

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych / 343404/**

Przedmiot: Przechowywanie żywności,

Klasa II, III

Ocena	
I. Klasa II	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	-określić czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność -rozdzielić warunki przechowywania żywności dla określonego środka żywności, produktu -rozdzielić urządzenia służące do przechowywania żywności -rozdzielić zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania -rozdzielić metody utrwalania żywności -rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności; -rozmiścić żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo -dobrać rodzaj magazynu do przechowywanej żywności -określić ogólne zasady przechowywania żywności
Dostateczny	-sklasyfikować czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność -dobrać sposób przechowywania do określonego produktu, środka żywności -dobrać warunki przechowywania do określonego produktu, środka żywności -oceniać wpływ warunków transportu na żywności oraz na jej jakość -scharakteryzować na czym polega łańcuch chłodniczy -wskazać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności -rozpoznać urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności -dobierać urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności -stosować aktywne metody słuchania -komunikować się efektywnie, szanując i nie oceniając rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę -współorganizować pracę zespołu -przestrzegać zasad współpracy w zespole
Dobry	-scharakteryzować i określić zastosowanie urządzeń stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności -scharakteryzować skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności -oceniać świeżość określonych środków żywności
Bardzo dobry	-scharakteryzować magazyny znajdujące się w zakładzie gastronomicznym -bezbłędnie dobrać surowce do odpowiedniego magazynu -samodzielnie i bezbłędnie określa temperaturę oraz wilgotność powietrza do przechowywanego produktu, środka żywności -samodzielnie i bezbłędnie określać zmiany zachodzące w poszczególnych produktach, środkach spożywczych podczas przechowywania -bezbłędnie dobrać i scharakteryzować metodę utrwalania żywności do określonego produktu -scharakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności -modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko

Celujący	-scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części magazynowych zakładu gastronomicznego -stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości z zakresu przechowywania żywności - zaproponować nowoczesne metody przechowywania żywności w celu przedłużenia jej przydatności do spożycia oraz zachowania wartości odżywczej
II. Klasa III	
Uczeń potrafi	
Dopuszczający	-rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -scharakteryzować na czym polega zasada FIFO -wymienić systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności -wymienić wady jakościowe żywności -określać świeżość określonych surowców -określać żywność pod względem jakościowym -wskazać warunki i zasady przechowywania żywności -określić warunki i zasady przechowywania żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) z niewielką pomocą nauczyciela -określić wymagania jakościowe żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) z niewielką pomocą nauczyciela
Dostateczny	-oceniać świeżość określonych surowców -oceniać żywność pod względem jakościowym -rozpoznać wady jakościowe żywności -określić warunki i zasady przechowywania żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) -określić wymagania jakościowe żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) -określić bezpieczeństwo zdrowotne żywności -zastosować zasadę właściwego gospodarowania zmagazynowanym surowcem -stosować aktywne metody słuchania -komunikować się efektywnie, szanując i nie oceniając rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę -współorganizować pracę zespołu -przestrzegać zasad współpracy w zespole
Dobry	-odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym -zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności -rozpoznać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności -zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania -przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) -przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym - stosować zasady FIFO (First In, First Out) -wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
Bardzo dobry	-porównać wyniki odczytu wskazań aparatury kontrolno pomiarowej z obowiązującymi parametrami -określić i scharakteryzować punkty kontrolne podczas magazynowania żywności

	-bezbłędnie dobrać warunki do przechowywanej żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych itp) -modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
Celujący	-samodzielnie zaplanować system zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania