

Program praktyk

przeznaczony dla nauczycieli przedmiotów zawodowych
i instruktorów praktycznej nauki zawodu z **branży technologii żywności**
opracowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

Opracował:

Marek Kobielarz

Anna Kucia

Wiesław Kucia

Marcin Libera

Justyna Zdyb

Zatwierdził:

Ekspert metodyczny ds. programów praktyk

Anna Oleksiejczuk

Lublin, 2012

Strona 2



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Technik przetwórstwa mleczarskiego

INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK PRZEYWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

Technik przetwórstwa mleczarskiego przygotowuje do obsługi maszyn i urządzeń na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych, dobierania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, przygotowuje do produkcji, dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych. Użytkuje maszyny i urządzenia oraz wykorzystuje nowoczesne technologie w produkcji wyrobów. Technik przetwórstwa mleczarskiego przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych. Wykonuje czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Ocenia organoleptycznie surowce, półprodukty, wyroby gotowe i dodatki do żywności. Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami HACCP, przestrzega zasad GMP I GHP w procesie produkcji, magazynowania i przygotowania do wysyłki wyrobów spożywczych. Technik przetwórstwa mleczarskiego ustala harmonogramy produkcji, dobiera środki transportu wewnętrznego, rozlicza zużycie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych, określa wydajność i monitoruje przebieg produkcji. W przypadku nieprawidłowości przebiegu procesów produkcji podejmuje działania korygujące. Pobiera do badań próbki surowców, dobiera sprzęt i odczynniki do badania.

Technik przetwórstwa mleczarskiego sporządza dokumentację technologiczną i przestrzega norm w produkcji wyrobów mleczarskich. Monitoruje przebieg produkcji wyrobów mleczarskich pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości.

UZASADNIENIE POTRZEBY REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładach przetwórstwa mleczarskiego. Program praktyki obejmuje obsługę maszyn i urządzeń na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych, dobór surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, dobór parametrów technologicznych do produkcji wyrobów spożywczych, użytkowanie maszyn i urządzeń oraz środków transportu wewnętrznego. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu przetwórstwa mleczarskiego. Program praktyk zawodowych dla nauczycieli realizowanych w zakładach przetwórstwa mleczarskiego obejmuje również wykonywanie czynności związanych z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Nauczyciele będą mogli zapoznać się z nowoczesnymi technologiami i urządzeniami stosowanymi w zakładach przetwórstwa mleczarskiego., sporządzaniem dokumentacji technicznej i normami w produkcji wyrobów mleczarskich. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Załącznik nr 1 do umowy zawartej w dniu 10 września 2012 roku w Lublinie
PROGAM PRAKTYKI – specjalność mleczarz.

.....

Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....

Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....

Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....

Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

Program praktyk realizowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

Harmonogram Praktyk:

DZIEŃ I

Temat: Magazynowanie surowców.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe);**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP;**



Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów mleczarskich
- Przyjmuje dostawy surowców i półproduktów koprodukcji wyrobów mleczarskich zgodnie z procedurami.
- Ocenia jakość surowca do produkcji wyrobów mleczarskich
- Przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie surowca, wyrobu gotowego, produktów pomocniczych.
- Obsługuje urządzenia magazynowe.
- Prowadzi dokumentację magazynową.
- Monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ II

Temat: Produkcja mleka spożywczego pasteryzowanego, sterylizowanego, UHT

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z produkcją mleka spożywczego pasteryzowanego mleka sterylizowanego, mleka UHT

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej,**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji mleka spożywczego pasteryzowanego, mleka sterylizowanego, mleka UHT**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mleka spożywczego.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych mleka spożywczego: kwasowości metodą miareczkową, pH, gęstości, zawartości tłuszczu - metodą Gerbera, zawartości suchej masy w mleku metodą obliczeniową,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT
- dobiera metodę otrzymywania: mleka spożywczego w zależności od ilości tłuszczu (np. 0,5%; 2%; 3,2%), mleka sterylizowanego, mleka UHT
- ustala parametry technologiczne mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT

- zna metodę normalizacji mleka
- zna ocenę jakościową i zafałszowania mleka surowego,
- zna ocenę jakościową mleka spożywczego, mleka sterylizowanego, mleka UHT
- zna proces baktofugacji występujący podczas wirowania

DZIEŃ III

Temat: Produkcja śmietany i śmietanki

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z produkcją śmietany i śmietanki

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatu linii produkcyjnej,
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji śmietany i śmietanki
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu śmietany i śmietanki.

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji śmietany i śmietanki
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych śmietany i śmietanki: gęstości (ciężaru właściwego), kwasowości metodą miareczkową, zawartości tłuszczu - metodą Gerbera, skuteczności pasteryzacji wysokiej, wykrywania obecności skrobi,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji śmietany i śmietanki
- dobiera metodę otrzymywania: śmietany i śmietanki
- ustala parametry technologiczne śmietany i śmietanki
- zna metodę zaszczepiania szczepionkami typu DVS oraz inkubacji przy produkcji śmietany
- zna sposób oznaczania składu ilościowego śmietany przy wykorzystaniu spektrofotometrów - bliska podczerwień (FT-NIR)

DZIEŃ IV

Temat: Produkcja masła

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z produkcją masła

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatu linii produkcyjnej,
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji masła

3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,

4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu masła.

