

Wymagania edukacyjne z przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie żywności
klasa 3 – zawód technik żywienia i usług gastronomicznych

Działy	Poziom wymagań na ocenę				
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia poziomu niższego . Poziom wykraczający to dodatkowo ,umiejętność korzystania z różnych źródeł , poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Przyjmowanie i magazynowanie żywności					
Uczeń					
Czynniki kształtujące jakości żywność i metody ich oceny (Powtórzenie)	-potrafi powiedzieć, jakie cechy żywności świadczą o jej dobrej jakości -potrafi powiedzieć, jakie cechy żywności świadczą o złej jakości - zna definicję jakości żywności - Co to jest jakość żywności? Podstawowe cechy jakości żywności: smak, zapach, wygląd, wartość odżywcza, bezpieczeństwo.	- wymienia cechy żywności mający wpływ na jakość - potrafi wymienić czynniki kształtujące jakość żywności Czynniki fizyczne: temperatura, wilgotność, czas przechowywania. Czynniki chemiczne: pH, zawartość składników odżywczych, obecność konserwantów, zanieczyszczenia chemiczne. Czynniki mikrobiologiczne: obecność mikroorganizmów chorobotwórczych, drobnoustrojów	-ocena żywności, biorąc pod uwagę : - funkcjonalność, - ceny, - zgodność z potrzebami, v. bezpieczeństwa zdrowotnego, - braku zanieczyszczeń fizycznych, - zgodność ze standardem jakości	- potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz - potrafi zaproponować metody przechowywania żywności - zna trzy cechy określające jakość żywności - potrafi wymienić cechy jakości handlowej (rynkowej) wyrobów żywnościowych	- potrafi zwrócić uwagę na zagrożenia obniżające jakość żywności - potrafi sklasyfikować zagrożenia żywności podając przykłady fizyczne, - potrafi sklasyfikować zagrożenia żywności podając przykłady chemiczne - potrafi sklasyfikować zagrożenia żywności podając przykłady biologiczne

		fermentacyjnych, bakterii. Czynniki biotechnologiczne: procesy fermentacyjne, enzymy, mikroflora. Czynniki technologiczne: sposób produkcji, obróbka termiczna, techniki pakowania.			
Klasyfikacja środków żywności(Powtórzenie)	-wymienia przykładowe środki żywności - dzieli produkty w gastronomii pod względem pochodzenia produktów - dzieli produkty w gastronomii pod względem składu chemicznego, - dzieli produkty w gastronomii pod względem przetworzenia i utrwalenia, - dzieli produkty w gastronomii pod względem przygotowania do bezpośredniego spożycia	- potrafi pogrupować środki żywności - zna przydatność żywności do przechowywania - wymienia przykłady żywności pochodzenia roślinnego - wymienia przykłady żywności pochodzenia zwierzęcego - wymienia przykłady żywności pochodzenia mineralnego - wymienia przykłady żywności pochodzenia syntetycznego	-klasyfikuje poszczególne środki żywności - zna przydatność żywności do przechowywania trwałe - zna przydatność do przechowywania nietrwałe - wymienia przykłady żywności pochodzenia białkowego - wymienia przykłady żywności pochodzenia tłuszczowego - wymienia przykłady żywności pochodzenia węglowodanowego - wymienia przykłady żywności pochodzenia	- potrafi sklasyfikować środki żywności - podaje przykłady klasyfikacji pod względem pochodzenia produktu - podaje przykłady pod względem składu chemicznego i wartości odżywczej - podaje przykłady pod względem stopnia przetworzenia i utrwalenia - podaje pod względem przygotowania do bezpośredniego spożycia	- Sklasyfikowane środki żywności wykorzystuje w gastronomii - zna definicję środka spożywczego zafałszowanego - wie co to jest żywność genetycznie zmodyfikowana (transgeniczna)

