



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA
KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

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

w zakresie kwalifikacji

SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

wyodrębnionej w zawodach

przetwórcy mięsa 751108

technik technologii żywności 314403

Branża: spożywcza SPC

Warszawa 2021

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

Recenzenci:

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

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

Ekspert: mgr inż. Lucyna Kubicka

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH SPC.04.4. Przygotowanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	11
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	11
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	18
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	21
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	22
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	23
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	23
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	23
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	23
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	25
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	27
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	30
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	33
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	33
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	33
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	35
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	38
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	41
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	44
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	45
6.1.	Wykaz literatury	45
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	46
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	47
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	48

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH SPC.04.4. Przygotowanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji

1. Wprowadzenie

Charakterystyka programu

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

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

Kurs umiejętności zawodowych może być prowadzony przez:

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

Kurs umiejętności zawodowych może być prowadzony w formie:

- dziennej – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- stacjonarnej – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;
- zaocznej – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;

- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

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

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

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

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

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

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

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

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

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

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji wyodrębnionej w zawodach: przetwórcy mięsa 751108 i technik technologii żywności 314403 przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

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

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

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

Dla zawodu 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 częściowej wyodrębnionej w zawodach: SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych określono poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 90 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodów przetwórcy mięsa i technik technologii żywności.

Kurs umiejętności zawodowych w zakresie jednostki efektów kształcenia SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji może być realizowany w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (3 tygodnie x 30 godz. (1 tydzień) = 90 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 90 godzin = 58,5 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (40 godz.) oraz kształcenia praktycznego (50 godz.).

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

SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne

Kurs umiejętności zawodowych dla jednostki efektów kształcenia SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych.

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

SPC.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

SPC.04.2. Podstawy przemysłu spożywczego

SPC.04.3. Wykonywanie rozbioru i wykrawania mięsa

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

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

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

SPC.04.7. Język obcy zawodowy

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

Założenia programowe

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów

gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. Praca w zawodzie przetwórcy mięsa wymaga profesjonalnie przygotowanego pracownika do wykonywania zadań zawodowych z wykształconymi umiejętnościami kluczowymi.

Opis branży

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

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

Posiadacz zaświadczenia o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów kształcenia SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji jest przygotowany do wykonywania czynności zawodowych związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych, obsługiwaniem urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach, stosowaniem metod i technik rozmrażania mięsa, konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji oraz kalkulowaniem zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży przetwórstwa mięsa, uwzględniając aktualny stan wiedzy o branży spożywczej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę z dziedziny przetwórstwa mięsa dostosowaną do nowej podstawy programowej.

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

Sylwetka adresata kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych w zakresie SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z magazynowaniem i przygotowywaniem do dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych. Ocenia jakość mięsa. Obsługuje urządzenia i aparaturę stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych oraz urządzenia do konfekcjonowania mięsa. Dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w

chłodni i zamrażalni. Dbą o stan sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń produkcyjnych. Pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji. Prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa.

Wymagania psychofizyczne właściwe dla zawodu:

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

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

Osoba, która ukończy kurs umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji znajdzie zatrudnienie w zakładach przemysłowych, rzemieślniczych oraz wytwarzających wyroby mięsne i tłuszczowe.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- określania warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
- wykonywania czynności związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych
- obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach
- stosowania metod i technik rozmrażania mięsa
- wykonywania czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- kalkulowania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa
- planowania wykonania zadania

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

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji				
charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)*	15	wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	x	
		wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	x	
		dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych		x
		porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami		x
wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek) *	12	opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	x	
		dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych		x
		określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	x	
		objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych	x	
		kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych		x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych
obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek) *	15	opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych	x	
		dokonyuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej		x
		interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni		x
stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek) *	15	opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa	x	
		dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa	x	
		wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa		x
		ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego		x
wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek) *	18	opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji	x	
		konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji		x
		obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa		x
		pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji		x
		analizuje informacje podane na etykiecie produktu		x
oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	15	rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa		x
		dokonyuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa		x
		szacuje wydajność produkcji mięsa		x
		proceedzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych
SPC.04.8. Kompetencje personalne i społeczne				
przestrzega zasad kultury i etyki podczas realizacji zadań zawodowych		przestrzega zasad rzetelności, lojalności i kultury osobistej	x	x
		przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	x	x
		stosuje zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami	x	x
planuje wykonanie zadania		wskazuje cele planowanego zadania	x	x
		ustala harmonogram wykonania zadań	x	x
		realizuje zadania zgodnie z planem	x	x
		weryfikuje planowane działania	x	x
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		podaje przykłady rozwiązań problemu	x	x
		proponuje nowe i nietypowe rozwiązanie problemu	x	x
		korzysta z rozwiązań innych osób	x	x
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		ocenia swoje zachowanie w sytuacjach trudnych	x	x
		określa przyczyny sytuacji stresujących	x	x
		reaguje w sytuacjach konfliktowych, poszukuje kompromisów	x	x
		przewiduje konsekwencje swoich działań i innych członków zespołu	x	x
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	x	x
		wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	x	x
		podaje przykłady możliwości rozwoju zawodowego	x	x
		planuje karierę zawodową	x	x
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		stosuje komunikację werbalną i niewerbalną	x	x
		stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	x	x
		właściwie interpretuje mowę ciała w komunikacji	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych
stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów		dobiera techniki negocjacji	x	x
		negocjuje warunki porozumień	x	x
		ocenia skuteczność rozwiązania problemu	x	x
współpracuje w zespole		współorganizuje prace zespołu	x	x
		dzieli się zadaniami	x	x
		przestrzega zasad współpracy w zespole	x	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90			
<p>* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.</p> <p>Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.</p> <p>Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.</p>				