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji masła
- zna właściwości sensoryczne masła (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa)
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych masła: zawartości wody w maśle metodą techniczną, (pH) plazmy masła,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji masła
- dobiera metodę otrzymywania: masła
- ustala parametry technologiczne masła
- zna metodę dodawania dodatków (m.in. barwinków, soli) przy produkcji masła
- zna proces dojrzewania (fizyczne, biologiczne) masła
- zna metodę zmaślania (metoda periodyczna, ciągła) przy produkcji masła

DZIEŃ V

Temat: Produkcja napojów fermentowanych

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z produkcją napojów fermentowanych (mleko fermentowane, mleko fermentowane naturalne, jogurt, jogurt o zmienionej mikroflorze, mleko acidofilne, kefir, maślanka, mleko fermentowane poddane obróbce termicznej, mleko fermentowane mrożone)

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej,**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji napojów fermentowanych**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu napojów fermentowanych.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji napojów fermentowanych,
- zna właściwości sensorycznych napojów fermentowanych (wygląd, barwa, smak i zapach, konsystencja),
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych napojów fermentowanych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości tłuszczu, suchej masy beztłuszczowej, obecności metali,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji

napojów fermentowanych

- dobiera metodę otrzymywania: napojów fermentowanych
- ustala parametry technologiczne napojów fermentowanych
- zna metodę postępowania ze szczepionkami przy produkcji napojów fermentowanych
- zna wady struktury i konsystencji, tekstury, smaku i zapachu, wyglądu zewnętrznego i barwy przy produkcji napojów fermentowanych

DZIEŃ VI– VII

Temat: Produkcja serów twarogowych

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z produkcją serów twarogowych niedojrzewających (1. z uwagi na proces technologiczny: kwasowe, kwasowe – podpuszczkowe; 2. Z uwagi na zawartość tłuszczu: śmietankowe, chude, półtłuste, tłuste, pełnotłuste)

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatowego linii produkcyjnej,**
- 2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji serów twarogowych**
- 3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu serów twarogowych.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji serów twarogowych
- zna właściwości sensoryczne serów twarogowych (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa)
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości wody,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji serów twarogowych
- dobiera metodę otrzymywania: serów twarogowych
- ustala parametry technologiczne serów twarogowych
- zna metodę postępowania ze szczepionkami przy produkcji serów twarogowych
- zna proces koagulacji przy produkcji serów twarogowo podpuszczkowych

DZIEŃ VIII

Temat: produkcja serów dojrzewających.

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z produkcją serów dojrzewających

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatu linii produkcyjnej,
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji serów dojrzewających
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu serów dojrzewających.

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji serów dojrzewających
- zna właściwości sensoryczne serów dojrzewających (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa)
- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, zawartości soli kuchennej,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji serów dojrzewających
- dobiera metodę otrzymywania: serów dojrzewających
- ustala parametry technologiczne serów dojrzewających
- zna proces zaprawiania i krzepnięcia przy produkcji serów dojrzewających
- zna proces ultrafiltracji przy produkcji serów dojrzewających

DZIEŃ IX-X

Temat: produkcja koncentratów mlecznych

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z produkcją koncentratów mlecznych (mleko: zagęszczone, zagęszczone słodzone, odtłuszczone w proszku, pełne w proszku; maślanka w proszku; serwatka w proszku)

1. Zapoznanie ze stanowiskiem aparatu linii produkcyjnej,
2. Zapoznanie z linią technologiczną wykorzystywaną przy produkcji koncentratów mlecznych
3. Obsługa urządzeń znajdujących się w danej linii technologicznej,
4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu koncentratów mlecznych.

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji koncentratów mlecznych
- zna właściwości sensoryczne koncentratów mlecznych (smak i zapach, struktura i konsystencja, barwa)

- zna metody oznaczania właściwości fizykochemicznych serów twarogowych: kwasowości metodą miareczkową, pH, wskaźnika rozpuszczalności, zawartości wody,
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji koncentratów mlecznych
- dobiera metodę otrzymywania: koncentratów mlecznych
- ustala parametry technologiczne koncentratów mlecznych
- zna proces aglomeracji – granulacji przy produkcji mleka w proszku
-

Karta przebiegu praktyk:

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYK - Dzień I			
Data (d-m-r)		Czas praktyk: 8 h	
Godziny praktyk	Ilość godzin	Autorski Plan Zajęć <i>(wypełnia Opiekun/Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3	4
od do			
	przerwa		
od do			
	przerwa		
od do			

WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE

Praktyka powinna odbywać się w nowoczesnych zakładach przetwórstwa spożywczego pod opieką opiekuna praktyk.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Wyposażenie zakładu przetwórstwa mleczarskiego.

ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

FORMY ORGANIZACYJNE

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej i grupowej.

PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji nauczycieli przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.

INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Technik technologii żywności przygotowuje do pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego. Technik technologii żywności kontroluje przebieg produkcji na stanowiskach pracy od przyjęcia surowców do zakładu i ich odpowiedniego składowania, przez obróbkę wstępną (sortowanie, mycie, obieranie, rozdrabnianie), wytworzenie produktów, ich dalsze przetwarzanie, aż do uzyskania gotowych wyrobów, pakowanie i przekazanie do magazynu. Do jego zadań należy również kontrola jakości surowców i produktów na każdym etapie procesu produkcyjnego.

