**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