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji	charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	8	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 	Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	1 tydzień
	wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	9	<ul style="list-style-type: none"> opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych 		2 i 3 tydzień
	obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach (ek)	6	<ul style="list-style-type: none"> opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych 		
	stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	10	<ul style="list-style-type: none"> opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa 		
	wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	7	<ul style="list-style-type: none"> opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji 		
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do	charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	7	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych 	Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	3 tydzień

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
magazynowania i dystrybucji			<ul style="list-style-type: none"> – dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych – porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 		
	wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	3	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych – kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych 		
	obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	9	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych – dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej – interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni 		4 tydzień
	stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	5	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa – dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa – wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa 		

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
			– ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego		
	wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	11	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji – konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji – obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa – pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji – analizuje informacje podane na etykiecie produktu 		4 i 5 tydzień
	oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	15	<ul style="list-style-type: none"> – rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa – dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa – szacuje wydajność produkcji mięsa – prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa 		
	Razem	90			

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia wraz z kodami ek, ew, ep	Kryteria weryfikacji realizowane w ramach zajęć
Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	40	0	charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych – wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych
			wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
			obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
			stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa – dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa
			wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – 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
Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	0	50	charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych – wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych – dokonuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych – porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych – objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych – kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
			obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno- pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnic (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych – dokonuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej – interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
			stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa – dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa – wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa – 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
			wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji – konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji – obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa – pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji – analizuje informacje podane na etykiecie produktu
			oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa – dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa – szacuje wydajność produkcji mięsa – prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa
Razem godzin:	40	50		
Suma:	90			

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych	40	Kształcenie teoretyczne
Magazynowanie i dystrybucja mięsa i tłuszczów surowych	50	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	90	
Plan nauczania kursu umiejętności zawodowych (KUZ) uwzględnia minimalną liczbę godzin kształcenia w ramach danej części kwalifikacji (JEK) nie mniejszą niż minimalna liczba godzin określona w par. 8 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		
Program nauczania kursu umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji został opracowany do realizacji w formie: stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.). Zaleca się realizację zajęć teoretycznych przed praktycznymi.		



3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

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

- charakteryzowania warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
- wykonywania czynności związanych z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych
- obsługiwanie urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach
- stosowania metod i technik rozmrażania mięsa
- wykonywania czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- obliczania zużycia surowców oraz określania wydajności produkcji mięsa
- planowania wykonania zadania
- stosowania zasad komunikacji interpersonalnej
- stosowania metod i technik rozwiązywania problemów.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do magazynowania i dystrybucji mięsa i tłuszczów surowych

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych
- charakteryzowanie metod i technik przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych
- charakteryzowanie urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach
- charakteryzowanie metod i technik rozmrażania mięsa
- charakteryzowanie sposobów konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji
- aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych
- wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany.

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

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

4.1.3 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. 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 - 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
2. 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 - 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



Tematy zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się (wynikające z kryteriów weryfikacji) – czynności słuchacza/uczestnika. Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Urządzenia i aparatura 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 - 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. 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 możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
5. 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 możliwości rozwoju zawodowego - planować karierę zawodową - podawać przykłady rozwiązań problemu - proponować nowe i nietypowe rozwiązanie problemu - korzystać z rozwiązań innych osób
Razem	40	

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

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

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

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

- podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, anegdota, odczyt, objaśnienia lub wyjaśnienia, prelekcja)
- 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,
- aparatura kontrolno-pomiarowa w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych.

Materiały dydaktyczne:

- zasoby internetowe,
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące: czynności związanych z wychładzaniem, zamrażaniem i rozmrażaniem mięsa i tłuszczów surowych; czynności związanych z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji; obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach, urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa; pakowania i znakowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji,
- instrukcje obsługi urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach, urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa,
- przykładowa dokumentacja dotycząca wydajności produkcji mięsa.

