Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Klasa: 5TŻ

Rok szkolny: 2026/2027

Wymagania na ocenę dopuszczającą

Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:

- rozróżnia diety stosowane w żywieniu,
- dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym z małą pomocą nauczyciela,
- zna pojęcia: choroba żywieniozależne, 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.
-

Wymagania na ocenę dostateczną:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:

- potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne,
- planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych,
- potrafi dokonać zamiany produktów, wykluczonych w określonej diecie,
- samodzielnie dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym,
- zna podstawowe techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii,
- charakteryzuje poszczególne rodzaje diet, żywienia alternatywnego, charakteryzuje choroby alergiczne i wynikające z nietolerancji składników pokarmowych,
- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm.

Wymagania na ocenę dobrą

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:

- wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną,

- określa znaczenie diet,
- potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu alternatywnym,
- planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem zamienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie,
- określa skutki niewłaściwego doboru obróbki technologicznej do określonej diety,
- modyfikuje dietę podstawową zgodnie ze wskazaniami,
- 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,
- potrafi scharakteryzować etiologię wybranych chorób żywieniozależnych,
- dobiera właściwą dietę do określonej jednostki chorobowej.

Wymagania na ocenę bardzo dobrą

Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania

- 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,
- określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych,
- komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z założeniami poszczególnych diet,
- określa znaczenie diet w procesie rekonwalescencji.

Wymagania na ocenę celującą:

Uczeń:

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