



Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

E-ZASÓB Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

Dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wyodrębnionej w zawodzie Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

- [Wprowadzenie](#)
- [Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw](#)
- [Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego](#)
- [Interaktywne materiały sprawdzające](#)
- [Słownik pojęć](#)
- [Przewodnik dla nauczyciela](#)
- [Przewodnik dla uczącego się](#)
- [Netografia i bibliografia](#)
- [Instrukcja użytkowania](#)

Bibliografia:

-
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, *Agrokuchnia*, <https://pcpl.wrotapodlasia.pl/pl/inspiracjeiprzyklady/agrokuchnia/> [dostęp 16.09.2022].
 - Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Produkty zarejestrowane jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci> [dostęp 16.09.2022].
 - Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Lista produktów tradycyjnych*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow->

tradycyjnych¹² [dostęp 16.09.2022].

- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Agroturystyka.edu.pl, Informacje o praktyce, teorii, stowarzyszeniach, dofinansowaniu i wydarzeniach związanych z agroturystyką, <http://www.agroturystyka.edu.pl> [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa czasopisma naukowego "Turystyka kulturowa", <http://turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk> [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Ministerstwa Sportu i Turystyki, *System Rejestrów Publicznych w Turystyce*, <https://turystyka.gov.pl> [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: dostępny w internecie: Portal Witryna Wiejska, strona dla osób aktywnych społecznie i gospodarczo na obszarach wiejskich, www.witrynawiejska.org.pl [dostęp 16.09.2022].

E-materiały do kształcenia zawodowego

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Konsultant merytoryczny: Dariusz Łętowski

E-materiał przygotowany zgodnie ze stanem prawnym obowiązującym na dzień 16.11.2022



Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw



Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego

Animacja 3D

Film edukacyjny

Interaktywne materiały sprawdzające

Przewodnik dla nauczyciela

Netografia i bibliografia

Słownik pojęć

Przewodnik dla uczącego się

Instrukcja użytkowania

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw

FILM EDUKACYJNY



Film dostępny pod adresem </preview/resource/R1eEZu7MofId>

Film edukacyjny „Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw”

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Film nawiązujący do treści materiału

Powiązane ćwiczenia

1. Surowce z własnego gospodarstwa rolnego i produkty regionalne

3. Produkty z własnego gospodarstwa rolnego i ich wykorzystanie

Materiały powiązane



Animacja
w 3D, Przygotow
anie...

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego

ANIMACJA W 3D



Film dostępny pod adresem </preview/resource/RlrjiCvDuoSB>

Animacja w 3D „Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego”

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Film nawiązujący do treści materiału

Powiązane ćwiczenia

2. Potrawa z wybranego produktu regionalnego - quiz

Materiały powiązane



Film
edukacyjny, Spos
oby... edu

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Interaktywne materiały sprawdzające

Pokaż ćwiczenia:   

1. Surowce z własnego gospodarstwa rolnego i produkty regionalne 
2. Potrawa z wybranego produktu regionalnego - quiz 
3. Produkty z własnego gospodarstwa rolnego i ich wykorzystanie 

Materiały powiązane



Film
edukacyjny, Spos
oby...



Animacja
w 3D, Przygotow
anie...

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Słownik pojęć dla e-materiału

Instrukcja korzystania ze słownika

Filtruj pojęcie



agroturystyka

Rodzaj turystycznej działalności gospodarczej, który polega na przyjmowaniu turystów we własnym gospodarstwie rolnym.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik, *Przygotowanie imprez i usług turystycznych*, WSiP, Warszawa 2023, s. 103.

beskidzkie jelita

Potrawa regionalna, wpisana od 02.06.2011 r. na [listę produktów tradycyjnych](#) w kategorii „Gotowe dania i potrawy w województwie śląskim”. Beskidzkie [jelita](#) to skręcona i przyrumieniona z góry kiszka z farszem z kaszy gryczanej, krupy jęczmiennej lub tartych ziemniaków, z widocznymi kawałkami boczku lub skwarek i pieprzu. W daniu jest wyczuwalny smak wędzonego boczku oraz łagodny posmak pieprzu, a zapach zależny jest od rodzaju użytego farszu. Specjał regionalny zwykle przygotowywano z surowych tartych ziemniaków, tzw. tarcizny, które uprawiane były właśnie w małych gospodarstwach rolnych.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Beskidzkie jelita*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/beskidzkie-jelita> [dostęp 21.09.2022 r.].

charsznicka kapusta kwaszona/kiszona

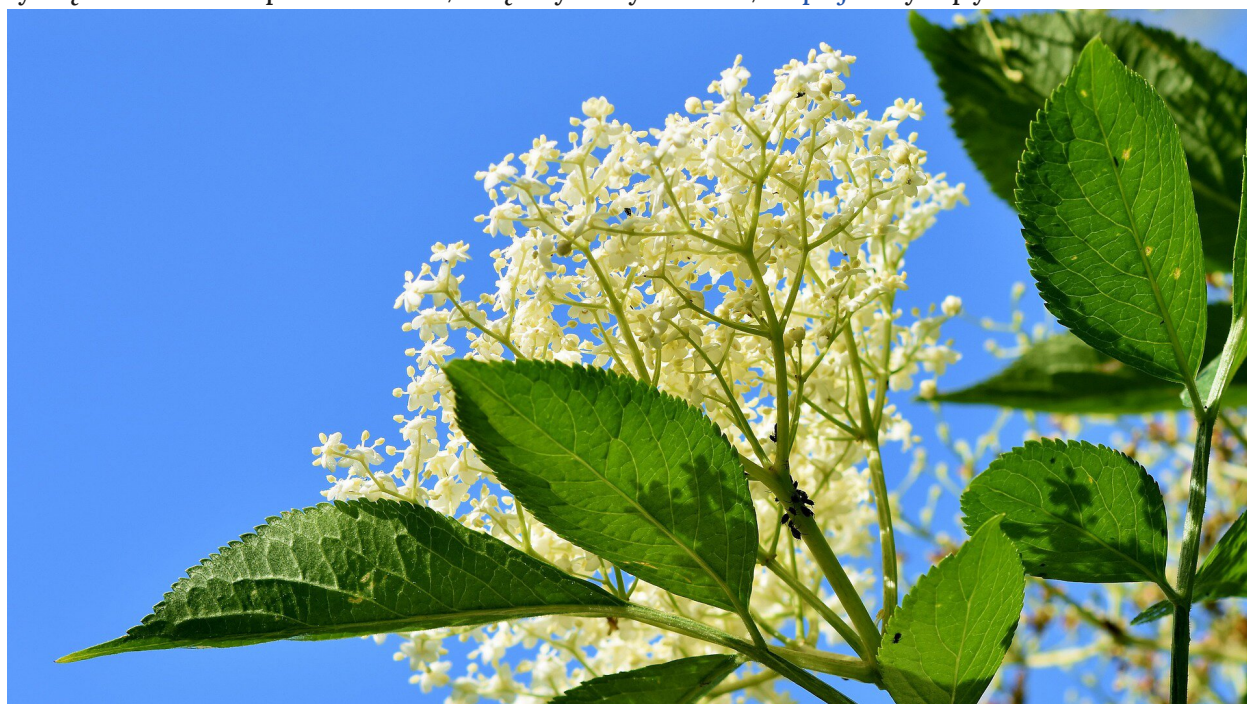
Produkt wpisany na [listę produktów tradycyjnych](#) w dniu 28.11.2006 r. w kategorii „Warzywa i owoce w województwie woj. małopolskim”. Kapusta ma postać podłużnych

nitek, które powstają w trakcie krojenia, czyli szatkowania główek kapusty, na paski o grubości około 0,8 mm. Nieodłączną częścią **kapusty kiszonej** jest kwas kapuściany, w którym jest zanurzona kapusta. Ma ona kolor kremowo-żółty, podobnie jak kwas, który dodatkowo jest przejrzysty. Charsznicka **kapusta kwaszona/kiszona** charakteryzuje się kwaśnym smakiem i zapachem, jest chrupiąca i jędrna. Jest produkowana na terenie całej gminy Charsznica, w 18 wioskach.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Charsznicka kapusta kwaszona/kiszona*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/charsznicka-kapusta-kwaszona> [dostęp 21.09.2022 r.].

czarny bez

Roślina pospolicie występująca w Polsce na niżu, w górach, aż po regiel dolny. Rośnie praktycznie wszędzie: w lasach, zaroślach, parkach, a także w pobliżu domostw. Kwiaty, owoce, liście, kora, składniki bioaktywne, które wykazują właściwości prozdrowotne. W kwiatach znajdziemy witaminy (głównie witaminę C, ale także witaminy z grupy B), składniki mineralne (cynk, potas, fosfor, wapń, magnez) oraz związki polifenolowe. Szerokie zastosowanie w kuchni mają owoce bzu czarnego. Składają się one z wody, węglowodanów, błonnika pokarmowego, białka, kwasów organicznych, składników mineralnych (m.in. potas, żelazo, cynk, miedź, fosfor), witamin (przede wszystkim witaminę C), polifenolowe, a także niewielkie ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Ze względu na swoje wszechstronne zastosowanie od dawna był wykorzystywany do celów leczniczych i spożywczych. Z kwiatów czarnego bzu przyrządzano wiele przetworów, między innymi soki, **napoje** i syropy.



