

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I, SB II

Przedmiot: Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej.

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

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H.Ciborowska, PZWL,

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :
<ul style="list-style-type: none"><li>- podaje definicję jadłospisu,</li><li>- wymieni elementy składowe jadłospisu,</li><li>- podaje definicję norm żywienia i racji pokarmowej,</li><li>- zna podział produktów spożywczych na 12 grup,</li><li>- omawia zasady znakowania żywności,</li><li>- dokonuje klasyfikacji żywności,</li><li>- wymienia substancje dodawane do żywności,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- wyjaśnia cel układania jadłospisu,</li><li>- omawia zasady układania jadłospisów,</li><li>- omawia budowę tabel wartości odżywczych,</li><li>- dokonuje niewielkich błędów przy układaniu jadłospisów,</li><li>- podaje asortyment produktów w podziale na 12 grup produktów spożywczych,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- układa jadłospis zgodnie z zasadami układania jadłospisów,</li><li>- modyfikuje jadłospisy zgodnie z zasadami,</li><li>- omawia procentowy rozkład energii na poszczególne posiłki,</li><li>- dokonuje charakterystyki wartości odżywczej 12 grup produktów spożywczych,</li><li>- stosuje wymienniki produktów spożywczych w obrębie grupy,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracuje całkowicie samodzielnie,</li><li>- układa jadłospisy zgodnie z racją pokarmową i normą żywienia,</li><li>- porównuje jadłospis z jadłospisem wzorcowym,</li><li>- modyfikuje jadłospisy według wskazań, np. zawartości składnika odżywczego,</li><li>- rozwiązuje zadania egzaminacyjne z zastosowaniem zamiany produktów w obrębie grupy,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- bierze udział w konkursach, na szczeblu minimum międzyszkolnym, związanych z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy,</li><li>- posiada wiedzę i umiejętności powiązane z przedmiotem, wykraczające poza program nauczania.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna wartość współczynników Atwatera,</li> <li>- oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków,</li> <li>- wymienia sposoby oceny jadłospisów,</li> <li>- wymienia programy komputerowe wykorzystywane w planowaniu żywienia,</li> <li>- zna klasyfikację diet według H.Ciborowskiej,</li> <li>- wymienia choroby dietozależne,</li> <li>- podaje definicję nietolerancji pokarmowej, alergii pokarmowej oraz alergii krzyżowej,</li> <li>- wymienia podstawowe alergeny pokarmowe,</li> <li>- omawia zasady polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje celowość stosowania substancji dodawanych do żywności,</li> <li>- omawia wymagania żywieniowe dla osób starszych,</li> <li>- dokonuje oceny jadłospisu wybraną metodą,</li> <li>- omawia zasady działania programów komputerowych stosowanych w planowaniu żywienia,</li> <li>- omawia podstawowe zasady diet według H.Ciborowskiej,</li> <li>- wskazuje diety stosowane w leczeniu poszczególnych schorzeń,</li> <li>- wymienia asortyment produktów, które mogą zawierać alergeny pokarmowe,</li> <li>- wymienia prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika,</li> <li>- wskazuje następstwa nieprzestrzegania ochrony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje korekty jadłospisu,</li> <li>- wskazuje cel i zastosowanie poszczególnych diet,</li> <li>- wymienia produkty zalecane i przeciwwskazane oraz wskazane w ograniczonych ilościach w poszczególnych dietach leczniczych,</li> <li>- układa dietę zalecaną w wybranej nietolerancji lub alergii pokarmowej,</li> <li>- wymienia przepisy prawa regulujące stosunek pracy,</li> <li>- dokonuje charakterystyki poszczególnych zakładów gastronomicznych,</li> <li>- omawia ofertę usługową poszczególnych zakładów gastronomicznych,</li> <li>- przedstawia wzajemne powiązania między przedsiębiorstwami w branży gastronomicznej,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- układa dietę leczniczą dla wybranej jednostki chorobowej,</li> <li>- omawia etiologię chorób dietozależnych,</li> <li>- modyfikuje dietę pod kątem ograniczenia lub eliminacji alergenów pokarmowych,</li> <li>- uzasadnia lub odrzuca reklamację usługi.</li> </ul>	
--	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje definicję ochrony danych osobowych oraz prawa autorskiego,</li> <li>- wymienia i klasyfikuje rodzaje zakładów gastronomicznych,</li> <li>- definiuje proces gospodarczy,</li> <li>- wymienia poziomy rynkowe,</li> <li>- wymienia formy sprzedaży,</li> <li>- określa typy klientów,</li> <li>- podaje definicję reklamacji.</li> </ul>	<p>danych osobowych oraz łamania praw autorskich i podatkowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia wzajemne zależności pomiędzy różnymi poziomami rynku,</li> <li>- omawia zasady sprzedaży,</li> <li>- dobiera metodę obsługi i formę sprzedaży do typów klientów,</li> <li>- omawia zasady reklamacji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera formę sprzedaży do charakteru usługi gastronomicznej i typu zakładu,</li> <li>- dokonuje reklamacji usługi gastronomicznej.</li> </ul>		
---	--	---	--	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.