

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

KLASA III

Nazwa działu	
Ocena	Wymagania edukacyjne
I. Układanie i ocenianie jadłospisów	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje podziału ludności na grupy - wymienia rodzaje norm żywienia i wyżywieni- - wymienia rodzaje posiłków - wymienia zasady układania jadłospisów - ocenia jadłospis metodą punktową - zna zasady żywienia wybranej grupy ludności - planuje jadłospis dekadowy wybranej grupy ludności - zna zasady żywienia w jednym wybranym zakładzie żywienia - planuje jadłospis dekadowy dla wybranego zakładu żywienia - zna wartość energetyczną białek węglowodanów i tłuszczów - oblicza wartość energetyczną produktów na podstawie ich składu chemicznego z wykorzystaniem równoważników Atwatera - wymienia grupy produktów spożywczych
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia podstawy podziału ludności na grupy - omawia poszczególne rodzaje norm żywienia i wyżywienia - omawia rozkład posiłków w ciągu dnia - omawia zasady układania jadłospisów - wymienia metody oceny sposobu żywienia - zna zasady żywienia kilku wybranych grup ludności - planuje i ocenia jadłospis dekadowy dla wybranej grupy ludności - zna zasady żywienia w dwóch wybranych zakładach żywienia - planuje i ocenia jadłospis dekadowy dla wybranego zakładu żywienia - oblicza wartość energetyczną potraw na podstawie tabel wartości odżywczej - określa udział węglowodanów tłuszczów i białek w dostarczaniu energii - dobiera artykuły żywnościowe do grup produktów spożywczych - wyjaśnia pojęcie zamienności produktów spożywczych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - omawia pojęcie modelowych racji pokarmowych i ich zastosowanie - dobiera normy żywienia dla osoby o określonych cechach - charakteryzuje poszczególne posiłki - omawia metody sposobu żywienia i stanu odżywienia - ocenia jadłospis metodą jakościową - omawia zasady żywienia rodziny - planuje i ocenia jadłospis dekadowy dla rodziny - zna zasady żywienia w trzech wybranych zakładach żywienia - planuje i ocenia jadłospis dekadowy dla wybranego zakładu żywienia - odróżnia posiłki profilaktyczne i regeneracyjne - oblicza wartość energetyczną produktów i posiłków - oblicza udział węglowodanów tłuszczów i białek w dostarczaniu energii - charakteryzuje wartości odżywcze poszczególnych grup produktów spożywczych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza średniej ważonej normy żywienia i racji pokarmowej - oblicza kosztu racji pokarmowej dla określonej grupy osób - układać przykładowe jadłospisy zgodnie z normami żywienia i wyżywienia - planuje i ocenia wartość odżywczą jadłospisu dziennego dla rodziny z uwzględnieniem płci wieku oraz aktywności fizycznej - posługuje się metodami jakościowymi planować i ocenia różnymi metodami jadłospis dekadowy dla wybranego zakładu żywienia - zna zasady żywienia we wszystkich zakładach żywienia - planuje i ocenia różnymi metodami jadłospis dekadowy dla wybranego zakładu żywienia - analizuje żywienie różnych grup ludności - oblicza wartość energetyczną jadłospisów - określa sposoby zmniejszania wartości energetycznej produktów spożywczych - porównuje wartość energetyczną produktów spożywczych tradycyjnych i produktów o obniżonej wartości energetycznej - stosuje zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami - porównuje wartość odżywczą produktów zaliczanych do tej samej grupy
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje koszty racji pokarmowej - ustala rodzaje i ilości produktów dla zaspokojenia potrzeb żywieniowych określonej grupy konsumentów na podstawie średnich ważonych racji pokarmowych - ocenia stan odżywiania osób dorosłych na podstawie pomiarów antropometrycznych

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">· ocenia stan odżywiania dzieci i młodzieży metodami antropometrycznymi z wykorzystaniem tabel i stawek centylowych· ocenia sposób żywienia metodą wywiadu 24 godzinnego- modyfikuje jadłospis dzienny i dekadowy w zależności od potrzeb organizmu stylu życia oczekiwań konsumenta i zasad żywienia- modyfikuje jadłospis dzienny i dekadowy w zależności od żywionych grup ludności- analizuje czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności· dobiera środki spożywcze o obniżonej wartości energetycznej dla osób na diecie o ograniczonej ilości energii- zamienia produkty w jadłospisie w celu uzyskania właściwej wartości odżywczej |
|--|--|