

WYMAGANIA EDUKACYJNE

PRZECHOWALNICTWO ŻYWNOŚCI

technik żywienia i usług gastronomicznych • klasy I–II • kwalifikacja HGT.02

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Korolówce-Osadzie • rok szkolny 2026/2027

1. Podstawa i zakres wymagań

Wymagania opracowano do aktualnego programu przechowalnictwa żywności. Materiał został rozłożony na dwa lata: w klasie I uczniowie realizują pierwszą część zagadnień, a w klasie II kontynuują drugą część materiału. W programie uwzględniono także treści doradztwa zawodowego.

2. Ocenianiu podlegają

- rozumienie znaczenia prawidłowego przechowywania żywności i przyczyn jej psucia;
- rozpoznawanie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych oraz stosowanie zasad GHP, GMP i HACCP;
- ocena jakości żywności, świeżości, wad, opakowań, oznakowania i terminów przydatności;
- dobór temperatury, wilgotności, warunków i urządzeń do rodzaju przechowywanej żywności;
- obsługa i odczytywanie podstawowej aparatury kontrolno-pomiarowej oraz interpretowanie wyników;
- przyjmowanie dostaw, kontrola ilościowa i jakościowa, identyfikowalność, dokumentowanie niezgodności i organizacja magazynowania;
- stosowanie zasad rozmieszczania produktów, rozdzielności asortymentowej oraz rotacji FIFO i FEFO;
- dobór warunków przechowywania do poszczególnych grup żywności;
- rozpoznawanie zmian fizycznych, chemicznych, enzymatycznych i mikrobiologicznych oraz szkodników magazynowych;
- klasyfikowanie i charakteryzowanie metod utrwalania żywności oraz ocenianie ich wpływu na jakość i trwałość;
- doradztwo zawodowe: zawody związane z kontrolą jakości i bezpieczeństwem żywności oraz nowe obszary zatrudnienia związane m.in. z ograniczaniem strat i Zero Waste.

3. Zakres materiału według etapu nauki

Klasa I – pierwsza część programu

- jakość, trwałość i bezpieczeństwo żywności
- zagrożenia, drobnoustroje, GHP/GMP i HACCP
- temperatura, wilgotność, tańcuch chłodniczy i inne czynniki przechowalnicze
- sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa
- rodzaje magazynów i urządzeń
- przyjmowanie dostaw, dokumentacja, magazynowanie, rozmieszczanie oraz FIFO/FEFO
- doradztwo zawodowe powiązane z kontrolą jakości i bezpieczeństwem żywności

Klasa II – kontynuacja drugiej części programu

- warunki przechowywania poszczególnych grup żywności: produkty zbożowe, pieczywo, warzywa, owoce, grzyby, mleko i przetwory, jaja, tłuszcze, mięso, drób, ryby, wędliny, konserwy, mrożonki, przyprawy i produkty suche
- zmiany zachodzące podczas przechowywania, szkodniki i postępowanie z żywnością niezgodną
- metody utrwalania: niska i wysoka temperatura, suszenie, zagęszczanie, metody chemiczne, biologiczne, wędzenie, pakowanie próżniowe i atmosfera modyfikowana
- wpływ utrwalania na jakość i trwałość produktów
- doradztwo zawodowe związane z jakością, bezpieczeństwem żywności i trendami Zero Waste

4. Kryteria oceniania

Oceny ustala się zgodnie z wewnątrzszkolnym systemem oceniania określonym w statucie szkoły. Poniższe kryteria doprecyzowują wymagania w odniesieniu do specyfiki przedmiotu.