Istotnym zadaniem technika technologii żywności jest organizowanie i nadzorowanie pracy, aby przebiegała zgodnie z obowiązującymi normami wykorzystania maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. Sporządza dokumentację zużycia surowców, dodatków, opakowań, ilości wyprodukowanych wyrobów i określa na tej podstawie normy zużycia materiałów i wydajności, zgodnie z obowiązującymi normami zakładowymi. Technik technologii żywności opracowuje receptury, instrukcje technologiczne oraz normy zakładowe dla wyrobu, wdraża je do produkcji oraz koryguje zaobserwowane wady i braki.

Technik technologii żywności wykonuje także specjalistyczne analizy surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w warunkach laboratoryjnych.

UZASADNIENIE POTRZEBY REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Program praktyk obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem i doskonaleniem umiejętności zawodowych w zakładach przetwórstwa spożywczego. Praktyka zawodowa ma na celu przybliżenie zasad funkcjonowania nowoczesnego zakładu przetwórstwa spożywczego. Program praktyk dotyczy kontroli przebiegu produkcji na stanowiskach pracy od przyjęcia surowców, aż do uzyskania gotowych wyrobów, pakowanie i przekazanie do magazynu. Nauczyciele będą mogli zapoznać się z organizacją i przebiegiem pracy, która powinna być zgodna z obowiązującymi normami wykorzystania maszyn, surowców, energii, czasu pracy, przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych oraz systemów zapewnienia jakości zdrowej żywności. Program praktyki ma na celu zapoznanie nauczycieli z nowoczesnymi technologiami i urządzeniami stosowanymi w zakładach przetwórstwa spożywczego. Praktyka powinna również przygotować nauczyciela do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Załącznik nr 2 do umowy zawartej w dniu 10 września 2012 roku w Lublinie
PROGAM PRAKTYKI – specjalność piekarz.

.....

Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....

Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....

Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....

Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

Program praktyk realizowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

Harmonogram Praktyk:

DZIEŃ I

Temat: Magazynowanie surowców.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**



Cele operacyjne:

- praktykant rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami.
- ocenia jakość surowców piekarskich.
- przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- obsługuje urządzenia magazynowe.
- prowadzi dokumentację magazynową.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ II

Temat: Produkcja ciasta pszennego.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z techniką wytwarzania ciasta pszennego metoda I -II fázowa

- 1. Zapoznanie praktykantów ze stanowiskiem piekarza ciastowego.**
- 2. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonymi do mięszania ciast pszennych.**
- 3. Obsługa silosów przeznaczonych do magazynowania mąki.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mąki.**
- 5. Obsługa przesiewaczy do mąki.**
- 6. Zaznajomienie się obsługą dozownika wody.**
- 7. Zapoznanie praktykantów z narzędziami do pomiaru parametrów surowców piekarskich.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta.
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.

- potrafi wytworzyć podmlodę (rozczyn).
- sporządza ciasta na pszenne wyroby piekarskie.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ III

Temat: Wytwarzanie ciasta żytniego.

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z techniką wytwarzania ciasta żytniego, na zakwasach, gotowych kwasach piekarskich.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast żytnich.**
- 2. Obsługa żurowników.**
- 3. Zapoznanie się z harmonogramem prowadzenia kwasów piekarskich żytnich.**
- 4. Produkcja ciast żytnich, na zakwasach oraz gotowych kwasach piekarskich.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta żytniego.
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ IV

Temat: Produkcja ciasta mieszanego.

Cel ogólny: Zapoznane praktykantów z techniką wytwarzania ciasta mieszanego, pszenno - żytniego, żytnio – pszennego.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast mieszanych.**
- 2. Obsługa linii technologicznych do obróbki pieczywa mieszanego.**
- 3. Zapoznanie się z harmonogramem prowadzenia kwasów piekarskich żytnich, wolnych**

półkwasów, „żurków”.

4. Produkcja ciast mieszanych.

Cele operacyjne:

- Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta mieszanego.
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ V

Temat: Produkcja ciasta na pieczywo dietetyczne oraz specjalne.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z techniką produkcji ciasta na pieczywo dietetyczne oraz specjalne.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami przeznaczonych do miesienia ciast na pieczywo dietetyczne, specjalne.**
- 2. Obsługa linii technologicznych do obróbki ciasta na pieczywo dietetyczne, specjalne.**
- 3. Produkcja ciast specjalnych oraz dietetycznych.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich dietetycznych oraz specjalnych.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast.
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- sporządza ciasta na wyroby piekarskie.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.

DZIEŃ VI– VII

Temat: Dzielenie i kształtowania „formowanie” ciasta, pszennego, żytniego, mieszanego, dietetycznego oraz specjalnego.

Cel ogólny: Zapoznanie uczniów z technologią dzielenia i formowania ciasta pszennego, żytniego, mieszanego, dietetycznego oraz specjalnego.

