



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego*

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

## **PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU**

**WĘDLINIARZ 751107**

**O STRUKTURZE PRZEDMIOTOWEJ**

TYP SZKOŁY: ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

**Warszawa 2012**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

Autorzy: *mgr inż. Stanisław Bajor, mgr inż. Aleksandra Kleśta, mgr inż. Joanna Kośka, mgr inż. Lucyna Kubicka, mgr inż. Jadwiga Sowińska, mgr inż. Małgorzata Włodarczyk*

Recenzenci: *mgr inż. Krystyna Olchowik, mgr Małgorzata Sołtysiak*

Lider grupy branżowej: *mgr inż. Danuta Bajor*

Lider zadania „Opracowanie przykładowych zmodernizowanych programów nauczania dla zawodów”: *mgr inż. Joanna Ksieniewicz*

Koordynator merytoryczny projektu: *mgr inż. Maria Suliga*

Menadżer projektów systemowych realizowanych przez KOWEziU: *mgr Agnieszka Pfeiffer*

Redakcja i skład: *zespół Addvalue Dorota Burzec*

Publikacja powstała w ramach projektu systemowego „Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego” w ramach Działania 3.3. Poprawa jakości kształcenia, Poddziałanie 3.3.3. Modernizacja treści i metod kształcenia, Priorytet III, Program Operacyjny KAPITAŁ LUDZKI. Projekt realizowany przez Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

© Copyright by Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej  
Warszawa 2012

Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej  
02-637 Warszawa  
ul. Spartańska 1B  
[www.koweziu.edu.pl](http://www.koweziu.edu.pl)



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego*

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## SPIS TREŚCI

<b>1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO .....</b>	<b>4</b>
<b>2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO .....</b>	<b>4</b>
<b>3. INFORMACJA O ZAWODZIE WĘDLINIARZ .....</b>	<b>5</b>
<b>4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE.....</b>	<b>6</b>
<b>5. POWIĄZANIA ZAWODU WĘDLINIARZ Z INNYMI ZAWODAMI .....</b>	<b>6</b>
<b>6. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE WĘDLINIARZ .....</b>	<b>7</b>
<b>7. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO.....</b>	<b>7</b>
<b>8. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ .....</b>	<b>9</b>
<b>9. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW .....</b>	<b>12</b>
1. Technika w przetwórstwie mięsa.....	12
2. Technologie przetwórstwa mięsa .....	24
3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym .....	36
4. Język obcy w przetwórstwie spożywczym .....	44
5. Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsa-zajęcia praktyczne .....	50
6. Procesy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych.....	55
<b>ZAŁĄCZNIKI.....</b>	<b>61</b>
Załącznik 1. EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH .....	61
Załącznik 2. POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ.....	65
Załącznik 3. USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ .....	72

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



### ***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

## **1. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

Program nauczania dla zawodu wędliniarz opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r. Nr 256, poz. 2572 z późn. zm.) ze szczególnym uwzględnieniem ustawy z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2011 r. Nr 205, poz. 1206),
- rozporządzenie MEN z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r., poz. 7),
- rozporządzenie MEN z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r., poz. 184),
- rozporządzenie z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. U. z 2012 r., poz. 204),
- rozporządzenie MEN z dnia 15 grudnia 2012 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. Nr 244, poz. 1626),
- rozporządzenie MEN z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników (Dz. U. 2012 r., poz. 752),
- rozporządzenie MEN z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 83, poz. 562 z późn. zm.),
- rozporządzenie MEN z dnia 17 listopada 2010 r. w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz. U. Nr 228, poz. 1487),
- rozporządzenie MEN z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.),
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2011 r. Nr 212, poz. 1263),
- ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## **2. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

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 szkoły i innych 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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



### ***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

### **3. INFORMACJA O ZAWODZIE WĘDLINIARZ**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **wędliniarz** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji;
- 3) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa;
- 4) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 5) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

Wędliniarz swoją pracę wykonuje w zakładzie przetwórstwa mięsa. Do jego głównych zadań należy dostarczanie na rynek mięsa i przetworów mięsnych dobrej jakości o wysokich walorach zdrowotnych zaspokajających wymagania każdego konsumenta. Aby to osiągnąć, pracownicy zakładu przetwórstwa mięsa muszą zadbać o surowce najwyższej jakości, odpowiednio je przechować i przygotować do przetwarzania. Głównym zadaniem **wędliniarza** jest produkowanie szerokiego asortymentu wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych, konserw, tłuszczów jadalnych oraz produkowanie mięsa do handlu z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Produkcja w zakładzie przetwórstwa mięsa jest wysoko zmechanizowana, opiera się na tradycyjnych recepturach, jak i nowoczesnych technologiach.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### 4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Produkcja przetworów mięsnych należy do rozwijającej się gałęzi gospodarki w naszym kraju. Fachowcy w tej branży należą do grupy poszukiwanych pracowników. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnych **wędliniarzy**, których zaangażowanie oraz fachowość przyczyni się do uzyskania na rynku mięsa i jego przetworów o szerokim asortymencie, pożądanych walorach smakowych i zdrowotnych.

Analiza internetowych ofert pracy, prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl*, wykazała, że wykwalifikowani **wędliniarze** są bardzo poszukiwani na krajowym rynku pracy a także w krajach Unii Europejskiej (Badania Obserwatorium rynku pracy dla edukacji w ŁCDNiKP).

#### 5. POWIĄZANIA ZAWODU WĘDLINIARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym umożliwiając uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum. Dla zawodu **wędliniarza** wyodrębniona została kwalifikacja T.5., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik technologii żywności. Technik technologii żywności ma kwalifikację właściwą dla zawodu technika T.16., która jest nadbudową do kwalifikacji bazowej T.5. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(T.b).

Kwalifikacja		Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
T.5.	<i>Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych</i>	751107	<b>Wędliniarz</b>	BHP JOZ PDG KPS PKZ(T.b)
		3144403	Technik technologii żywności	
T.16.	<i>Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych</i>	3144403	Technik technologii żywności	OMZ PKZ(T.i)



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



### **Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

## **6. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE WĘDLINIARZ**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **wędliniarz** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) dokonywania rozbioru tusz zwierząt rzeźnych oraz wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowywania mięsa do dystrybucji;
- 3) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie mięsa;
- 4) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 5) magazynowania i przygotowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie wędliniarz:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ, KPS),
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru hotelarsko-gastronomicznego (T) stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.b),
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie *Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych* (T.5.).

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia.

## **7. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz** uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.

Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;

---

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjno-komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu **wędliniarz** uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: matematyka, chemia, a także podstawy przedsiębiorczości i edukację dla bezpieczeństwa.





**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## 8. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie **wędliniarz** minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i wynosi:

- 650 godzin na realizację kwalifikacji T.5.,
- 350 godzin na realizację efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia.

**Tabela. Plan nauczania dla zawodu wędliniarz o strukturze przedmiotowej**

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa						Liczba godzin w okresie nauczania*	
		I		II		III		tygodniowo	łącznie
		I	II	I	II	I	II		
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>									
1	Technika w przetwórstwie mięsa	3	3	2	2			5	160
2	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	3	3	4	4	4	4	11	352
3	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym					3	3	3	96
4	Język obcy w przetwórstwie spożywczym					1	1	1	32

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>łącna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>640</b>
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne**</b>									
5	Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsa – zajęcia praktyczne	8						4	128
6	Procesy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych		8	10	10	12	12	26	832
<b>łącna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>970</b>
<b>łącna liczba godzin na kształcenie zawodowe</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>1610</b>

\* do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego.

\*\* zajęcia odbywają się w pracowniach szkolnych, warsztatach szkolnych, centrach kształcenia praktycznego oraz u pracodawcy.

**Egzamin potwierdzający kwalifikację (K1) odbywa się pod koniec klasy trzeciej.**



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Tabela. Wykaz przedmiotów i jednostek programowych dla zawodu wędliniarz**

Nazwa obowiązkowych zajęć edukacyjnych	Nazwa działu programowego	Liczba godzin przeznaczona na dział	
1. Technika w przetwórstwie mięsa (160 godzin)	1.1. Podstawy techniki	104	
	1.2. Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych	12	
	1.3. Urządzenia do chłodzenia i zamrażania mięsa	12	
	1.4. Maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	32	
2. Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych (352 godziny)	2.1. Podstawy technologii spożywczej	216	
	2.2. Rozbiór i wykrawanie mięsa zwierząt rzeźnych	50	
	2.3. Magazynowanie mięsa i tłuszczów surowych	10	
	2.4. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	66	
	2.5. Magazynowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych	10	
3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym (96 godzin)	3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym	48	
	3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego	48	
4. Język obcy w przetwórstwie spożywczym (32 godziny)	4.1. Słownictwo i terminologia w przetwórstwie spożywczym	16	
	4.2. Porozumiewanie się w zakładzie przetwórstwa spożywczego oraz na rynku pracy	16	
5. Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsa-zajęcia praktyczne (138 godzin)	5.1. Magazyn mięsa	69	
	5.2. Magazyn przetworów mięsnych i tłuszczowych	69	
6. Procesy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych-zajęcia praktyczne (832 godziny)	6.1. Rozbiór i wykrawanie mięsa	400	
	6.2. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	432	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## 9. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

W programie nauczania dla zawodu **wędliniarz** zastosowano taksonomię celów ABC B. Niemierko

### 1. Technika w przetwórstwie mięsa

- 1.1. Podstawy techniki
- 1.2. Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych
- 1.3. Urządzenia do chłodzenia i zamrażania mięsa
- 1.4. Maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych

1.1. Podstawy techniki			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(1)1 wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Podstawowe akty prawne obowiązujące w produkcji wyrobów spożywczych.</li> <li>– Zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego.</li> <li>– Podstawowe wiadomości o ergonomii.</li> <li>– Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.</li> <li>– Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i</li> </ul>
BHP(1)2 wyjaśnić zasady ergonomii;	P	B	
BHP(1)3 rozróżnić środki gaśnicze;	P	B	
BHP(2)1 Wskazać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	B	
BHP(2)2 scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

BHP(3)1 rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	<p>higieny pracy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładzie spożywczym.</li> <li>– Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych.</li> <li>– Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie spożywczym.</li> <li>– Zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia w zakładzie przetwórstwa spożywczego.</li> <li>– Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia.</li> <li>– Elementy rysunku technicznego.</li> <li>– Części maszyn.</li> <li>– Maszyny i urządzenia w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i urządzeń.</li> <li>– Instalacje.</li> <li>– Aparatura kontrolno-pomiarowa.</li> </ul>
BHP(3)2 rozpoznać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	B	
BHP(3)3 ocenić skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika i pracodawcy;	P	C	
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(5)1 zidentyfikować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(5)2 rozróżnić typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	P	B	
BHP(5)3 określić metody zapobiegania zagrożeniom występującym przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(6)1 zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych;	P	B	
BHP(6)2 dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;	P	C	
BHP(9)1 dokonać analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(9) 2 zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas prac w zakładzie przetwórstwa spożywczego;			
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
PKZ(T.b)(1)1 określić rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych;	P	B	
PKZ(T.b)(1)2 zastosować przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(6)1 rozróżnić elementy rysunku technicznego;	P	B	
PKZ(T.b)(6)2 narysować elementy maszyn i urządzeń;	P	C	
PKZ(T.b)(6)3 narysować schematy linii technologicznych;	P	C	
PKZ(T.b)(7)1 scharakteryzować części maszyn i urządzeń;	P	C	
PKZ(T.b)(7)2 rozpoznać części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(7)3 określić przeznaczenie części maszyn;	P	C	
PKZ(T.b)(8)1 sklasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji spożywczej;	P	C	
PKZ(T.b)(8)2 rozpoznać elementy budowy maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(8)3 określić zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(9)1 wyjaśnić znaczenie dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń;	P	B	
PKZ(T.b)(9)2 wyjaśnić zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej;	P	B	
PKZ(T.b)(9)3 zaplanować czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(10)1 sklasyfikować instalacje niezbędne w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PKZ(T.b)(10)2 dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych;	P	C	
PKZ(T.b)(10)3 scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(11)1 rozróżnić urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	P	B	
PKZ(T.b)(11)2 scharakteryzować urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	P	C	
PKZ(T.b)(12)1 sklasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(12)2 scharakteryzować metody pomiarów wykonane za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej;	P	C	
PKZ(T.b)(12)3 dobrać aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru;	P	C	
PKZ(T.b)(12)4 odczytać parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej.	P	C	
<p><b>Planowane zadanie:</b> Opracuj sposoby oczyszczenia ścieków z działu produkcji wędlin. Dobierz urządzenia do każdego ze sposobów oczyszczania ścieków. Porównaj swoje zaproponowane rozwiązanie z otrzymanym wzorcem oczyszczalni ścieków zakładów przetwórstwa mięsa. Pracę zaprezentuj na forum klasy. Ocenie będzie podlegać wykaz metod oczyszczania ścieków oraz dobór urządzeń do określonej metody.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, wyposażonej w urządzenia multimedialne, materiały i przybory kreślarskie. Specjalistyczne programy komputerowe do sporządzania rysunków technicznych, akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach spożywczych, próbki materiałów konstrukcyjnych: metale i ich stopy, tworzywa sztuczne, drewno, materiały uszczelniające,</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Materiały i przybory kreślarskie. Specjalistyczne programy komputerowe do sporządzania rysunków technicznych. Akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Czasopisma branżowe, katalogi urządzeń, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach spożywczych. Próbki materiałów konstrukcyjnych: metale i ich stopy, tworzywa sztuczne, drewno, materiały uszczelniające. Modele i eksponaty części maszyn. Przyrządy kontrolno-pomiarowe lub ich modele. Filmy dydaktyczne dotyczące budowy, działania i eksploatacji maszyn, i urządzeń przemysłu spożywczego oraz instalacji spożywczych i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w przemyśle spożywczym.</p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Technika w przetwórstwie mięsa” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, pozwalających osiągnąć efekty kształcenia oraz doskonalić umiejętności zawodowe z zakresu podstaw techniki.

Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń praktycznych, metoda tekstu przewodniego

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej jednolitej lub zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanego sprawozdania. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wykaz metod oczyszczania ścieków oraz dobór urządzeń do określonej metody oraz wypowiedź ustną ucznia dotyczącą wykonanego porównania swojej pracy z otrzymanym wzorcem oczyszczalni ścieków zakładów przetwórstwa mięsa.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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





**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>1.2. Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.1(1)1 rozróżnić rodzaje norm stosowane przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Normy dotyczące rozbioru i wykrawania.</li> <li>– Wymagania techniczne i technologiczne hal rozbioru mięsa.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa.</li> <li>– Wyposażenie linii rozbiorowych.</li> <li>– Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące przy obsłudze maszyn i urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa.</li> </ul>
T.5.1(1)2 skorzystać z norm i instrukcji technologicznych przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(1)3 określić wymagania techniczne i technologiczne dla hali rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(5)1 rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt do rozbioru i wykrawania mięsa;	P	B	
T.5.1(5)2 dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do określonych czynności rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(5)3 określić budowę maszyn i urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(5)4 wyjaśnić zasadę działania maszyn i urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(5)5 zestawić maszyny i urządzenia w linii rozbioru i wykrawania mięsa.	P	D	
<p><b>Planowane zadanie:</b> Zaplanuj w formie schematu zmechanizowaną linię do rozbioru i wykrawania szynki i łopatek wieprzowych. W linii rozbioru powinny znaleźć się niezbędne urządzenia i sprzęt zestawione we właściwej kolejności i zgodnie z ich przeznaczeniem. Schemat wykonaj w postaci opracowania. Schemat sprawdź z wzorcem linii rozbioru półtuszy wieprzowych i dokonaj samooceny swojej pracy. Pracę wykonaj samodzielnie.</p>			



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**

Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, wyposażonej w urządzenia multimedialne, modele i ekspozyty maszyny, urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe lub ich modele, filmy dydaktyczne dotyczące budowy, działania i eksploatacji maszyn, i urządzeń przetwórstwa spożywczego oraz instalacji spożywczych i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w przetwórstwie spożywczym.

**Środki dydaktyczne**

Specjalistyczne programy komputerowe do rysowania schematów. Schematy i katalogi urządzeń, modele maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru i wykrawania, schematy linii rozbiorowych, maszyny wyłączone z ruchu dla celów dydaktycznych, normy i instrukcje technologiczne, instrukcje obsługi urządzeń do rozbioru, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne dotyczące maszyn, urządzeń i sprzętu do rozbioru i wykrawania,

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, pozwalających osiągnąć efekty kształcenia oraz umiejętności doskonalenia wykorzystywania różnych źródeł informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych. Wskazane jest szczególnie stosowanie metody „y projektów i ćwiczeń praktycznych.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej jednolitej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanego przez ucznia opracowania. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wyszczególnienie urządzeń i sprzętu zgodnie z kolejnością ich występowania i przeznaczenia.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>1.3. Urządzenia do chłodzenia i zamrażania mięsa</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.2(2)1 dobrać urządzenie chłodnicze do metody i techniki wychładzania mięsa;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wyposażenie pomieszczeń chłodniczych.</li> <li>– Urządzenia chłodnicze stosowane w przetwórstwie mięsa.</li> <li>– Zamrażarki do mięsa.</li> <li>– Urządzenia do rozmrażania mięsa.</li> </ul>
T.5.2(2)2 dobrać urządzenie zamrażalnicze do zastosowanej metody i techniki zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;	P	C	
T.5.2(4)1 rozróżnić urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową w pomieszczeniach chłodni i zamrażalni;	P	B	
T.5.2(4)2 określić wyposażenie pomieszczeń chłodniczych;	P	B	
T.5.2(4)3 wyjaśnić zasadę działania urządzeń chłodniczych;	P	B	
T.5.2(4)4 rozróżnić rodzaje urządzeń do zamrażania mięsa;	P	B	
T.5.2(4)5 określić budowę urządzeń do zamrażania mięsa;	P	B	
T.5.2(4)6 wyjaśnić zasadę działania urządzeń do zamrażania;	P	B	
T.5.2(5)1 dobrać urządzenie do zastosowanej metody i techniki rozmrażania mięsa;	P	C	
<p><b>Planowane zadania:</b> Dobierz urządzenie do zamrażania półtuszy wieprzowych, elementów zasadniczych ćwierćtuszy wołowej oraz do mięsa drobnego cielęcego w blokach. Przy wyborze urządzenia uwzględnij budowę i zasadę działania urządzenia oraz rodzaj zamrażanego surowca mięsnego. Wyniki zapisz w karcie pracy ucznia i zaprezentuj na forum klasy. Ocenie będą podlegały właściwe uzasadnienie doboru zamrażarki do surowca mięsnego.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe(jedno stanowisko dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, wyposażonej w urządzenia multimedialne, modele i ekspozyty maszyny, urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe lub ich modele, filmy dydaktyczne dotyczące budowy, działania i eksploatacji maszyn, i urządzeń przetwórstwa spożywczego oraz instalacji spożywczych i aparatury</p>			



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

kontrolno- pomiarowej stosowanej w przetwórstwie spożywcym.

**Środki dydaktyczne**

Specjalistyczne programy komputerowe do rysowania schematów. Schematy i katalogi urządzeń modele maszyn i urządzeń do chłodzenia i zamrażania mięsa, instrukcje obsługi urządzeń do chłodzenia i zamrażania mięsa , filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające budowę i zasadę działania urządzeń do chłodzenia i zamrażania mięsa, zestawy aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w chłodniach i zamrażalniach, normy i instrukcje technologiczne obowiązujące w chłodniach i zamrażalniach.

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Urządzenia do chłodzenia i zamrażania mięsa” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, pozwalających osiągnąć efekty kształcenia oraz umiejętności doskonalenia wykorzystywania różnych źródeł informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych. Wskazane jest szczególnie stosowanie metody , ćwiczeń praktycznych.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej jednolitej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanej przez ucznia karty pracy. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wybór urządzenia z uwzględnieniem budowy i zasady działania urządzenia oraz rodzaju zamrażanego surowca mięsnego oraz wypowiedź ustna ucznia dotycząca uzasadnienia doboru zamrażarki do surowca mięsnego.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>1.4. Maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po realizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.3(4)1 sklasyfikować urządzenia stosowane w procesach produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wymagania techniczne hal produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do rozdrabniania mięsa i tłuszczu.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do peklowania i masowania mięsa.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do mieszania.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do nadziewania.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej i wędzenia.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do produkcji konserw.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do wytopu tłuszczu.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wędlin.</li> <li>– Środki transportu wewnętrznego w zakładzie przetwórstwa mięsa.</li> </ul>
T.5.3(4)2 rozróżnić urządzenia stosowane w procesach produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	
T.5.3(4)3 określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji wędlin, konserw i tłuszczów topionych;	P	C	
T.5.3(4)4 rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	
T.5.3(6)1 określić budowę urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.3(6)2 wyjaśnić zasadę działania urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	
T.5.4(4)1 rozróżnić urządzenia do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	
T.5.4(4)2 określić budowę urządzeń do konfekcjonowania przetworów mięsnych;	P	C	
T.5.4(4)3 wyjaśnić zasadę działania urządzeń do konfekcjonowania przetworów mięsnych;	P	B	
T.5.4(5)1 sklasyfikować środki transportu wewnętrznego stosowane przy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(5)2 scharakteryzować środki transportu wewnętrznego stosowane przy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
KPS(4)1 analizować zmiany zachodzące w branży;			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

KPS(4)2 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;			
KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<p><b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b> Zaprojektuj linię produkcji parówek uwzględniając właściwą kolejność maszyn i urządzeń. Pracę swoją przedstaw w formie opracowanego schematu. Zadanie wykonaj w grupie 3-osobowej. Oceniany będzie wykaz wszystkich maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji parówek, umieszczenie ich na schemacie we właściwej kolejności.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe(jedno stanowisko dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, wyposażonej w urządzenia multimedialne modele i eksponaty maszyny, urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe lub ich modele, filmy dydaktyczne dotyczące budowy, działania i eksploatacji maszyn, i urządzeń przetwórstwa spożywczego oraz instalacji spożywczych i aparatury kontrolno- pomiarowej stosowanej w przetwórstwie spożywczym.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Specjalistyczne programy komputerowe do rysowania schematów. Rysunki techniczne, schematy i katalogi urządzeń, modele maszyn i urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych, instrukcje obsługi urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające budowę i zasadę działania urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych, zestawy aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w halach produkcyjnych w zakładzie przetwórstwa mięsa.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Dział programowy „Maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, pozwalających osiągnąć efekty kształcenia. Wskazane jest szczególnie stosowanie metody ćwiczeń praktycznych, projektów. Wymienione metody dodatkowo będą doskonalić umiejętności komunikacyjne i współpracy członków grupy podczas rozwiązywania problemów.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej jednolitej. Grupy powinny liczyć nie więcej niż 15 osób.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanego opracowania schematu. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną, tj. wyszczególnienie w wykazie wszystkich maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji parówek i umieszczenie ich na schemacie we właściwej kolejności.</p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**2. Technologie przetwórstwa mięsa**

- 2.1. Podstawy technologii spożywczej
- 2.2. Rozbiór i wykrawanie mięsa zwierząt rzeźnych
- 2.3. Magazynowanie mięsa i tłuszczów surowych
- 2.4. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych
- 2.5. Magazynowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych

<b>2.1. Podstawy technologii spożywczej</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
PKZ(T.b)(1)1 określić rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Akty prawne dotyczące produkcji żywności.</li> <li>– Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.</li> <li>– Składniki odżywcze żywności.</li> <li>– Charakterystyka drobnoustrojów występujących w przemyśle spożywczym.</li> <li>– Zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych.</li> <li>– Utrwalanie żywności.</li> <li>– Gospodarka wodno-ściekowa zakładu spożywczego i ochrona środowiska.</li> </ul>
PKZ(T.b)(1)2 zastosować przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PKZ(T.b)(2)1 sklasyfikować składniki żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(2)2 scharakteryzować składniki żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(3)1 określić szkodliwe działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
PKZ(T.b)(3)2 określić pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
PKZ(T.b)(4)1 rozróżnić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności;	P	B	
PKZ(T.b)(4)2 wskazać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(5)1 sklasyfikować metody utrwalania żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(5)2 wskazać zastosowanie metod utrwalania w przetwórstwie	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

spożywczym;			
PKZ(T.b)(5)3 określić wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(13)1 zidentyfikować zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PKZ(T.b)(13)2 wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego;	p	C	
PKZ(T.b)(14)1 rozróżnić zagrożenia w procesie produkcji żywności;	P	B	
PKZ(T.b)(14)2 wskazać krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności;	P	C	
PKZ(T.b)(14)3 wskazać sposoby korygowania nieprawidłowego przebiegu procesu produkcji żywności zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP;	P	C	
PKZ(T.b)(15)1 zastosować programy komputerowe wspomagające gospodarowanie surowcami, dodatkami do żywności i materiałami pomocniczymi;	P	C	
PKZ(T.b)(15)2 zastosować programy komputerowe wspomagające produkcję wyrobów spożywczych.	P	C	
<p><b>Planowane zadanie:</b> Sklassyfikuj metody utrwalania żywności. Wybierz spośród nich metody do utrwalania mięsa oraz oceń ich wpływ na jakość i trwałość otrzymanych produktów mięsnych. Pracę przedstaw w formie tabeli, w której powinny być uwzględnione wszystkie metody utrwalania żywności oraz zaznaczone te, które są stosowane do utrwalania mięsa. Zadanie wykonaj w grupie 3-osobowej. Ocenie podlega właściwy wybór metod utrwalania mięsa oraz wskazanie wpływu wybranych metod na jakość i trwałość produktu.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe(jedno stanowisko dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu oraz , urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Akty prawne dotyczące produkcji żywności. Procedury systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności Normy technologiczne, prezentacje multimedialne. Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. Tabele wartości odżywczej składników żywności, receptury, poradniki przetwórstwa spożywczego.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dział programowy „Postawy technologii spożywczej” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane jest stosowanie metody tekstu przewodniego, ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności analizowania zmian zachodzących w branży oraz wykorzystywać różne źródła informacji. Dodatkowo doskonalone są umiejętności współpracy w zespole.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej. Grupy powinny liczyć nie więcej niż 15 osób.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie opracowanej przez grupę uczniów tabeli. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. właściwy wybór metod utrwalania mięsa oraz wskazanie wpływu wybranych metod na jakość i trwałość produktu.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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

