Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I Szkoły Branżowej

**Przedmiot – Przyjmowanie i magazynowanie żywności**

Nr programu nauczania ZSE- SBK-512001-P - 2021

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 : Magdalena Piskorska

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | - wymienia role przechowalnictwa i magazynowania w gastronomii  - zna zasadę fi-fo  - omawia czym jest magazyn i jaką funkcje pełni magazyn w zakładzie gastronomicznym  - wymienia przyrządy kontrolna pomiarowe  - zna pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości  - wymienia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności  - omawia wymagania techniczne jakie musi spełniać pomieszczenie magazynowe |
| Wymagania na ocenę dostateczną | - wymienia czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności  - wymienia zasady przechowywania produktów spożywczych  - wyjaśnia zasadę fi-fo  - wymienia rodzaje magazynów  - omawia przyrządy kontrolna pomiarowe  - charakteryzuje pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości  - dokonuje podziału metod utrwalania żywności  - omawia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności  - wymienia cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa, mięsa, drobiu, owoców morza  - ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP  - omawia wyposażenie magazynów napojów  - omawia wymagania techniczne jakie musi spełniać pomieszczenie magazynowe  - określa zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzy i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza |
| Wymagania na ocenę dobrą | - omawia czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności  omawia ogólne zasady przechowywania produktów spożywczych  - charakteryzuje zasadę fi-fo  - określa jakie produkty i półprodukty oraz surowce są przechowywane w określonych magazynach  - omawia przyrządy kontrolna pomiarowe  - charakteryzuje pojęcia: daty do spożycia, daty minimalnej trwałości  - wymienia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania  - charakteryzuje podstawowe metody utrwalania żywności  - charakteryzuje metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności  - opisuje cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa mięsa, drobiu, owoców morza  - ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP  - omawia wyposażenie magazynów napojów  - omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, trufli itp.  - omawia zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzy i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | - omawia zmiany biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania  - opisuje ogólne zasady przechowywania produktów spożywczych  charakteryzuje zasadę fi-fo  - określa jakie produkty przechowuje się w magazynach bez oświetlenia naturalnego, określa role magazynu dobowego  - interpretuje wskazania przyrządów kontrolno pomiarowych  - interpretuje pojęcie daty do spożycia, daty minimalnej trwałości  - omawia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania  - opisuje wpływ metod utrwalania żywności na wartość odżywczą  - omawia metody skojarzeniowego utrwalania żywności  - charakteryzuje cechy warzyw świeżych i nieświeżych, mąki i pieczywa, mięsa, drobiu, owoców morza  - ocenia świeżość jaj i zapisuje CCP  - omawia parametry do mięs związane z porcjowaniem, przechowywaniem i transportem  omawia warunki przechowywania napojów  - ocenia świeżość wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych  - ocenia cechy surowców i półproduktów  - omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, trufli itp.  - omawia pozytywny wpływ bakterii fermentacji mlekowej na organizm człowieka  - charakteryzuje zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj i warzy i owoców, mąki i pieczywa, mięsa i drobiu, ryb i owoców morza |
| Wymagania na ocenę celującą | - charakteryzuje czynniki zewnętrzne wpływające na zmiany jakości przechowywanej żywności  - omawia relacje zachodzące pomiędzy czynnikami zewnętrznymi a intensywnością procesów biochemicznych zachodzących podczas przechowywania żywności  - omawia liofilizacje i jej przebieg  - omawia pirolizę drewna i wskazuje na dobór rodzaju drewna do wędzenia  - identyfikować sposoby utrwalania różnych produktów spożywczych  - omawia znaczenie magazynowania i przechowalnictwa w globalnym rynku artykułów spożywczych  - określa zmiany zachodzące podczas przechowywania wyrobów cukierniczych  - omawia parametry przechowywania win |

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