- 1. Zapoznanie się ze stanowiskiem piekarza stołowego.**
- 2. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast pszennych, tj. dzielarko zaokrąglarka, wałkowarka, rogalikarka, linie do ciasta pszennego.**
- 3. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast żytnich, tj. dzielarki do ciasta żytniego, linie do ciasta żytniego, dietetycznego oraz specjalnego.**
- 4. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast mieszanych oraz linii do dzielenia i kształtowania ciasta mieszanego.**
- 5. Zapoznanie się z podstawami dzielenia i kształtowania ciast pszennych, żytnich, oraz mieszanych.**
- 6. Obsługa wózków rozrostowych.**

Cele operacyjne:

- praktykant dobiera sposoby dzielenia i formowania w zależności od rodzaju ciasta.
- obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta.
- wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.
- planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu.
- obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta.
- poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami.
 - monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ VIII

Temat: Wypiek pieczywa.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z technologią wypieku pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego, dietetycznego oraz specjalnego.

- 1. Zapoznanie praktykantów ze stanowiskiem piekarza piecowego.**
- 2. Obsługa wózków przeznaczonych do końcowego rozrostu kęsów.**
- 3. Obsługa wywrotnic do bułek.**
- 4. Obsługa rozrostowi, „garowni”, dobór parametrów dla danego rodzaju ciasta.**
- 5. Obróbka kęsów przed wypiekiem.**

6. Obsługa Pieców do wypieku pieczywa pszennego, żytniego oraz mieszanego.

7. Zapoznanie ze sprzętem służącym do schładzania pieczywa.

Cele operacyjne:

- praktykant kontroluje jakość , wielkość kęsów ciasta w trakcie rozrostu.
- planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem.
- wykonuje czynności końcowe przed włożeniem kęsów ciasta do pieca.
- obsługuje piece piekarskie.
- wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa.
- ocenia stopień wypieczenia pieczywa.
- rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ IX

Temat: Konfekcjonowanie pieczywa.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z sposobami konfekcjonowania pieczywa.

1. Zapoznanie praktykantów z magazynem wyrobów gotowych.

2. Obsługa urządzeń służących do konfekcjonowania pieczywa, krajalnice, pakowarki, urządzenia do ważenia, metkowania gotowych wyrobów piekarskich.

3. Obsługa urządzeń do mycia pojemników.

Cele operacyjne:

- kontroluje temperaturę pieczywa.
- zna sposoby schładzania pieczywa.
- dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.
- obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.
- wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem pieczywa.
- magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ X

Temat: Produkcja pieczywa artystycznego.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z produkcją pieczywa artystycznego.

1. Produkcja ciasta martwego (ciasta bez drożdży).
2. Zapoznanie praktykantów ze sprzętem służącym do wykonania dekoracji.
3. Wykonywanie dekoracji przy użyciu ciasta martwego.
4. Dekorowanie chlebów okolicznościowych, eksponatów artystycznych.
5. Wypiek dekoracji.

Cele operacyjne:

- praktykant potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji ciasta martwego.
- potrafi używać sprzętu do produkcji dekoracji piekarskich.
- tworzy dekoracje przy użyciu ciasta martwego.
- wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa.

Karta przebiegu praktyk.

KARTA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH - Dzień I			
Data (d-m-r)		Czas zajęć praktycznych: 8 h	
Godziny zajęć praktycznych	Ilość godzin	Plan zajęć praktycznych <i>(wypełnia Opiekun/ Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu zajęć praktycznych
1	2	3	4
Od Do			
	przerwa		

Od Do			
	przerwa		
Od Do			

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI
DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach produkujących różnorodny asortyment pieczywa pod opieką opiekuna praktyk.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Surowce piekarskie

Wyposażenie zakładu piekarskiego

ZALECANE METODY KSZTAŁCENIA

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

FORMY ORGANIZACYJNE

Dominujące formy organizacyjne pracy nauczycieli: indywidualna i grupowa.

**PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW
KSZTAŁCENIA**

Sprawdzenie efektów kształcenia będzie przeprowadzone na podstawie obserwacji wykonanego zadania przez opiekuna praktyk.

Załącznik nr 3 do umowy zawartej w dniu 10 września 2012 roku w Lublinie
PROGAM PRAKTYKI – specjalność cukiernik

.....
Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....
Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....
.....
Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....
Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

Program praktyk realizowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

Harmonogram Praktyk:

DZIEŃ I

Temat: Magazynowanie surowców.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania surowców.

- 1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe).**
- 2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie.**
- 3. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP.**

Cele operacyjne:



- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych.
- przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami.
- ocenia jakość surowców cukierniczych..
- przestrzega zasad rozmieszczenia surowców.
- posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- obsługuje urządzenia magazynowe.
- prowadzi dokumentację magazynową.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ II

Temat: Produkcja ciasta pszennego – półcukierniczego, francuskiego, półfrancuskiego.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z produkcją ciasta pszennego metoda I -II fazowa

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem cukiernika ciastowego.**
- 2. Zapoznanie z mieszarkami, ubijarkami oraz zagniatarkami przeznaczonymi do miesienia, ubijania oraz zagniatania ciast pszennych półcukierniczych.**
- 3. Obsługa silosów przeznaczonych do magazynowania mąki.**
- 4. Obsługa systemu przystosowanego do transportu mąki.**
- 5. Zaznajomienie się obsługą dozownika wody.**
- 6. Obsługa chłodni do ciasta francuskiego, półfrancuskiego.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta pszennego.
- dobiera metody wytwarzania ciasta pszennego na wyroby cukiernicze.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- potrafi wytworzyć podmlodę (rozczyn).
- sporządza ciasta na pszenne wyroby cukiernicze.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów cukierniczych.

– monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ III

Temat: Produkcja ciast parzonych, kruchych, półkruchych oraz piernikowych.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z technologią produkcji ciast parzonych, kruchych, półkruchych oraz piernikowych.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami, ubijarkami oraz ugniatarkami przeznaczonych do miesienia ciast, kruchych, półkruchych oraz piernikowych.**
- 2. Obsługa ubijarek z podgrzewaczami gazowymi do ciasta parzonego.**
- 3. Zapoznanie praktykantów z technologią produkcji ciasta kruchego i półkruchego.**
- 4. Produkcja ciasta kruchego i półkruchego.**
- 5. Produkcja ciasta parzonego oraz piernikowego.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji ciasta parzonego, kruchego, półkruchego oraz piernikowego.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast cukierniczych.
- dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby cukiernicze.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- posługuje się recepturami cukierniczymi.
- obsługuje i dobiera urządzenia do produkcji ciast cukierniczych.
- sporządza ciasta na wyroby cukiernicze.
- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów cukierniczych.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ IV

Temat: Produkcja ciasta, biszkoptowego, biszkoptowo – tłuszczowego, bezowego, orzechowego, migdałowego, oraz kokosowego

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z technologią produkcji ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, bezowego, orzechowego, migdałowego oraz kokosowego

- 1. Obsługa ubijarek, mieszarek przeznaczonych do ubijania oraz miesienia ciasta biszkoptowych, bezowych, orzechowych i kokosowych.**
- 2. Zapoznanie praktykantów z obsługą naświetlarek do jajek.**
- 3. Zapoznanie z technologią produkcji ciasta biszkoptowego, bezowego, orzechowego oraz kokosowego.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów cukierniczych.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast.
- dobiera metody wytwarzania ciast biszkoptowych, bezowych, orzechowych oraz kokosowych.
- ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.
- sporządza ciasta na wyroby cukiernicze.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ V

Temat: Wytwarzanie kremów cukierniczych.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z produkcją kremów cukierniczych takich jak, krem maślany, krem angielski, bita śmietana, krem migdałowy, krem czekoladowy.

- 1. Zapoznanie z mieszarkami oraz ubijarkami podgrzewanymi przeznaczonymi do wytwarzania kremów.**
- 2. Obsługa urządzeń służących do produkcji kremów.**
- 3. Wytwarzanie kremów maślanych, kremu angielskiego, kremu bita śmietana, kremu migdałowego, kremu czekoladowego oraz musów.**

Cele operacyjne:

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji kremów.
- przestrzega zasady oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji kremów.
- dobiera metody wytwarzania kremów.
- ustala parametry technologiczne produkcji kremów.

- sporządza kremy cukiernicze.
- dokonuje oceny organoleptycznej kremów.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ VI – VII

Temat: Dzielenie, kształtowanie, składanie oraz nadziewanie wyrobów cukierniczych.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z technologią dzielenia, formowania, nadziewania oraz składania produktów cukierniczych.

- 1. Zapoznanie się ze stanowiskiem.**
- 2. Poznanie obsługi urządzeń służących do obróbki ciast oraz półproduktów cukierniczych.**
- 3. Poznanie obsługi urządzeń służących do wałkowania, nadziewania, smarowania, oblewania.**
- 4. Obsługa drobnego sprzętu obecnego na stanowisku pracy.**
- 5. Obsługa urządzeń chłodniczych oraz do zamrażania.**
- 6. Obsługa odlewarek, temperówek, podgrzewaczy do czekolady.**
- 7. Obsługa wózków rozrostowych.**

Cele operacyjne:

- dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta w zależności od rodzaju półproduktu.
- obsługuje maszyny i urządzenia do dzielenia i formowania ciasta.
- wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.
- planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu.
- obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta.
- poddaje rozrostowi uformowane kęsy zgodnie z ustalonymi parametrami.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ VIII

Temat: Wypiek produktów cukierniczych.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z technologią wypieku produktów cukierniczych.

- 1. Zapoznanie ze stanowiskiem cukiernika piecowego.**
- 2. Obsługa wózków przeznaczonych do końcowego rozrostu kęsów.**
- 3. Obsługa wywrotnic do ciasta cukierniczego.**

4. Obsługa rozrostowni „garowni”, dobór parametrów dla danego rodzaju ciasta.
5. Obróbka kęsów przed wypiekiem.
6. Obsługa Pieców do wypieku pieczywa pszennego cukierniczego.
7. Obsługa Patelni do smażenia.
8. Zapoznanie ze sprzętem służącym do schładzania wyrobów cukierniczych.