**2.2. Rozbiór i wykrawanie mięsa zwierząt rzeźnych**

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
T.5.1(1)4 określić rodzaje norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru, wykrawania i klasyfikowania mięsa.</li> <li>– Wymagania dla hał rozbioru i wykrawania mięsa.</li> <li>– Rodzaje rozbiorów.</li> <li>– Budowa układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych.</li> <li>– Zasady rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych.</li> <li>– Zasady wykrawania i klasyfikowania mięsa.</li> <li>– Przydatność użytkowa mięsa uzyskanego z rozbioru i wykrawania.</li> <li>– Wskaźniki uzysku.</li> </ul>
T.5.1(1)5 sklasyfikować rodzaje rozbiorów;	P	C	
T.5.1(2)1 zidentyfikować elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych;	P	B	
T.5.1(2)2 zidentyfikować elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych;	P	B	
T.5.1(3)1 określić linie cięć w czasie podziału tuszy i półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.1(3)2 zidentyfikować części zasadnicze półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	B	– Zasady bhp przy rozbiórce i wykrawaniu mięsa.
T.5.1(3)3 scharakteryzować elementy zasadnicze półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	C	
T.5.1(4)1 określić kolejność czynności podczas rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	C	
T.5.1(4)2 scharakteryzować sposób obróbki części zasadniczych do handlu i przetwórstwa;	P	C	
T.5.1(4)3 ocenić przydatność technologiczną części zasadniczych otrzymanych z rozbioru;	P	D	
T.5.1(8)1 określić kolejność czynności podczas wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(8)2 scharakteryzować czynności wykrawania poszczególnych elementów zasadniczych;	P	C	
T.5.1(10)1 zidentyfikować produkty wykrawania mięsa;	P	B	
T.5.1(10)2 scharakteryzować klasy mięs drobnych;	P	C	
T.5.1(10)3 ocenić przydatność technologiczną mięs drobnych do produkcji;	P	D	
T.5.1(11)1 obliczyć uzyski części zasadniczych z rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	C	
T.5.1(11)2 obliczyć uzyski mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa.	P	C	
<b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b>			
Na schemacie półtuszy wieprzowej nazwij zaznaczone elementy zasadnicze i określ ich przydatność do przetwórstwa. Ocenie podlega nazwanie zaznaczonych elementów i określenie ich przydatności do przetwórstwa. Zadanie wykonaj samodzielnie. Pracę zaprezentuj na forum klasy.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz urządzenia multimedialne.			
<b>Środki dydaktyczne</b>			
Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru, wykrawania i klasyfikowania mięsa, atlasy anatomiczne zwierząt rzeźnych, atrapy półtuszy z zaznaczonymi elementami zasadniczymi, schematy półtuszy zwierząt rzeźnych, schematy podziału półtuszy na elementy zasadnicze, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne dotyczące wykonywania rozbioru i wykrawania.			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dział programowy „Rozbiór i wykrawanie mięsa zwierząt rzeźnych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane jest stosowanie metody tekstu przewodniego, pokazu, ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności wykorzystywania różnych źródeł informacji oraz wykazać się otwartością na nowości branżowe.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej jednolitej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wypełnionego przez ucznia schematu półtuszy wieprzowej. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. nazwanie zaznaczonych na schemacie elementów zasadniczych oraz wypowiedź ustna ucznia dotyczącą określenia przydatności do przetwórstwa elementów zasadniczych półtuszy wieprzowej.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>2.3. Magazynowanie mięsa i tłuszczów surowych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.2(1)1 określić cele stosowania niskich temperatur podczas przechowywania mięsa;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cele chłodzenia i zamrażania mięsa.</li> <li>– Warunki chłodzenia i zamrażania mięsa.</li> <li>– Metody i techniki chłodzenia, zamrażania i rozmrażania mięsa.</li> <li>– Zmiany zachodzące w mięsie podczas chłodzenia, zamrażania i rozmrażania.</li> <li>– Ocena jakości mięsa chłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego.</li> <li>– Konfekcjonowanie mięsa.</li> </ul>
T.5.2(1)2 ustalić parametry przechowywania mięsa w chłodniach;	P	C	
T.5.2(1)3 scharakteryzować zasady przechowywania mięsa w chłodniach;	P	C	
T.5.2(1)4 zanalizować wpływ warunków przechowywania mięsa w chłodniach na jakość mięsa;	P	D	
T.5.2(2)3 rozróżnić metody wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;	P	B	
T.5.2(2)4 scharakteryzować metody wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;	P	C	
T.5.2(5)2 rozróżnić metody rozmrażania mięsa;	P	B	
T.5.2(5)3 scharakteryzować metody rozmrażania mięsa;	P	C	
T.5.2(7)1 sklasyfikować zmiany zachodzące w mięsie w czasie chłodzenia, zamrażania i rozmrażania;	P	C	
T.5.2(7)2 scharakteryzować zmiany zachodzące w mięsie podczas chłodzenia, zamrażania i rozmrażania;	P	C	
T.5.2(8)1 określić cechy jakościowe oceny mięsa;	P	C	
T.5.2(8)2 ocenić jakość mięsa chłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego według norm;	P	D	
T.5.2(10)1 scharakteryzować sposoby konfekcjonowania mięsa.	P	C	
<b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b>			
Korzystając z norm wpisz w karcie pracy parametry chłodzenia mięsa oraz wielkość możliwych wahań tych parametrów. Określ, jaki wpływ na jakość mięsa będzie miało niezachowanie			



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wyznaczonych parametrów chłodzenia mięsa. Prace zaprezentuj na forum klasy. Zadanie wykonaj w dwuosobowej grupie.

**Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**

Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz urządzenia multimedialne.

**Środki dydaktyczne**

Normy i instrukcje technologiczne dotyczące chłodzenia, zamrażania i rozmrażania mięsa, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające metody chłodzenia, zamrażania i rozmrażania mięsa, zestawy aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w chłodniach i zamrażalnicach.

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Magazynowanie mięsa i tłuszczów surowych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane jest stosowanie metody pokazu z objaśnieniem, ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą doskonalić umiejętności komunikacji interpersonalnej oraz ciągłego doskonalenia zawodowego.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej jednolitej. Grupy powinny liczyć nie więcej niż 15 osób.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanej i wypełnionej karty pracy ucznia. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wyszczególnione w karcie pracy parametry i ich wartości oraz wypowiedź ustną ucznia dotyczącą określenia, jaki wpływ na jakość mięsa będzie miało niezachowanie wyznaczonych parametrów chłodzenia mięsa.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>2.4. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.3(1)1 rozpoznać cechy charakterystyczne wędlin, wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych, produktów blokowych, konserw;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Systematyka wędlin.</li> <li>– Surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.</li> <li>– Zasady produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.</li> <li>– Produkcja typowych asortymentów wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.</li> <li>– Linie do produkcji wędzonek, kielbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.</li> <li>– Klasyfikacja konserw.</li> <li>– Surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw.</li> <li>– Zasady produkcji konserw pasteryzowanych i konserw sterylizowanych.</li> <li>– Produkcja typowych asortymentów konserw.</li> <li>– Linie do produkcji konserw.</li> <li>– Surowce tłuszczowe i materiały pomocnicze do produkcji tłuszczów topionych.</li> <li>– Metody wytopu tłuszczów.</li> <li>– Linie do wytopu tłuszczu.</li> <li>– Wydajność gotowego produktu.</li> </ul>
T.5.3(1)2 sklasyfikować wędliny na grupy technologiczne;	P	C	
T.5.3(1)3 sklasyfikować konserwy;	P	C	
T.5.3(1)4 sklasyfikować tłuszcze jadalne topione;	P	C	
T.5.3(2)1 rozróżnić surowce do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	B	
T.5.3(2)2 scharakteryzować surowce do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(2)3 rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	B	
T.5.3(2)4 scharakteryzować dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(3)1 określić wymagania jakościowe surowców, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(3)2 ustalić czynności przygotowujące surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(4)5 dobrać maszyny i urządzenia do określonej operacji technologicznej procesu produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.3(5)1 scharakteryzować operacje i procesy technologiczne stosowane przy produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(5)2 dobrać operacje i procesy technologiczne do produkcji wędlin i konserw;	P	C	
T.5.3(5)3 ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych produkcji wędlin i konserw;	P	C	
T.5.3(5)4 rozróżnić metody wytopu tłuszczu;	P	B	
T.5.3(5)5 scharakteryzować metody wytopu tłuszczu;	P	C	
T.5.3(5)6 dobrać operacje i procesy technologiczne do metody wytopu tłuszczu;	P	C	
T.5.3(7)1 dobrać parametry technologiczne do operacji i procesów produkcji wędlin, konserw i metody wytopów tłuszczów;	P	C	
T.5.3(7)2 zanalizować etapy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych pod kątem możliwych zagrożeń zdrowotnych;	P	D	
T.5.3(8)1 obliczyć ilość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	C	
T.5.3(8)2 obliczyć wydajność gotowego produktu.	P	C	
<p><b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b> Zaprojektuj schemat blokowy produkcji szynki wieprzowej wędzonej gotowanej, uwzględniając parametry operacji i procesów. Dobierz urządzenia do poszczególnych etapów produkcji szynki. Zadanie wykonaj w grupie 3-osobowej. Oceniana będzie prawidłowość wykonania całości schematu produkcji tj. wykaz wszystkich etapów produkcji szynki wędzonej gotowanej i ich właściwa kolejność oraz prawidłowe dobranie do etapu i umieszczenie na schemacie urządzeń.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Normy i instrukcje technologiczne produkcji wędlin, receptury wędlin, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające produkcję wędlin, kolekcje i próbki surowców, dodatków i materiałów pomocniczych, schematy technologiczne produkcji wędlin, schematy linii technologicznych, programy komputerowe do ustalania zużycia surowców, dodatków i materiałów pomocniczych oraz do sporządzania schematów technologicznych.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Dział programowy „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane</p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

jest stosowanie metody projektu, ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą doskonalić umiejętności pracy w grupie, umiejętności wykorzystywania różnych źródeł informacji oraz ciągłego doskonalenia zawodowego.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej jednolitej. Grupy powinny liczyć nie więcej niż 15 osób.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanego opracowania schematu blokowego produkcji szynki wieprzowej wędzonej gotowanej. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wyszczególnienie etapów produkcji zgodnie z kolejnością ich występowania, naniesionymi parametrami produkcji oraz urządzeniami wykorzystywanymi w poszczególnych operacjach i procesach technologicznych.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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

**2.5. Magazynowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
T.5.4(1)1 rozróżnić metody oceny jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Metody oceny jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Zasady oceny jakości wędlin, konserw i tłuszczów topionych.</li> <li>– Wady produkcyjne wędlin, konserw i tłuszczów topionych.</li> <li>– Konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Zasady magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> </ul>
T.5.4(1)2 określić cechy jakościowe oceny przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(1)3 określić zasady przeprowadzania oceny jakości wędlin, konserw i tłuszczów topionych;	P	C	
T.5.4(2)1 zidentyfikować wady wędlin, konserw i tłuszczów topionych;	P	B	
T.5.4(2)2 zanalizować przyczyny powstawania wad przetworów mięsnych	P	D	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

i tłuszczowych;			
T.5.4(3)1 scharakteryzować sposoby konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(3)2 dobrać opakowania do przetworu i sposobu konfekcjonowania;	P	C	
T.5.4(3)3 opisać zasady znakowania produktu spożywczego;	P	B	
T.5.4(4)4 dobrać urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(6)1 ustalić parametry magazynowania wędlin, konserw i tłuszczów topionych;	P	C	
T.5.4(6)2 scharakteryzować zasady przechowywania wędlin, konserw i tłuszczów topionych;	P	C	
KPS(4)1 analizować zmiany zachodzące w branży;			
KPS(4)2 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;			
KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;			
KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b>			
Przedstaw w tabeli sposoby konfekcjonowania wędlin, uwzględnij zastosowane materiały pomocnicze i urządzenia do konfekcjonowania oraz zasady znakowania produktu konfekcjonowanego. Zadanie wykonaj samodzielnie. Sporządzone przez siebie opracowanie porównaj z wzorcem otrzymanym od nauczyciela i dokonaj samooceny swojej pracy.			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b>			
Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w szkolnej pracowni technologicznej wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz urządzenia multimedialne.			
<b>Środki dydaktyczne</b>			
Normy i instrukcje technologiczne dotyczące oceny jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych, warunków przechowywania przetworów mięsnych i tłuszczowych, konfekcjonowania wędlin,			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne przedstawiające wyposażenie magazynu, zestawy aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynie wyrobów gotowych, programy komputerowe do prowadzenia dokumentacji magazynowej

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Magazynowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych” wymaga stosowania różnorodnych metod aktywizujących, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia. Wskazane jest stosowanie metody pokazu z objaśnieniem, ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności wykorzystywania różnych źródeł informacji oraz wykazać się otwartością na nowości branżowe

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej jednolitej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanego opracowania sposobów konfekcjonowania wędlin. W ocenie należy uwzględnić zawartość merytoryczną tj. wyszczególnienie sposobów konfekcjonowania wędlin, zastosowanych materiałów pomocniczych i urządzeń do konfekcjonowania oraz zasad znakowania produktu konfekcjonowanego.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym**

3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym

3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego

<b>3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
PDG(1)1 wyjaśnić podstawowe pojęcia ekonomiczne;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Podstawy działalności gospodarczej.</li> <li>– Zasady planowania określonej działalności. Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa.</li> <li>– Formy pozyskiwania kapitału.</li> <li>– Rejestrowanie firmy.</li> <li>– Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej.</li> <li>– Opodatkowanie działalności gospodarczej.</li> <li>– Korespondencja niezbędna do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej.</li> <li>– Działania marketingowe w działalności gospodarczej.</li> <li>– Koszty i przychody działalności gospodarczej.</li> <li>– Obowiązki pracodawcy dotyczące ubezpieczeń społecznych. Ubezpieczenia gospodarcze. Etyka w biznesie.</li> <li>– Obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy i ppoż.</li> </ul>
PDG(1)2 scharakteryzować zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej;	P	C	
PDG(1)3 scharakteryzować zachowania klientów na rynku;	P	C	
PDG(1)4 wyjaśnić rolę i funkcję pieniądza;	P	B	
PDG(2)1 zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;	P	B	
PDG(2)2 dokonać analizy przepisów prawa pracy, przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C	
PDG(2)3 przewidzieć konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C	
PDG(2)4 zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;	P	B	
PDG(3)1 zidentyfikować aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	P	B	
PDG(3)2 dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(3)3 przewidzieć konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;			
PDG(3)4 zastosować aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(4)1 zróżnicować i scharakteryzować przedsiębiorstwa i instytucje występujące w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
PDG(4)2 wyjaśnić wzajemne powiązanie pomiędzy przedsiębiorstwami i instytucjami działającymi w branży przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PDG(5)1 określić działania prowadzone przez firmy funkcjonujące w branży przetwórstwa spożywczego;	P	B	
PDG(6)1 zaplanować wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	P	D	
PDG(7)1 sporządzić algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(7)2 wybrać właściwą do możliwości zakładu przetwórstwa spożywczego formę organizacyjno-prawną planowanej działalności;	P	C	
PDG(7)3 sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(7)4 wybrać odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(7)5 sporządzić biznesplan dla wybranej działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego zgodnie z ustalonymi zasadami;	P	D	
PDG(8)1 zredagować pisma i wypełnić formularze niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)2 dokonać analizy pism, formularzy i dokumentów niezbędnych do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)3 uzyskać informacje i wskazówki niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(9)1 zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)1 określić rodzaje działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PDG(10)2 określić znaczenie działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)3 zaplanować działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)4 zmodyfikować działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(11)1 oszacować koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	P	D	
PDG(11)2 obliczyć koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(11)3 podjąć działania zmierzające do optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej.	P	C	
<p><b>Planowane zadania:</b></p> <p><b>1. Opracować procedury postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej.</b> Wykorzystując zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, opracuj algorytm postępowania-zakładam własną działalność gospodarczą. Zadanie powinno być wykonywane w grupach pod kierunkiem wybranego lidera. Grupy powinny zaprezentować swoje opracowania w formie prezentacji (w dowolnej formie, np.: plakaty, prezentacja multimedialna,). Po prezentacji, powinna być przeprowadzona dyskusja pod kierunkiem eksperta (nauczyciela lub eksperta zewnętrznego) w celu zweryfikowania przedstawionych propozycji i ustalenia wspólnej procedury.</p> <p><b>2. Opracować projekt własnej przetwórnicy spożywczej.</b> Efektem zadania powinny być projekty opracowane przez uczniów zawierające: projekt planowanej działalności, wypełnione dokumenty niezbędne do jej założenia.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Pracownia wyposażona w stanowiska komputerowe z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na 4 stanowiska), urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Zestawy ćwiczeń.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Stosowanie aktywizujących metod kształcenia. Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa, a także postawy odpowiedzialności za działanie niezgodne z przepisami prawa. Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda tekstu przewodniego, która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji dotyczących zakładania własnej działalności gospodarczej, oraz metoda projektów.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji uczniów podczas wykonywania zadań, wypowiedzi ustnych, prezentacji projektu. Na zakończenie proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- posługiwanie się właściwą terminologią,
- poprawność wnioskowania,
- umiejętność rozwiązywania problemów,

a w przypadku prezentacji projektu także:

- logiczne i twórcze myślenie,
- trafność koncepcji projektu,
- oryginalność rozwiązań,
- stopień realizacji zamierzonych celów,
- stopień samodzielności.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w dziale „Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym”. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- charakteryzowanie zasad gospodarki rynkowej,
- stosowanie przepisów prawnych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej,
- przygotowanie dokumentacji niezbędnej do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej,
- planowanie działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>3.2. Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
PDG(5)2 dokonać analizy funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego na rynku;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa.</li> <li>– Analiza funkcjonowania zakładu przetwórstwa spożywczego (zyski, koszty, straty, zasoby).</li> <li>– Analiza preferencji konsumentów.</li> <li>– Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.</li> <li>– Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności.</li> <li>– Zakładu przetwórstwa spożywczego.</li> <li>– Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.</li> <li>– Obsługa urządzeń biurowych.</li> <li>– Wydajność pracy. Systemy wynagrodzeń pracowników.</li> </ul>
PDG(5)3 określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży w zakładzie przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(5)4 ustalić czynniki wpływające na popyt na wyroby spożywcze;	P	C	
PDG(5)5 porównać działania prowadzone przez zakłady konkurencyjne;	P	B	
PDG(6)2 zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu przetwórstwa spożywczego w surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze i półprodukty niezbędne do produkcji;	P	C	
PDG(6)3 określić możliwości współpracy z innymi zakładami przetwórstwa spożywczego;	P	C	
PDG(7)6 określić formę organizacyjno-prawną zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	A	
PDG(8)4 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)5 wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;	P	C	
PDG(9)2 rozróżnić urządzenia biurowe;	P	B	
PDG(9)3 posługiwać się urządzeniami biurowymi;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PGD(9)4 zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;	P	C
PDG(10)5 opracować kwestionariusz badający preferencje konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C
PDG(10)6 przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C
PDG(10)7 dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;	P	C
PDG(11)4 określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	C
PDG(11)5 wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;	P	D
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej;		
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej;		
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;		
KPS(2)2 zastosować oryginalne i nowatorskie rozwiązania problemów;		
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres;		
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;		
KPS(9)1 zachować się asertywnie;		
KPS(9)2 zaproponować konstruktywne rozwiązania;		
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;		
KPS(10)2 Uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.		

**Planowane zadania:**

**Przeprowadzić badanie preferencji konsumentów i opracować działania marketingowe.**

Na podstawie instrukcji nauczyciela oraz przykładowych ankiet uczniowie opracowują krótką ankietę na temat preferencji konsumenckich. Wykorzystując komputer z pakietem biurowym przygotowują ankietę do wydruku. Następnie przeprowadzają badania na wybranej grupie konsumentów. Zebrane wyniki ankiet wykorzystują do ustalenia jakie są preferencje konsumentów w odniesieniu do asortymentu i jakości produkowanych przez zakład wyrobów gotowych oraz w jaki sposób działalność zakładu przetwórstwa spożywczego można dostosować do tych preferencji. Zadanie ma charakter projektu. Projekt powinien być wykonany w małych grupach uczniów. Wyniki projektu powinny prowadzić do wniosku w jaki sposób wykorzystać narzędzia

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

badawcze, aby zwiększyć szanse powodzenia własnej firmy. Następnie uczniowie proponują działania marketingowe w celu promocji zastosowanych (nowych) rozwiązań w firmie, zgodnych z oczekiwaniami konsumentów. Wyniki projektów wymagają prezentacji na forum klasy i wspólnej analizy.

**Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**

Pracownia technologiczna wyposażona w stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów. Urządzenia multimedialne.

**Środki dydaktyczne**

Zestawy ćwiczeń, materiały piśmienne, arkusze formatu A4 i kolorowe kartki formatu A4

**Zalecane metody dydaktyczne**

W dziale „Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego” szczególnie zaleca się stosować metodę projektów, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. Wskazane jest także wprowadzanie metod problemowych, które kształtują umiejętność podejmowania decyzji i pokonywania trudności co jest niezwykle istotne w przypadku prowadzenia własnej działalności. Metoda ta umożliwi także osiągnięcie efektów z grupy kompetencji personalnych i społecznych zwłaszcza przewidywania skutków swoich działań.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji uczniów podczas wykonywania zadań, wypowiedzi ustnych, prezentacji projektu. Na zakończenie proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- posługiwanie się właściwą terminologią,
- poprawność wnioskowania,
- umiejętność rozwiązywania problemów,

a w przypadku prezentacji projektu także:

- logiczne i twórcze myślenie,
- trafność koncepcji projektu,
- oryginalność rozwiązań,
- stopień realizacji zamierzonych celów,
- stopień samodzielności.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w dziale „Funkcjonowanie zakładu przetwórstwa spożywczego”. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- analizowanie funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego na rynku,
- ustalanie czynników wpływających na popyt na wyroby spożywcze,
- organizowanie wspólnych przedsięwzięć z różnymi przedsiębiorstwami z branży spożywczej,
- prowadzenie korespondencji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej,

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- obsługiwane urzędów biurowych i stosowanie programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**4. Język obcy w przetwórstwie spożywczym**

4.1. Słownictwo i terminologia w przetwórstwie spożywczym

4.2. Porozumiewanie się w zakładzie przetwórstwa spożywczego oraz na rynku pracy

4.1. Słownictwo i terminologia w przetwórstwie spożywczym			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
JOZ(1)1 zastosować słownictwo definiujące podstawowe pojęcia związane z przetwórstwem spożywczym;	P	C	<b>Zakres materiału gramatycznego</b> Program nauczania języka obcego zawodowego stanowi kontynuację języka obcego ogólnego, dlatego też zaleca się, aby uczniowie przystępujący do nauki tego przedmiotu posiadali znajomość języka obcego przynajmniej na poziomie podstawowym.  <b>Zakres materiału leksykalnego</b> 1. Terminologia ogólnotechniczna: - maszyny i urządzenia techniczne, - stanowiska i miejsca pracy , - określanie miary, wagi i ilości, - czynności techniczne ogólne, - wielkości fizyczne i parametry. 2. Terminologia zawodowa: - podstawy przetwórstwa spożywczego(definicje, rozwój, cele), - maszyny, urządzenia (nazwy, zastosowanie), - elementy aparatury kontrolno-pomiarowej, - czynności zawodowe. 3. BHP w miejscu pracy: - zagrożenia i wypadki w miejscu pracy, - odzież i sprzęt ochronny, - przepisy BHP, - pierwsza pomoc.
JOZ(1)2 nazwać wykonywane czynności zawodowe w języku obcym;	P	C	
JOZ(1)3 posługiwać się obcojęzycznymi nazwami maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym;	P	C	
JOZ(1)4 posługiwać się obcojęzyczną terminologią ogólnotechniczną oraz związaną z przetwórstwem spożywczym;	P	C	
JOZ(1)5 korzystać ze słowników specjalistycznych obcojęzycznych;	P	C	
JOZ(2)1 określić główną myśl wysłuchanego tekstu, nawet w części niezrozumiałego;	P	C	
JOZ(3)1 przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczne krótkie teksty pisemne (np. instrukcje obsługi urządzeń w przetwórstwie spożywczym);	C	C	
JOZ(3)2 określić główną myśl przeczytanego tekstu bez użycia słownika;	C	C	
JOZ(3)3 wyciągnąć wnioski z przeczytanego tekstu;	C	C	
JOZ(3)4 określić funkcję czytanego tekstu;	C	C	
JOZ(3)5 zrozumieć fragmenty czytanego tekstu na podstawie kontekstu;	P	C	
JOZ(4)1 napisać prosty tekst zawodowy;	P	C	
JOZ(5)1 skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu, selekcjonowaniu i przetwarzaniu informacji zawodowych;	P	C	
JOZ(5)2 skorzystać z obcojęzycznej prasy i literatury zawodowej;	P	C	
JOZ(5)3 skorzystać z obcojęzycznych czasopism, katalogów, poradników,	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<p>publikacji, dokumentacji technicznej i technologicznej dotyczącej przetwórstwa spożywczego.</p>			<p>4. Dokumentacja zawodowa, normy: - tłumaczenie tekstów z języka obcego na język polski(i odwrotnie), - instrukcje obsługi, receptury. 5. Literatura zawodowa: - czasopisma, - katalogi, normy, - poradniki, - zasoby Internetu</p>
<p><b>Planowane zadania:</b> Przetłumacz obcojęzyczną instrukcję wybranego urządzenia i na tej podstawie wyjaśnij przeznaczenie urządzenia oraz zasady bezpiecznego posługiwania się nim podczas pracy.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Laboratorium językowe, ze stanowiskami do nauczania języków obcych. Stanowiska komputerowe. Oprogramowanie komputerowe. sprzęt audiowizualny (odtwarzacz CD, telewizor, odtwarzacz DVD lub magnetowid).</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podręczniki, zeszyt, tablica;</li> <li>- słowniki obcojęzyczne;</li> <li>- słowniki techniczne jedno- i dwujęzyczne;</li> <li>- czasopisma w języku obcym o tematyce zawodowej;</li> <li>- poradniki i instrukcje obsługi w języku obcym o tematyce zawodowej;</li> <li>- schematy i rysunki techniczne;</li> <li>- materiały pochodzące z Internetu.</li> </ul> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Osiągnięcie założonych celów nauczania w dużej mierze zależy będzie od właściwego doboru metod i technik nauczania. W programie proponuje się indukcyjną metodę nauczania gramatyki, w której uczniowie samodzielnie odkrywają pojawiające się w języku reguły gramatyczne. Dzięki temu, gramatyka staje się przydatnym narzędziem w osiąganiu zamierzonych celów. W przypadku doskonalenia znajomości terminologii zawodowej, nauczanie może być prowadzone przy użyciu metody gramatyczno-tłumaczeniowej. Dopuszcza ona stosowanie języka ojczystego uczniów w trakcie nauczania, a słownictwo jest wprowadzane w formie pojedynczych słów i wyrażeń.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Praca w grupach liczących nie więcej niż 15 osób (jednolita i zróżnicowana):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zajęcia szkolne (nauka w klasie podczas lekcji, praca w laboratorium, warsztacie szkolnym, pracowniach itp.),</li> <li>- zajęcia pozaszkolne (praca domowa, wycieczka, zajęcia w zakładach produkcyjnych itp.)</li> </ul>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie wypowiedzi ustnych i prac pisemnych uczniów. Na zakończenie proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz sprawdzianu praktycznego polegającego na napisaniu tekstu użytkowego.

Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
  - posługiwanie się terminologią zawodową,
- a w przypadku sprawdzianu praktycznego także:
- jakość wykonanej pracy,
  - stopień samodzielności.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w dziale „Podejmowanie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym”.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>4.2. Porozumiewanie się w zakładzie przetwórstwa spożywczego oraz na rynku pracy</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
JOZ(1)6 zastosować słownictwo związane z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	<b>Funkcje komunikacyjne i sytuacje językowe:</b> - opisywanie czynności zawodowych, - opisywanie surowców, materiałów pomocniczych, dodatków, wyrobów gotowych, - opisywanie funkcji maszyn i urządzeń, - opisywanie właściwości technicznych przedmiotów, - opisywanie ilustracji, rysunków, - opisywanie miejsc i stanowisk pracy, - nawiązywanie kontaktów towarzyskich, - stosowanie form grzecznościowych, - prowadzenie rozmowy, - prowadzenie rozmowy telefonicznej, - udzielanie informacji i wskazówek, - uzyskiwanie informacji i wskazówek, - opowiadanie biografii, - udzielanie rad, - reklamowanie usług i urządzeń. <b>Zakres materiału leksykalnego:</b> 1. Literatura zawodowa: - czasopisma, - katalogi, normy, - poradniki, - zasoby Internetu.
JOZ(2)1 określić główną myśl wysłuchanego tekstu, nawet w części niezrozumiałego;	P	C	
JOZ(2)2 wyselekcjonować istotne informacje z wysłuchanego tekstu;	P	C	
JOZ(3)1 przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczne krótkie teksty pisemne;	C	C	
JOZ(3)2 określić główną myśl przeczytanego tekstu bez użycia słownika;	C	C	
JOZ(3)3 wyciągnąć wnioski z przeczytanego tekstu;	C	C	
JOZ(3)4 określić funkcję czytanego tekstu;	C	C	
JOZ(3)5 zrozumieć fragmenty czytanego tekstu na podstawie kontekstu;	P	C	
JOZ(3)6 przeanalizować oferty dotyczące poszukiwania pracy;	P	C	
JOZ(4)1 napisać prosty tekst zawodowy;	P	C	
JOZ(4)2 wypełnić różnego typu formularze;	P	C	
JOZ(4)3 napisać podanie o pracę, CV, list motywacyjny;	P	C	
JOZ(4)4 napisać krótki tekst użytkowy (ogłoszenie, notatkę, e-mail);	P	C	
JOZ(4)5 sformułować krótką wypowiedź na tematy zawodowe;	P	C	
JOZ(4)6 wyrazić i uzasadnić opinie na temat zawodowy;	P	C	
JOZ(4)7 prowadzić rozmowy telefoniczne na temat zawodowy;	P	C	
JOZ(4)8 uzyskać informacje i wskazówki niezbędne do wykonywania czynności zawodowych;	P	C	
JOZ(4)9 udzielić informacji i wskazówek niezbędnych do wykonywania czynności zawodowych;	P	C	
JOZ(4)10 przeanalizować i interpretować umowy o pracę;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