Ocena	Uczeń spełnia wymagania, gdy:
6 – celujący	Uczeń w pełnym stopniu opanował wiedzę i umiejętności określone programem. Samodzielnie, twórczo i logicznie rozwiązuje zadania, także w nowych sytuacjach; trafnie dobiera metody i narzędzia, uzasadnia rozwiązania, poprawia błędy i potrafi wykorzystać wiedzę w praktyce. Wykazuje dużą samodzielność, inicjatywę i systematyczność. Samodzielnie analizuje warunki przechowywania, rozpoznaje ryzyko, uzasadnia decyzje i proponuje prawidłowe działania korygujące.
5 – bardzo dobry	Uczeń opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności. Samodzielnie wykonuje zadania typowe i bardziej złożone, prawidłowo posługuje się terminologią, stosuje wiedzę w nowych sytuacjach i poprawia większość własnych błędów. Pracuje systematycznie i odpowiedzialnie. Prawidłowo dobiera warunki, urządzenia i zasady postępowania do produktu oraz poprawnie interpretuje sytuacje magazynowe.
4 – dobry	Uczeń opanował większość wiadomości i umiejętności. Samodzielnie wykonuje typowe zadania o niewielkim i średnim stopniu trudności, poprawnie stosuje większość pojęć i procedur, a przy niewielkiej pomocy radzi sobie z zadaniami łączącymi kilka umiejętności. Poprawnie wykonuje większość typowych zadań dotyczących jakości, parametrów, magazynowania i utrwalania.
3 – dostateczny	Uczeń opanował podstawową część wiadomości i umiejętności. Wykonuje typowe zadania według poznanego schematu, przykładu lub instrukcji; przy trudniejszych zadaniach korzysta ze wskazówek nauczyciela. Zna podstawowe pojęcia, choć nie zawsze stosuje je bezbłędnie. Zna podstawowe warunki przechowywania, zagrożenia i zasady postępowania oraz stosuje je w typowych przykładach.

2 – dopuszczający	Uczeń ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, ale umożliwiają one dalsze kształcenie. Rozpoznaje najważniejsze pojęcia i z pomocą nauczyciela, instrukcji lub przykładu wykonuje proste zadania oraz podejmuje podstawowe próby pracy. Rozpoznaje najważniejsze zagrożenia i podstawowe warunki przechowywania oraz z pomocą podejmuje właściwe proste decyzje.
1 – niedostateczny	Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności wymaganych programem w stopniu umożliwiającym dalsze kształcenie. Nie potrafi wykonać elementarnych zadań nawet przy pomocy nauczyciela, nie rozumie podstawowych pojęć i nie podejmuje skutecznych prób uzupełnienia braków. Nie rozpoznaje podstawowych zagrożeń i warunków przechowywania ani nie potrafi zastosować elementarnych zasad bezpieczeństwa.

5. Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych

- sprawdziany i testy, w tym testy online
- krótkie prace pisemne i kartkówki
- wypowiedzi ustne
- zadania wykonywane podczas lekcji
- projekty, prezentacje i zadania problemowe
- aktywność podczas zajęć, systematyczność i przygotowanie do pracy
- prace domowe – jeżeli zostaną zadane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami szkoły

6. Dostosowanie wymagań edukacyjnych

Wymagania edukacyjne dostosowuje się do indywidualnych potrzeb psychofizycznych i edukacyjnych ucznia zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami zawartymi w opinii lub orzeczeniu poradni psychologiczno-pedagogicznej. Dostosowanie może dotyczyć m.in. sposobu przekazywania poleceń, czasu pracy, stopnia złożoności zadania, formy odpowiedzi, zakresu pomocy nauczyciela oraz sposobu prezentowania efektów pracy.

7. Wyższa niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna

Zasady są zgodne ze wzorem i statutem szkoły:

1. Uczeń pełnoletni lub rodzice ucznia niepełnoletniego mają prawo ubiegać się o ustalenie wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z przedmiotów obowiązkowych.
2. Przez ocenę wyższą niż przewidywana rozumie się ocenę wyższą o jeden stopień od oceny przewidywanej.
3. Pisemny wniosek do dyrektora składa się w terminie 2 dni roboczych od przekazania informacji o przewidywanej ocenie; wniosek wskazuje ocenę, o którą ubiega się uczeń, oraz zawiera uzasadnienie.
4. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku ustalany jest termin sprawdzianu wiadomości i umiejętności.
5. Sprawdzian obejmuje treści realizowane w danym roku szkolnym, zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi nauczyciela, i ma formę dostosowaną do specyfiki przedmiotu.
6. Sprawdzian przeprowadza się nie później niż 2 dni przed klasyfikacyjnym zebraniem rady pedagogicznej.

7. Ustalona w tym trybie roczna ocena nie może być niższa od oceny przewidywanej i jest ostateczna w tym trybie.

Szczegółowe zasady oceniania wewnątrzszkolnego określa rozdział VII statutu szkoły.

8. Informacja dla ucznia i rodzica

Wymagania edukacyjne odnoszą się do wiedzy i umiejętności rzeczywiście realizowanych w danej klasie. Uczeń powinien znać zakres materiału, kryteria ocen oraz sposoby sprawdzania osiągnięć. Ocenie podlega przede wszystkim stopień opanowania wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, z uwzględnieniem samodzielności, poprawności i wykorzystania wiedzy w praktyce.