

Poznań 25.04.2018

REKOMENDACJE ZMIAN PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU SZKOLNEGO:

WĘDLINIARZ 751107

z uwzględnieniem opisów wymagań na stanowiskach pracy i predyspozycji zawodowych

Dla szkoły/szkół:

1. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu

Autorzy rekomendacji:

1. Małgorzata Balcerek
2. Urszula Cicha

Rekomendacje w obszarach

1. Informacji o zawodzie

1.1) Rekomenduje się rozważenie doskonalenia programu nauczania pod kątem kształtowania poniższych umiejętności i kompetencji:

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji	Przedmiot
1.	Stosuje procedury zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produkcji mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych
2.	Przestrzega norm oraz stosuje instrukcje technologiczne i receptury podczas produkcji mięsa zwierząt rzeźnych, przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych

2. Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów

2.1) Wskazane jest rozważenie doskonalenia programu nauczania w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów **kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów** w zawodzie:

Lp.	Efekt kształcenia	Przedmiot
1.	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii	BHP
2.	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych	BHP

3. Efektów kształcenia wspólne dla wszystkich - kompetencji personalne i społeczne

3.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów kompetencji personalnych i społecznych w zawodzie, gdyż w ocenie pracodawców w poniższych kompetencji personalnych i społeczne oczekiwania pracodawców są wyższe niż poziom przygotowania absolwentów:

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Przedmiot
1.	Przestrzega zasad kultury i etyki	Wszystkie przedmioty
2	Przewidywanie skutków podejmowanych działań	Wszystkie przedmioty
3	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania	Wszystkie przedmioty
4	Współpraca w zespole	Wszystkie przedmioty

3.2) W programie nauczania dla zawodu wskazane jest zwrócenie uwagi na kształtowanie w procesie kształcenia poniższych dodatkowych kompetencji personalnych i społecznych wskazanych przez pracodawców (wykraczających poza podstawę programowa kształcenia w zawodzie):

- Odporność na stres
- Gotowość do pracy zmianowej
- Odporność na niskie temperatury
- Praca w trudnych warunkach

4. Efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji

4.1) Wskazane jest rozważenia doskonalenia programu nauczania dla zawodu w zakresie nabywania przez uczniów poniższych efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji:

Lp.	Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji	Przedmiot
1	Identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, zasadami GHP i systemem HACCP	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
2	Przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
3	Prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
4	Rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalnicach oraz w czasie jego rozmrażania	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
5	Ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania,	Produkcja wyrobów

	zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu	mięśnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
6	Stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych oraz inne przedmioty zawodowe do analizy
7	Wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych
8	Rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych
9	Określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych
10	Prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych

4.2) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na nabywanie przez uczniów w procesie kształcenia poniżej wymienionych czynności zawodowych wskazanych przez pracodawców:

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy	Przedmiot
1	Przygotowuje stanowiska pracy	Praktyki zawodowe
2	Nadziejanie farszem	Praktyki zawodowe
3	Odkręcanie	Praktyki zawodowe
4	Odwieszanie	Praktyki zawodowe
5	Przechowywanie surowców	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych
6	Konserwowanie mięsa	Produkcja wyrobów mięsnych i tłuszczowych

4.3) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na umiejętności obsługi przez uczniów poniższych maszyn, urządzeń, narzędzi:

- nadziewarka
- kuter
- mieszałka
- nastrzykiwarka
- wilk

4.4) Wskazane jest rozważenia doskonalenie programu nauczania dla zawodu poprzez zwrócenie uwagi na wytwarzanie przez uczniów poniższych efektów końcowych:

- Kiełbasy i wędliny do obróbki termicznej
- Zakonserwowane mięso

5. Warunków realizacji kształcenia w zawodzie – wyposażenia

5.1) Wskazane jest doposażenie pracowni szkolnych / warsztatów szkolnych w poniższe maszyny, urządzenia i narzędzia funkcjonujące w firmach wielkopolskich:

- nadziewarka
- kuter
- mieszarka
- nastrzykiwarka
- wilk
- komora wędzarnicza

6. Możliwości uzyskania dodatkowych kwalifikacji

6.1) Wskazane jest w programie nauczania zwrócenie uwagi możliwość nabycie przez uczniów wiedzy i umiejętności niezbędnych do potwierdzanie zewnętrznie poniższych kwalifikacji dodatkowych: nie wskazano

6.2) Wskazane jest zwrócenie uwagi w programie nauczania na zakup/doposażenie w poniższe pomoce dydaktyczne umożliwiające kształcenie w ramach kwalifikacji dodatkowych: nie wskazano

7. Inne

7.1) Z analizy rekomendacji pracodawców ukierunkowanych na lepsze przygotowanie absolwenta szkoły do pracy w zawodzie wskazane jest poddanie analizie w szkole podjęcia poniższych działań:

- Umożliwienie uczniom szkół zawodowych praktyk w zakładach pracy na wielu stanowiskach pracy (pod nadzorem wykwalifikowanej kadry szkoleniowej)

Powyżej sformułowane rekomendacje są natury ogólnej i będą stanowiły przedmiot pracy zespołów przedmiotowych w szkołach objętych wsparciem w ramach projektu.