

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I Szkoły Branżowej

### Przedmiot – Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Nr programu nauczania CKZIU- BSK-KUCH-512001- 2023

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 1 i 2

Nauczyciel : mgr inż. Agnieszka Wolska

Wymagania na ocenę dopuszczającą	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia role przechowalnictwa i magazynowania w gastronomii</li><li>- zna zasadę fi-fo</li><li>- omawia czym jest magazyn i jaką funkcje pełni magazyn w zakładzie gastronomicznym</li><li>- wymienia przyrządy kontrolna pomiarowe</li><li>- zna pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości</li><li>- wymienia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności</li><li>- omawia wymagania techniczne jakie musi spełniać pomieszczenie magazynowe</li><li>-wymienia cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa, mięsa, drobiu, owoców morza</li><li>- ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP</li><li>- wymienia wyposażenie magazynów napojów</li><li>- wymienia wymagania techniczne jakie musi spełniać pomieszczenie magazynowe</li><li>- wymienia zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzyw i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza</li></ul>
Wymagania na ocenę dostateczną	<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności</li><li>- wymienia zasady przechowywania produktów spożywczych</li><li>- wyjaśnia zasadę fi-fo</li><li>- wymienia rodzaje magazynów</li><li>- omawia przyrządy kontrolna pomiarowe</li><li>- charakteryzuje pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości</li><li>- dokonuje podziału metod utrwalania żywności</li><li>- omawia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności</li><li>- wymienia cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa, mięsa, drobiu, owoców morza</li><li>- ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP</li><li>- omawia wyposażenie magazynów napojów</li><li>- omawia wymagania techniczne jakie musi spełniać pomieszczenie magazynowe</li><li>- określa zmiany zachodzące podczas</li></ul>

	<p>przechowywania jaj i warzyw i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza</p>
Wymagania na ocenę dobrą	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności</li> <li>omawia ogólne zasady przechowywania produktów spożywczych</li> <li>- charakteryzuje zasadę fi-fo</li> <li>- określa jakie produkty i półprodukty oraz surowce są przechowywane w określonych magazynach</li> <li>- omawia przyrządy kontrolna pomiarowe</li> <li>- charakteryzuje pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości</li> <li>- wymienia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania</li> <li>- charakteryzuje podstawowe metody utrwalania żywności</li> <li>- charakteryzuje metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności</li> <li>- opisuje cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa mięsa, drobiu, owoców morza</li> <li>- ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP</li> <li>- omawia wyposażenie magazynów napojów</li> <li>- omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, trufli itp.</li> <li>- omawia zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzyw i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza</li> </ul>
Wymagania na ocenę bardzo dobrą	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zmiany biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania</li> <li>- opisuje ogólne zasady przechowywania produktów spożywczych</li> <li>charakteryzuje zasadę fi-fo</li> <li>- określa jakie produkty przechowywane są w magazynach bez oświetlenia naturalnego, określa rolę magazynu dobowego</li> <li>- interpretuje wskazania przyrządów kontrolno pomiarowych</li> <li>- interpretuje pojęcie daty do spożycia, daty minimalnej trwałości</li> <li>- omawia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania</li> <li>- opisuje wpływ metod utrwalania żywności na wartość odżywczą</li> <li>- omawia metody skojarzeniowego utrwalania żywności</li> <li>- charakteryzuje cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa, mięsa, drobiu, owoców morza</li> <li>- ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP</li> <li>- omawia parametry do mięs związane z</li> </ul>

	<p>porcjowaniem, przechowywaniem i transportem omawia warunki przechowywania napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenia świeżość wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych</li> <li>- ocenia cechy surowców i półproduktów</li> <li>- omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, trufli itp.</li> <li>- omawia pozytywny wpływ bakterii fermentacji mlekowej na organizm człowieka</li> <li>- charakteryzuje zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzy i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza</li> </ul>
Wymagania na ocenę celującą	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności</li> <li>- omawia relacje zachodzące pomiędzy czynnikami zewnętrznymi a intensywnością procesów biochemicznych zachodzących podczas przechowywania żywności</li> <li>- omawia liofilizację i jej przebieg</li> <li>- omawia pirolizę drewna i wskazuje na dobór rodzaju drewna do wędzenia</li> <li>- identyfikować sposoby utrwalania różnych produktów spożywczych</li> <li>- omawia znaczenie magazynowania i przechowania w globalnym rynku artykułów spożywczych</li> <li>- określa zmiany zachodzące podczas przechowywania wyrobów cukierniczych</li> <li>- omawia parametry przechowywania win</li> </ul>

Kryteria oceniania z przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności są zgodne ze statutem szkoły.

Podpis nauczyciela.....

Podpis ucznia.....