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 :

………………………………………………………………………….