JOZ(4)11 poprowadzić podstawową korespondencję biznesową (e-mail, list z reklamacją, list z prośbą o informację);	P	C	2. Działalność gospodarcza i rynek pracy: - list motywacyjny, - życiorys (CV), - dokumenty Europass (CV, paszport językowy, suplement do dyplomu, mobilność), - umowy o pracę.
JOZ(4)12 poprowadzić konwersacje zawodowe;	P	C	
JOZ(5)1 skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu, selekcjonowaniu i przetwarzaniu informacji zawodowych;	P	C	
JOZ(5)2 skorzystać z obcojęzycznej prasy i literatury zawodowej;	P	C	
JOZ(5)3 skorzystać z obcojęzycznych katalogów, poradników, norm, dokumentacji technicznej dotyczącej przetwórstwa spożywczego.	P	C	
<b>Planowane zadania:</b> 1. Wypełnij formularz osobowy. 2. Zredaguj krótki tekst użytkowy (np. e-mail, instrukcję obsługi) 3. Napisz dłuższy tekst użytkowy (CV, list motywacyjny).			
<b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Laboratorium językowe, ze stanowiskami do nauczania języków obcych. Stanowiska komputerowe. Oprogramowanie komputerowe i sprzęt audiowizualny (odtwarzacz CD, telewizor, odtwarzacz DVD lub magnetowid).			
<b>Środki dydaktyczne</b> - podręczniki, zeszyt, tablica; - słowniki polsko-angielskie i angielsko-polskie; - słowniki techniczne jedno- i dwujęzyczne; - czasopisma w języku angielskim o tematyce zawodowej; - poradniki i instrukcje obsługi w języku angielskim o tematyce zawodowej; - schematy i rysunki techniczne; - materiały pochodzące z Internetu;			
<b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Osiągnięcie założonych celów nauczania w dużej mierze zależeć będzie od właściwego doboru metod i technik nauczania. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie określa, że w wyniku procesu nauczania uczniowie powinni posługiwać się językiem obcym w takim stopniu, aby możliwa była komunikacja (ustna i pisemna) w zakresie realizacji różnych zadań zawodowych, najlepszą metodą jest podejście komunikacyjne. Podejście to zakłada, że język obcy nie jest celem, a jedynie narzędziem umożliwiającym osiągnięcie celu, jakim jest kompetencja komunikacyjna. Stuprocentowa poprawność gramatyczna nie jest wymagana, liczy się jasny, zrozumiały komunikat. Podejście komunikacyjne wyróżnia się dużą ilością sytuacji zbliżonych do naturalnych, w których należy posługiwać się językiem obcym, jak również pozwala nauczycielowi na dobór środków i technik nauczania do możliwości intelektualnych i językowych uczniów, a także ich preferencji i zainteresowań. Gramatyka nie jest nauczana w formie reguł i definicji, lecz w kontekście przedstawianego materiału. W programie proponuje się indukcyjną metodę nauczania gramatyki, w której uczniowie samodzielnie odkrywają pojawiające się w języku reguły gramatyczne. Dzięki temu gramatyka staje się przydatnym narzędziem w osiągnięciu			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zamierzonych celów.

Ponadto, proponuje się wykorzystanie szeregu innych metod aktywizujących, takich jak burza mózgów, inscenizacja, symulacja, odgrywanie ról, metoda gier dydaktycznych czy metoda projektów. Cele ogólne niniejszego programu zakładają ukształtowanie w uczniach umiejętności samodzielnej pracy jak również kształtowanie postaw przydatnych w przyszłym życiu zawodowym.

**Formy organizacyjne**

Praca w grupach liczących nie więcej niż 15 osób (jednolita i zróżnicowana):

- zajęcia szkolne (nauka w klasie podczas lekcji, praca w laboratorium, warsztacie szkolnym, pracowniach itp.),
- zajęcia pozaszkolne (praca domowa, wycieczka, zajęcia w zakładach produkcyjnych itp.)

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie wypowiedzi ustnych i prac pisemnych uczniów. Na zakończenie proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz sprawdzianu praktycznego polegającego na napisaniu tekstu użytkowego.

Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- posługiwanie się terminologią zawodową,

a w przypadku sprawdzianu praktycznego także:

- jakość wykonanej pracy,
- stopień samodzielności.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w dziale „Porozumiewanie się w zakładzie przetwórstwa spożywczego oraz na rynku pracy”.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**5. Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsa-zajęcia praktyczne**

5.1. Magazyn mięsa

5.2. Magazyn przetworów mięsnych i tłuszczowych

5.1. Magazyn mięsa			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w magazynie mięsa i jego przetworów.</li> <li>– Zagrożenia życia i zdrowia magazynie mięsa i jego przetworów.</li> <li>– Warunki chłodzenia i zamrażania mięsa.</li> <li>– Metody i techniki chłodzenia, zamrażania i rozmrażania mięsa.</li> <li>– Zmiany zachodzące w mięsie podczas chłodzenia, zamrażania i rozmrażania.</li> <li>– Ocena jakości mięsa chłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego.</li> <li>– Konfekcjonowanie mięsa.</li> </ul>
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zdrowiu i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	p	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;	P	c	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
T.5.2(3)1 przygotować pomieszczenie chłodnicze do chłodzenia i zamrażania mięsa;	P	B	
T.5.2(3)2 załadować mięso do chłodni i zamrażalni zgodnie z	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

obowiązującymi zasadami;			
T.5.2(4)7skontrolować parametry podczas chłodzenia i zamrażania mięsa;	P	C	
T.5.2(6)1 przygotować pomieszczenie rozmrażalni i urządzenia do rozmrażania mięsa;	P	B	
T.5.2(6)2 rozmieścić mięso w pomieszczeniu do rozmrażania mięsa i urządzeniu do rozmrażania mięsa;	P	C	
T.5.2(6)3 skontrolować parametry podczas rozmrażania mięsa;	P	C	
T.5.2(8)3 dokonać analizy cech jakościowych mięsa schłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego na podstawie normy jakościowej;	P	C	
T.5.2(8)4 sformułować wnioski o jakości mięsa schłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego;	P	D	
T.5.2(9)1 rozpoznać urządzenia do konfekcjonowania mięsa;	P	B	
T.5.2(9)2 konfekcjonować mięso z wykorzystaniem urządzeń do konfekcjonowania zgodnie z instrukcją obsługi;	P	C	
T.5.2(10)2 podzielić mięso na porcje zgodnie z zamówieniami;	P	C	
T.5.2(10)3 dobrać materiały pomocnicze do konfekcjonowania mięsa do dystrybucji;	P	C	
T.5.2(11)1 dokonać analizy dokumentacji magazynowej mięsa konfekcjonowanego;	P	C	
T.5.2(11)2 dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej mięsa konfekcjonowanego.	P	C	
<p><b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b> Przygotuj 20 kg schabu wieprzowego z kością podzielonego na kotlety. Masa jednej porcji podzielonego schabu wynosi ok. 0,5kg. Dobierz rodzaj materiałów pomocniczych i oblicz ich ilość do zapakowania każdej porcji. Zaprezentuj swoją pracę. Zadanie wykonaj w 2-osobowej grupie. Oceniany będzie dobór rodzaju opakowania oraz prawidłowe obliczenie ilości dobranych opakowań.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Aby osiągnąć efekty kształcenia, zajęcia powinny być prowadzone w magazynie mięsa zakładu przetwórstwa mięsa lub warsztatach szkolnych lub pracowniach w Centrum Kształcenia Praktycznego wyposażonych w urządzenia magazynowe oraz urządzenia do chłodzenia i zamrażania mięsa.</p>			
<p><b>Środki dydaktyczne</b> Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń.</p>			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



***Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego***

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zestaw surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych.

Czasopisma branżowe, katalogi wyposażenia magazynów, plansze z etapami produkcji wyrobów konfekcjonowanych.

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Magazyny mięsa” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia i przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych **wędliniarza**. Wskazane jest stosowanie metody pokazu z instruktażem i ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności przewidywania skutków podejmowanych działań.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być w formie grupowej jednolitej, grupy powinny być do 12 osób.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanych zapakowanych porcji schabu wieprzowego z kością podzielonego na kotlety. W ocenie należy uwzględnić dobór rodzaju opakowania oraz prawidłowe obliczenie ilości dobranych opakowań.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>5.2. Magazyn przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.4(1)4 dokonać analizy cech jakościowych przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ocena jakości przyjmowanych przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Środki transportu wewnętrznego.</li> <li>– Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w magazynach przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Dokumentacja magazynowa.</li> </ul>
T.5.4(1)5 sformułować wnioski o jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(2)3 rozpoznać wady przetworów mięsnych i tłuszczowych na podstawie oceny organoleptycznej;	P	C	
T.5.4(2)4 ustalić przyczyny powstałych wad przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(3)4 podzielić przetwory mięsne i tłuszczowe na porcje zgodnie z zamówieniami;	P	C	
T.5.4(3)5 dobrać materiały pomocnicze do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;	P	C	
T.5.4(4)5 rozpoznać urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	B	
T.5.4(4)6 wykonać konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych z wykorzystaniem urządzeń do konfekcjonowania zgodnie z instrukcją obsługi;	P	C	
T.5.4(5)3 zastosować środki transportu wewnętrznego do prac w magazynie przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(6)3 skontrolować parametry magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.4(6)4 rozmieścić w magazynie przetwory mięsne i tłuszczowe zgodnie z obowiązującymi zasadami;	P	C	
T.5.4(7)1 dokonać analizy dokumentacji magazynowej;	P	C	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.4(7)2 dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej.	P	C	
<p><b>Planowane zadania (ćwiczenia)</b> Korzystając z norm przeprowadź ocenę organoleptyczną kiełbasy krakowskiej przyjętej do magazynu. Pracę przedstawić w formie tabeli uwzględniając badane cechy jakościowe kiełbasy. Porównaj wyniki przeprowadzonej oceny z wymaganiami normy i wyciągnij wnioski o jakości badanej kiełbasy. Zaprezentuj wykonanie ćwiczenia na forum klasy. Ocenie będzie poddane zorganizowanie stanowiska do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oraz sposób prezentacji wykonanego ćwiczenia.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być realizowane w magazynie przetworów mięsnych i tłuszczowych w zakładach przetwórstwa mięsa, warsztatach szkolnych, pracowniach w Centrach Kształcenia Praktycznego wyposażonych w urządzenia magazynowe, chłodnicze i zamrażalnicze.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. Zestaw przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz materiałów pomocniczych. Czasopisma branżowe, normy jakościowe przetworów mięsnych i tłuszczowych, katalogi wyposażenia magazynów, plansze z etapami produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Zajęcia praktyczne powinny składać się z instruktażu wstępnego, bieżącego oraz końcowego. Wskazane jest prowadzenie zajęć stosując metody aktywizujące pracę uczniów, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia i przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych <b>wędliniarza</b>. Wskazane jest stosowanie metody pokazu z instruktażem i ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności przewidywania skutków podejmowanych działań oraz umiejętności współpracy w zespole. Każdy uczeń powinien prowadzić dzienniczek zajęć praktycznych, który ma odzwierciedlać przebieg zajęć.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być w formie grupowej zróżnicowanej, grupy powinny być 3-4-osobowe</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie przygotowanej tabeli z oceną organoleptyczną kiełbasy krakowskiej, porównaniem wyników z danymi z norm jakościowych oraz sformułowanym wnioskiem. W ocenie należy uwzględnić zorganizowanie stanowiska do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oraz sposób prezentacji wykonanego ćwiczenia.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia</li> </ul>			



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**6. Procesy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych**

6.1. Rozbiór i wykrawanie mięsa

6.2. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

<b>6.1. Rozbiór i wykrawanie mięsa</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska przy rozbiórze i wykrawaniu mięsa.</li> <li>– Normy i instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru, wykrawania i klasyfikowania mięsa.</li> <li>– Rodzaje rozbiorów.</li> <li>– Budowa układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych.</li> <li>– Zasady rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych.</li> <li>– Zasady wykrawania i klasyfikowania mięsa.</li> <li>– Przydatność użytkowa mięsa uzyskanego z rozbioru i wykrawania.</li> <li>– Wskaźniki uzysku.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa.</li> <li>– Wyposażenie linii rozbiorowych.</li> </ul>
BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zdrowiu i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;	p	C	
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy;	P	C	
BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;	P	B	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;	P	C	
T.5.1(1)6 zastosować normy i instrukcje technologiczne podczas rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(2)3 zidentyfikować kości w elementach zasadniczych półtuszy	P	B	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wieprzowej, wołowej, cielęcej i baraniej;			
T.5.1(2)4 zidentyfikować mięśnie w elementach zasadniczych półtuszy wieprzowej, wołowej, cielęcej i baraniej;	P	B	
T.5.1(5)6 posłużyć się sprzętem do rozbioru i wykrawania mięsa;	P	C	
T.5.1(5)7 wykonać rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń do rozbioru zgodnie i instrukcją obsługi;	P	C	
T.5.1(6)1 podzielić tusze na półtusze;	P	C	
T.5.1(6)2 podzielić półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze;	P	C	
T.5.1(7)1 wykonać obróbkę części zasadniczych przeznaczonych do handlu;	P	C	
T.5.1(7)2 wykonać obróbkę części zasadniczych przeznaczonych do przetwórstwa;	P	C	
T.5.1(9)1 wykroić kości z elementów zasadniczych zgodnie z instrukcją technologiczną	P	C	
T.5.1(9)2 wykroić mięsa drobne z elementów zasadniczych zgodnie z instrukcją technologiczną;	P	C	
T.5.1(10)4 zidentyfikować cechy mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV;	P	B	
T.5.1(10)5 zidentyfikować cechy mięsa wołowego klasy I, II, III i IV;	P	B	
T.5.1(10)6 zidentyfikować cechy mięsa cielęcego klasy I, II i III;	P	B	
T.5.1(10)7 zidentyfikować cechy mięsa baraniego klasy I, II i III;	P	B	
T.5.1(10)8 posegregować mięsa drobne uzyskane z wykrawania na poszczególne klasy;	P	C	
T.5.1(11)3 sprawdzić wielkość uzysków elementów zasadniczych otrzymanych z rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych;	P	C	
T.5.1(11)4 sprawdzić wielkość uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania elementów zasadniczych.	P	C	
<b>Planowane zadanie:</b>			
Dokonaj rozbioru zasadniczego środkowej części półtuszy wieprzowej i rozbioru uzupełniającego schabu z przeznaczeniem na wędzonkę. Zadanie wykonaj w grupie 2-osobowej. Oceniane będzie prawidłowe odcinanie elementów zasadniczych środkowej części półtuszy oraz przeprowadzenie rozbioru uzupełniającego schabu z przeznaczeniem na wędzonkę. Pamiętaj o zachowaniu zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania ćwiczenia.			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być realizowane w hali rozbioru i wykrawania mięsa w zakładach przetwórstwa mięsa, warsztatach szkolnych, pracowniach w Centrach Kształcenia Praktycznego wyposażonych w stoły do rozbioru i wykrawania mięsa, urządzenia, sprzęt do rozbioru i wykrawania.

