Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I Technikum – **Przyjmowanie i magazynowanie   
 żywności**

Nr programu nauczania: ZSE-TŻIUG-343404-2021

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

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

Nauczyciele : Magdalena Rajman, Jadwiga Lipka, Magdalena Piskorska, Agnieszka Wolska, Anita Hołowienko, Michał Rabsztyn, Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | Uczeń na ocenę dopuszczającą powinien:  - rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym  - odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym  - rozróżnia warunki przechowywania żywności  - rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności  - stosuje zasady FIFO (First In, First Out) |
| Wymagania na ocenę dostateczną | - porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami  -klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność  - zna optymalne warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym  - dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności |
| Wymagania na ocenę dobrą | - wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności  - ocenia żywność pod względem jakościowym  - rozpoznaje wady jakościowe żywności  - rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach  optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo  - przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym  - rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | - wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności  - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good HygienicPractice)  - zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania |
| Wymagania na ocenę celującą | - uczestniczyć w działaniach dodatkowych, rozwiązywać problemy, analizować zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela |

|  |
| --- |
| Aby uzyskać ocenę wyższą należy posiadać także wiedzę i umiejętności podane w wymaganiach dla ocen niższych. |
| **Kryteria oceniania są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawianą przez nauczyciela.** |