Cele operacyjne:

- kontroluje jakość , wielkość kęsów ciasta w trakcie rozrostu.
- planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem.
- wykonuje czynności końcowe przed włożeniem kęsów ciasta do pieca lub patelni.
- obsługuje piece cukiernicze.
- obsługuje patelnie do smażenia.
- wykonuje czynności związane z wypiekiem oraz smażeniem wyrobów cukierniczych.
- ocenia stopień wypieczenia wyrobów cukierniczych.
- rozpoznaje wady wyrobów cukierniczych oraz określa przyczyny ich powstawania.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ IX

Temat: Wytwarzanie dekoracji cukierniczych.

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z techniką wytwarzania dekoracji oraz ze sposobami dekoracji gotowych wyrobów cukierniczych.

1. Zapoznanie praktykantów ze sprzętem oraz urządzeniami służącymi do tworzenia dekoracji cukierniczych.
2. Zapoznanie z maszynami służącymi do wytwarzania dekoracji cukierniczych.
3. Temperowanie czekolady oraz wytwarzanie dekoracji z czekolady.
4. Produkcja dekoracji z masy cukrowej oraz marcepana.
5. Produkcja prostych dekoracji z karmelu lub izomaltu.
6. Produkcja dekoracji z kremu oraz śmietany.

Cele operacyjne:

- praktykant posługuje się sprzętem urządzeniami oraz maszynami służącymi do wytwarzania dekoracji.
- potrafi przeprowadzić temperowanie czekolady „krystalizację wstępną”
- wytwarza dekoracje z czekolady.

- tworzy dekoracje z masy cukrowej oraz marcepana.
- potrafi dobrać barwniki spożywcze do zabarwienia dekoracji.
- wytwarza proste dekoracje z karmelu „izomaltu”.
- dobiera dekoracje oraz dekoruje gotowe wyroby cukiernicze.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

DZIEŃ X

Temat: Magazynowanie cukierniczych produktów gotowych

Cel ogólny: Zapoznanie praktykantów z zasadami magazynowania produktów gotowych.

1. Szkolenie BHP (ogólne i stanowiskowe);

2. Zapoznanie z organizacją pracy w magazynie produktów gotowych.

3. zapoznanie się z zasadami GMP/GHP;

Cele operacyjne:

- przyjmuje dostawy cukierniczych wyrobów gotowych zgodnie z procedurami.
- ocenia jakość wyrobów gotowych.
- przestrzega zasad rozmieszczenia wyrobów gotowych.
- posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową w magazynie.
- obsługuje urządzenia magazynowe.
- prowadzi dokumentację magazynową.
- monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP.

Karta przebiegu praktyk

KARTA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH - Dzień I			
Data (d-m-r)		Czas zajęć praktycznych: 8 h	
Godziny zajęć praktycznych	Ilość godzin	Plan zajęć praktycznych <i>(wypełnia Opiekun/ Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu zajęć praktycznych
1	2	3	4

Od Do 			
	przerwa		
Od Do 			
	przerwa		
Od Do 			

**WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI
DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE**

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w zakładach produkujących różnorodny asortyment wyrobów cukierniczych pod opieką opiekuna praktyk.



ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Wyposażenie zakładu cukierniczego

ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

FORMY ORGANIZACYJNE

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy nauczycieli: indywidualnej i grupowej.

PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Sprawdzanie efektów na podstawie obserwacji nauczyciela przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.

Załącznik nr 4 do umowy z zawartej w dniu 10 września 2012 roku w Lublinie
PROGAM PRAKTYK – specjalność wędliniarz

.....
Imię i nazwisko Uczestnika/Uczestniczki praktyk

.....
Termin realizacji praktyk (d-m-r)

.....
Nazwa i adres przedsiębiorstwa, w którym odbywa się praktyka

.....
Imię i nazwisko Opiekuna/Opiekunki praktyk

Program praktyk realizowany w ramach projektu „Praktyka kluczem do sukcesu”

Harmonogram Praktyk:

DZIEŃ I

Temat: Przepisy dotyczące: bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie. Struktura organizacyjna i specyfikacja zakładu przetwórstwa mięsnego (zakres produkcji, oferta handlowa). Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności funkcjonujące w zakładzie (GHP, GMP, HACCP i ISO).

Cele ogólne:

1. Zapoznanie z charakterystyką zakładu i dokumentacją technologiczną.

2. Zapoznanie z przepisami z zakresu higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie;
3. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i specyfikacją zakładu przetwórstwa mięsnego;
4. Zapoznanie z systemami jakości w zakładzie ze zwróceniem szczególnej uwagi na zasady systemu ISO, GMP, GHP oraz HACCP.

Cele operacyjne:

- wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej, higieny pracy i ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego;
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładzie przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego;
- wskazać sposób zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego;
- znać systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności opracowane dla zakładu;
- rozróżnić zagrożenia występujące w procesie produkcji asortymentów zakładowych;
- wskazać Krytyczne Punkty Kontroli i Punkty Kontrolne w procesie produkcji.

