Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I TŻ**

Przedmiot: **Przyjmowanie i magazynowanie żywności**

Nr programu nauczania – CKZiU-T3-TŻUG-343404-2022

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02. Część 2.”, WSiP

Nauczyciel: mgr Anita Hołowienko

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Uczeń:  - 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),  - dokonać podziału metod utrwalania żywności,  - definiuje normy. | Uczeń:  - 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,  - interpretuje pojęcie daty do spożycia, daty minimalnej trwałości,  - charakteryzować podstawowe metody utrwalania żywności,  - określa zadania PKN,  - omawia pojęcie norm zharmonizowanych. | Uczeń:  - 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,  - omawia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków przechowywania,  - opisać wpływ metod utrwalania żywności na wartość odżywczą,  - identyfikować sposoby utrwalania różnych produktów spożywczych,  - omawia metody niekonwencjonalnego utrwalania żywności,  - omawia zasady normalizacji krajowej,  - omawia zasady tworzenia norm . | Uczeń:  - wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności,  - kalibruje urządzenia pomiarowe,  - 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,  - omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru, trufli itp.,  - omawia liofilizacje i jej przebieg,  - omawia pozytywny wpływ bakterii fermentacji mlekowej na organizm człowieka,  - omawia nietypowe kiszonki np. kimchi, kiszone jabłka itp.,  - wyjaśnia na czym polega skojarzeniowa metoda utrwalania żywności,  - podaje podstawy prawne działania PKN,  - omawia organizacje międzynarodowe normalizacyjne. | Uczeń:  - uczestniczyć w działaniach dodatkowych,  - rozwiązywać problemy,  - analizować zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela. |

Kryteria oceniania z przyjmowania i magazynowania żywności są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.