Czarny bez

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa +wapteka.pl, *Czarny bez – jakie ma właściwości lecznicze? Kiedy warto stosować bez czarny?*, <https://www.wapteka.pl/blog/artukul/czarny-bez-jakie-ma-wlasciwosci-lecznicze-kiedy-warto-stosowac-bez-czarny> [dostęp 21.09.2022 r.].

gospodarstwo agroturystyczne

Gospodarstwo rolne, w którym są świadczone usługi turystyczne.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Wikipedia, *Gospodarstwo agroturystyczne*, https://pl.wikipedia.org/wiki/Gospodarstwo_agroturystyczne [dostęp 21.09.2022 r.].

gospodarstwo rolne

Grunty rolne wraz z gruntami leśnymi, budynkami lub ich częściami, urządzeniami i inwentarzem. Stanowią lub mogą stanowić zorganizowaną całość gospodarczą z prawami i obowiązkami związanymi z prowadzeniem gospodarstwa rolnego.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa GUS, *Gospodarstwo rolne*, <https://stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w-statystyce-publicznej/3137,pojecie.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

jaglaki

Danie wpisane na [listę produktów tradycyjnych](#) w dniu 17.09.2021 r. w kategorii „Gotowe dania i potrawy”. Jaglaki to gołąbki z [kaszy jaglanej](#) i [kapusty kiszonej](#), zwane czasem zawijokami. Do ulubionych potraw mieszkańców ziemi kozienickiej należą gołąbki. Początkowo traktowano je jako zawijane w liście kapusty pierogi – gołąbki. Nazywano je zawijokami, kapuściokami. W latach późniejszych upowszechniła się nazwa gołąbki oraz lokalna nazwa jaglaki (w celu wyróżnienia farszu na gołąbki składającego się z [kaszy jaglanej](#)).

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Jaglaki (gołąbki z kaszy jaglanej i kapusty kiszonej)*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jaglaki-golabki-z-kaszy-jaglanej-i-kapusty-kiszonej> [dostęp 21.09.2022 r.].

jaja kurze

Jaja kur, przeznaczone do spożycia lub do dalszego przetwórstwa.



Jaja kurze

Źródło: <https://pixnio.com>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ekologia.pl Styl życia, *Jajko kurze – właściwości, skład i zastosowanie jajka kurzego*, <https://www.ekologia.pl/styl-zycia/zdrowa-zywnosc/jajko-kurze-wlasciwosci-sklad-i-zastosowanie-jajka-kurzego,24737.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

jaja poszetowe

Inaczej zwane jajem w koszulce. Gotuje się je bez skorupki, wrzucając do wrzącej osolonej wody, zakwaszonej octem. Jajo poszetowe charakteryzuje się ściętym na zewnątrz białkiem i żółtkiem w stanie płynnym.



Jaja poszetowe

Źródło: [freepik.com](https://www.freepik.com), domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Kanał internetowy Youtube.pl, Smaczny.tv, *Jajko poszetowe – najszybsze i najzdrowsze śniadanie!*, <https://www.youtube.com/watch?v=GdZlfp5Vtek> [dostęp 21.09.2022 r.].

jelita

Naturalna osłonka, która jest wykorzystywana do wyrobu domowych kiełbas wędzonych, gotowanych, parzonych, podsuszanych oraz suszonych. Naturalne jelita używa się również do sporządzania tradycyjnych kiełbas (np. śląskiej, wiejskiej). Jelita te są jadalne.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Swojski Wyrób. *Sprawdzone produkty, Jelita naturalne*, <https://swojskiwyrub.pl/58-jelita-naturalne> [dostęp 21.09.2022 r.].

kasza jaglana

Inaczej tradycyjne jagły. Kasza powstaje poprzez usunięcie łuski z ziarna prosa zwyczajnego, które od wieków jest uprawiane na terenie Azji i Afryki. Następnie ziarno to jest oczyszczane i przetwarzane. Obok kaszy jęczmiennej jako pierwsza pojawiła się w kuchni staropolskiej. Tradycyjne jagły są niezwykle uniwersalne, bo mogą być podawane z daniami wytrawnymi i słodkimi. Najczęściej serwowano je z [masłem](#), skwarkami lub gorącym [mlekiem](#). W regionie Błonia, Pruszkowa, Nadarzyna, Szymanowa na Mazowszu podawano tzw. bączkę, czyli kaszę z serwatką lub maślanką. W okolicach Rzeszowa z kaszy jaglanej piecze się tzw. kasiak, czyli placek drożdżowy z dodatkiem jagieł, [sera](#) i dużej ilości roztopionego [masła](#).



Kasza jaglana

Źródło: <https://pngtree.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Rolniczego Magazynu Elektronicznego, *Dzieje kaszy w Polsce*, <https://rme.cbr.net.pl/index.php/archiwum-rme/755-styczen-luty-nr-83/kultura-i-tradycje-ludowe/1127-dzieje-kaszy-w-polsce> [dostęp 21.09.2022 r.].

kiełbasa w słoiku z Przedgórza Sudeckiego

Produkt wpisany na [listę produktów tradycyjnych](#) w dniu 21.04.2016 r., w kategorii „Produkty mięsne w woj. dolnośląskim”. To starannie wybrane mięso wieprzowe najwyższej jakości, które przygotowuje się dokładnie tak samo, jak do produkcji kiełbasy, z tą różnicą, że zamiast do [jelita](#), wkłada się je do słoików, a następnie pasteryzuje. Dzięki takiemu sposobowi przyrządzania uzyskuje się charakterystyczny zapach mielonki mięsnej i intensywny zapach przypraw, czyli czosnku, liścia laurowego, ziela angielskiego.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Kiełbasa w słoiku z Przedgórza Sudeckiego*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kielbasa-w-sloiku-z-przedgorza-sudeckiego> [dostęp 21.09.2022 r.].

kiszka ziemniaczana

Popularna potrawa kuchni podlaskiej, sporządzona ze startych ziemniaków, cebuli i skwarek. Wszystkie składniki nakłada się do [jelita](#) wieprzowego, a następnie zapieka lub gotuje. Masa na kiskę ziemniaczaną jest podobna do masy na placki ziemniaczane czy na babkę ziemniaczaną.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa atrakcjePodlasia.pl, *Kiszka ziemniaczana*, <http://atrakcjepodlasia.pl/tradycja-i-kuchnia/kiszka-ziemniaczana/> [dostęp 21.09.2022 r.].

kiszona kapusta

Rozdrobniona w nitki kapusta poddana procesowi fermentacji, zachodzącemu po ubiciu jej w beczce, zasypaniu solą bez dostępu powietrza. W wyniku fermentacji i rozkładu cukrów przez bakterie beztlenowe powstaje kwas mlekowy nadający kapuście charakterystyczny, kwaśny smak. To bardzo zdrowy produkt spożywczy, bakterie kwasu mlekowego korzystnie wpływają na florę bakteryjną jelit oraz układ odpornościowy człowieka.



Kiszona kapusta

Źródło: <https://www.freepik.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Kanał internetowy Youtube.pl, Podlaskie 24, *Tradycyjne kiszenie kapusty*, <https://www.youtube.com/watch?v=db66qnTVdsA> [dostęp 21.09.2022 r.].

kiszone ogórki

To ogórki gruntowe, które zostały poddane fermentacji mlekowej w wyniku naturalnego procesu. Ogórki są najpierw ciasno układane w pojemniku z drewna (np. beczce), w kamiennym garnku lub słoju. Następnie dodaje się do nich koper (łodygi i baldachimy), korzeń chrzanu, czosnek, a całość zalewa wodą z solą. Po ukiszeniu skórka ogórka ma kolor oliwkowozielony, a jego wnętrze barwę jasnozieloną. Przykładem ogórków tradycyjnie kiszonych są ogórki kiszane nadnoteckie, produkt wpisany na [listę](#)

produktów tradycyjnych w dniu 11.09.2013 r., w kategorii „Warzywa i owoce w woj. lubuskim”.



Kiszone ogórki

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Ogórki kiszone nadnoteckie*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ogorki-kiszone-nadnoteckie> [dostęp 21.09.2022 r.].

kosa

To proste narzędzie służące do pracy na roli, które jest wykorzystywane do ścinania zbóż lub traw. Kosa jest zbudowana z łukowato wygiętego ostrza, które mocuje się na drzewcu.



Kosa

Źródło: <https://unsplash.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Muzeum Wsi Lubelskiej, *Żniwowanie w skansenie*, <https://skansen.lublin.pl/pl/wydarzenia/zniwowanie-w-skansenie/> [dostęp 21.09.2022 r.].

kuchnia regionalna

Charakteryzuje się potrawami, które przygotowuje się z wyprodukowanych lokalnie bądź dostępnych tylko w danym regionie składników, jak np. ryby, **sery**, mięso. Przykładowo w kuchni Podhala dominują sery, w tym oscypek i bundz, oraz kwaśnica, czyli zupa na bazie mięsa i kiszonej kapusty lub żyntyca – serwatka do picia. Dla Podlasia charakterystyczne są: baba i kiszka ziemniaczana, kołduny z mięsem, sękacza (ciasto pieczone nad ogniem), kielbasa suszona i żubrówka. Dla Warmii i Mazur typowymi regionalnymi potrawami są: dania rybne, wereszczaki, dzyndzałki, pierogi.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Polskiej Organizacji Turystycznej, *Kuchnie regionalne*, <https://skansen.lublin.pl/pl/wydarzenia/zniwowanie-w-skansenie/> [dostęp 21.09.2022 r.].

kurnik

Jest to budynek gospodarczy, najczęściej na wsi, który jest przeznaczony do hodowli niewielkiej liczby drobiu, w tym przede wszystkim kur. Służy do schronienia drobiu nocą lub w trakcie brzydkiej pogody. W środku wyposażony w grzędy, czyli żerdzie, na których mogą siedzieć kury, stanowiska lęgowe, poidła, koryta paszowe.



Kurnik

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa MG Blog budowlany, *Kurnik przydomowy: budowa, cena, zalety i wady kurnika dla kur*, <https://www.mgprojekt.com.pl/blog/kurnik-przydomowy/> [dostęp 21.09.2022 r.].

kwaśne mleko

Inaczej zwane zsiadłym mlekiem. Produkt, który powstaje ze świeżego **mleka krowiego** (opcjonalnie również koziego lub owczego) w wyniku procesu fermentacji mlekowej, dzięki któremu dochodzi do rozpadu substancji organicznych na związki proste i do zakwaszenia nabiału. Po ukwaszeniu **mleko** rozwarstwia się na gęsty skrzep kwasowy oraz płynną serwatkę. Kwaśne **mleko** ma wiele zdrowotnych właściwości.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Medonet Żywnienie, Marieta Bentkowska, *Zsiadłe mleko – sposób powstania, działanie, właściwości zdrowotne. Zastosowanie w kuchni i w kosmetyce*, <https://zywnienie.medonet.pl/produkty-spozywcze/nabial/zsiadle-mleko-sposob-powstania-dzialanie-wlasciwosci-zdrowotne/dqtpyfq> [dostęp 21.09.2022 r.].

