**Wymagania edukacyjne** dla uczniów **klasy III TŻiUG G**

Przedmiot: **Przyjmowanie i magazynowanie żywności.**

Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2019-G

Nazwa programu:Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” ,WSiP ,tom 2 ,2019.

Nauczyciel : mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania**  **konieczne**  **[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności ,   * potrafi wymienić metody utrwalania żywności, * potrafi wymienić metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności, * zna zasady oceny świeżości jaj, warzyw i owoców, * definiuje normy, określa zadania PKN , * zna pojęcie: normy zharmonizowane, * zna podstawowe warunki przechowywania surowców i półproduktów z wybranych grup m.in. : pieczywa, wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych , mąki i kasz, makaronów itp., * ocenia cechy surowców i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, * rozmieszcza żywność w odpowiednich magazynach, * ocenia świeżość drobiu, ryb * identyfikuje system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP * zna asortyment wyrobów wędliniarskich, * ocenia cechy surowców i półproduktów z owoców morza, * omawia wyposażenie magazynów napojów, * identyfikuje urządzenia do przechowywania oraz transportu żywności w usługach cateringowych, |
| **Wymagania**  **podstawowe**  **[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,   * omawia metody utrwalania żywności, * omawia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności, * ocenia warunki przechowywania jaj, * identyfikuje wymagania GHP i GMP w procesie produkcji z zastosowaniem jaj, * zna zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP * omawia metody utrwalania mięsa na krótki okres czasu, * ocenia cechy warzyw świeżych i nieświeżych, * wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy, * omawia pojęcie norm zharmonizowanych, * ocenia jakość mąki ,kasz i makaronu, * ocenia świeżość mięsa, * zna parametry związane z porcjowaniem, przechowywaniem i transportem mięsa drobiowego, * zna metody oceny wyrobów wędliniarskich, * określa parametry przechowywania ryb świeżych , mrożonych, przetworów rybnych , owoców morza, * określa warunki przechowywania gotowych wyrobów handlowych, * omawia urządzenia do transportu i magazynowania potraw gorących, |
| **Wymagania**  **rozszerzające**  **[ ocenę dobra]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,   * charakteryzuje metody utrwalania żywności, * identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych, * charakteryzuje wymagania GHP i GMP w procesie produkcji z zastosowaniem jaj, * przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP - zapisuje niektóre parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych * omawia zasady normalizacji krajowej, * omawia zasady tworzenia norm, * omawia warunki przechowywania wybranych surowców : m.in. wyrobów cukierniczych ,pieczywa, mąk i makaronów itp. , * rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności w temperaturach ujemnych, * omawia parametry warunków przechowywania wyrobów wędliniarskich, * omawia metody przechowywania wędlin , szynek długo dojrzewających i surowych, * określa zagrożenia związane ze spożyciem owoców morza, * omawia parametry przechowywania win, * omawia zagrożenia związane s transportem i wydawaniem dań w usłudze cateringowej, |
| **Wymagania**  **dopełniające**  **[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,   * potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, * wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności, * wyjaśnia na czym polega skojarzeniowa metoda utrwalania żywności, * określa zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj, * w pełni przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical- zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych * omawia organizacje międzynarodowe normalizacyjne, * omawia wybraną dowolna normę, * rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, * określa zmiany zachodzące podczas przechowywania mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu * omawia warunki przechowywania wędlin długo dojrzewających, * omawia zmiany w potrawach podczas przechowywania podczas usługi cateringowej, |
| **Wymagania**  **wykraczające**  **[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,   * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału , * bierze udział w konkursach i olimpiadach . |

Wymagania są zgodne ze statutem szkoły.

Opracował Marek Kot