Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I Szkoły Branżowej

**Przedmiot – Przyjmowanie i magazynowanie żywności**

Nr programu nauczania CKZIU- SBK-KUCH-512001- 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 : Agnieszka Wolska

|  |  |
| --- | --- |
| 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 żywnościomawia 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 spożywczychcharakteryzuje 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 transportemomawia 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.