Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Planowanie żywienia klasa IV
Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Dział programowy : I i II Wiadomości wstępne oraz wartość odżywcza produktów spożywczych.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych - klasyfikuje produkty spożywcze na grupy - wymienia zasady zamienności produktów spożywczych - wymienia zmiany zachodzące podczas procesu technologicznego w różnych półproduktach - rozróżniać zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych - - wymienia wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywieniowe - wymienia zmiany, jakim ulegają składniki odżywcze podczas obróbki cieplnej - wymienia zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych	- oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw - charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów spożywczych - korzysta z tabel zamienności produktów spożywczych - rozróżnia zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych - określa wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych -wyjaśnia, jak zminimalizować straty składników odżywczych podczas obróbki kulinarnej	-ocenia wartość odżywczą każdej grupy produktów -omawia zmiany zachodzące podczas procesu technologicznego w różnych półproduktach - charakteryzuje wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą	- oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych -stosuje zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami -charakteryzuje zmiany zachodzące podczas procesu technologicznego w białkach, tłuszczach, węglowodanach	-stosuje zasadę zamienności produktów w praktyce -opisuje witaminy i składniki mineralne, które ulegają największym stratom podczas procesu technologicznego - omawia metody zapobiegania utracie składników odżywczych podczas obróbki kulinarnej

Dział programowy: III . Informacje na opakowaniach żywności.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia substancje celowo dodawane do żywności	- wyjaśnia cel stosowania substancji dodatkowych	-charakteryzuje substancje dodatkowe	- charakteryzuje wybrane substancje dodatkowe	- dokonuje oceny wpływu substancji dodatkowych w żywności na organizm człowieka

Dział programowy: IV . Żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia żywieniowego.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-klasyfikuje żywność funkcjonalną -klasyfikuje żywność wzbogacaną -wymienia substancje wzbogacające -wymienia suplementy diety -wymienia środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	- określa rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka -określa rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka -wskazuje cel wzbogacania żywności i adresatów wzbogacanej żywności -podaje przykłady żywności wzbogacanej - wymienia grupy osób korzystających ze środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego	-charakteryzuje żywność funkcjonalną -charakteryzuje żywność wzbogacaną -charakteryzuje suplementy diety - charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	-charakteryzuje żywność wzbogacaną -charakteryzuje suplementy diety	- charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia

Dział programowy: V . Normy żywienia i wyżywienia.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- dokonuje podziału ludności na grupy - klasyfikuje normy żywienia -wskazuje czynniki wpływające na normy żywienia	- wyjaśnić pojęcia: normy żywienia, racje pokarmowe - stosuje normy żywienia, np. do planowania jadłospisów - identyfikuje racje pokarmowe i zna ich zastosowanie	-charakteryzuje poszczególne rodzaje norm żywienia - wymienia zalecane normy na energię i składniki odżywcze dla poszczególnych grup ludności	-charakteryzuje czynniki decydujące o zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze - stosuje normy żywienia do planowania wyżywienia	-charakteryzuje normy wyżywienia własnej grupy na wybrane produkty - oblicza średnią ważoną rację pokarmową

Dział programowy: VI . Zasady układania i oceny jadłospisów.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia rodzaje posiłków w ciągu dnia - określa zasady układania jadłospisów -określa rozkład posiłków w ciągu dnia -zestawia potrawy i napoje w posiłki - korzysta z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów - wymienia metody oceny jadłospisów	-stosuje zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki -planuje jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania -konstruje jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia -określa udział poszczególnych posiłków w pokryciu całodziennego zapotrzebowania energetycznego organizmu	- ocenia jadłospis metodą punktową -ocenia jadłospis pod względem doboru produktów i dodatków, barwy, zapachu, - dokonuje oceny stanu odżywienia	- charakteryzuje rolę posiłków - wskazuje rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia - ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia -charakteryzuje metody stanu odżywienia	- modyfikuje jadłospisy - opisuje i stosuje metody oceny jadłospisów -opracowuje jadłospis dzienny i dekadowy dla wybranej grupy osób