			witaminowego		
Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności (Powtórzenie)	-wymienia środki żywności - Precyzyjnie określa, co to za produkt (np. mleko, chleb, mięso, warzywa). - Zna rodzaj surowców: Składniki, z których produkt został wytworzony. - zna formę wytwórczą: W jaki sposób produkt jest przygotowany, np. suszenie, mrożenie, konserwowanie.	- potrafi pogrupować poszczególne środki żywności - Zna wymagania jakościowe: - Właściwości fizyczne: Smak, zapach, tekstura, kolor (np. mięso – konsystencja, kolor). - Właściwości chemiczne: Skład chemiczny, obecność składników odżywczych (np. zawartość białka, tłuszczu, cukrów), a także ewentualne zanieczyszczenia (np. pestycydy, metale ciężkie). - Właściwości mikrobiologiczne: Obecność lub brak mikroorganizmów, takich jak bakterie, pleśnie, drożdże.	- Charakteryzuje towaroznawczo poszczególne środki żywności - Zna bezpieczeństwo zdrowotne: - Normy jakości: Odpowiednie normy jakościowe i bezpieczeństwa, w tym limity dopuszczalnych substancji chemicznych i mikroorganizmów. - Zgodność z przepisami prawa: Zgodność z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami, np. rozporządzenia dotyczące jakości żywności, HACCP (analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontrolne).	- Potrafi uzasadnić podział środków żywności - Zna oznakowanie: Data przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości. - Informacje o producencie, opakowaniu, instrukcje przechowywania.	- Potrafi wskazać zastosowanie poszczególnych środków żywności - Zna zasady przechowywania i transportu: Wskazówki dotyczące odpowiednich warunków przechowywania, np. temperatura przechowywania w przypadku produktów mrożonych, wilgotność dla produktów suchych.
Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem	-Wymienia popełnione błędy które doprowadziły do zepsucia żywności - Znajomość metod	-Potrafi rozróżnić błędy występujące w zabezpieczeniu żywności - Rozumie znajomość	-Wskazuje sposoby zabezpieczania żywności - Zabezpieczenie żywności przed	-Wskazuje sposoby zabezpieczenia żywności - Znajomość nowoczesnych metod	-Dobiera bezbłędnie odpowiednie sposoby zabezpieczenia żywności -Zna właściwe warunki

	konserwacji żywności: -Zna Chłodzenie i mrożenie: Jak działają te procesy, jakie produkty najlepiej poddawać mrożeniu lub chłodzeniu, oraz jak te metody wpływają na zachowanie jakości i bezpieczeństwa żywności. Pasteryzacja: Zrozumienie procesu pasteryzacji, jak działa na bakterie i inne mikroorganizmy, oraz jakie są korzyści z tego procesu. Kwaszenie: Jak zakwaszanie wpływa na trwałość żywności, przykłady produktów poddawanych tej metodzie (np. kiszonki).	metod konserwacji żywności: Suszenie: Przykłady produktów, które można suszyć, proces suszenia, jakie zmiany zachodzą w żywności podczas tego procesu. Konserwowanie w soli i cukrze: Jakie produkty można konserwować za pomocą soli (np. ryby, mięso) lub cukru (np. dżemy, kompoty).	mikroorganizmami: Znajomość różnych mikroorganizmów, które mogą prowadzić do psucia się żywności (bakterie, pleśnie, grzyby) i jak procesy konserwacji przeciwdziałają ich rozwojowi.	konserwacji: -Rozumie technologie chłodnicze: Nowoczesne metody chłodzenia i mrożenia, jak np. kriokonserwacja. Obróbka wysokociśnieniowa: Jak działanie wysokiego ciśnienia wpływa na trwałość produktów spożywczych. Pakowanie próżniowe i w atmosferze kontrolowanej: Jak te techniki pomagają w wydłużeniu trwałości żywności. Przykłady zastosowania metod konserwacji w różnych produktach: Opisanie konkretnych produktów, które stosują różne metody ochrony przed zepsuciem.	przechowywania: Jakie warunki (temperatura, wilgotność, światło) są odpowiednie dla przechowywania różnych rodzajów żywności. Praktyczne aspekty przechowywania żywności w warunkach domowych: Jakie zasady przechowywania żywności w domu mogą pomóc w zapobieganiu jej psuciu się (np. przechowywanie w odpowiednich pojemnikach, kontrola dat ważności, rotacja zapasów).
Przechowywanie żywność (Powtórzenie)	-Potrafi znaleźć. Normy i przepisy prawne Ustawa o	-Potrafi rozróżnić sposoby zabezpieczenia żywności	-Charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności	Charakteryzuje optymalne warunki przechowywanie	-Zna i wymienia konkretne warunki przechowywania