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

Warunki realizacji

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

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

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

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

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

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

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników pod kierunkiem prowadzącego zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca słuchaczy/uczestników w grupach (w tym samym czasie słuchacze/uczestnicy niepełnosprawni pracują niezależnie od innych

grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca słuchaczy/uczestników w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości słuchaczy/uczestników zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy słuchacz/uczestnik pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu słuchaczowi/uczestnikowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

Literatura:

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

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy uczestnika,

- analizy zaangażowania uczestnika w pracę zespołową,
- aktywności uczącego się na zajęciach,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- jakości wykonania zadań przez uczestnika,
- jakości wykonania zadanych prac domowych,
- jakości wykonania ćwiczeń,
- znajomości warunków przechowywania mięsa i tłuszczów surowych,
- znajomości metod i technik przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych,
- umiejętności opisywania urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach,
- znajomości metod i technik rozmrażania mięsa,
- znajomości sposobów konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji do dystrybucji.

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

- Sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:
- testy jednopoziomowe,
- testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru),
- testy otwarte (z luką),
- testy ustne,
- interpretacji tekstów
- prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

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

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

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

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

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

4.2.1 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.

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe 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.

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. 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 - 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 prace 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 - 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:
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 - 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"> - wykonywać czynności związane z rozmrażaniem mięsa - oceniać organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego - 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:
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 - 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 - 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
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.

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

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

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

Uzupełniające metody nauczania:

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

Obudowa dydaktyczna

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, krajalnicę 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 białe tkaninowe spodnie białe tkaninowe, kosz na noże, obuwie gumowe białe.

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

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

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

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy/uczestników pod kierunkiem prowadzącego zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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:

Czarnecka-Skubina E., Nowak D., Technologia żywności. Część 1. Podstawy technologii żywności, Format-AB, Warszawa 2010.

Czarnecka-Skubina E., Nowak D. (red) Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. III, Technologie kierunkowe, tom II, Format-AB, Warszawa, 2012.

Dąbrowski A., Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, Warszawa, 2009.

Dłużewski M. (red.), Praca zbiorowa, Technologia żywności, cz. IV, WSiP, Warszawa, 2008.

Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 2, Technologie kierunkowe tom 1, WSiP, Warszawa, 2011.

Dłużewski M., Dłużewska A. Technologia żywności, cz. 3, Technologie kierunkowe tom 2, WSiP, Warszawa 2012.

Lada E., Podstawy przetwórstwa spożywczego, WSiP, Warszawa, 2013.

Mazur M., Dziuba Sz., Weiss E., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym, Wyd. SMJiP, Częstochowa 2016.

Olszewski A., Atlas rozbiórki tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2012.

Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach, Wydawnictwo WNT, 2016.

Olszewski A., Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

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

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
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	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • 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 • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
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	
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	
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	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Proponowane podręczniki:

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

Literatura:

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

Czasopisma branżowe:

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

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pomoce dydaktyczne:

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

Materiały dydaktyczne:

- zasoby internetowe,
- nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- czasopisma i publikacje branżowe,
- komplet przepisów prawa dotyczących przetwórstwa mięsnego,
- filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące: 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.

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

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

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

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać na podstawie:

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

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

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

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

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

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

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

Tabela 8. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
charakteryzuje warunki przechowywania mięsa i tłuszczów surowych (ew)	wskazuje warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	Warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych
	wskazuje aparaturę kontrolno-pomiarową w czasie magazynowania mięsa i tłuszczów surowych	Warunki magazynowania mięsa i tłuszczów surowych
	dokonyuje odczytu wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej używanej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych	Odczyt wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych
	porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Odczyt wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach mięsa i tłuszczów surowych
wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych (ek)	opisuje metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
	dobiera metody i techniki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Wychładzanie oraz zamrażanie mięsa i tłuszczów surowych
	określa warunki przechowywania różnych gatunków mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	objaśnia metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych	Metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych
	kontroluje wskaźniki wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych	Wychładzanie oraz zamrażanie mięsa i tłuszczów surowych
obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach (ek)	opisuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych	Urządzenia i aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w chłodnictwie mięsa i przetworów mięsnych
	dokonyuje pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni za pomocą urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej	Pomiary parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
	interpretuje wyniki pomiarów parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni	Pomiary parametrów przechowywania w chłodni i zamrażalni
stosuje metody i techniki rozmrażania mięsa (ek)	opisuje metody i techniki rozmrażania mięsa	Metody i techniki rozmrażania mięsa
	dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa	Metody i techniki rozmrażania mięsa
	wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa	Czynności związane z rozmrażaniem mięsa
	ocenia organoleptycznie jakość mięsa wychłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego	Czynności związane z rozmrażaniem mięsa
wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji (ek)	opisuje sposoby konfekcjonowania mięsa przeznaczonego do dystrybucji	Sposoby konfekcjonowania mięsa do dystrybucji
	konfekcjonuje mięso przeznaczone do dystrybucji	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	pakuje i znakuje mięsa przeznaczone do dystrybucji	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji
	analizuje informacje podane na etykiecie produktu	Konfekcjonowanie mięsa przeznaczonego do dystrybucji



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
SPC.04.4. Przygotowywanie mięsa i tłuszczów surowych do magazynowania i dystrybucji		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji mięsa (ew)	rozlicza zużycie surowców w produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	dokonuje analizy zużycia surowców w produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	szacuje wydajność produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa
	prowadzi dokumentację dotyczącą wydajności produkcji mięsa	Rozliczanie zużycia surowców w produkcji mięsa