Lista Produktów Tradycyjnych

Spis prowadzony przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zawiera listę produktów i wyrobów tradycyjnych, które ze względu na swoją jakość, właściwości i unikatowość wynikającą ze stosowania tradycyjnych metod produkcji zostały zarejestrowane

i otrzymały odpowiedni certyfikat. Aby produkt został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych należy udokumentować co najmniej 25-letnią historię jego wytwarzania.

- *Animacja w 3D – Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Lista produktów tradycyjnych*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12> [dostęp 21.09.2022 r.].

marynaty warzywne

Przetwory warzywne (np. z papryki, cukinii, selera, marchwi, kapusty), utrwalone poprzez dodanie kwasów organicznych bez wcześniejszej fermentacji oraz dodatku aromatycznych przypraw. Do stworzenia zalewy używa się najczęściej kwasu octowego, jabłkowego, winnego czy cytrynowego. Maksymalna kwasowość marynat wynosi 2%.



Marynaty warzywne

Źródło: <https://www.freepik.com/>, domena publiczna.

- *Film edukacyjny – Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ekologia.pl, *Marynaty – właściwości, skład i rodzaje marynat*, <https://www.ekologia.pl/styl-zycia/kuchnia/marynaty-wlasciwosci-sklad-i-rodzaje-marynat,27899.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

masło

Tłuszcz jadalny, wytwarzany ze śmietany lub śmietanki **mleka krowiego**. Składa się w większości z nasyconych kwasów tłuszczowych oraz witamin. Masło prawdziwe ma zazwyczaj kolor kremowy lub jasnożółty i można wykonać je również w domu.



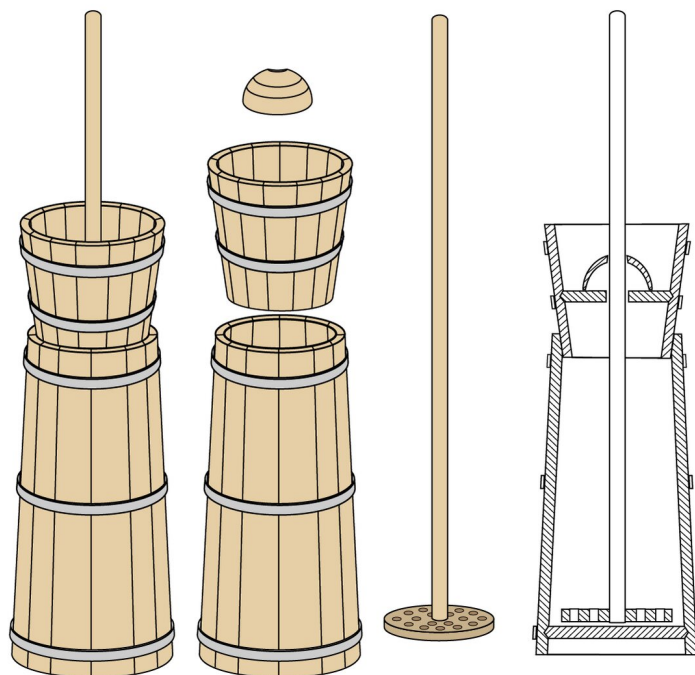
Masło

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Animacja w 3D – *Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Masło tradycyjne*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/maslo-tradycyjne> [dostęp 21.09.2022 r.].

maselnica

Dawniej drewniane urządzenie/naczynie, używane w gospodarstwie do ubijania **masła**. Maselnica tłuczkowa jest zbudowana z pojemnika na śmietanę (tzw. konwi), nadstawki z obręczami i wałka (tzw. bijaka), zakończonego krążkiem. Natomiast maselnica wirnikowa to urządzenie z osią, do której są przytwierdzone cztery pióra z otworami, i która jest wprawiana w ruch ręczną korbą. Po wlaniu śmietany do konwi, w wyniku dynamicznego poruszania bijakiem, powstają grudki **masła**.



Maselnica

Źródło: <https://pl.wikipedia.org/>, licencja: CC BY-SA 3.0.

- *Animacja w 3D – Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*
- Źródło: Strona internetowa Muzeum Ziemiaństwa w Dąbrowie. Oddział Muzeum Regionalnego w Siedlach, *Ekspонат tygodnia – maselnice*, <http://muzeumdabrowa.pl/2020/08/ekspонат-tygodnia-maselnice/> [dostęp 21.09.2022 r.].

mleko prosto od krowy

Świeże, niepasteryzowanego, nieprzetworzone, nienormalizowane mleko krowie.



Mleko prosto od krowy

Źródło: <https://www.needpix.com/>, licencja: CC BY 3.0.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Farmer.pl, Helena Kędra, *Świeże mleko jako nowy trend wśród smakoszy*, <https://www.farmer.pl/produkcja-zwierzeca/bydlo-i-mleko/swieze-mleko-jako-nowy-trend-wsrod-smakoszy,71256.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

młocarnia/młockarnia

Maszyna rolnicza, która służy do omłotu zbóż, czyli do oddzielania ziaren zboża od kłosów i plew.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Smaki z Polski, *Żniwa i tradycje z nimi związane*, <https://www.smakizpolski.com.pl/zniwa-tradycje-zwiazane/> [dostęp 21.09.2022 r.].

młócenie

Oddzielanie ziarna od słomy (wyłuskiwanie ziarna z kłosów, również ze strąków itp.), także plew i zgonin, za pomocą cepów lub maszyn.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Smaki z Polski, *Żniwa i tradycje z nimi związane*, <https://www.smakizpolski.com.pl/zniwa-tradycje-zwiazane/> [dostęp 21.09.2022 r.].

młyn gospodarski

Budynek z urządzeniami do mielenia i przerabiania zboża na mąkę, kaszę itp.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Pomorskie prestige, Justyna Michalkiewicz-Waloszek, *Młyn Gospodarczy w Pruszczu Gdańskim – żywe muzeum, w którym kupisz nie tylko mąkę na chleb*, <https://pomorskie-prestige.eu/food-stories-pomorskie-restauracje/mlyn-gospodarczy-w-pruszczu-gdanskim-zywe-muzeum-w-ktorym-kupisz-nie-tylko-make-na-chleb/> [dostęp 21.09.2022 r.].

napój z kwiatów czarnego bzu

Produkt wpisany na [listę produktów tradycyjnych](#) w dniu 20.11.2012 r., w kategorii „Napoje w województwie śląskim”. Napój z kwiatów [czarnego bzu](#) ma kwaskowaty i orzeźwiający smak, z lekko wyczuwalnymi bąbelkami gazu, a po nalaniu do szklanki czy kubka na gorze naczynia pojawia się biała piana. Napój ma kolor jasnosłomkowy i klarowną konsystencję.



Napój z kwiatów czarnego bzu

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Napój z kwiatów czarnego bzu*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/napoj-z-kwiatow-czarnego-bzu> [dostęp 21.09.2022 r.].

obrządkie gospodarskie

Codziennie prace gospodarskie związane zwłaszcza z hodowlą zwierząt.



Obrządkie gospodarskie

Źródło: <https://www.pexels.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach. Oddział Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku, *Wio koniku, czyli o żywocie zwierząt gospodarskich*, <http://muzeumkluki.pl/edukacja/kluki/lekcja-8/> [dostęp 21.09.2022 r.].

ogród warzywny/warzywniak

Wydzielone miejsce w gospodarstwie do uprawy warzyw, ziół.



Ogród warzywny/warzywniak

Źródło: <https://www.freepik.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa GardenYARD, Brygida Konopka-Konig, *Warzywniak w ogrodzie. Kiedy zacząć i jak rozplanować?*, <https://gardenyard.pl/rosliny/warzywniak-w-ogrodzie-kiedy-zaczac-i-jak-rozplanowac/> [dostęp 21.09.2022 r.].

powidła śliwkowe

Tradycyjne powidła są sporządzane ze śliwek węgierek, które po zebraniu należy posortować, umyć, oczyścić, przekroić na pół, usunąć pestki, a następnie przełożyć do dużego rondla z grubym dnem. Dodać kilka łyżek wody, a rondel postawić na kuchence i podgrzewać na minimalnej mocy grzania. Następnie śliwki poddajemy obróbce termicznej przez około 3-4 godziny, od czasu do czasu mieszając. Kolejnego dnia powtarzamy obróbkę termiczną powideł, ustawiając kuchenkę na minimalnej mocy grzania, przez kolejne 3-4 godziny. Kiedy powidła zaczną gęstnieć, należy zwrócić uwagę, aby regularnie je mieszać, tak aby nie przywarły do dna garnka. Ostatni etap

smażenia tradycyjnych powideł śliwkowych wymaga częstego mieszania podczas ich podgrzewania.



Powidła śliwkowe

Źródło: <https://www.freepik.com/>, domena publiczna.

- *Animacja w 3D – Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Powidła śliwkowe z węgierek*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powidla-sliwkowe-z-wegierek> [dostęp 21.09.2022 r.].

sad

Wydzielone pole, na którym uprawia się drzewa lub krzewy dostarczające jadalnych owoców.



Sad

Źródło: <https://unsplash.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa esto European Specialist in Traditional Orchards, *Sady tradycyjne w Europie*, <https://esto-project.eu/index.php-id=125&L=10.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

ser twarogowy

Inaczej nazywany serem białym. Wytwarzany z **mleka** produkt niedojrzewający, który jest klasyfikowany w kategorii serów świeżych. Ser twarogowy ma biały kolor i grudkowatą lub kremową konsystencję, powinien być średnio odcisnięty oraz gładki w przekroju, o lekko kwaśnym smaku. Po dodaniu do sera białego śmietany i ewentualnie innych dodatków (np. szczypior, cebula, rzodkiewka) czy przypraw – powstaje twaróg.



