

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III TŻiUG**

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej.**

Nr programu nauczania ZSE- TŻiUG-343404-2021

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej o strukturze przedmiotowej.

Podręcznik: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1, WSiP, 2019. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP, 2013. Anna Kmiołek „Organizacja produkcji gastronomicznej” , WSiP, 2014.

Nauczyciel : mgr inż. Agnieszka Wolska 2023

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych, ▪ oblicza z małą pomocą wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw, ▪ zna zasady obliczania wartości energetycznej produktów, potraw i posiłków, ▪ wymienia produkty kwasowo i zasadowotwórcze, ▪ zna pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje rolę składników mineralnych, ▪ potrafi wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy, ▪ potrafi wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy, ▪ charakteryzuje równowagę kwasowo-zasadową w organizmie ▪ potrafi opisać podstawy wchłaniania, przemiany białek oraz procesy wydalania 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi scharakteryzować źródła składników mineralnych, ▪ charakteryzuje zapotrzebowanie organizmu na mikro i makroelementy, ▪ określa skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie ▪ wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych, ▪ potrafi obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków ▪ potrafi wymienić i scharakteryzować odcinki przewodu pokarmowego, 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, ▪ prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje zadania z zakresu podstawy programowej, pracuje w pełni samodzielnie, ▪ potrafi wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem, ▪ charakteryzuje działanie enzymów trawiennych, ▪ potrafi określić metody pomiaru przemiany materii, ▪ wyjaśnia, czym jest bilans energetyczny organizmu i 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, ▪ bierze udział w konkursach i olimpiadach.

<p>materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnić, czym jest bilans energetyczny organizmu, ▪ potrafi wymienić odcinki przewodu pokarmowego, ▪ potrafi wymienić enzymy trawienne, ▪ wyjaśnia działanie enzymów, ▪ zna podstawowe etapy trawienia, ▪ potrafi wymienić pojedyncze choroby układu pokarmowego 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania, ▪ opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania ▪ oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw, ▪ oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków ▪ potrafi wymienić odcinki przewodu pokarmowego, ▪ potrafi wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów ▪ potrafi wymienić enzymy trawienne, ▪ określić metody pomiaru przemiany materii, ▪ scharakteryzować bilans energetyczny organizmu, ▪ potrafi rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm, 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi scharakteryzować pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów ▪ wyjaśnia działanie enzymów, ▪ wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów, ▪ określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka ▪ omawia choroby układu pokarmowego ▪ zna procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych 	<p>określa czynniki wpływające na jego wynik,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozróżnia i charakteryzuje czynniki wpływające na metabolizm, ▪ określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka, ▪ oblicza wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych ▪ charakteryzuje choroby układu pokarmowego ▪ omawia procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych 	
---	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">▪ wymienia choroby układu pokarmowego▪ wymienia procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych			
--	--	--	--	--

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy.

Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły

Podpis nauczyciela.....

Podpis przedstawiciela klasy.....