	bezpieczeństwie żywności i żywienia: reguluje kwestie związane z produkcją, obrotem i przechowywaniem żywności w Polsce. Celem tej ustawy jest zapewnienie, że żywność dostarczana konsumentowi jest bezpieczna. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 dotyczące higieny żywności: określa zasady higieny w każdym etapie produkcji, przetwarzania, przechowywania i dystrybucji żywności. Przewiduje m.in. konieczność przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz dobrej praktyki	-Zna wymagania dotyczące przechowywania różnych rodzajów żywności v. Temperatura Żywność wymagająca chłodzenia: Żywność wymagająca zamrożenia: Produkty suche i konserwowe:	- Zna odpowiednie opakowanie Żywność powinna być przechowywana w odpowiednich pojemnikach i opakowaniach, które zapewniają ochronę przed zanieczyszczeniami, uszkodzeniami, a także pomagają w zachowaniu jej świeżości i jakości. - Zna warunki Przechowywanie produktów wrażliwych Dla produktów takich jak mięso, ryby, owoce, warzywa, które są szczególnie wrażliwe na zmiany temperatury, wilgotności i czasu przechowywania, ważne jest stosowanie odpowiednich procedur i systemów monitorujących.	żywności - Zna czas przechowywania Każdy produkt spożywczy ma określony czas przydatności do spożycia, po którym traci on swoje właściwości smakowe lub może stać się niebezpieczny do spożycia (np. mięso, produkty mleczne). Wymaga to prowadzenia odpowiednich rejestrów i monitorowania dat przydatności.	żywności(wilgotność , temperaturę) - Wie jak powinna być przeprowadzona v. Kontrola jakości i bezpieczeństwa v. Dokumentacja v. Potrafi zarządzać przestrzenią magazynową
--	--	--	--	--	--

	produkcyjnej (GMP). Rozporządzenie 178/2002/WE w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego, które ustanawia ramy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności w UE, obejmujące m.in. kontrolowanie i śledzenie żywności w łańcuchu dostaw. -wymienia sposoby zabezpieczenia żywności				
Magazynowanie żywności wygodnej i funkcjonalnej	Podaje przykłady żywności wygodnej - zna zasad magazynowania żywności – przepisów sanitarno-epidemiologicznych, wymagań dotyczących przechowywania żywności w różnych warunkach (temperatura, wilgotność, wentylacja).	-Zna rodzaje i charakteryzuje żywność wygodnej - ma praktyczne umiejętności – np. umiejętność zaprojektowania magazynu żywności, optymalizacja przestrzeni magazynowej, organizacja procesów logistycznych	Potrafi podać przykłady wykorzystania żywności wygodnej i funkcjonalnej - Znajomość nowoczesnych technologii – np. systemy chłodnicze, automatyzacja magazynowania żywności, ewidencja zapasów.	Zna korzyści i zagrożenia związane z spożywaniem żywności wygodnej - Zrozumie norm jakościowych – np. HACCP, ISO, GHP, GMP oraz ich znaczenie w procesie przechowywania żywności.	Zna wartości odżywcze żywności wygodnej - ma zdolności analityczne – zdolność oceny ryzyka w magazynowaniu żywności, znajomość metod analizy zapotrzebowania na przestrzeń magazynową, przechowywanie produktów w odpowiednich warunkach.

Odpowiedzialność za powierzone zadania	Zna pojęcie odpowiedzialność za powierzone zadania - Rozumie odpowiedzialność za zdrowie Odpowiedzialność za zapewnienie, że wszystkie zadania są wykonywane zgodnie z normami bezpieczeństwa żywności oraz że personel jest odpowiednio przeszkolony w zakresie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	-Wie zagrożenia za zaniedbania -Zrozumie roli odpowiedzialności w gastronomii	Wie jakie znaczenie ma wywiązywanie się z powierzonych obowiązków - Potrafi zarządzać sytuacjami kryzysowymi	Zauważa zaniedbania - Komunikacja i współpraca z zespołem - zna jaki wpływ ma dbanie o efektywność operacyjną	Potrafi znaleźć zaniedbania i szukać naprawy ich skutków - Potrafi pisać raporty i dokumentowanie wykonania zadań - rozumie co to etyka zawodowa i odpowiedzialność za rozwój
Ćwiczenia i zadania egzaminacyjne, oceny według wymogów CKE					