Ser twarogowy

Źródło: <https://pixabay.com/>, domena publiczna.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa trojmiasto.pl Zdrowie, Justyna Spychalska, *Tradycyjne smaki Pomorza: sery twarogowe*, <https://zdrowie.trojmiasto.pl/Tradycyjne-smaki-Pomorza-Sery-twarogowe-n54768.html> [dostęp 21.09.2022 r.].

sierp

To prosto narzędzie służące do pracy przy żniwach. Sierp to jedno z najstarszych narzędzi, którym posługuje się człowiek. Jest zbudowany z łukowato (sierpowato) wygiętego ostrza, osadzonego na dość krótkiej drewnianej rękojeści.



- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa Muzeum Wsi Lubelskiej, *Żniwowanie w skansenie*, <https://skansen.lublin.pl/pl/wydarzenia/zniwowanie-w-skansenie/> [dostęp 21.09.2022 r.].

surowce

Nieprzetworzone surowce wykorzystywane do produkcji towarów, półproduktów, produktów. W przypadku gospodarstwa agroturystycznego do surowców należą produkty będące efektem uprawy roli (warzywa, owoce) lub hodowli zwierząt gospodarskich ([mleko](#), mięso). Produkcja podstawowa to również łowiectwo i rybactwo oraz zbieranie runa leśnego.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa GOZ w praktyce, *Surowce*, <https://gozwpraktyce.pl/slownik/surowce/> [dostęp 21.09.2022 r.].

śląski piernik tradycyjny

Produkt regionalny, który w dniu 09.10.2007 roku został wpisany na [listę produktów tradycyjnych](#). Produkt został sklasyfikowany w kategorii „Wyroby piekarnicze i cukiernicze w województwie śląskim”. Ciasto jest pulchne oraz delikatne na przekroju, ma kształt prostokątny, o wymiarach: 50 cm długości, 40 cm szerokości i około 4 cm wysokości. Jest przekładane nadzieniem z [powideł śliwkowych](#). Po upieczeniu ciasto jest krojone na kwadraty o boku około 8 cm. Charakteryzuje się mocnym korzennym aromatem, ma specyficzny, korzenno-miodowy smak.

- Animacja w 3D – *Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Śląski piernik tradycyjny*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/slaski-piernik-tradycyjny> [dostęp 21.09.2022 r.].

wartość odżywcza

Dane o ilości energii i ilości składników pokarmowych, w tym białek, węglowodanów, tłuszczu, soli, których dostarcza organizmowi konkretny [surowiec](#) lub produkt.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa BonaVita.pl, *Wartość odżywcza żywności oraz czynniki determinujące*, <https://bonavita.pl/wartosc-odzywcza-zywnosci-oraz-czynniki->

determinujące [dostęp 21.09.2022 r.].

zupa mleczna

To zupa sporządzona na bazie [mleka](#) z dodatkiem produktów zbożowych, np. makaronu, płatków owsianych, kasz. Może mieć postać słodką lub wytrawną i być serwowana na zimno lub ciepło.

- Film edukacyjny – *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Źródło: Strona internetowa AniaGotuje.pl Przepisy kulinarne, Blog kulinarny, *Zupa mleczna*, <https://aniagotuje.pl/przepis/zupa-mleczna> [dostęp 21.09.2022 r.].

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Przewodnik dla nauczyciela

Spis treści

1. Cele i efekty kształcenia
2. Struktura e-materiału
3. Wskazówki do wykorzystania e-materiału
4. Wymagania techniczne

1. Cele i efekty kształcenia:

E-materiał przeznaczony jest dla uczniów kształcących się w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich 515205 dla kwalifikacji: HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.

E-materiał wspiera osiąganie celów kształcenia określonych dla kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego:

- organizowanie prac w gospodarstwie rolnym;
- organizowanie działalności agroturystycznej;
- obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym;

Wspiera osiąganie wybranego kształcenia z jednostki efektów kształcenia HGT.10.5 Obsługiwanie klienta w gospodarstwie agroturystycznym:

Organizuje usługi żywieniowe uwzględniając produkty regionalne i zasady żywienia.

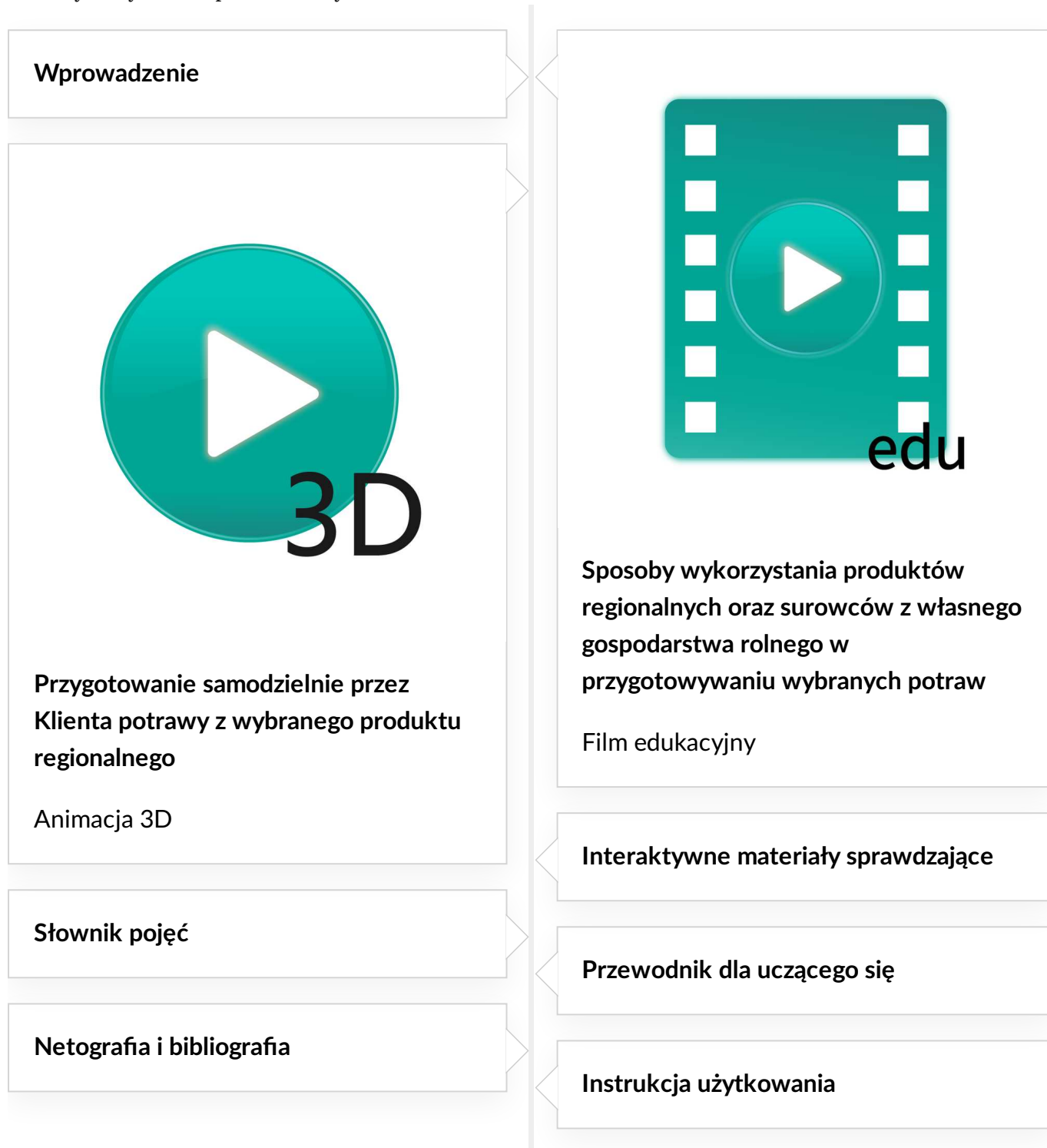
[Powrót do spisu treści](#)

2. Struktura e-materiału:

Niniejszy e-materiał składa się z trzech części: wprowadzenia, materiałów multimedialnych oraz obudowy dydaktycznej. Każda z nich zawiera powiązane tematycznie elementy składowe.

2.1. Wprowadzenie

Przedstawia podstawowe informacje o e-materiale, które ułatwią użytkownikowi wstępne zapoznanie się z zawartością materiału: odniesienia do podstawy programowej, zakres tematyczny oraz opis budowy e-materiału.



2.2. Materiały multimedialne

Zawierają różnego rodzaju multimedia, które ułatwiają uczącemu się przyswojenie wiedzy:

- *Film edukacyjny: Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*

- *Animacja w 3D: Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*

2.3. Obudowa dydaktyczna

- *Interaktywne materiały sprawdzające* pozwalają zweryfikować poziom opanowania wiedzy i umiejętności zawartych w e-materiale.
- *Słownik pojęć dla e-materiału* zawiera objaśnienia specjalistycznego słownictwa występującego w całym e-materiale.
- *Przewodnik dla nauczyciela* zawiera sugestie do wykorzystania e-materiału w ramach pracy dydaktycznej.
- *Przewodnik dla uczącego się* zawiera wskazówki i instrukcje dotyczące wykorzystania e-materiału w ramach samodzielnej nauki.
- *Netografia i bibliografia* stanowi listę materiałów, na bazie których został opracowany e-materiał.
- *Instrukcja użytkowania* objaśnia działanie e-materiału oraz poszczególnych jego elementów.

[Powrót do spisu treści](#)

3. Wskazówki do wykorzystania e-materiału

Zawarte w e-materiale zasoby multimedialne są nowoczesnymi środkami dydaktycznymi, które znacząco wspomagają kształcenie zawodowe. Poniżej przedstawiono propozycje wykorzystania każdego multimedium podczas zajęć, a także podczas samodzielnej pracy uczniów poza zajęciami.

