) wykrawa mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	4) wykonuje czynności z zakresu odkostniania mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Obróbka części zasadniczych uzyskanych z rozbioru różnych rodzajów mięs
	5) rozróżnia klasy mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu	Klasy mięsa drobnego
	6) klasyfikuje i ocenia organoleptycznie wykrojone mięsa drobne	Klasyfikowanie mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania zwierząt rzeźnych i drobiu
5) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych (ew)	1) wskazuje dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
	2) wypełnia dokumentację dotyczącą rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
	3) oblicza wydajność rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych	Dokumentacja dotycząca rozbioru tusz i wykrawania mięs drobnych
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	1) wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	Warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
	2) wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	Warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
	3) dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych	Odczyt wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych
	4) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Odczyt wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	1) opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
	2) dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Wychładzanie oraz zamrażanie mięsa i tłuszczów surowych
	3) określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
	4) objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
	5) kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych	Wychładzanie oraz zamrażanie mięsa i tłuszczów surowych
3) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	1) opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych	Urządzenia i aparatura kontrolno-pomiarowa w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
	2) dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej	Pomiary parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
	3) interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni	Pomiary parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
4) stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	1) opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa	Metody i techniki rozmrażania mięsa
	2) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa	Metody i techniki rozmrażania mięsa
	3) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa	Czynności związane z rozmrażaniem mięsa
	4) ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego	Czynności związane z rozmrażaniem mięsa



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	1) opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji	Sposoby konfekcjonowania mięsa do dystrybucji
	2) konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	3) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	4) pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	5) analizuje informacje podane na etykiecie produktu	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
6) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	2) dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	3) szacuje wydajność produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	4) prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.5. Wykonywanie operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje normy obowiązujące w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) klasyfikuje przetwory mięsne i tłuszczowe	Normy i instrukcje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) wymienia normy stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Normy i instrukcje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	3) opisuje przetwory mięsne i tłuszczowe na podstawie analizy norm i receptur	Normy i instrukcje technologiczne w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	4) planuje na podstawie norm i instrukcji technologicznych prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych	Stosowanie norm i instrukcji technologicznych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	5) korzysta z instrukcji technologicznych z zakresu produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Stosowanie norm i instrukcji technologicznych w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) wymienia surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) stosuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Stosowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
3) użytkuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ek)	1) dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Maszyny, urządzenia, sprzęt oraz aparatura kontrolno-pomiarowa do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wykonywania czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) wykorzystuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas czynności związanych z produkcją kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Użytkowanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	4) prowadzi mycie i dezynfekcję maszyn i urządzeń stosowanych podczas produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	5) używa aparatury kontrolno-pomiarowej podczas procesu produkcji kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Użytkowanie aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
4) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas (ek)	1) wymienia etapy produkcji wędzonek i kielbas	Czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas
	2) planuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas	Czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas
	3) dobiera surowce podstawowe, dodatkowe i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek i kielbas	Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wędzonek i kielbas
	4) dobiera składniki mieszanek peklujących	Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wędzonek i kielbas
	5) wykonuje czynności związane z produkcją wędzonek i kielbas zgodnie z normami jakości zdrowotnej produktów oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. peklowanie mięsa, masowanie i leżakowanie, rozdrabnianie, osadzanie, obróbka cieplna, wędzenie	Produkcja wędzonek i kielbas
	6) ocenia jakość wyprodukowanych wędzonek i kielbas	Produkcja wędzonek i kielbas



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) produkuje wędliny podrobowe (ek)	1) określa zasady produkcji wędlin podrobowych	Zasady produkcji wędlin podrobowych
	2) dobiera surowce, substancje dodatkowe i pomocnicze stosowane do produkcji wędlin podrobowych	Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wędzonek i kielbas
	3) określa etapy produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów	Zasady produkcji wędlin podrobowych
	4) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin podrobowych, np. przeprowadza obróbkę wstępną surowców, obróbkę cieplną surowców i wyrobów gotowych do produkcji wątrobianek, pasztetowych, kiszek i salcesonów	Produkcja wędlin podrobowych
	5) ocenia jakość wyprodukowanych wędlin podrobowych	Produkcja wędlin podrobowych
6) wykonuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane (ek)	1) charakteryzuje wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane	Wyroby blokowe, konserwy, wyroby garmażeryjne i przetwory konfekcjonowane
	2) dobiera surowce, substancje dodatkowe, przyprawy i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych	Dobieranie surowców i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych
	3) wykonuje czynności związane z wykonaniem wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych, np. przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną surowców do produkcji wyrobów blokowych drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych, grubo rozdrobnionych, podrobowych, studzienin, rolad	Produkcja wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych
	4) ocenia organoleptycznie i porównuje z dokumentacją technologiczną jakość wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych	Ocena organoleptyczna jakości wyprodukowanych wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i przetworów konfekcjonowanych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
7) wykonuje czynności związane z produkcją przetworów tłuszczowych (ew)	1) określa wymagania jakościowe dla surowców, dodatków dozwolonych do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji przetworów tłuszczowych	Metody produkcji przetworów tłuszczowych
	2) wymienia metody produkcji przetworów tłuszczowych	Metody produkcji przetworów tłuszczowych
	3) stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podczas produkcji przetworów tłuszczowych	Produkcja przetworów tłuszczowych
8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (ew)	1) rozlicza zużycie surowców w produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Obliczanie zużycia surowców i wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
	2) oblicza wydajności produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszczów topionych	Obliczanie zużycia surowców i wydajności produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.6. Przygotowywanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do magazynowania i dystrybucji		
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	Wady produkcyjne 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	Wady produkcyjne 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	Dobieranie urządzeń i opakowań do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	2) dobiera opakowania do konfekcjonowania i pakowania, np. wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców topionych	Dobieranie urządzeń i opakowań do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji
	3) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania i pakowania wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, wyrobów blokowych, konserw, wyrobów garmażeryjnych i tłuszców 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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) wyjaśnia rolę atmosfery gazów nieczynnnych, obojętnych w procesie pakowania	Pakowanie i znakowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych 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	Środki 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	Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.7. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b. z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c. z dokumentacją związaną z danym zawodem d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych 	<p>Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy Słownictwo związane z dokumentacją Słownictwo w zakresie świadczonych usług</p>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	4) układa informacje w określonym porządku	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym podczas rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ek)</p>	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę	Uczestniczenie w rozmowie
	2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub w tym języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego	
	2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych