

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I BS 2 2023/2024**

Przedmiot: **Podstawy gastronomii.**

Nr programu nauczania: CKZiU-BS2-TZYW-343404-2023

Nazwa programu: Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Podręczniki:

Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1,2 WSiP,2019.

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

Nauczyciel : Marek Kot

<p>Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]</p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ definiuje pojęcie żywności, ▪ wyjaśnia pojęcie racjonalne żywienie, ▪ wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia, ▪ klasyfikuje żywność w zależności od różnych kryteriów, ▪ dokonuje podziału składników pokarmowych, ▪ wyjaśnia pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, ▪ podaje źródła składników pokarmowych z zakresu realizowanego materiału, ▪ dokonuje podziału białek, ▪ wymienia funkcje białek w organizmie, ▪ dokonuje podziału tłuszczów, ▪ podaje rolę tłuszczów w organizmie, ▪ wymienia właściwości tłuszczów, ▪ wymienia zapotrzebowanie organizmu na węglowodany, ▪ wymienia węglowodany przyswajalne, ▪ wymienia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach. ▪ wymienia mikro i makroelementy, ▪ zna funkcje wody w organizmie, ▪ definiuje PPM, PPPM i CPP, ▪ podaje definicje norm żywienia, ▪ dokonuje podziału produktów spożywczych na grupy, ▪ zna podstawowe zasady planowania i układania jadłospisów, ▪ zna konstrukcję jadłospisu, ▪ potrafi odróżnić jadłospis od diety, ▪ zna pojęcia: choroba żywieniozależne, wegetarianizm, weganizm, żywienie alternatywne, nietolerancja pokarmowa, alergia pokarmowa, receptura potrawy, ▪ podaje definicję mikrobioty, ▪ zna pojęcie usługi gastronomicznej, ▪ wyjaśnia czym jest catering, ▪ zna kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych.
<p>Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej i energetycznej, ▪ wymienia zasady racjonalnego żywienia, ▪ rozpoznaje żywność w zależności od pochodzenia, ▪ charakteryzuje wybrane białka, ▪ wyjaśnia rolę tłuszczów w organizmie, ▪ charakteryzuje węglowodany przyswajalne, ▪ charakteryzuje tłuszcze, ▪ charakteryzuje kwasy tłuszczowe, ▪ opisuje rolę cholesterolu w żywieniu,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dokonuje podziału składników mineralnych, ▪ identyfikuje pojęcie równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie człowieka, ▪ omawia skutki niedoboru i nadmiaru wody w organizmie, ▪ wymienia czynniki mające wpływ na metabolizm organizmu człowieka, ▪ omawia czynniki wpływające na normy żywienia, ▪ omawia rodzaje i struktury norm żywienia, ▪ dokonuje podziału produktów spożywczych na grupy pod względem określonych kryteriów, ▪ układa z małą pomocą jadłospis dla wybranej grupy ludności, ▪ potrafi określić czynniki wpływające na zachowania żywieniowe, ▪ potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne, ▪ omawia cechy usług gastronomicznych, ▪ omawia rodzaje usług cateringowych, ▪ dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od rodzaju świadczonych usług, ▪ określa zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych.
<p>Wymagania rozszerzające [ocenę dobrą]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ dokonuje podziału składników odżywczych żywności, ▪ wskazuje skutki niedoboru białka, ▪ wskazuje skutki niedoboru tłuszczów, ▪ wymienia skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów, ▪ omawia rolę tłuszczu, białek, węglowodanów w technologii sporządzania potraw ▪ klasyfikuje źródła NNKT, ▪ charakteryzuje poszczególne składniki mineralne, ▪ omawia na czym polega równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie człowieka, ▪ omawia bilans wody w organizmie człowieka, ▪ charakteryzuje podstawową przemianę materii, ▪ wymienia czynniki decydujące o wartości energetycznej pożywienia, ▪ omawia czynniki wpływające na normy żywienia, ▪ charakteryzuje wybrane grupy produktów spożywczych, ▪ układa jadłospis dla wybranej grupy ludności, ▪ wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną, ▪ określa znaczenie diet, ▪ potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu alternatywnym, ▪ wymienia enzymy układu pokarmowego, ▪ omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę, ▪ rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), ▪ zna zasady organizacji usług cateringowych, ▪ dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od rodzaju świadczonych usług i dostępności dla konsumentów, ▪ dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy,
<p>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, ▪ ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – wyjaśnia zasady stosowania piramidy żywieniowej, ▪ wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej białek, ▪ charakteryzuje rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych, ▪ porównuje wartość odżywczą białek, tłuszczów, węglowodanów, ▪ wskazuje czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych, ▪ omawia i wskazuje produkty kwasotwórcze, ▪ omawia i wskazuje produkty zasadowotwórcze, ▪ zna skutki zaburzeń gospodarki wody w organizmie, ▪ omawia bilans energetyczny organizmu człowieka, ▪ omawia rozłożenie energii w posiłkach w ciągu dnia, ▪ omawia normy spożycia na wybrane składniki pokarmowe, ▪ charakteryzuje poszczególne grupy produktów spożywczych,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zna podstawowe zasady planowania i układania jadłospisów, ▪ zna konstrukcję jadłospisu, ▪ potrafi odróżnić jadłospis od diety, ▪ dokonuje oceny jadłospisu, ▪ omawia alternatywne sposoby żywienia , ▪ omawia zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.), ▪ charakteryzuje zakłady gastronomiczne, ▪ wybiera ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)
<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.

Uczeń zobowiązany jest do zaliczenia semestralnych treści programowych wynikających z programu nauczania do końca każdego semestru [1 i 2] w klasie pierwszej. Na zakończenie nauki przedmiotu będzie przeprowadzony test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% [w przypadku zajęć praktycznych 75%] możliwych do uzyskania punktów. W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu : Podstawy gastronomii są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej .

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

.....