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.