Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IBS 2 2024/2025**

Przedmiot: **Podstawy gastronomii.**

Nr programu nauczania: CKZiU-BS2-TZYW-343404-2024

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania**  **konieczne**  **[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:   * definiuje pojęcie żywności, * wyjaśnia pojęcieracjonalne 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. |
| **Wymagania**  **podstawowe**  **[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:   * 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, * 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 mała 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. |
| **Wymagania**  **rozszerzające**  **[ ocenę dobra]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:   * 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, |
| **Wymagania**  **dopełniające**  **[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,   * 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 zasadotwórcze, * 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, * 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.) |
| **Wymagania**  **wykraczające**  **[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:   * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, * bierze udział wkonkursach 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 :

………………………………………………………………………….