**Środki dydaktyczne**

Stanowisko do rozbioru mięsa wyposażone w stół do rozbioru, piłę pistoletową/tasak, sterylizator noży, sprzęt do rozbioru, środki ochrony indywidualnej, instrukcje obsługi urządzeń

**Zalecane metody dydaktyczne**

Zajęcia praktyczne powinny składać się z instruktażu wstępnego, bieżącego oraz końcowego. Wskazane jest prowadzenie zajęć stosując metody aktywizujące pracę uczniów, które pozwolą na osiągnięcie efektów kształcenia i przygotują ucznia do wykonywania zadań zawodowych **wędliniarza**. Wskazane jest stosowanie metody pokazu z instruktażem i ćwiczeń praktycznych. Metody te pozwolą ukształtować umiejętności ponoszenia odpowiedzialności za wykonaną pracę oraz przestrzegania zasad kultury i etyki zawodowej. Każdy uczeń powinien prowadzić dzienniczek zajęć praktycznych, który ma odzwierciedlać przebieg zajęć.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być w formie grupowej zróżnicowanej, grupy powinny być 2-osobowe

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie wykonanego rozbioru zasadniczego środkowej części półtuszy wieprzowej. W ocenie należy uwzględnić prawidłowe odcięcie elementów zasadniczych środkowej części półtuszy i przeprowadzenie rozbioru uzupełniającego schabu z przeznaczeniem na wędzonkę. Ocenie podlegać będzie także zachowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadania.

**Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

<b>6.2. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>Poziom wymagań programowych</b>	<b>Kategoria taksonomiczna</b>	<b>Materiał nauczania</b>
T.5.3(1)5 dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów na podstawie receptur i norm technologicznych;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Surowce , dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i wyrobów blokowych.</li> <li>– Zasady produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych.</li> <li>– Produkcja typowych asortymentów wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i wyrobów blokowych.</li> <li>– Linie do produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych produktów i blokowych.</li> <li>– Surowce , dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw.</li> <li>– Zasady produkcji konserw pasteryzowanych i konserw sterylizowanych.</li> <li>– Produkcja typowych asortymentów konserw. Linie do produkcji konserw.</li> <li>– Surowce tłuszczowe i materiały pomocnicze do produkcji tłuszczów topionych.</li> <li>– Metody wytopu tłuszczów. Linie do wytopu tłuszczu.</li> <li>– Wydajność gotowego produktu.</li> <li>– Wymagania techniczne hal produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do rozdrabniania mięsa i tłuszczu.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do peklowania i masowania mięsa.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do mieszania.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do nadziewania.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej i wędzenia.</li> </ul>
T.5.3(1)6 obliczyć ilość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych;	P	C	
T.5.3(3)3 ocenić metodą organoleptyczną jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;	P	D	
T.5.3(3)4 przygotować surowce stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną;	P	C	
T.5.3(3)5 przygotować dodatki stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną;	P	C	
T.5.3(3)6 przygotować materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną;	P	C	
T.5.3(6)3 dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.3(6)4 nastawić na sterownikach parametry pracy maszyn i urządzeń podczas produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.3(6)5 zastosować maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych zgodnie z instrukcją obsługi;	P	C	
T.5.3(6)6 wykonać bieżącą konserwację maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych zgodnie z zasadami bhp;	P	C	
T.5.3(7)3 upeklować surowce do produkcji przetworów mięsnych;	P	C	
T.5.3(7)4 uplastycznici i uformować wędzonki;	P	C	



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.3(7)5 rozdrobnić i wymieszać surowce do przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maszyny i urządzenia do produkcji konserw.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do wytopu tłuszczu.</li> <li>– Maszyny i urządzenia do konfekcjonowania wędlin.</li> <li>– Środki transportu wewnętrznego w zakładzie przetwórstwa mięsa.</li> </ul>
T.5.3(7)6 napełnić osłonki farszem;	P	C	
T.5.3(7)7 napełnić opakowania konserw farszem;	P	C	
T.5.3(7)8 przeprowadzić obróbkę termiczną wędlin i konserw;	P	C	
T.5.3(7)9 przeprowadzić wędzenie wędlin;	P	C	
T.5.3(7)10 wykonać wytop tłuszczu;	P	C	
T.5.3(7)11 przeprowadzić obróbkę końcową przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.3(9)1 dokonać analizy dokumentacji w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
T.5.3(9)2 dokonać zapisów w dokumentacji w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej;			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej;			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;			
KPS(2)2 zastosować oryginalne i nowatorskie rozwiązania problemów;			
KPS(3)1 analizować rezultaty działań;			
KPS(3)2 uświadomić sobie konsekwencje działań;			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres;			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;			
KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;			
KPS(7)1 respektować zasady dotyczące tajemnicy zawodowej;			
KPS(7)2 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań;			
KPS(8)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania;			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

KPS(10)2 Uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.			
<p><b>Planowane zadanie:</b> Przygotuj 100kg farszu na kiełbasę zwyczajną. W tym celu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierz surowce i przyprawy zgodnie z recepturą i oceń ich jakość,</li> <li>- oblicz i odważ potrzebną ilość surowców i przypraw,</li> <li>- przygotuj przyprawę,</li> <li>- rozdrobnij surowce,</li> <li>- wymieszaj wszystkie składniki farszu.</li> </ul> <p>Pamiętaj o przestrzeganiu zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi urządzeń. Zadanie wykonaj w grupie trzyosobowej.</p>			
<p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być realizowane w halach produkcyjnych zakładów przetwórstwa mięsa, warsztatach szkolnych, pracowniach w Centrach Kształcenia Praktycznego wyposażonych w urządzenia maszyny, urządzenia i sprzęt do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b> Stanowisko w hali produkcji wyposażone w niezbędne urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych, waga, surowce mięsne, tłuszczowe i przyprawy, receptury i instrukcje technologiczne produkcji wędlin, konserw, tłuszczów topionych. Instrukcje obsługi urządzeń do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b> Dominującą metodą na zajęciach praktycznych powinny być: pokaz z instruktażem oraz ćwiczenia praktyczne. Podczas stosowania tych metod kształtuje się umiejętności zawodowe oraz umiejętności przyjmowania odpowiedzialności za wykonane zadania i uświadamiania sobie konsekwencji podejmowanych działań.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b> Zajęcia powinny być w formie grupowej jednolitej, grupy powinny być 3-osobowe.</p>			
<p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b> Sprawdzanie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie właściwie dobranej, obliczonej i odważonej ilości surowców i przypraw oraz przestrzeganiu zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas obsługi urządzeń.</p>			
<p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>			



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**ZAŁĄCZNIKI**

**Załącznik 1.** EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU **WĘDLINIARZ** ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

**Załącznik 2.** POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU **WĘDLINIARZ**

**Załącznik 3.** USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU **WĘDLINIARZ**

**Załącznik 1.** EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU **WĘDLINIARZ** ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

<b>Efekty kształcenia</b>
<b>Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów</b>
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)</b>
BHP (1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
BHP (2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
BHP (3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
<b>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)</b>
PDG (1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
PDG (2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
PDG (3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.
<b>Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)</b>
JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
JOZ (2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
JOZ (3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
<b>Kompetencje personalne i społeczne (KPS)</b>
KPS (1) przestrzega zasad kultury i etyki;
KPS (2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
KPS (3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
KPS(4) jest otwarty na zmiany;
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;
KPS(10) współpracuje w zespole.
<b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów</b>
<b>PKZ(T.b)</b>
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
PKZ(T.b)(3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

PKZ(T.b)(5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
PKZ(T.b)(8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
PKZ(T.b)(9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
PKZ(T.b)(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
PKZ(T.b)(12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
PKZ(T.b)(13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;
PKZ(T.b)(14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), zasadami GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> );
PKZ(T.b)(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
<b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie</b>
<b>T.5.1</b>
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;
T.5.1(2) rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;
T.5.1(3) wyznacza linie podziału tusz i półtusze na części zasadnicze;
T.5.1(4) planuje kolejność czynności podczas rozbioru mięsa;
T.5.1(5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;
T.5.1(6) wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze;
T.5.1(7) wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa;
T.5.1(8) planuje kolejność czynności wykrawania mięsa;
T.5.1(9) wykonuje czynności wykrawania mięsa;
T.5.1(10) dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa;
T.5.1(11) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa.
<b>T.5.2</b>
T.5.2(1) określa warunki przechowywania mięsa w chłodniach;
T.5.2(2) dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;
T.5.2(3) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych;
T.5.2(4) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach;
T.5.2(5) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.2(6) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa;
T.5.2(7) rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalnicach oraz w czasie jego rozmrażania;
T.5.2(8) ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu;
T.5.2(9) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa;
T.5.2(10) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji;
T.5.2(11) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa.
<b>T.5.3</b>
T.5.3(1) stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(3) przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(4) dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(5) planuje operacje technologiczne produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(7) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;
T.5.3(8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(9) prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych.
<b>T.5.4</b>
T.5.4(1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(7) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Załącznik 2. POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ**

Efekty kształcenia /umiejętności, wiedza oraz kompetencje personalne i społeczne/  Uczeń:	klasa						liczba godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia
	I		II		III		
	I	II	I	II	I	II	
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>							
<b>Technika w produkcji przetworów mięsnych</b>							
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;	X	X	X	X			92
PKZ(T.b)(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	X	X	X	X			
PKZ(T.b)(12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;	X	X	X	X			
BHP(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	X	X	X	X			12
BHP(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	X	X	X	X			
BHP(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	X	X	X	X			
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	X	X	X	X			
BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	X	X	X	X			
BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	X	X	X	X			
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	X	X	X	X			

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	X	X	X	X								
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	X	X	X	X								
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;			X	X								
T.5.1(5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;			X	X								
T.5.2(2) dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;			X	X								
T.5.2(4) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalnicach;			X	X								
T.5.2(5) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa;			X	X								
T.5.3(4) dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;			X	X								
T.5.3(6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;			X	X								
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;			X	X								
T.5.4(5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;			X	X								
KPS(4) jest otwarty na zmiany;	X	X	X	X								
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	X	X	X	X								
KPS(10) współpracuje w zespole;	X	X	X	X								
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>											<b>160</b>	
<b>Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>												
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;	X	X	X	X	X	X						
PKZ(T.b)(14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania	X	X	X	X	X	X						
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>											<b>216</b>	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.4(1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X	X	X	X	X		
T.5.4(2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X	X	X	X	X	X	
T.5.4(3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;	X	X	X	X	X	X	
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X	X	X	X	X	X	
T.5.4(6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X	X	X	X	X	X	
KPS(4) jest otwarty na zmiany;	X	X	X	X	X	X	
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	X	X	X	X	X	X	
KPS(10) współpracuje w zespole.	X	X	X	X	X	X	
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>							<b>352</b>

<b>Podstawy działalności gospodarczej</b>							
PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;						X	X
PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;						X	X
PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;						X	X
PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi,						X	X
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez firmy funkcjonujące w branży;						X	X
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;						X	X
PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;						X	X
PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;						X	X
PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;						X	X
PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;						X	X
PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.						X	X
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;						X	X

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;						X	X	
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;						X	X	
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;						X	X	
KPS(10) współpracuje w zespole.						X	X	
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>								<b>96</b>
<b>Język obcy zawodowy</b>								
JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;						X	X	<b>32</b>
JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;						X	X	
JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;						X	X	
JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;						X	X	
JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.						X	X	
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>								<b>32</b>
<b>Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsnego – zajęcia praktyczne</b>								
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	X							<b>6</b>
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	X							
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań;	X							
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	X							
T.5.2(3) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych;	X							<b>122</b>
T.5.2(4) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach;	X							
T.5.2(6) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa;	X							
T.5.2(8) ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu;	X							
T.5.2(9) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa;	X							

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.2(10) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji;	X									
T.5.2(11) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa	X									
T.5.4(1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X									
T.5.4(2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych; 2/4	X									
T.5.4(3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;	X									
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X									
T.5.4(5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X									
T.5.4(6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X									
T.5.4(7) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	X									
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>										<b>128</b>
<b>Procesy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych</b>										
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;		X	X	X	X	X	X	X	X	12
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;		X	X	X	X	X	X	X	X	
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań;		X	X	X	X	X	X	X	X	
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;		X	X	X	X	X	X	X	X	830
T.5.1(2) rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(6) wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(7) wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(9) wykonuje czynności wykrawania mięsa;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(10) dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa;		X	X	X	X	X	X	X	X	
T.5.1(11) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa;		X	X	X	X	X	X	X	X	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

T.5.3(1) stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;		X	X	X	X	X	
T.5.3(3) przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;		X	X	X	X	X	
T.5.3(6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;		X	X	X	X	X	
T.5.3(7) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;		X	X	X	X	X	
T.5.3(9) prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych		X	X	X	X	X	
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;		X	X	X	X	X	
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;		X	X	X	X	X	
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;		X	X	X	X	X	
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;		X	X	X	X	X	
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;		X	X	X	X	X	
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;		X	X	X	X	X	
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;		X	X	X	X	X	
KPS(10) współpracuje w zespole.		X	X	X	X	X	
<b>łącna liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>							<b>842</b>
<b>łącna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe praktyczne</b>							<b>970</b>
<b>łącna liczba godzin przeznaczona na efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów</b>							<b>466</b>
<b>łącna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację K1(T.5)</b>							<b>1144</b>
<b>razem</b>							<b>1610</b>