Dział programowy: VII . Planowanie wyżywienia dla różnych grup ludności.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia czynniki wpływające na sposób żywienia poszczególnych grup ludności -podaje zasady żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia -podaje najważniejsze cechy żywienia przeznaczonego dla młodzieży	-wyjaśnia na czym polega naturalne i sztuczne żywienie niemowląt -opisuje podstawowe zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym - określa potrzeby żywieniowe osób dorosłych i starszych - przedstawia zasady planowania żywienia w przedszkolach, szkołach, stołówkach	-planowuje i układa jadłospis dla dzieci w wieku przedszkolnym i młodzieży -charakteryzuje żywienie poszczególnych grup ludności w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego	-porównuje mleko kobiece i krowie pod względem składu chemicznego i znaczenia dla organizmu niemowląt - planuje jadłospis dla kobiet ciężarnych i karmiących - układa jadłospis dla osób starszych	-planuje posiłki dla dzieci i młodzieży korzystających ze stołówek - planuje wyżywienie dla wybranych grup turystycznych i wczasowiczów - planuje żywienie w zakładach gastronomicznych typu otwartego

Dział programowy: VIII. Żywienie dietetyczne				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wyjaśnia pojęcia: "dietetyka", "dieta", "żywienie dietetyczne" - wymienia ogólne zasady żywienia dietetycznego -wymienia rodzaje diet - wymienia produkty i potrawy zabronione w diecie łatwostrawnej - wymienia produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach -wymienia techniki	- podaje cele żywienia dietetycznego -charakteryzuje dietę łatwostrawną i zna jej zastosowanie -podaje zastosowanie poszczególnych diet-	-identyfikuje dietę z typem schorzenia - charakteryzuje zasady żywienia dietetycznego -charakteryzuje różne rodzaje diet i omawia ich zastosowanie	-planuje i układa jadłospis w diecie łatwostrawnej dla różnych grup ludności -charakteryzuje najlepsze sposoby przygotowywania potraw dietetycznych	-modyfikuje jadłospis osoby zdrowej do potrzeb diety łatwostrawnej -wyjaśnia celowość ograniczenia niektórych składników odżywczych w żywieniu dietetycznym

stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych				

Dział programowy: IX. Zwyczaje żywieniowe i alternatywne sposoby żywienia.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia zalecenia żywieniowe dla młodzieży i dorosłych -wymienia najczęściej popełniane błędy żywieniowe -podaje objawy anoreksji i bulimii - wymienia choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - wymienia trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych	-przedstawia zasadę 6U profesora Stanisława Bergera -wymienia skutki zdrowotne złych nawyków żywieniowych -wymienia zalety i wady alternatywnego żywienia	-definiuje wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne -rozróżnia alternatywne sposoby żywienia -dobiera surowce do sporządzania określonej potrawy dietetycznej i wegetariańskiej - omówia zasadę 6U -charakteryzuje diety wegetariańskie, makrobiotyczne i alternatywne	-charakteryzuje zaburzenia powstałe na tle nieprawidłowego odżywiania -charakteryzuje sposoby alternatywnego żywienia -omawia korzyści zdrowotne żywienia wegetariańskiego -opisuje zagrożenia zdrowotne wynikające ze stosowania diety wegetariańskiej	- analizuje wpływ suplementacji diet na funkcjonowanie organizmu człowieka - konstruje jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej

Dział programowy: X. Żywienie w profilaktyce chorób żywieniowo - zależnych.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia choroby żywieniowozależne spowodowane złym sposobem żywienia	-wymienia czynniki ryzyka chorób dietozależnych	-wskazuje podstawowe zasady diety stosowane w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych i społecznych	- wyjaśnia przyczyny chorób żywieniowozależnych(cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby nowotworowe, alergiczne, osteoporoza)	-charakteryzuje diety stosowane w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych -układa jadłospisy w chorobach dietozależnych