DZIEŃ II

Temat: Zasady organizacji stanowiska pracy podczas rozbioru i wykrawania mięsa wołowego.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Organizacja stanowiska pracy podczas rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych – bydła;
3. Stosowanie norm przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa wołowego – ćwierćtuszy przedniej wołowej;
4. Zapoznanie z wyposażeniem linii rozbiorowych – w tym schemat technologiczny (maszyny i urządzenia do rozbioru i wykrawania mięsa);
5. Zapoznanie z budową układu kostnego i mięśniowego bydła;
6. Rozbiór ćwierćtuszy wołowej przedniej;
7. Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy przedniej.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- rozróżnić rodzaje norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa;
- stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa wołowego z ćwierćtuszy przedniej;
- określić elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych – bydła;
- określić elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – ćwierćtuszy przedniej wołowej;
- określić części zasadnicze półtuszy zwierząt rzeźnych- bydła;
- określić kolejność czynności podczas rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych – bydła;
- rozróżniać i posługiwać się maszynami, urządzeniami i sprzętem do rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych- bydła;
- podzielić tusze na półtusze;
- podzielić ćwierćtuszę przednią na części zasadnicze;
- zidentyfikować produkty wykrawania ćwierćtuszy przedniej wołowej;
- określić klasy jakości mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy przedniej wołowej.

DZIEŃ III

Temat: Rozbiór, wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wołowego – ćwierćtuszy tylnej.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Organizacja stanowiska pracy podczas rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych – bydła;
3. Zapoznanie z rodzajem norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa wołowego – ćwierćtuszy tylnej wołowej;
4. Rozbiór ćwierćtuszy wołowej tylnej;
5. Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy tylnej.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;

- stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa wołowego z tylnej ćwierćtuszy;
- rozpoznać elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – ćwierćtuszy tylnej wołowej;
- dobrać i stosować sprzęt do rozbioru i wykrawania mięsa z ćwierćtuszy wołowej tylnej;
- podzielić ćwierćtuszę tylną na części zasadnicze;
- rozpoznać produkty wykrawania ćwierćtuszy tylnej wołowej;
- określić klasy jakości mięsa wołowego pozyskiwanego z ćwierćtuszy tylnej.

DZIEŃ IV

Temat: Rozbiór, wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wieprzowego – półtusze.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Zapoznanie z rodzajem norm stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu mięsa wieprzowego – półtusze;
3. Zapoznanie z budową układu kostnego i mięśniowego trzody chlewnej;
4. Rozbiór półtusze wieprzowych;
5. Wykrawanie i klasyfikowanie mięsa wieprzowego pozyskiwanego z półtuszy.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- stosować normy i instrukcje technologiczne przy obsłudze urządzeń do rozbioru i wykrawania mięsa wieprzowego – półtusze;
- określić elementy struktury układu kostnego zwierząt rzeźnych – trzody chlewnej;
- określić elementy układu mięśniowego zwierząt rzeźnych – półtuszy trzody chlewnej;
- określić części zasadnicze półtusze zwierząt rzeźnych- trzody chlewnej;
- rozróżniać i posługiwać się sprzętem do rozbioru i wykrawania mięsa z półtuszy wieprzowej;
- podzielić półtusze na części zasadnicze;
- zidentyfikować produkty wykrawania półtusze wieprzowych;
- określić klasy jakości mięsa wieprzowego pozyskiwanego z półtuszy wieprzowej.

DZIEŃ V

Temat: Przydatność użytkowa mięsa uzyskanego z rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych – bydła i trzody.

Cele ogólne:

1. Zapoznanie z klasami jakości mięsa oraz z wydajnością rozbiorową mięs pozyskiwanych ze zwierząt rzeźnych – bydła i trzody chlewnej;
2. Opisanie przydatności technologicznej mięs drobnych do produkcji;
3. Charakterystyka cech mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV;
4. Charakterystyka cech mięsa wołowego klasy I, II, III i IV;
5. Segregacja mięs drobnych uzyskanych z wykrawania na poszczególne klasy jakości;
6. Obliczanie uzysków z części zasadniczych z rozbioru półtuszy zwierząt rzeźnych;
7. Obliczanie uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa;
8. Określenie zachodzących zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych podczas produkcji i przechowywania mięsa.

Cele operacyjne:

- ocenić przydatność technologiczną mięs drobnych do produkcji;
- określić cechy mięsa wieprzowego klasy I, II(A, B), III i IV;
- określić cechy mięsa wołowego klasy I, II, III i IV;
- określić cechy mięs drobnych uzyskanych z wykrawania na poszczególne klasy jakości;
- dokonać obliczeń z zakresu uzysków mięsa z części zasadniczych półtuszy zwierząt rzeźnych;
- dokonać obliczeń uzysków mięs drobnych otrzymanych z wykrawania mięsa;
- określić i scharakteryzować zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania mięsa.

DZIEŃ VI

Temat: Prowadzenie procesów produkcji wędlin.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;

2. Stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji wędlin;
3. Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wędlin;
4. Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji wędlin;
5. Planowanie operacji technologicznych produkcji wędlin;
6. Wykonywanie czynności związanych z produkcją wędlin;
7. Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- rozpoznać cechy charakterystyczne wędlin;
- sklasyfikować wędliny na grupy technologiczne;
- dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin na podstawie receptur i norm technologicznych;
- rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędzonek, kiełbas, wędlin podrobowych i produktów blokowych;
- przygotować zgodnie z instrukcją technologiczną surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin;
- dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wędlin;
- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji wędlin;
- rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji wędlin;
- dobrać i ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych do produkcji wędlin;
- peklować surowce do produkcji wędlin;
- uplastyczyć i uformować wędzonki;
- rozdrobnić i wymieszać surowce do produkcji wędlin;
- napęlić osłonki farszem;
- przeprowadzić obróbkę termiczną wędlin;
- przeprowadzić wędzenie wędlin;
- przeprowadzić obróbkę końcową wędlin;
- obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji wędlin;
- dokonać zapisu w dokumentacji produkcji wędlin.

DZIEŃ VII

Temat: Prowadzenie procesów produkcji konserw.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Stosowanie receptur oraz przestrzeganie norm obowiązujących w produkcji konserw;
3. Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji konserw;
4. Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji konserw;
5. Planowanie operacji technologicznych produkcji konserw;
6. Wykonywanie czynności związanych z produkcją konserw;
7. Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- rozpoznać cechy charakterystyczne konserw;
- sklasyfikować konserwy na grupy technologiczne;
- dobrać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw na podstawie receptur i norm technologicznych;
- rozróżnić dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw;
- przygotować zgodnie z instrukcją technologiczną surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji konserw;
- dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia stosowane do produkcji konserw;
- określić zastosowanie maszyn i urządzeń do operacji technologicznych w produkcji konserw;
- rozróżnić aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w urządzeniach do produkcji konserw;
- dobrać i ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych do produkcji konserw;
- peklować surowce do produkcji konserw;
- uplastycznąć i uformować elementy do konserw;
- rozdrobnić i wymieszać surowce do konserw;
- napęlnić opakowania konserw farszem;
- przeprowadzić obróbkę termiczną konserw;
- przeprowadzić obróbkę końcową konserw;

- obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji konserw;
- dokonać zapisu w dokumentacji produkcji konserw.

DZIEŃ VIII

Temat: Prowadzenie procesów produkcji tłuszczów topionych.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Planowanie operacji technologicznych produkcji tłuszczów topionych;
3. Dobieranie, obsługa maszyn i urządzeń, sprzętu oraz aparatury kontrolno-pomiarowej do produkcji tłuszczów topionych;
4. Wykonywanie czynności związanych z produkcją tłuszczów topionych;
5. Przygotowanie surowców, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji tłuszczów topionych;
6. Dokonywanie zapisów w dokumentacji przeprowadzonych procesów.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- rozróżnić metody wytopu tłuszczu;
- dobrać operacje i procesy technologiczne do metod wytopu tłuszczu;
- dobrać, rozróżnić, sklasyfikować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do wytopu tłuszczu;
- dobrać parametry technologiczne do operacji i procesów produkcji wytopu tłuszczu;
- wykonać wytop tłuszczu;
- obliczyć zużycie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do wytopu tłuszczu;
- dokonać zapisu w dokumentacji produkcji wytopu tłuszczu.

DZIEŃ IX-X

Temat: Magazynowanie produktów mięsnych i tłuszczowych.

Cele ogólne:

1. Instruktaż stanowiskowy z zakresu BHP;
2. Dobieranie i obsługa środków transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych;
3. Określenie warunków magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
4. Identyfikowanie wad wędlin, konserw i tłuszczów topionych;
5. Opisanie zasad znakowania produktów spożywczych – przetworów mięsnych i tłuszczowych;
6. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Cele operacyjne:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- zastosować odpowiednie środki transportu wewnętrznego do prac w magazynie przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- rozpoznać wady przetworów mięsnych i tłuszczowych na podstawie oceny organoleptycznej;
- ustalić parametry magazynowania wędlin, konserw i tłuszczów topionych;
- skontrolować parametry magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- dobrać materiały pomocnicze i urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji;
- dobrać opakowania do przetworu i sposobu konfekcjonowania;
- rozmieścić w magazynie przetwory mięsne i tłuszczowe zgodnie z obowiązującymi zasadami;
- dokonać zapisu w dokumentacji magazynowej.

Przykładowa karta przebiegu zajęć praktycznych

KARTA ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH - Dzień I			
Data (d-m-r)		Czas zajęć praktycznych: 8 h	
Godziny zajęć praktycznych	Ilość godzin	Plan zajęć praktycznych <i>(wypełnia Opiekun/ Opiekunka praktyk)</i>	Wnioski dotyczące przebiegu zajęć praktycznych

1	2	3	4
Od Do			
	przerwa		
Od Do			
	przerwa		
Od Do			

WARUNKI OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W TYM ŚRODKI DYDAKTYCZNE, METODY, FORMY ORGANIZACYJNE

Kształcenie praktyczne powinno odbywać się w zakładach przetwórstwa spożywczego (przetwórstwa mięsa) pod opieką opiekuna praktyk.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Wyposażenie zakładu spożywczego (przetwórstwa mięsa) , w którym odbywają się praktyki zawodowe.

ZALECANE METODY DYDAKTYCZNE

Praktyki zawodowe wymagają stosowania przede wszystkim metody ćwiczeń praktycznych.

FORMY ORGANIZACYJNE

Zajęcia powinny być w formie indywidualnej i grupowej.

PROPOZYCJE KRYTERIÓW OCENY I METOD SPRAWDZANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Sprawdzenie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji nauczyciela przez opiekuna praktyk podczas wykonywania zadań zawodowych.