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Załącznik 3. USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU WĘDLINIARZ**

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
<b>Technika w produkcji przetworów mięsa</b>	
BHP (1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	BHP(1)1 wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(1)2 wyjaśnić zasady ergonomii; BHP(1)3 rozróżnić środki gaśnicze;
BHP (2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	BHP(2)1 wskazać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce; BHP(2)2 scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
BHP (3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	BHP(3)1 rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; BHP(3)2 rozpoznać obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; BHP(3)3 ocenić skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków pracownika i pracodawcy;
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)1 zidentyfikować zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(5)2 rozróżnić typowe choroby zawodowe związane z wykonywaniem zadań zawodowych; BHP(5)3 określić metody zapobiegania zagrożeniom występującym przy obsłudze maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)1 zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące przy produkcji przetworów spożywczych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	BHP(6)2 dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy; BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;
BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)1 dokonać analizy przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych w zakładzie przetwórstwa spożywczego; BHP(9)2 zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas prac w zakładzie przetwórstwa spożywczego;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego; BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(1)1 określić rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych; PKZ(T.b)(1)2 zastosować przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(6)1 rozróżnić elementy rysunku technicznego; PKZ(T.b)(6)2 narysować elementy maszyn i urządzeń; PKZ(T.b)(6)3 narysować schematy linii technologicznych;
PKZ(T.b)(7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;	PKZ(T.b)(7)1 scharakteryzować części maszyn i urządzeń; PKZ(T.b)(7)2 rozpoznać części i zespoły w maszynach i urządzeniach stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego; PKZ(T.b)(7)3 określić przeznaczenie części maszyn;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
PKZ(T.b)(8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b )(8)1 sklasyfikować maszyny i urządzenia do produkcji spożywczej; PKZ(T.b )(8)2 rozpoznać elementy budowy maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego; PKZ(T.b )(8)3 określić zastosowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;	PKZ(T.b)(9)1 wyjaśnić znaczenie dokumentacji technicznej maszyn i urządzeń; PKZ(T.b)(9)2 wyjaśnić zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym na podstawie dokumentacji techniczno-ruchowej; PKZ(T.b)(9)3 zaplanować czynności związane z obsługą i konserwacją maszyn i urządzeń w zakładach przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;	PKZ(T.b)(10)1 sklasyfikować instalacje niezbędne w zakładach przetwórstwa spożywczego; PKZ(T.b)(10)2 dokonać analizy zastosowania poszczególnych instalacji technicznych; PKZ(T.b)(10)3 scharakteryzować instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;	PKZ(T.b)(11)1 rozróżnić urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne; PKZ(T.b)(11)2 scharakteryzować urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
PKZ(T.b)(12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;	PKZ(T.b)(12)1 sklasyfikować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przetwórstwa spożywczego; PKZ(T.b)(12)2 scharakteryzować metody pomiarów wykonane za pomocą aparatury kontrolno-pomiarowej; PKZ(T.b)(12)3 dobrać aparaturę kontrolno-pomiarową do mierzonego parametru; PKZ(T.b)(12)4 odczytać parametry na aparaturze kontrolno-pomiarowej;
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;	T.5.1(1)1 rozróżnić rodzaje norm stosowane przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa; T.5.1(1)2 skorzystać z norm i instrukcji technologicznych przy obsłudze urządzeń do rozbioru i

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
	wykrawania mięsa; T.5.1(1)3 określić wymagania techniczne i technologiczne dla hali rozbioru i wykrawania mięsa;
T.5.1(5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;	T.5.1(5)1 rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt do rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(5)2 dobrać maszyny, urządzenia i sprzęt do określonych czynności rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(5)3 określić budowę maszyn i urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(5)4 wyjaśnić zasadę działania maszyn i urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(5)5 zestawić maszyny i urządzenia w linii rozbioru i wykrawania mięsa;
T.5.2(2) dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;	T.5.2(2)1 dobrać urządzenie chłodnicze do metody i techniki wychładzania mięsa; T.5.2(2)2 dobrać urządzenie zamrażalnicze do zastosowanej metody i techniki zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;
T.5.2(4)obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalni;	T.5.2(4)1 rozróżnić urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową w pomieszczeniach chłodni i zamrażalni; T.5.2(4)2 określić wyposażenie pomieszczeń chłodniczych; T.5.2(4)3. wyjaśnić zasadę działania urządzeń chłodniczych; T.5.2(4)4 rozróżnić rodzaje urządzeń do zamrażania mięsa; T.5.2(4)5 określić budowę urządzeń do zamrażania mięsa; T.5.2(4)6 wyjaśnić zasadę działania urządzeń do zamrażania;
T.5.2(5) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa;	T.5.2(5)1 dobrać urządzenie do zastosowanej metody i techniki rozmrażania mięsa;
T.5.3(4) dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(4)1 sklasyfikować urządzenia stosowane w procesach produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(4)2 rozróżnić urządzenia stosowane w procesach produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	T.5.3(4)3 określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji wędlin, konserw i tłuszczów topionych; T.5.3(4)4 rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(6)1 określić budowę urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(6)2 wyjaśnić zasadę działania urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(4)1 rozróżnić urządzenia do konfekcjonowania i pakowania przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(4)2 określić budowę urządzeń do konfekcjonowania przetworów mięsnych; T.5.4(4)3 wyjaśnić zasadę działania urządzeń do konfekcjonowania przetworów mięsnych;
T.5.4(5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(5)1 sklasyfikować środki transportu wewnętrznego stosowane przy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(5)2 scharakteryzować środki transportu wewnętrznego stosowane przy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
KPS(4) jest otwarty na zmiany;	KPS(4)1 analizować zmiany zachodzące w branży; KPS(4)2 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego; KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;
KPS(10) współpracuje w zespole;	KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;
	KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu;
<b>Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych</b>	

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
PKZ(T.b)(1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(1)1 określić rodzaje aktów prawnych obowiązujących w produkcji wyrobów spożywczych; PKZ(T.b)(1)2 zastosować przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;	PKZ(T.b)(2)1 sklasyfikować składniki żywności; PKZ(T.b)(2)2 scharakteryzować składniki żywności;
PKZ(T.b)(3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(3)1 określić szkodliwe działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym; PKZ(T.b)(3)2 określić pożyteczne działanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym;
PKZ(T.b)(4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(4)1 rozróżnić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania żywności; PKZ(T.b)(4)2 wskazać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania żywności;
PKZ(T.b)(5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;	PKZ(T.b)(5)1 sklasyfikować metody utrwalania żywności; PKZ(T.b)(5)2 wskazać zastosowanie metod utrwalania w przetwórstwie spożywczym; PKZ(T.b)(5)3 określić wpływ zastosowanej metody utrwalania na jakość i trwałość żywności;
PKZ(T.b)(13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;	PKZ(T.b)(13)1 zidentyfikować zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego; PKZ(T.b)(13)2 wskazać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa spożywczego;
PKZ(T.b)(14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), zasadami GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> );	PKZ(T.b)(14)1 rozróżnić zagrożenia w procesie produkcji żywności; PKZ(T.b)(14)2 wskazać krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności; PKZ(T.b)(14)3 wskazać sposoby korygowania nieprawidłowego przebiegu procesu produkcji żywności zgodnie z zasadami GMP, GHP i systemem HACCP;
PKZ(T.b)(15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.b)(15)1 zastosować programy komputerowe wspomagające gospodarowanie