3.1. Praca uczniów podczas zajęć

Film edukacyjny: *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*

Praca całego zespołu klasowego, praca w grupach

Śniegowa kula. Uczniowie w parach odpowiadają na przykładowe pytania:

- Jakiego rodzaju potraw z mleka i jaj?
- Co można zrobić z grzybów i ziemniaków?
- Jak wykorzystać warzywa i owoce?

Następnie łączą się w czwórki, porównują swoje odpowiedzi, uzupełniają je i tworzą wspólną wersję odpowiedzi. Powtarzają te kroki w coraz liczniejszych grupach (ósemki,

szesnastki), aż powstanie ogólnoklasowa odpowiedź na pytania. Uczniowie weryfikują odpowiedzi po obejrzeniu wybranych fragmentów filmu edukacyjnego.

Praca w grupach

Plakat. Nauczyciel dzieli uczniów na zespoły, które będą pracowały we własnym tempie. Każda grupa ogląda wybrany fragment filmu edukacyjnego oraz wykonuje notatkę na wskazany temat. Uczniowie dyskutują między sobą w grupie, wymieniają się poglądami i ustalają, jak ma wyglądać ich plakat. Następnie wybierają jeden temat i szczegółowo go opisują na plakacie. Na koniec zespoły przedstawiają na forum klasy efekty pracy. Pozostałe grupy oceniają plakaty, biorąc pod uwagę ich atrakcyjność oraz rzetelność zapisanych informacji.

Animacja w 3D: *Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*

Praca całego zespołu klasowego

Uczniowie zapoznają się z zawartością animacji w 3D i przygotowują po dwa pytania do ogólnoklasowego quizu pt. *Przygotowanie śląskiego piernika tradycyjnego*. Propozycje są zbierane do urny i weryfikowane przez chętną/wybraną osobę w celu usunięcia powtarzających się pytań. Ustalane są reguły gry:

- obowiązuje zasada: kto pierwszy, ten lepszy;
- za każdą poprawną odpowiedź uczestnik otrzymuje 2 punkty;
- za poprawienie osoby, która udzieliła błędnej odpowiedzi, uczestnik otrzymuje 1 punkt;
- punktację zliczają trzy osoby wybrane do komisji skrutacyjnej.

Rozpoczyna się quiz: chętna/wybrana osoba lub nauczyciel odczytuje pytania, a uczniowie zgłaszają się do odpowiedzi. Gra kończy się po wyznaczonym czasie lub po wyczerpaniu puli pytań. Osoby, które otrzymały największą liczbę punktów, mogą zostać nagrodzone ocenami za aktywność.

3.2. Praca uczniów poza zajęciami

Film edukacyjny: *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*

Praca w grupach

Uczniowie przygotowują lekcję odwróconą na bazie filmu edukacyjnego. Zespół klasowy zostaje podzielony na kilka grup, które przygotowują prezentacje multimedialne na temat przydzielonych im zagadnień. Zagadnienia np.:

- Jak zrobić jagłaki?
- Potrawy z mleka i jaj w gospodarstwie agroturystycznym
- Kasze i potrawy z grzybów
- Warzywa, owoce i przetwory z nich robione

Prezentacje mogą powstawać zdalnie na dostępnych platformach internetowych. Powinny zawierać ilustracje, rysunki, materiały filmowe, a czas ich trwania nie powinien przekroczyć 10 min. Prelegenci mogą też przygotować pytania pobudzające do aktywnego słuchania.

Prezentacje mogą być oceniane wg następujących kryteriów:

- poprawność merytoryczna;
- trafny wybór egzemplifikacji wizualnej;
- estetyka wykonania.

Należy zadbać, by zespoły były zróżnicowane, zarówno pod kątem poziomu kompetencji, jak i możliwości poznawczych i stylów uczenia się, indywidualnych predyspozycji i zainteresowań uczniów.

Animacja w 3D: Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego

Praca indywidualna i w parach

Uczniowie zapisują minimum pięć pytań dotyczących jego treści. Uwaga – każde z pytań musi rozpoczynać się od słowa „dlaczego”. Następnie wymieniają się pytaniami między sobą lub między parami. Odpowiedzi prezentują w formie notatek, które publikują na ZPE.

Praca w parach

Uczniowie w parach, korzystając z generatora krzyżówek na platformie ZPE przygotowują zadania zawierające hasła dotyczące najważniejszych informacji na temat przygotowanie śląskiego piernika tradycyjnego. Następnie udostępniają krzyżówki na platformie ZPE innym parom i je rozwiązują.

Interaktywne materiały sprawdzające

Dają one uczniowi możliwość sprawdzenia poziomu własnej wiedzy oraz uzyskania szybkiej i precyzyjnej informacji zwrotnej, stanowiącej równocześnie doskonałą formę nauki. Umożliwiają również ugruntowanie umiejętności niezbędnych do rozwiązywania zadań testowych i praktycznych na egzaminie zawodowym i są to:

- quiz;
- zadanie z dobieraniem w pary;

- zadanie z uzupełnieniem luk w tekście.

Uczniowie mogą wykonać ćwiczenia interaktywne w ramach pracy domowej. W ten sposób oprócz sprawdzenia swojej wiedzy ugruntowują też umiejętności niezbędne do rozwiązywania zadań testowych i praktycznych na egzaminie zawodowym.

3.3. Indywidualizacja pracy z uczniami, w tym z uczniami ze SPE

Dzięki e-materiałom możliwe jest zindywidualizowanie procesu dydaktycznego i dostosowanie go do różnorodnych potrzeb edukacyjnych uczniów. Jest to istotnie nie tylko ze względu na uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE), ale również uczniów zdolnych. Odtwarzanie każdego e-materiału jest możliwe również w trybie dostępności, który zawiera alternatywne wersje materiałów dostępnych dla użytkowników z dysfunkcjami wzroku i słuchu. Ułatwia to dostęp do wiedzy i pozwala na zlikwidowanie niektórych barier społecznych i komunikacyjnych, a także umożliwia wyrównywanie szans w procesie nauczania-uczenia się.

Ponadto nauczyciel może też dostosować pracę z każdym zasobem do indywidualnych potrzeb uczniów.

Film edukacyjny:

- podczas pracy z uczeniem z niepełnosprawnością intelektualną nauczyciel powinien zwrócić szczególną uwagę na wyjaśnianie skomplikowanych procesów, doświadczeń, zjawisk z uwzględnieniem ograniczeń dotyczących myślenia, z odwołaniem do konkretów (dominuje myślenie konkretne, zwolnione tempo, mała szybkość i giętkość, słaby krytycyzm, trudności w definiowaniu pojęć abstrakcyjnych);
- polecenia i teksty dla uczniów z SPE powinny być formułowane przystępnym i zrozumiałym językiem;
- instrukcje dla ucznia powinny być krótkie, jednoznaczne i zrozumiałe;
- zasób słów wykorzystany w poleceniach należy ograniczyć do zestawu niezbędnego dla zrozumienia prezentowanego tekstu - uczniowie z niepełnosprawnością intelektualną nie rozumieją tekstów o charakterze abstrakcyjnym, wymagających logicznego myślenia, wyciągania wniosków, abstrahowania;
- uczniowie z zaburzeniami zachowania oraz uczniowie z zaburzeniami ze spektrum autyzmu mogą zapoznawać się z filmem stopniowo (np. według wyznaczonego przez nauczyciela planu: I część filmu + zadania, II część filmu + zadania itd.), w celu zminimalizowania ryzyka dekoncentracji i demotywacji.

Animacja 3D:

- zadania zaproponowane w materiale powinny być dostosowane do możliwości uczniów;

- nie należy stosować abstrakcyjnych pojęć;
- informacje zwrotne dla ucznia muszą być jasne i precyzyjne;
- podczas pracy metodą jigsaw i przy podziale klasy na grupy należy wziąć pod uwagę, aby zespoły były zróżnicowane pod względem możliwości uczniów i sposobów uczenia się; w takiej sytuacji uczniowie zdolni mogą służyć pomocą osobom z trudnościami w nauce (tutoring rówieśniczy);
- podczas pracy w grupach uczniowie zdolni mogą pełnić funkcję liderów zespołów i pomagać uczniom słabszym.

Przydatne linki do stron internetowych:

- www.ore.edu.pl
- www.laski.edu.pl
- www.pfron.org.pl
- niepełnosprawni.gov.pl
- www.pzn.org.pl

Przydatna bibliografia:

- Borski M., *Bariery w otoczeniu osób z niepełnosprawnościami. Zagadnienia wybrane*, Wyższa Szkoła Humanitas, 2017.
- Jurkiewicz P., Rola B., *Model pracy z uczniem upośledzonym w stopniu lekkim*, w: *Podniesienie efektywności kształcenia uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Materiały szkoleniowe*, Warszawa 2010.
- Wolska D., *Osoby niepełnosprawne w drodze ku dorosłości*, Kraków 2014.
- Smith D.D., *Pedagogika specjalna: podręcznik akademicki*, t. 1, red. Firkowska-Mankiewicz A., Szumski G., Warszawa 2009.
- Zabłocki K.J., *Upośledzenie umysłowe. Wybrane zagadnienia edukacji i terapii*, Płock 2003.
- Żuraw H., *Udział osób niepełnosprawnych w życiu społecznym*, Warszawa 2008.

[Powrót do spisu treści](#)

4. Wymagania techniczne

Wymagania sprzętowe niezbędne do korzystania z poradnika oraz innych e-materiałów platformy zpe.gov.pl.

System operacyjny:

- Windows 7 lub nowszy;
- OS X 10.11.6 lub nowszy;
- GNU/Linux z jądrem w wersji 4.0 lub nowszej 3GB RAM.

