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] :

………………………………………………………………………….