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	surowcami, dodatkami do żywności i materiałami pomocniczymi; PKZ(T.b)(15)2 zastosować programy komputerowe wspomagające produkcję wyrobów spożywczych;
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;	T.5.1(1)4 określić rodzaje norm i instrukcji technologicznych dotyczących rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(1)5 sklasyfikować rodzaje rozbiorów;
T.5.1(2) rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;	T.5.1(2)1 zidentyfikować elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych; T.5.1(2)2 zidentyfikować elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych;
T.5.1(3) wyznacza linie podziału tusz i półtusze na części zasadnicze;	T.5.1(3)1 określić linie cięć w czasie podziału tusz i półtusze zwierząt rzeźnych; T.5.1(3)2 zidentyfikować części zasadnicze półtusze zwierząt rzeźnych; T.5.1(3)3 scharakteryzować elementy zasadnicze półtusze zwierząt rzeźnych;
T.5.1(4) planuje kolejność czynności podczas rozbioru mięsa;	T.5.1(4)1 określić kolejność czynności podczas rozbioru półtusze zwierząt rzeźnych; T.5.1(4)2 scharakteryzować sposób obróbki części zasadniczych do handlu i przetwórstwa; T.5.1(4)3 ocenić przydatność technologiczną części zasadniczych otrzymanych z rozbioru;
T.5.1(8) planuje kolejność czynności podczas wykrawania mięsa	T.5.1(8)1 określić kolejność czynności podczas wykrawania mięsa; T.5.1(8)2 scharakteryzować czynności wykrawania poszczególnych elementów zasadniczych;
T.5.1(10) dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa;	T.5.1(10)1 zidentyfikować produkty wykrawania mięsa; T.5.1(10)2 scharakteryzować klasy mięs drobnych; T.5.1(10)3 ocenić przydatność technologiczną mięs drobnych do produkcji;
T.5.1(11) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa.	T.5.1(11)1 obliczyć uzyski części zasadniczych z rozbioru półtusze zwierząt rzeźnych; T.5.1(11)2 obliczyć uzyski mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa;
T.5.2(1) określa warunki przechowywania mięsa w chłodniach;	T.5.2(1)1 określić cele stosowania niskich temperatur podczas przechowywania mięsa;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	T.5.2(1)2 ustalić parametry przechowywania mięsa w chłodniach; T.5.2(1)3 scharakteryzować zasady przechowywania mięsa w chłodniach; T.5.2(1)4 zanalizować wpływ warunków przechowywania mięsa w chłodniach na jakość mięsa;
T.5.2(2) dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;	T.5.2(2)3 rozróżnić metody wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych; T.5.2(2)4 scharakteryzować metody wychładzania i zamrażania mięsa i tłuszczów surowych;
T.5.2(5) dobiera metody i techniki rozmrażania mięsa;	T.5.2(5)2 rozróżnić metody rozmrażania mięsa; T.5.2(5)3 scharakteryzować metody rozmrażania mięsa;
T.5.2(7) rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalnicach oraz w czasie jego rozmrażania;	T.5.2(7)1 sklasyfikować zmiany zachodzące w mięsie w czasie chłodzenia, zamrażania i rozmrażania; T.5.2(7)2 scharakteryzować zmiany zachodzące w mięsie podczas chłodzenia, zamrażania i rozmrażania;
T.5.2(8) ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu;	T.5.2(8)1 określić cechy jakościowe oceny mięsa; T.5.2(8)2 ocenić jakość mięsa chłodzonego, zamrożonego i rozmrożonego według norm;
T.5.2(10) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji;	T.5.2(10)1 scharakteryzować sposoby konfekcjonowania mięsa;
T.5.3(1) stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(1)1 rozpoznać cechy charakterystyczne wędlin, wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych, produktów blokowych, konserw; T.5.3(1)2 sklasyfikować wędliny na grupy technologiczne; T.5.3(1)3 sklasyfikować konserwy; T.5.3(1)4 sklasyfikować tłuszcze jadalne topione;
T.5.3(2) dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(2)1 rozróżnić surowce do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(2)2 scharakteryzować surowce do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	T.5.3(2)3 rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(2)4 scharakteryzować dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;
T.5.3(3) przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(3)1 określić wymagania jakościowe surowców, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(3)2 ustalić czynności przygotowujące surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;
T.5.3(4) dobiera maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(4)5 dobrać maszyny i urządzenia do określonej operacji technologicznej procesu produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych;
T.5.3(5) planuje operacje technologiczne produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(5)1 scharakteryzować operacje i procesy technologiczne stosowane przy produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(5)2 dobrać operacje i procesy technologiczne do produkcji wędlin i konserw; T.5.3(5)3 ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych produkcji wędlin i konserw; T.5.3(5)4 rozróżnić metody wytopu tłuszczu; T.5.3(5)5 scharakteryzować metody wytopu tłuszczu; T.5.3(5)6 dobrać operacje i procesy technologiczne do metody wytopu tłuszczu;
T.5.3(7) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmazeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;	T.5.3(7)1 dobrać parametry technologiczne do operacji i procesów produkcji wędlin, konserw i metod wytopu tłuszczów; T.5.3(7)2 zanalizować etapy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych pod kątem możliwych zagrożeń zdrowotnych;
T.5.3(8) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(8)1 obliczyć ilość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(8)2 obliczyć wydajność gotowego produktu;
T.5.4(1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(1)1 rozróżnić metody oceny jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
	T.5.4(1)2 określić cechy jakościowe oceny przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(1)3 określić zasady przeprowadzania oceny jakości wędlin, konserw i tłuszczów topionych;
T.5.4(2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(2)1 zidentyfikować wady wędlin, konserw i tłuszczów topionych; T.5.4(2)2 zanalizować przyczyny powstawania wad przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;	T.5.4(3)1 scharakteryzować sposoby konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(3)2 dobrać opakowania do przetworu i sposobu konfekcjonowania; T.5.4(3)3 opisać zasady znakowanie produktu spożywczego;
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(4)4 dobrać urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(6)1 ustalić parametry magazynowania wędlin, konserw i tłuszczów topionych; T.5.4(6)2 scharakteryzować zasady przechowywania wędlin, konserw i tłuszczów topionych;
KPS(4) jest otwarty na zmiany;	KPS(4)1 analizować zmiany zachodzące w branży; KPS(4)2 wykazał się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego; KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;
KPS(10) współpracuje w zespole;	KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne; KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu;
<b>Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym</b>	
PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	PDG(1)1 wyjaśnić podstawowe pojęcia ekonomiczne; PDG(1)2 scharakteryzować zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej; PDG(1)3 scharakteryzować zachowania klientów na rynku;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	PDG(1)4 wyjaśnić rolę i funkcję pieniądza;
PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)1 zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego; PDG(2)2 dokonać analizy przepisów prawa pracy, przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego; PDG(2)3 przewidzieć konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego; PDG(2)4 zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;
PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)1 zidentyfikować aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(3)2 dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(3)3 przewidzieć konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(3)4 zastosować aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)1 zróżnicować i scharakteryzować przedsiębiorstwa i instytucje występujące w przetwórstwie spożywczym; PDG(4)2 wyjaśnić wzajemne powiązanie pomiędzy przedsiębiorstwami i instytucjami działającymi w branży przetwórstwa spożywczego;
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)1 określić działania prowadzone przez firmy funkcjonujące w branży przetwórstwa spożywczego; PDG(5)2 dokonać analizy funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego na rynku; PDG(5)3 określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży w zakładzie przetwórstwa spożywczego; PDG(5)4 ustalić czynniki wpływające na popyt na wyroby spożywcze; PDG(5)5 porównać działania prowadzone przez zakłady konkurencyjne;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)1 zaplanować wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży; PDG(6)2 zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu przetwórstwa spożywczego w surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze i półprodukty niezbędne do produkcji; PDG(6)3 określić możliwości współpracy z innymi zakładami przetwórstwa spożywczego;
PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(7)1 sporządzić algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej; PDG(7)2 wybrać właściwą do możliwości zakładu przetwórstwa spożywczego formę organizacyjno-prawną planowanej działalności; PDG(7)3 sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego; PDG(7)4 wybrać odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego; PDG(7)5 sporządzić biznesplan dla wybranej działalności z zakresu przetwórstwa spożywczego zgodnie z ustalonymi zasadami; PDG(7)6 określić formę organizacyjno-prawną zakładu przetwórstwa spożywczego;
PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	PDG(8)1 zredagować pisma i wypełnić formularze niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(8)2 dokonać analizy pism, formularzy i dokumentów niezbędnych do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(8)3 uzyskać informacje i wskazówki niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej; PDG(8)4 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej; PDG(8)5 wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;
PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające	PDG(9)1 zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
prowadzenie działalności gospodarczej;	PDG(9)2 rozróżnić urzędnienia biurowe; PDG(9)3 posługiwać się urządzeniami biurowymi; PGD(9)4 zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;
PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	PDG(10)1 określić rodzaje działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(10)2 określić znaczenie działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(10)3 zaplanować działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(10)4 zmodyfikować działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(10)5 opracować kwestionariusz badający preferencje konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego; PDG(10)6 przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji konsumentów w odniesieniu do rodzaju i jakości wyrobów zakładu przetwórstwa spożywczego; PDG(10)7 dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	PDG(11)1 oszacować koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(11)2 obliczyć koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(11)3 podjąć działania zmierzające do optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej; PDG(11)4 określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu przetwórstwa spożywczego; PDG(11)5 wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;
KPS(1) przestrzegać zasad kultury i etyki;	KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej; KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej;
KPS(2) być kreatywnym i konsekwentnym w prowadzeniu działań;	KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
	KPS(2)2 zastosować oryginalne i nowatorskie rozwiązania problemów;
KPS(5) radzić sobie ze stresem;	KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres; PS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;
KPS(9) negocjować warunki porozumień;	PS(9)1 zachować się asertywnie; PS(9)2 zaproponować konstruktywne rozwiązania;
KPS(10) współpracować w zespole;	PS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne; PS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu;
<b>Język obcy w przetwórstwie spożywczym</b>	
JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych	JOZ(1)1 zastosować słownictwo definiujące podstawowe pojęcia związane z przetwórstwem spożywczym; JOZ(1)2 nazwać wykonywane czynności zawodowe w języku obcym; JOZ(1)3 posługiwać się obcojęzycznymi nazwami maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym; JOZ(1)4 posługiwać się obcojęzyczną terminologią ogólnotechniczną oraz związaną z przetwórstwem spożywczym; JOZ(1)5 skorzystać ze słowników specjalistycznych obcojęzycznych; JOZ(1)6 stosować słownictwo związane z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej;
JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka	JOZ(2)1 określić główną myśl wysłuchanego tekstu, nawet w części niezrozumiałego; JOZ(2)2 wyselekcjonować istotne informacje z wysłuchanego tekstu;
JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych	JOZ(3)1 przeczytać i przetłumaczyć obcojęzyczne krótkie teksty pisemne, np. instrukcje obsługi urządzeń w przetwórstwie spożywczym; JOZ(3)2 określić główną myśl przeczytanego tekstu bez użycia słownika;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	JOZ(3)3 wyciągnąć wnioski z przeczytanego tekstu; JOZ(3)4 określić funkcję czytanego tekstu; JOZ(3)5 zrozumieć fragmenty czytanego tekstu na podstawie kontekstu; JOZ(3)6 przeanalizować oferty dotyczące poszukiwania pracy;
JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy	JOZ(4)1 napisać prosty tekst zawodowy; JOZ(4)2 wypełnić różnego typu formularze; JOZ(4)3 napisać podanie o pracę, CV, list motywacyjny; JOZ(4)4 napisać krótki tekst użytkowy (ogłoszenie, notatkę, e-mail); JOZ(4)5 sformułować krótką wypowiedź na tematy zawodowe; JOZ(4)6 wyrazić i uzasadnić opinię na temat zawodowy; JOZ(4)7 poprowadzić rozmowy telefoniczne na temat zawodowy; JOZ(4)8 uzyskać informacje i wskazówki niezbędne do wykonywania czynności zawodowych; JOZ(4)9 udzielić informacji i wskazówek niezbędnych do wykonywania czynności zawodowych; JOZ(4)10 przeanalizować i interpretować umowy o pracę; JOZ(4)11 poprowadzić podstawową korespondencję biznesową (e-mail, list z reklamacją, list z prośbą o informację); JOZ(4)12 poprowadzić konwersacje zawodowe;
JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji	JOZ(5)1 skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu, selekcjonowaniu i przetwarzaniu informacji zawodowych; JOZ(5)2 skorzystać z obcojęzycznej prasy i literatury zawodowej; JOZ(5)3 skorzystać z obcojęzycznych czasopism, katalogów, poradników, publikacji, dokumentacji technicznej i technologicznej dotyczącej przetwórstwa spożywczego;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
<b>Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa mięsa-zajęcia praktyczne</b>	
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy; BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego; BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;
T.5.2(3) wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych;	T.5.2(3)1 przygotować pomieszczenie chłodnicze do chłodzenia i zamrażania mięsa; T.5.2(3)2 załadować mięso do chłodni i zamrażalni zgodnie z obowiązującymi zasadami;
T.5.2(4) obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach;	T.5.2(4)7 skontrolować parametry podczas chłodzenia i zamrażania mięsa;
T.5.2(6) wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa;	T.5.2(6)1 przygotować pomieszczenie rozmrażalni i urządzenia do rozmrażania mięsa; T.5.2(6)2 rozmieścić mięso w pomieszczeniu do rozmrażania mięsa i urządzeniu do rozmrażania mięsa; T.5.2(6)3 skontrolować parametry podczas rozmrażania mięsa;
T.5.2(8) ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie	T.5.2(8)3 dokonać analizy cech jakościowych mięsa schłodzonego, zamrożonego i

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
jego wyglądu;	rozmrózonego na podstawie normy jakościowej; T.5.2(8)4 sformułować wnioski o jakości mięsa schłodzonego, zamrózonego i rozmrózonego;
T.5.2(9) obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa;	T.5.2(9)1 rozpoznać urządzenia do konfekcjonowania mięsa; T.5.2(9)2 konfekcjonować mięso z wykorzystaniem urządzeń do konfekcjonowania zgodnie z instrukcją obsługi;
T.5.2(10) wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji;	T.5.2(10)2 podzielić mięso na porcje zgodnie z zamówieniami; T.5.2(10)3 dobrać materiały pomocnicze do konfekcjonowania mięsa do dystrybucji;
T.5.2(11) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa.	T.5.2(11)1 dokonać analizy dokumentacji magazynowej mięsa konfekcjonowanego; T.5.2(11)2 dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej mięsa konfekcjonowanego;
T.5.4(1) ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(1)4 dokonać analizy cech jakościowych przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(1)5 sformułować wnioski o jakości przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(2) rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(2)3 rozpoznać wady przetworów mięsnych i tłuszczowych na podstawie oceny organoleptycznej; T.5.4(2)4 ustalić przyczyny powstałych wad przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(3) wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;	T.5.4(3)4 podzielić przetwory mięsne i tłuszczowe na porcje zgodnie z zamówieniami; T.5.4(3)5 dobrać materiały pomocnicze do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;
T.5.4(4) dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(4)5 rozpoznać urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.4(4)6 wykonać konfekcjonowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych z wykorzystaniem urządzeń do konfekcjonowania zgodnie z instrukcją obsługi;
T.5.4(5) dobiera i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(5)3 zastosować środki transportu wewnętrznego do prac w magazynie przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.4(6) określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.4(6)3 skontrolować parametry magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	T.5.4(6)4 rozmieścić w magazynie przetwory mięsne i tłuszczowe zgodnie z obowiązującymi zasadami;
T.5.4(7) prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.	T.5.4(7)1 dokonać analizy dokumentacji magazynowej; T.5.4(7)2 dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej;
<b>Procesy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych</b>	
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(4)2 ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska związanych z organizacją stanowisk pracy; BHP(7)2 zastosować zasady ergonomii, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas planowania stanowisk pracy;
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładach przetwórstwa spożywczego; BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego; BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia;
T.5.1(1) przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych;	T.5.1(1)6 zastosować normy i instrukcje technologiczne podczas rozbioru i wykrawania mięsa;
T.5.1(2) rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych;	T.5.1(2)3 zidentyfikować kości w elementach zasadniczych półtuszy wieprzowej, wołowej, cielęcej i baraniej; T.5.1(2)4 zidentyfikować mięśnie w elementach zasadniczych półtuszy wieprzowej, wołowej, cielęcej i baraniej;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
T.5.1(5) obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa;	T.5.1(5)6 posłużyć się sprzętem do rozbioru i wykrawania mięsa; T.5.1(5)7 wykonać rozbiór półtuszy zwierząt rzeźnych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń do rozbioru zgodnie i instrukcją obsługi;
T.5.1(6) wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze;	T.5.1(6)1 podzielić tusze na półtusze; T.5.1(6)2 podzielić półtusze i ćwierćtusze na części zasadnicze;
T.5.1(7) wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa;	T.5.1(7)1 wykonać obróbkę części zasadniczych przeznaczonych do handlu; T.5.1(7)2 wykonać obróbkę części zasadniczych przeznaczonych do przetwórstwa;
T.5.1(9) wykonuje czynności wykrawania mięsa;	T.5.1(9)1 wykroić kości z elementów zasadniczych zgodnie z instrukcją technologiczną; T.5.1(9)2 wykroić mięsa drobne z elementów zasadniczych zgodnie z instrukcją technologiczną;
T.5.1(10) dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa;	T.5.1(10)4 zidentyfikować cechy mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV; T.5.1(10)5 zidentyfikować cechy mięsa wołowego klasy I, II, III i IV; T.5.1(10)6 zidentyfikować cechy mięsa cielęcego klasy I, II i III; T.5.1(10)7 zidentyfikować cechy mięsa baraniego klasy I, II i III; T.5.1(10)8 posegregować mięsa drobne uzyskane z wykrawania na poszczególne klasy;
T.5.1(11) prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa.	T.5.1(11)3 sprawdzić wielkość uzysków elementów zasadniczych otrzymanych z rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych; T.5.1(11)4 sprawdzić wielkość uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania elementów zasadniczych;
T.5.3(1) stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(1)5 dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów na podstawie receptur i norm technologicznych; T.5.3(1)6 obliczyć ilość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
T.5.3(3) przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(3)3 ocenić metodą organoleptyczną jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych; T.5.3(3)4 przygotować surowce stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną; T.5.3(3)5 przygotować dodatki stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną; T.5.3(3)6 przygotować materiały pomocnicze stosowane do produkcji wędlin, konserw i tłuszczów jadalnych topionych zgodnie z instrukcją technologiczną;
T.5.3(6) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;	T.5.3(6)3 dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(6)4 nastawić na sterownikach parametry pracy maszyn i urządzeń podczas produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(6)5 zastosować maszyny i urządzenia do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych zgodnie z instrukcją obsługi; T.5.3(6)6 wykonać bieżącą konserwację maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych zgodnie z zasadami bhp;
T.5.3(7) wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmazeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych;	T.5.3(7)3 upeklować surowce do produkcji przetworów mięsnych; T.5.3(7)4 uplastyczyć i uformować wędzonki; T.5.3(7)5 rozdrobnić i wymieszać surowce do przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(7)6 napełnić ostonki farszem; T.5.3(7)7 napełnić opakowania konserw farszem; T.5.3(7)8 przeprowadzić obróbkę termiczną wędlin i konserw; T.5.3(7)9 przeprowadzić wędzenie wędlin; T.5.3(7)10 wykonać wytop tłuszczu;

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Efekty kształcenia z podstawy programowej <b>Uczeń:</b>	Uszczegółowione efekty kształcenia <b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>
	T.5.3(7)11 przeprowadzić obróbkę końcową przetworów mięsnych i tłuszczowych;
T.5.3(9) prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych.	T.5.3(9)1 dokonać analizy dokumentacji w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych; T.5.3(9)2 dokonać zapisów w dokumentacji w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych;
KPS (1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej; KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej;
KPS (2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów; KPS(2)2 zastosować oryginalne i nowatorskie rozwiązania problemów;
KPS (3) przewiduje skutki podejmowanych działań;	KPS(3)1 przeanalizować rezultaty działań; KPS(3)2 uświadomić sobie konsekwencje działań;
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;	KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres; KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS(6)1 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego; KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;	KPS(7)1 respektować zasady dotyczące tajemnicy zawodowej; KPS(7)2 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań; KPS(8)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania;
KPS(10) współpracuje w zespole.	KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne; KPS(10)2 uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.

Program nauczania dla zawodu **wędliniarz 751107** o strukturze **przedmiotowej**