Przeglądarka internetowa we wskazanej wersji lub nowszej:

- Chrome w wersji 69.0.3497.100;
- Firefox w wersji 62.0.2;
- Safari w wersji 11.1;
- Opera w wersji 55.0.2994.44;
- Microsoft Edge w wersji 42.17134.1.0;
- Internet Explorer w wersji 11.0.9600.18124.

Urządzenia mobilne:

- 2GB RAM iPhone/iPad z systemem iOS 11 lub nowszym;
- Tablet/Smartphone z systemem Android 4.1 (lub nowszym) z przeglądarką kompatybilną z Chromium 69 (lub nowszym) np. Chrome 69, Samsung Browser 10.1, szerokość co najmniej 420 px.

[Powrót do spisu treści](#)

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Przewodnik dla uczącego się

Spis treści

1. [Struktura e-materiału](#)
2. [Jak korzystać z e-materiału?](#)
3. [Wymagania techniczne](#)

1. Struktura e-materiału

Niniejszy e-materiał składa się z trzech części: wprowadzenia, materiałów multimedialnych oraz obudowy dydaktycznej. Każda z nich zawiera powiązane tematycznie elementy składowe.

1.1. Wprowadzenie

Przedstawia podstawowe informacje o e-materiale, które ułatwią użytkownikowi wstępne zapoznanie się z zawartością: odniesienia do podstawy programowej, zakres tematyczny oraz opis budowy e-materiału.

Wprowadzenie





Przygotowanie samodzielnie przez
Klienta potrawy z wybranego produktu
regionalnego

Animacja 3D

Sposoby wykorzystania produktów
regionalnych oraz surowców z własnego
gospodarstwa rolnego w
przygotowywaniu wybranych potraw

Film edukacyjny

Interaktywne materiały sprawdzające

Słownik pojęć

Przewodnik dla nauczyciela

Netografia i bibliografia

Instrukcja użytkowania

1.2. Materiały multimedialne

Zawierają różnego rodzaju multimedia, które ułatwiają uczącemu się przyswojenie wiedzy:

- Film edukacyjny: *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*
- Animacja w 3D: *Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*

1.3. Obudowa dydaktyczna

- Interaktywne materiały sprawdzające pozwalają zweryfikować poziom opanowania wiedzy i umiejętności zawartych w e-materiale.
- Słownik pojęć dla e-materiału zawiera objaśnienia specjalistycznego słownictwa występującego w całym e-materiale.

- [Przewodnik dla nauczyciela](#) zawiera sugestie do wykorzystania e-materiału w ramach pracy dydaktycznej.
- [Przewodnik dla uczącego się](#) zawiera wskazówki i instrukcje dotyczące wykorzystania e-materiału w ramach samodzielnej nauki.
- [Netografia i bibliografia](#) stanowi listę materiałów, na bazie których został opracowany e-materiał.
- [Instrukcja użytkowania](#) objaśnia działanie e-materiału oraz poszczególnych jego elementów.

[Powrót do spisu treści](#)

2. Jak korzystać z e-materiału?

Opracowane w tym e-materiale multimedia, interaktywne materiały sprawdzające oraz słownik pojęć mają pomóc Ci w przygotowaniu do egzaminu zawodowego oraz do pracy w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich.

Film edukacyjny: *Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw*

Zanim obejrzysz film, postaraj się zapisać w formie notatek swoją dotychczasową wiedzę w tym temacie. W miarę oglądania filmu koryguj swoje notatki. Możesz to zrobić kilka razy, aż utrwalisz materiał tego filmu.

Animacja w 3D: *Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego*

Na podstawie tego multimedium przygotuj fiszki, które pomogą Ci zapamiętać materiał. Jeśli lubisz rysować, możesz zastosować sketchnoting, czyli robienie notatek, ale też zapamiętywanie i prezentowanie informacji w formie wizualnej, z użyciem rysunków, schematów, szkiców, symboli, a nawet bazgrołów. Jeśli wolisz bardziej uporządkowane formy, zrób zestaw tabel, które przygotujesz w arkuszu kalkulacyjnym i umieścisz w nim komplet danych i informacji dotyczących poszczególnych materiałów. Pamiętaj o opublikowaniu swoich prac na ZPE.

Quiz. Na podstawie Animacji 3D opracuj 15 pytań testowych o zróżnicowanym poziomie trudności (łatwe, średnie, trudne), korzystając z narzędzia do przygotowywania testów zamieszczonego na platformie ZPE. Quiz umieść na platformie ZPE.

Interaktywne materiały sprawdzające

Każdy z materiałów multimedialnych jest powiązany z odpowiednio dobranymi ćwiczeniami: wykonaj je, aby sprawdzić swoją wiedzę po uważnym zapoznaniu się

z multimedium. Możesz także najpierw zaznajomić się kolejno ze wszystkimi materiałami multimedialnymi i dopiero później wykonać wszystkie ćwiczenia. Ponadto każde ćwiczenie zawiera informację zwrotną, dzięki której będziesz wiedzieć, co już umiesz, a co należy jeszcze uzupełnić.

[Powrót do spisu treści](#)

3. Wymagania techniczne

Wymagania sprzętowe niezbędne do korzystania z poradnika oraz innych e-materiałów platformy zpe.gov.pl.

System operacyjny:

- Windows 7 lub nowszy;
- OS X 10.11.6 lub nowszy;
- GNU/Linux z jądrem w wersji 4.0 lub nowszej 3GB RAM.

Przeglądarka internetowa we wskazanej wersji lub nowszej:

- Chrome w wersji 69.0.3497.100;
- Firefox w wersji 62.0.2;
- Safari w wersji 11.1;
- Opera w wersji 55.0.2994.44;
- Microsoft Edge w wersji 42.17134.1.0;
- Internet Explorer w wersji 11.0.9600.18124.

Urządzenia mobilne:

- 2GB RAM iPhone/iPad z systemem iOS 11 lub nowszym;
- Tablet/Smartphone z systemem Android 4.1 (lub nowszym) z przeglądarką kompatybilną z Chromium 69 (lub nowszym) np. Chrome 69, Samsung Browser 10.1, szerokość co najmniej 420 px.

[Powrót do spisu treści](#)

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Netografia i bibliografia

Netografia

- Źródło: dostępny w internecie: Portal Witryna Wiejska, strona dla osób aktywnych społecznie i gospodarczo na obszarach wiejskich, www.witrynawiejska.org.pl [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa czasopisma naukowego "Turystyka kulturowa", <http://turystykakulturowa.org/ojs/index.php/tk> [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Agroturystyka.edu.pl, Informacje o praktyce, teorii, stowarzyszeniach, dofinansowaniu i wydarzeniach związanych z agroturystyką, <http://www.agroturystyka.edu.pl> [dostęp 16.09.2022].
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Lista produktów tradycyjnych*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12> [dostęp 16.09.2022 r.].
- Źródło: Strona internetowa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, *Produkty zarejestrowane jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci> [dostęp 16.09.2022 r.].
- Źródło: dostępny w internecie: Strona internetowa Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, *Agrokuchnia*, <https://pcpl.wrotapodlasia.pl/pl/inspiracjeiprzyklady/agrokuchnia/> [dostęp 16.09.2022].

Bibliografia

- Grażyna Anna Ciepiela, Lucyna Dołowska-Żabka, *Produkt turystyczny w gospodarstwach agroturystycznych podregionu ełckiego*, Infrastruktura i Ekologia Terenów Wiejskich nr 1, 2016, s. 101-116.
- Ewa Czarniecka-Skubina, *Technologie kierunkowe. Tom 1. Technologia żywności cz. 2*, Format-AB, Warszawa 2011.

- Ewa Czarniecka-Skubina, Dorota Nowak, *Technologia żywności. Technikum, część 1. Podstawy technologii żywności*, Format-AB, Warszawa 2010.
- Małgorzata Konarzewska, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Podręcznik do nauki zawodu dla szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych*, WSiP, Warszawa 2019.
- Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik, *Przygotowanie imprez i usług turystycznych*, WSiP, Warszawa 2023.
- Renata Przeorek, *Produkty gospodarstw agroturystycznych*, Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu nr 535, 2018, s. 152-160.
- Michał Roman, Arkadiusz Niedziółka, *Agroturystyka jako forma przedsiębiorczości na obszarach wiejskich*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2017.
- Jan Sikora, *Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich*, C.H.Beck, Warszawa 2012.
- Agnieszka Swastek, Dorota Sydorko-Raszewska, *Obsługa turystyczna cz. III Organizacja imprez i usług, tom 3*, Format-AB, Warszawa 2015.
- Agnieszka Swastek, Dorota Sydorko-Raszewska, *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.13. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych*, Format-AB, Warszawa 2016.

Wykorzystywanie produktów z własnego gospodarstwa rolnego i produktów regionalnych

HGT.10 Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego - Technik turystyki na obszarach wiejskich 515205

Instrukcja użytkowania

Spis treści

1. [Struktura e-materiału](#)
2. [Wprowadzenie](#)
3. [Materiały multimedialne](#)
4. [Obudowa dydaktyczna](#)
5. [Wymagania techniczne](#)

E-materiał składa się z siedmiu paneli: wprowadzenia, materiałów multimedialnych, interaktywnych materiałów sprawdzających, słownika pojęć dla e-materiału, przewodnika dla nauczyciela, przewodnika dla uczącego się oraz netografii i bibliografii. Można je przeglądać po kolei. Na dole strony znajduje się przycisk „Następna strona”, który przekierowuje do następnego materiału. W każdej chwili można wrócić do poprzedniego materiału, poprzez kliknięcie przycisku „Poprzednia strona”.

