

Wymagania edukacyjne dla uczniów

klasa V TŻiUG

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej**

Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2019-P

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej.

Podręczniki:

Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska:

„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1, WSiP, 2019.

Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP, 2013.

Anna Kmiołek „Organizacja produkcji gastronomicznej”, WSiP, 2014.

Nauczyciel : mgr Marek Kot

Rok szkolny 2023/2024

Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]	Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności: <ul style="list-style-type: none">▪ rozróżnia diety stosowane w żywieniu,▪ dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym z małą pomocą nauczyciela,▪ zna pojęcia: choroba żywieniozależne, wegetarianizm, weganizm, żywienie alternatywne, nietolerancja pokarmowa, alergia pokarmowa, receptura potrawy, jadłospis▪ zna choroby żywieniozależne,▪ zna receptury potraw▪ zna podstawowe zasady planowania i układania jadłospisów,▪ zna konstrukcję jadłospisu▪ potrafi odróżnić jadłospis od diety,
Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]	Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe: <ul style="list-style-type: none">▪ potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne,▪ planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych,▪ potrafi dokonać zamiany produktów, wykluczonych w określonej diecie,▪ samodzielnie dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym,▪ zna podstawowe techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii,▪ charakteryzuje poszczególne rodzaje diet, żywienia alternatywnego,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteryzuje choroby alergiczne i wynikające z nietolerancji składników pokarmowych, ▪ rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm,
<p>Wymagania rozszerzające [ocenę dobra]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną, ▪ określa znaczenie diet, ▪ potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu alternatywnym, ▪ planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem zamienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie, ▪ określa skutki nie właściwego doboru obróbki technologicznej do określonej diety, ▪ potrafi zastosować określony rodzaj obróbki technologicznej do właściwej diety, ▪ zna przyczyny nietolerancji i alergii na określony składnik pożywienia, ▪ potrafi wymienić i scharakteryzować jednostki i zespoły chorobowe, wymagające interwencji dietetycznej, ▪ potrafi scharakteryzować pojęcia: ocena stanu żywienia, ocena stanu odżywienia, wegetarianizm, weganizm, witarianizm, ▪ odróżnia poszczególne rodzaje wegetarianizmu, ▪ wyjaśnia, czym jest nietolerancja pokarmowa i alergia pokarmowa, ▪ potrafi scharakteryzować etiologię wybranych chorób żywieniozależnych.
<p>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje zadania z zakresu podstawy programowej, pracuje w pełni samodzielnie, ▪ potrafi wykazać zależności między wymaganiami żywieniowymi określonej grupy ludności a planowaniem posiłków i jadłospisu, ▪ potrafi wykazać zależności między określoną jednostką chorobową a właściwą dietą, ▪ charakteryzuje wszystkie diety, ▪ określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów, ▪ komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z założeniami poszczególnych diet, ▪ rozróżnia i charakteryzuje metody stanu odżywienia i stanu żywienia, ▪ określa znaczenie diet w procesie zdrowienia,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dobiera właściwą dietę do określonej jednostki chorobowej.
<p>Wymagania wykraczające [ocena celująca]</p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, ▪ bierze udział w konkursach i olimpiadach.

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu : Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej .

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy