

Gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa spożywczego – zajęcia praktyczne

5.1. Zasady prowadzenia gospodarki magazynowej

5.2 Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego

5.1. Zasady prowadzenia gospodarki magazynowej			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(4)1 rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Przestrzeganie przepisów bhp, ppoż., ochrony środowiska i systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. – Udzielanie pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia. – Zapoznanie z typami magazynów, znajdujących się w zakładzie przetwórstwa spożywczego. – Posługiwanie się przyrządami kontrolno-pomiarowymi w magazynach produktów spożywczych. – Analizowanie warunków klimatycznych w magazynach. – Określanie wpływu warunków magazynowania, na jakość surowców, dodatków, półproduktów i wyrobów gotowych.
BHP(4)2. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanym z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego	P	C	
BHP(10)1 zidentyfikować stan zagrożenia zdrowia i życia *pracownika zakładów przetwórstwa spożywczego	P	C	
BHP(10)2 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia	P	C	
T.2.3(1)2 dobrać warunki magazynowania w zależności od rodzaju wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(2)6 obsługiwać aparaturę kontrolno – pomiarową stosowaną w magazynach wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(2)7 obsługiwać urządzenia magazynowe	P	C	
T.2.3(2)8 kontrolować warunki przechowywania w magazynach wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(4)4 obsługiwać środki transportu wewnętrznego w magazynie	P	C	
T.2.3(4)5 określić odpowiednie warunki transportu dla wskazanych wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(4)6 dobrać prawidłowo warunki transportu dla wskazanych wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(5)1 zastosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas magazynowania wyrobów gotowych	P	C	
T.2.3(5)2 zastosować zasady GMP, GHP oraz HACCP podczas przygotowania wyrobów gotowych do ekspedycji	P	C	
<p>Planowane zadania</p> <p>Dobieranie warunków przechowywania wyrobów mleczarskich</p> <p>Dobierz warunki przechowywania w magazynie mleczarskich wyrobów gotowych.</p>			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</p> <p>Najlepszymi warunkami do realizacji działu „Zasady prowadzenia gospodarki magazynowej” są zajęcia prowadzone w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego. w pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować urządzenia multimedialne, komputery (1 komputer na dwóch uczniów) z dostępem do Internetu, wyposażone w oprogramowanie wspomagające prowadzenie dokumentację magazynową, drukarka.</p>			

<p>Środki dydaktyczne Urządzenia kontrolno-pomiarowe stosowane w magazynie, filmy dydaktyczne dotyczące różnych typów magazynów, sposobów i zasad wyposażenia magazynu, urządzeń transportowych stosowanych w magazynie, organizacji pracy w magazynie, bhp w magazynie, dokumentacja magazynowa,.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne Z uwagi na fakt, iż uczeń ma nabyć umiejętności praktyczne w zakresie prowadzenia gospodarki magazynowej, dominującą metodą kształcenia powinny być metody aktywizujące, m.in. metoda projektów. Zaleca się również pogadankę, instruktaż, prezentację, pokaz.</p> <p>Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone w grupach 6-9 osobowych w warsztatach szkolnych, u pracodawców lub Centrach Kształcenia Praktycznego. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: grupowa zróżnicowana.</p>
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Zaleca się przeprowadzenia testu wielokrotnego wyboru oraz testu praktycznego.</p>
<p>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.2.Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(7)1 dokonać analizy wymagań z ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska związanych z organizacją stanowiska pracy;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Dobieranie odzieży ochronnej oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy. – Zapoznanie z typami magazynów, znajdujących się w zakładzie przetwórstwa spożywczego. – Planowanie przechowywania żywności. Organizowanie pracy w magazynach. Wykonywanie prac porządkowych w pomieszczeniach magazynowych. – Obsługiwanie i konserwacja maszyn i urządzeń magazynowych. Prowadzenie dokumentacji magazynowej.
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 na stanowisku pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas pracy w zakładach przetwórstwa spożywczego;	P	C	
T.2.3(2)7 obsługiwać urządzenia magazynowe;	P	C	
T.2.3(2)9 zorganizować pracę w magazynach wyrobów gotowych;	P	C	
T.2.3(2)10 wypełnić dokumentację magazynową;	P	C	
T.2.3(2)11 wykonywać prace porządkowe w magazynie wyrobów gotowych;	P	C	
T.2.3(3)3 przygotować wyroby gotowe do ekspedycji;	P	C	

5.2.Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego			
T.2.3(3)4 obsługiwać urządzenia do ekspedycji;	P	C	
T.2.3(3)5 wykonać prace związane z załadunkiem i transportem wyrobów gotowych;	P	C	
T.2.3(4)6 obsługiwać środki transportu wewnętrznego w magazynie;	P	C	
<p>Planowane zadanie: Wykonywanie czynności magazynowania surowców i wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych Dobierz środki transportu wewnętrznego oraz urządzenia magazynowe niezbędne do przyjęcia i rozmieszczenia w magazynie określonej partii wyrobu spożywczego. Zaplanuj czynności związane z obsługą urządzeń magazynowych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Rozmieść wyroby w magazynie wykorzystując dobrane środki transportu wewnętrznego i urządzenia magazynowe.</p>			
<p>Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Najlepszymi warunkami do realizacji działu „Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego” są rzeczywiste warunki pracy - zajęcia prowadzone w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego. w pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować urządzenia multimedialne, komputery (1 komputer na dwóch uczniów) z dostępem do Internetu, wyposażone w oprogramowanie wspomagające prowadzenie dokumentację magazynową, drukarka. Środki dydaktyczne Schematy i modele środków transportu wewnętrznego, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w magazynie, filmy dydaktyczne dotyczące rodzajów i sposobu obsługi oraz przeznaczenia środków transportu stosowanych w magazynach. Zalecane metody dydaktyczne Z uwagi na fakt, iż uczeń ma nabyć umiejętności praktyczne w zakresie organizacji pracy w magazynie, dominującą metodą kształcenia powinny być metody aktywizujące, m.in. metoda tekstu przewodniego oraz ćwiczenie praktyczne. Zaleca się również pogadankę, instruktaż, prezentację, pokaz. Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone w grupach 6-9 osobowych w warsztatach szkolnych, u pracodawców lub Centrach Kształcenia Praktycznego. Dominująca forma organizacyjna pracy uczniów: grupowa różnicowana.</p>			
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Sprawdzanie efektów kształcenia będzie prowadzone na podstawie obserwacji uczniów podczas wykonywania zadań zawodowych. Na zakończenie proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz sprawdzianu praktycznego. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne: wartość merytoryczna, posługiwanie się terminologią zawodową, poprawność wnioskowania, umiejętność rozwiązywania problemów. w przypadku sprawdzianu praktycznego w ocenie należy także uwzględnić: jakość wykonanej pracy, organizację pracy, stopień samodzielności, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w dziale „Organizacja pracy w magazynie zakładu przetwórstwa spożywczego”. Szczególną uwagę należy zwrócić na: - planowanie pracy w magazynie, - obsługiwane urządzeń magazynowych, - prowadzenie dokumentacji magazynowej - obsługiwane urządzeń transportu wewnętrznego. Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.</p>			
<p>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.</p>			