[Powrót do spisu treści](#)

1. Struktura e-materiału

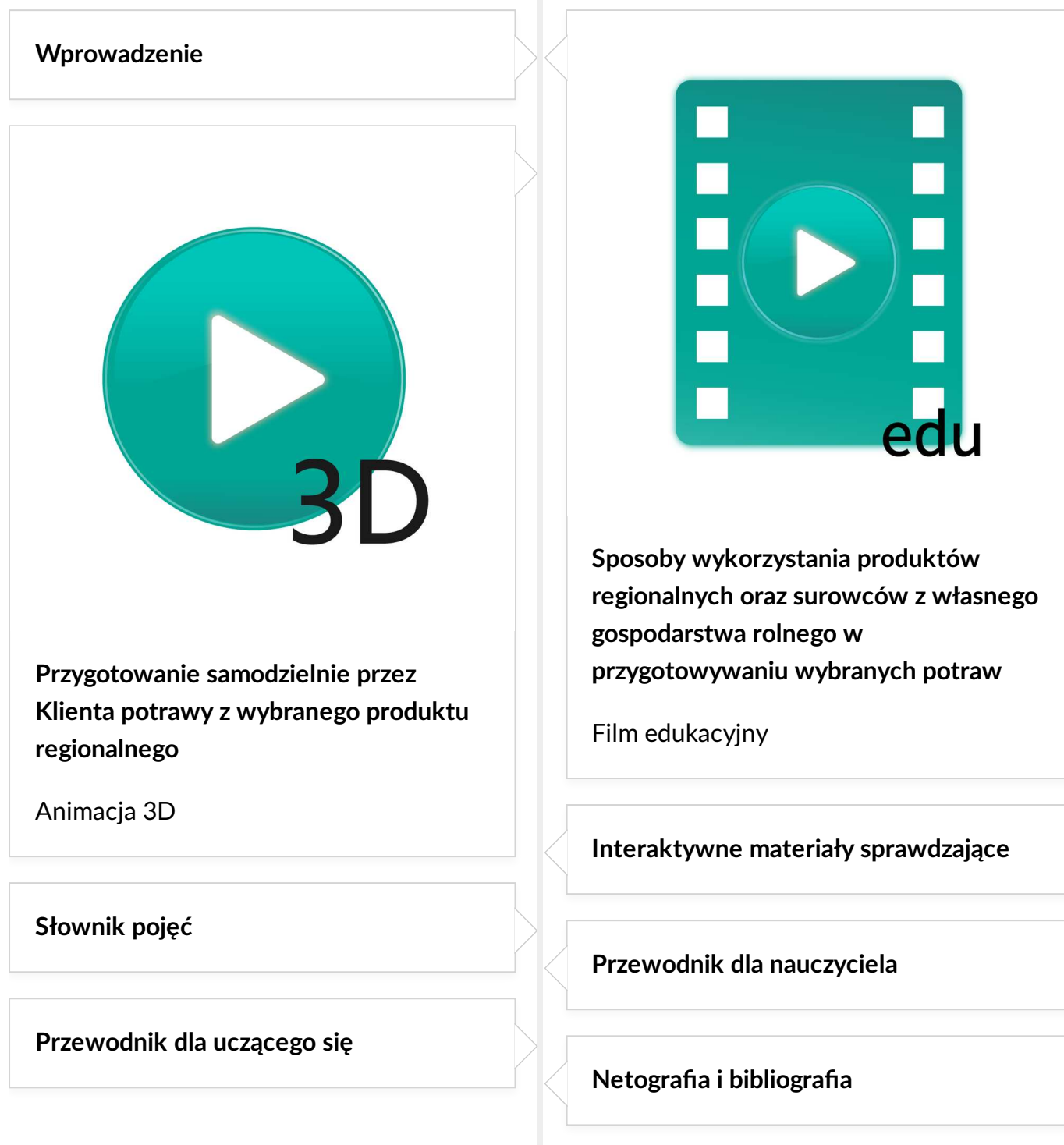
Każda strona e-materiału posiada na górze baner z informacją o nazwie zasobu oraz zawodach, dla których jest on przeznaczony. Nad banerem umiejscowiony jest przycisk „Poprzednia strona” wraz z tytułem poprzedniego zasobu tego e-materiału. Na dole strony znajduje się przycisk „Następna strona” z tytułem kolejnego zasobu. Te przyciski umożliwiają przeglądanie całego e-materiału.

[Powrót do spisu treści](#)

2. Wprowadzenie

We [wprowadzeniu](#) na górze strony znajdują się podstawowe informacje o kwalifikacji zawodowej oraz konsultancie merytorycznym e-materiału. Poniżej zamieszczony jest spis

treści, dzięki któremu można przenieść się na stronę konkretnego zasobu. W tym celu należy kliknąć na ikonę danego zasobu.



[Powrót do spisu treści](#)

3. Materiały multimedialne

W ich skład wchodzi film edukacyjny, animacja 3D.

Pod każdym multimedium znajduje się ćwiczenie lub ćwiczenia powiązane z tematem przedstawionym w danym multimedium. Dodatkowo pod każdym multimedium zostały

umieszczone materiały powiązane.

Film edukacyjny

Ekran odtwarzania filmu edukacyjnego: Sposoby wykorzystania produktów regionalnych oraz surowców z własnego gospodarstwa rolnego w przygotowywaniu wybranych potraw wygląda następująco:



Widok ekranu filmu edukacyjnego

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

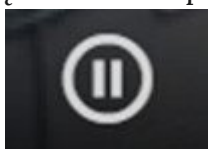
Aby odtworzyć film, należy kliknąć ikonę trójkąta w kole:



Ikona odtwarzania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

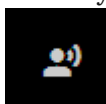
Ikona zmieni się na dwie kreski. Kliknięcie na nie spowoduje zatrzymanie filmu.



Ikona zatrzymywania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

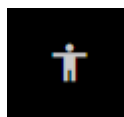
Poniższy przycisk pozwala na włączenie alternatywnej ścieżki dźwiękowej.



Ikona włączenia alternatywnej ścieżki

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

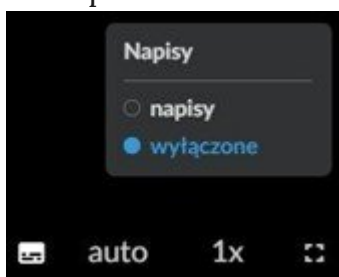
Gdy ścieżka jest aktywna, ikonka zmieni się na tę przedstawioną poniżej. Kliknięcie na nią spowoduje wyłączenie alternatywnej ścieżki.



Ikona wyłączenia alternatywnej ścieżki

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

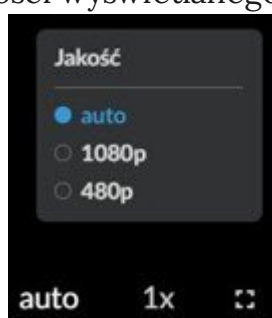
Kolejny symbol pozwala na włączenie napisów.



Widok opcji włączenia/wyłączenia napisów

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Symbol „auto” umożliwia zmianę jakości wyświetlanego materiału.



Widok opcji zmiany jakości filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Po kliknięciu na symbol „1x” można zmienić prędkość odtwarzanego materiału.



Widok opcji zmiany prędkości odtwarzania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Ostatni symbol umożliwia włączenie i wyłączenie widoku pełnoekranowego.



Widok ikony trybu pełnoekranowego

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Animacja 3D

Ekran odtwarzania animacji 3D: Przygotowanie samodzielnie przez Klienta potrawy z wybranego produktu regionalnego wygląda następująco:



Widok animacji 3D

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

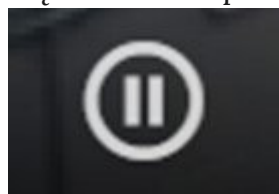
Aby odtworzyć film, należy kliknąć ikonę trójkąta w kole.



Ikona odtwarzania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

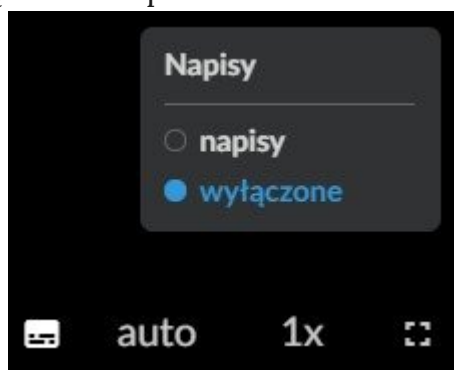
Ikona zmieni się na dwie kreski. Kliknięcie na nie spowoduje zatrzymanie filmu.



Ikona zatrzymywania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

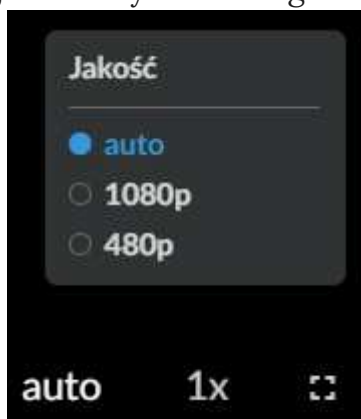
Kolejny symbol pozwala na włączenie napisów.



Widok opcji włączenia/wyłączenia napisów

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

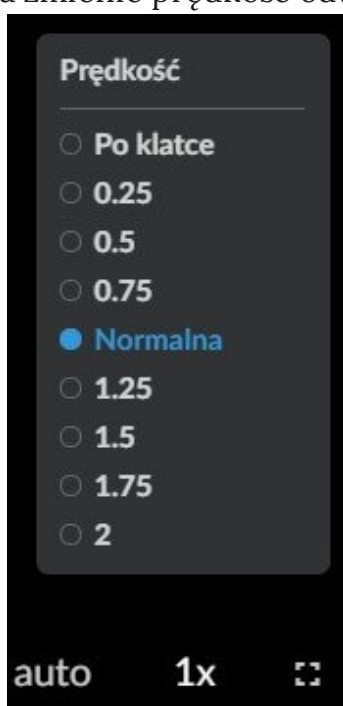
Symbol „auto” umożliwia zmianę jakości wyświetlanego materiału.



Widok opcji zmiany jakości filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Po kliknięciu na symbol „1x” można zmienić prędkość odtwarzanego materiału.



Widok opcji zmiany prędkości odtwarzania filmu

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Ostatni symbol umożliwia włączenie i wyłączenie widoku pełnoekranowego.



