Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Klasa: 1FG BS II

Rok szkolny: 2026/2027

Wymagania na ocenę dopuszczającą

Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:

- określa rolę wody w organizmie i jej źródła,
- podaje definicję równowagi kwasowo-zasadowej,
- wymienia witaminy zgodnie z podziałem,
- omawia podstawową rolę poszczególnych witamin w organizmie człowieka,
- wymienia główne źródła poszczególnych witamin z pożywienia,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych,
- wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia,
- zna definicję i zastosowanie norm żywienia,
- charakteryzuje żywność wygodną,
- omawia podział produktów na 12 grup,
- zna nomenklaturę diet leczniczych,
- wymienia podstawowe alergeny żywieniowe,
- wymienia podstawowe choroby dietozależne oraz cywilizacyjne powiązane z wadliwym żywieniem.

Wymagania na ocenę dostateczną:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:

- określa rolę składników pokarmowych, witamin i składników mineralnych i ich wpływ na organizm człowieka,
- oblicza dobowe zapotrzebowanie wody,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych,
- wymienia zasady racjonalnego żywienia,
- dokonuje analizy norm żywienia poszczególnych grup ludności na podstawie danych,
- wymienia przykładowe zaburzenia odżywiania oraz omawia ich charakterystykę,
- dokonuje korekty jadłospisów,
- charakteryzuje 12 grup produktów spożywczych,
- charakteryzuje żywność funkcjonalną oraz specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- przedstawia zasady i zastosowanie diet,
- dokonuje modyfikacji diet,
- wymienia diety stosowane w alergiach żywieniowych oraz podstawowe założenia w/w diet,
- przedstawia asortyment produktów fortyfikowanych,

Wymagania na ocenę dobrą:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:

- opisuje składniki pokarmowe,
- wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych,
- omawia zasady racjonalnego żywienia,
- potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu alternatywnym,
- określa skutki niewłaściwego doboru obróbki technologicznej do określonej diety,
- potrafi zastosować określony rodzaj obróbki technologicznej do właściwej diety,
- omawia zasadność fortyfikacji żywności,
- dokonuje wymiany produktów spożywczych w obrębie grupy,
- omawia wpływ obróbki termicznej na wartość odżywczą oraz zawartość witamin i składników mineralnych w pożywieniu,
- zna przyczyny nietolerancji i alergii na określony składnik pożywienia,
- wyjaśnia, czym jest nietolerancja pokarmowa i alergia pokarmowa.

Wymagania na ocenę bardzo dobrą

Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:

- charakteryzuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka,
- wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm,
- układa jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych,
- wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia.
- analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka,
- wskazuje i omawia znaczenie prawidłowej mikroflory jelit,
- omawia równowagę kwasowo – zasadową w organizmie człowieka,
- proponuje leczenie żywieniowe w wybranych zaburzeniach odżywiania,

Wymagania na ocenę celującą:

Uczeń:

-biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami,
-proponuje rozwiązania nietypowe,
-bierze udział w konkursach i olimpiadach.