

Wymagania edukacyjne z Przedmiotu Planowania żywienia i produkcji gastronomicznej dla klasy drugiej technikum

Nr programu nauczania - CKZIU-T3-TZIUG-343404-2022

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – „Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Zasady żywienia B. Przygoda, H. Kunachowicz WSiP

Nauczyciel: mgr inż. Agnieszka Wolska

Wymagania na poszczególne oceny				
Konieczne (ocena dopuszczająca)	Podstawowe (ocena dostateczna)	Rozszerzające (ocena dobra)	Dopełniające (ocena bardzo dobra)	Wykraczające (ocena celująca)
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia pojęcia : składniki odżywcze i składniki antyodżywcze - potrafi rozróżnić stan odżywiania i stan niedożywienia - wymienia składniki odżywcze - wymienia węglowodany w żywności - wymienia i przedstawia białka proste i złożone - wymienia tłuszcze występujące w żywności - wymień występowanie witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - wymień występowanie składników makro i mikro składników w żywności - potrafi definiować bilans wody kwasowo-zasadowej - określa podstawy metabolizmu -określa bilans energetyczny organizmu - określa rolę wody w organizmie i jej źródła, - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych, - wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje składniki odżywcze i składniki antyodżywcze - określa stan odżywiania i niedożywienia - określa składniki odżywcze - wymienia węglowodany proste i złożone - określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka, - wymienia i przedstawia białka proste i złożone - wymienia tłuszcze występujące w żywności - wymienia występowanie witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - wymień występowanie składników makro i mikro składników w żywności - oblicza dobowe zapotrzebowanie wody, - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych, - wymienia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia -wymienia i charakteryzuje 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje stan odżywienia i niedożywienia osób - opisuje i charakteryzuje składniki pokarmowe, - opisuje węglowodany zakwaszające i alkalizujące i organizm, -- wymienia i charakteryzuje przedstawia białka proste i złożone - wymienia tłuszcze i charakteryzuje występujące w żywności - wymienia i charakteryzuje występowanie witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - wymienia i charakteryzuje występowanie składników makro i mikro składników w żywności - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych, - omawia zasady racjonalnego żywienia - wymienia instytucje i jednostki zajmujące się problemami żywienia - określa normy żywienia na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje wpływ odżywiania i niedożywienia - charakteryzuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka, - charakteryzuje węglowodany proste i złożone - wymienia i analizuje białka proste i złożone - wymienia i analizuje tłuszcze występujące w żywności - wymienia i analizuje występowanie witaminy rozpuszczalnych w wodzie i tłuszczach - wymieni i charakteryzuje występowanie składników makro i mikro składników w żywności - wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm, - układa jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych, - wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia - wymienia instytucje i jednostki zajmujące się problemami żywienia 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizuje wpływ odżywiania i niedożywienia - analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka, - analizuje wpływ węglowodanów prostych i złożonych - omawia równowagę kwasowo – zasadową w organizmie człowieka, - analizuje wpływ węglowodanów , białek ,tłuszcz i witamin na organizm człowieka - biegle posługuje się wiadomościami przy układaniu jadłospisów wykraczając poza program nauczania, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania, - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym - charakteryzuje instytucje zajmujące się problemami żywienia - określa normy żywienia na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne

- wymienia instytucje i jednostki zajmujące się problemami żywienia	instytucje i jednostki zajmujące się problemami żywienia - określa normy żywienia na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne		-określa normy żywienia na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne	-określa normy żywienia na białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne
---	---	--	--	--

Kryteria oceniania są zgodne ze Statutem Szkoły.

Nauczyciel.....

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Przedstawiciel klasy

Kryteria oceniania z planowania żywienia i produkcji gastronomicznej są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.

Podpis nauczyciela.....

Podpis przedstawiciela klasy.....