Widok ikony trybu pełnoekranowego

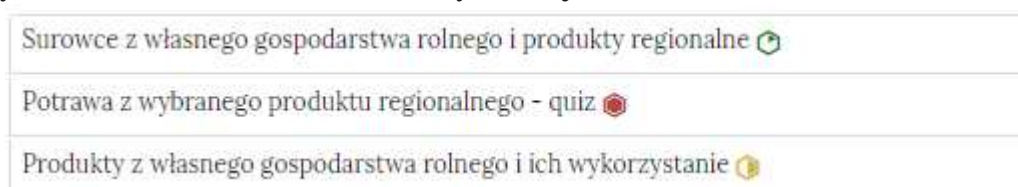
Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

[Powrót do spisu treści](#)

4. Obudowa dydaktyczna

Interaktywne materiały sprawdzające

[Interaktywne materiały sprawdzające](#) są pogrupowane tematycznie. Znajdują się one w określonych zakładkach, na które należy kliknąć.



Widok interaktywnych materiałów sprawdzających

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Po kliknięciu na dany temat zakładka rozwinie się i wyświetli się zadanie.

Surowce z własnego gospodarstwa rolnego i produkty regionalne

Potrawa z wybranego produktu regionalnego - quiz

Produkty z własnego gospodarstwa rolnego i ich wykorzystanie

Uzupełnij luki w zdaniach, wybierając poprawne wyrażenia spośród znajdujących się pod tekstem dotyczącym produktów z własnego gospodarstwa rolnego i ich wykorzystania.

Jednym z produktów pozyskiwanych z własnego gospodarstwa rolnego jest mleko, czyli wydzielina gruczołów mlekowych; pozyskiwana od różnych zwierząt hodowlanych. Nazwa „mleko” zarezerwowana jest dla mleka. Mleko pochodzące od innych zwierząt otrzymuje dodatkowe określenie, np. mleko owcze. Pozyskanie mleka w gospodarstwie agroturystycznym odbywa się poprzez. Goście mogą uczestniczyć w tym procesie, a nawet samemu spróbować wydoić krowę tradycyjnym sposobem. Mleko można wykorzystywać na wiele sposobów i wykonać z niego wiele produktów.

Jednym z nich jest masło, które wykonuje się poprzez zebranie, a następnie ubicie jej w, czy kwaśne mleko, które powstaje poprzez odstawienie mleka w glinianym garnku w ciepłe miejsce, gdzie po kilku godzinach zachodzi, zakwaszając mleko.

Jednym z cennych surowców z gospodarstwa są również jaja. Jajo jest komórką rozrodczą ptaków zawierającą wszystkie składniki niezbędne do rozwoju zarodka. Jaja w handlu określane są jako. Jaja innych ptaków opisywane są np. jako jaja strusie. Jajo to najbardziej wartościowy produkt spożywczy ze względu na jego wartość odżywczą. Jaja w gospodarstwie agroturystycznym pozyskamy oczywiście od. Goście gospodarstwa sami mogą pójść do kurnika, aby potem przygotować z nich pożywny posiłek. Jaja możemy wykorzystywać na wiele sposobów, na przykład do przyrządzenia jajecznicy z zebrań wcześniej; jaja sadzone, gotowane czy; do sporządzania ciast, deserów, np. biszkopty z owocami czy też mleczka waniliowego; a także z żółtek jaj i mąki.

Bardzo często w gospodarstwie uprawia się także ziemniaki. To rośliny, które pochodzą z Ameryki Południowej. Częścią jadalną są, które rosną w podziemnych rozłogach. Goście w gospodarstwie agroturystycznym mogą wziąć udział w zbieraniu ziemniaków, czyli w tzw. i przygotować obiad z młodych ziemniaków i kwaśnego mleka. W polskiej kuchni regionalnej ziemniaki są wykorzystywane na wiele sposobów, od kieszki ziemniaczanej, do pierogów z farszem z ziemniaków i twarogu, czy poprzez sporządzanie, kopytek albo placków ziemniaczanych.

śmietanki

proces fermentacji mlekowej

krowiego

kodygi

proces fermentacji octowej

kur

zebrać ewojskie jaja

koziego

bulwy

ssaaków

świeżą pokrzywą

kogutów

udój

pasztetowe

wieloletnie

maselnicy

wykopaliskach

masłownicy

jednoroczne

podbiór

poszetowe

naleśników

wykopkach

twarogu

kluszek śląskich

makaronu

jaja kurze

wszystkich zwierząt

Sprawdź

Pokaż odpowiedzi

Wskazówki i klucze odpowiedzi

Widok interaktywnych materiałów sprawdzających

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Odpowiedź zaznacza się poprzez kliknięcie na wybraną opcję, przeciągnięcie odpowiedzi lub wpisanie. Polecenie zawsze określa, co należy wykonać.

Po wybraniu lub uzupełnieniu odpowiedzi należy kliknąć przycisk „Sprawdź”. Nad poleceniem wyświetli się informacja o tym, czy zadanie zostało poprawnie wykonane.

Po lewej stronie przycisku „Sprawdź” znajduje się symbol gumki. Czyści ona odpowiedzi.

Poniżej przycisku „Sprawdź” widnieje napis „Pokaż odpowiedź”. Umożliwia on poznanie prawidłowego rozwiązania zadania.

W przypadku błędnej odpowiedzi użytkownik otrzyma wskazanie materiału multimedialnego, na podstawie którego może uzupełnić swoją wiedzę.

Po prawej stronie polecenia widoczny jest kolorowy sześciokąt. Jego kolor informuje o poziomie trudności zadania: zielony kolor to zadanie łatwe, żółty to zadanie o średnim poziomie trudności, czerwony to zadanie trudne.



Ikony poziomu trudności

Źródło: Akademia Finansów i Biznesu Vistula, licencja: CC BY 3.0.

Istnieje możliwość wyboru ćwiczeń o oczekiwanym poziomie lub poziomach trudności. Funkcja „Pokaż ćwiczenia” pozwala decydować użytkownikowi, czy chce rozwiązywać zadania łatwe, średnie, trudne czy też ich kombinacje.

Domyślnie wyświetlane są ćwiczenia ze wszystkich poziomów. Aby zrezygnować z wybranego stopnia trudności, należy kliknąć jego ikonę tak, aby stała się szara (nieaktywna). Ponowne kliknięcie spowoduje, że ikona będzie znów kolorowa i pojawią się zadania z danego poziomu. W ten sposób użytkownik decyduje o tym, na którym poziomie trudności chce rozwiązywać zadania.

Słownik pojęć dla e-materiału

[Słownik pojęć dla e-materiału](#) umożliwia zapoznanie się ze słowami kluczowymi i ich definicjami dotyczącymi e-materiału. Ponad pojęciami znajduje się wyszukiwarka haseł. Należy wpisać w prostokątne pole określoną literę, a pojęcia zostaną przefiltrowane. Umożliwia to użytkownikowi znalezienie interesującego go zagadnienia. W słowniku

znajdują się również aktywne linki kierujące do danego multimediu e-materiału, pozwalającego lepiej zrozumieć dane pojęcie.

Przewodnik dla nauczyciela

[Przewodnik dla nauczyciela](#) zawiera aktywny spis treści przedstawiający wykaz czterech części, po naciśnięciu na nie pokazuje się wybrana składowa przewodnika. Pierwsza przedstawia cele i efekty kształcenia. Szczegółowo wymienia kwalifikacje, dla których e-materiał został przeznaczony. Druga omawia strukturę e-materiału. Wymienia poszczególne zasoby oraz podaje, czego dotyczą. Trzecia część to wskazówki do wykorzystania e-materiału w pracy dydaktycznej. Przedstawia przykładowe scenariusze pracy uczniów na zajęciach, poza zajęciami oraz indywidualnej pracy z uczniem ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Na końcu wymienione są wymagania techniczne niezbędne do korzystania z e-materiału. W przewodniku znajdują się aktywne linki kierujące do danego multimediu e-materiału.

Przewodnik dla uczącego się

[Przewodnik dla uczącego się](#) zawiera aktywny spis treści przedstawiający wykaz trzech części, po naciśnięciu na nie pokazuje się wybrana składowa przewodnika. Pierwsza przedstawia strukturę e-materiału i omawia po kolei każdy zasób występujący w e-materiale. Druga część zawiera informacje, w jaki sposób uczeń może korzystać z poszczególnych zasobów e-materiału. Trzecia część to wymagania techniczne niezbędne do korzystania z e-materiału. W przewodniku znajdują się aktywne linki kierujące do danego multimediu e-materiału.

Netografia i bibliografia

[Netografia i bibliografia](#) jest to spis adresów internetowych oraz pozycji literatury, z których korzystano podczas przygotowywania e-materiału. Adresy internetowe pozwalają, po zaznaczeniu i skopiowaniu, przejść na daną stronę, a także zawierają datę z ostatnim dostępem do linku.

[Powrót do spisu treści](#)

5. Wymagania techniczne

Wymagania sprzętowe niezbędne do korzystania z poradnika oraz innych zasobów platformy zpe.gov.pl.

System operacyjny:

- Windows 7 lub nowszy

- OS X 10.11.6 lub nowszy
- GNU/Linux z jądrem w wersji 4.0 lub nowszej 3GB RAM

Przeglądarka internetowa we wskazanej wersji lub nowszej:

- Chrome w wersji 69.0.3497.100
- Firefox w wersji 62.0.2
- Safari w wersji 11.1
- Opera w wersji 55.0.2994.44
- Microsoft Edge w wersji 42.17134.1.0
- Internet Explorer w wersji 11.0.9600.18124

Urządzenia mobilne:

- 2GB RAM iPhone/iPad z systemem iOS 11 lub nowszym
- Tablet/Smartphone z systemem Android 4.1 (lub nowszym) z przeglądarką kompatybilną z Chromium 69 (lub nowszym) np. Chrome 69, Samsung Browser 10.1, szerokość co najmniej 420 px

[Powrót do spisu treści](#)