Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I BS 2 2024/2025**

Przedmiot**: Pracownia**  **planowania żywienia i produkcji gastronomicznej.**

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,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:   * wyjaśnia pojęcie badania stanu odżywienia, * zna podstawowe metody oceny stanu odżywienia * zna pojęcia: choroba żywieniozależna, 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, * potrafi odróżnić jadłospis od karty menu, * zna podstawowe przepisy dotyczące ochrony danych osobowych, * określa i definiuje pojęcie podatku, * wyjaśnia definicję zakładu gastronomicznego, * definiuje proces gospodarczy. * wymienia czynniki, wpływające na popyt usług gastronomicznych, * zna czynniki, wpływające na wybór oferty usługowej, * podaje definicję zaopatrzenia, * zna podstawowe zasady przechowywania produktów spożywczych, * zna definicję promocji. |
| **Wymagania**  **podstawowe**  **[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:   * potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne, * potrafi dokonać zamiany produktów, wykluczonych w określonej diecie, * zna metody oceny jadłospisów, * charakteryzuje i wyjaśnia poszczególne zasady planowania jadłospisów, * charakteryzuje poszczególne rodzaje diet, żywienia alternatywnego, * charakteryzuje metody stanu odżywienia * charakteryzuje choroby alergiczne i wynikające z nietolerancji składników pokarmowych, * zna czynniki, wpływające na różnice wymagań żywieniowych w poszczególnych grupach wiekowych * zna cel i zadania prawa autorskiego, * określa cel i zadania podatków. * potrafi wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych, * określa z małą pomocą wzajemne zależności pomiędzy różnymi poziomami rynku. * zna rodzaje zaopatrzenia, * potrafi wymienić optymalne warunki przechowywania towarów, * zna cel i zadania promocji. * określa funkcje promocji oraz instrumenty promocyjne. |
| **Wymagania**  **rozszerzające**  **[ ocenę dobra]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:   * wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną, * potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu   alternatywnym,   * planuje jadłospis dla określonej grupy wiekowej, * 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, * wskazuje czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pokarmów w poszczególnych grupach wiekowych, * potrafi scharakteryzować etiologię wybranych chorób żywieniozależnych. * identyfikuje przepisy prawa pracy oraz przepisy prawa autorskiego, * wymienia rodzaje podatków. * charakteryzuje poszczególne rodzaje zakładów gastronomicznych, * określa wzajemne zależności pomiędzy różnymi poziomami rynku, * identyfikuje sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe, * charakteryzuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; * określa działania promocyjne, dostosowane do typu klienta. |
| **Wymagania**  **dopełniające**  **[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,   * potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, * 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, * charakteryzuje wszystkie wymagania dla poszczególnych grup wiekowych, * potrafi określić metody oceny jadłospisów, * dobiera właściwy jadłospis do określonego sposobu żywienia alternatywnego, * rozróżnia i charakteryzuje metody stanu odżywienia i stanu żywienia * określa znaczenie diet w procesie zdrowienia, * dobiera właściwą dietę do określonej jednostki chorobowej, * określa konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego, * charakteryzuje poszczególne rodzaje podatków, * wskazuje powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii, * potrafi dokonać analizy działalności gastronomicznej na różnych poziomach rynku, * potrafi zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; * porównuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne. |
| **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 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 : 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] :

………………………………………………………………………….