

# Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

## Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 4 G

| <p><i>I. Żywienie człowieka</i><br/> 1. Metody utrwalania żywności.<br/> 2. Wartość odżywcza pożywienia.<br/> 4. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności</p>                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>dopuszczający</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <i>dostateczny</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <i>dobry</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>bardzo dobry</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <i>celujący</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| definiuje metody utrwalania żywności<br>wymienia metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności<br>wymienia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka<br>wymienia źródła składników odżywczych, zawartych w żywności<br>wskazuje zagrożenia zdrowotne, wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia<br>wymienia składniki pokarmowe | klasyfikuje metody utrwalania żywności<br>opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności<br>wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności<br>wskazuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów<br>określa źródła składników odżywczych, zawartych w żywności<br>charakteryzuje zagrożenia zdrowotne, wynikające z | charakteryzuje metody utrwalania żywności<br>porównuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności<br>charakteryzuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności<br>interpretuje wpływ składników odżywczych na kompozycję potraw i napojów<br>ocenia źródła składników odżywczych, zawartych w żywności<br>przewiduje zagrożenia zdrowotne, wynikające z | różnicuje metody utrwalania żywności<br>określa wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych<br>analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, mawystępowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia) | dobiera właściwą metodę dla danego produktu<br>weryfikuje wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych<br>szacuje wpływ efektywnego wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia) |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>definiuje wartość odżywczą żywności</p> <p>wymienia alternatywne sposoby żywienia</p> <p>definiuje procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów</p> <p>wymienia etapy procesu technologicznego</p> <p>sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii</p> <p>definiuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <p>wylicza zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów</p> <p>definiuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</p> <p>nazywa zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i</p> | <p>nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia</p> <p>opisuje składniki pokarmowe</p> <p>rozdziela alternatywne sposoby żywienia</p> <p>rozdziela procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów</p> <p>charakteryzuje etapy procesu technologicznego</p> <p>sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii</p> <p>podaje przykłady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <p>opisuje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia</p> <p>podczas sporządzania potraw i napojów</p> <p>wyznacza krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</p> <p>opisuje zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda,</p> | <p>nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia</p> <p>ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów</p> <p>oblicza wartość odżywczą żywności</p> <p>porównuje alternatywne sposoby żywienia</p> <p>analizuje procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów</p> <p>planuje proces technologiczny</p> <p>sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii</p> <p>demonstruje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <p>przewiduje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia</p> <p>podczas sporządzania potraw i napojów</p> <p>badania krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</p> | <p>interpretuje wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego</p> <p>opisuje zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka</p> | <p>wykonuje ocenę organoleptyczną potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego</p> <p>przypisuje zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności<br>przyswajalności pożywienia w definiowaniu pojęć związanych z bezpieczeństwem higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią                                                                                                                                                                                                                             | melizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia<br>wyjaśnianie znaczenia pojęć związanych z bezpieczeństwem higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią                                                                                                                                                                                                                                                             | przewiduje zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw, owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia)                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |
| V. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej<br>5. Normy i zasady planowania żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |
| wymienia grupy żywieniowe<br>wskazuje normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych<br>wskazuje zastosowanie modeli racji pokarmowych<br>określa wpływ stresu i zmian nawyków żywieniowych<br>wymienia elementy receptury potraw i napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spisu surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju)<br>definiuje dietę i pokrycie | opisuje grupy żywieniowe<br>charakteryzuje normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych<br>podaje przykład wykorzystania modeli racji pokarmowych<br>charakteryzuje wpływ stresu i zmian nawyków żywieniowych<br>sporządza receptury potraw i napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju)<br>zestawia potrawy i posiłki | porównuje grupy żywieniowe<br>porównuje normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych<br>stosuje modele racji pokarmowych<br>przedstawia wpływ stresu i zmian nawyków żywieniowych<br>ocenia receptury potraw i napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju)<br>zestawia potrawy i posiłki<br>układa jadłospisy<br>oblicza dietę i pokrycie | stosuje zasady diety w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej<br>porównuje jakość opracowanych jadłospisów<br>modyfikuje błędy w opracowanych jadłospisach | argumentuje konieczność stosowania zasad diety w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej<br>opracowuje jadłospisy |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.)<br/>definiuje wartość energetyczną i odżywczą posiłków ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi)<br/>wymienia programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów</p> | <p>wymienia dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.)<br/>oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków ocenia jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi)<br/>wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów</p> | <p>zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.)<br/>kalkuluje wartość energetyczną i odżywczą posiłków ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi)</p> |  | <p>-stosuje zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej</p> <p>-porównywnuje jakość opracowanych jadłospisów</p> <p>potrafi dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|