

## Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I TŻ

### Przedmiot: Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Nr programu nauczania – CKZiU-T3-TŻUG-343404-2023

Nazwa programu – Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02. Część 2.”, WSiP

Nauczyciel: mgr inż. Agnieszka Wolska

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>- odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>- rozróżnia warunki przechowywania żywności,</li> <li>- rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności,</li> <li>- stosuje zasady FIFO (First In, First Out),</li> <li>- dokonać podziału metod utrwalania żywności,</li> <li>- definiuje normy.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami,</li> <li>- klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność,</li> <li>- zna optymalne warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>- dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności,</li> <li>- interpretuje pojęcie daty do spożycia, daty minimalnej trwałości,</li> <li>- charakteryzować podstawowe metody utrwalania żywności,</li> <li>- określa zadania PKN,</li> <li>- omawia pojęcie norm</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności,</li> <li>- ocenia żywność pod względem jakościowym,</li> <li>- rozpoznaje wady jakościowe żywności,</li> <li>- rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo,</li> <li>- przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>- rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności,</li> <li>- kalibruje urządzenia pomiarowe,</li> <li>- przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> <li>- zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania,</li> <li>- omawia warunki przechowywania</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uczestniczyć w działaniach dodatkowych,</li> <li>- rozwiązywać problemy,</li> <li>- analizować zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela.</li> </ul>

	zharmonizowanych.	<p>podczas magazynowania żywności,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania,</li> <li>- opisać wpływ metod utrwalania żywności na wartość odżywczą,</li> <li>- identyfikować sposoby utrwalania różnych produktów spożywczych,</li> <li>- omawia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności,</li> <li>- omawia zasady normalizacji krajowej,</li> <li>- omawia zasady tworzenia norm .</li> </ul>	<p>produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, truflii itp.,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia liofilizację i jej przebieg,</li> <li>- omawia pozytywny wpływ bakterii fermentacji mlekowej na organizm człowieka,</li> <li>- omawia nietypowe kiszonki np. kimchi, kiszona jabłka itp.,</li> <li>- wyjaśnia na czym polega skojarzeniowa metoda utrwalania żywności,</li> <li>- podaje podstawy prawne działania PKN,</li> <li>- omawia organizacje międzynarodowe normalizacyjne.</li> </ul>	
--	-------------------	---	---	--

Kryteria oceniania z przyjmowania i magazynowania żywności są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.

Podpis nauczyciela.....

Podpis przedstawiciela klasy.....