

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III TŻ

Przedmiot: Podstawy gastronomii

Nr programu nauczania –ZSE-TŻUG-343404-2021

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Zasady żywienia” Dorota Czerwińska, WSiP

Nauczyciel: mgr inż. Magdalena Rajman

Wymagania na poszczególne oceny

Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji, - wskazywać źródła składników pokarmowych, - omawiać równowagę kwasowo – zasadową organizmu, - omawiać bilans wody w organizmie, - omawia rodzaje enzymów trawiących składniki odżywcze, - zinterpretować oznakowania dodatków do żywności, - omawia przemiany gospodarki energetycznej w organizmie człowieka, - dokonuje podziału metabolizmu, - omawia bilans energetyczny organizmu człowieka, - omawia rodzaje i struktury norm żywienia, - omawia rozkład poszczególnych posiłków w ciągu dnia, - omawia cel oceny żywienia, - omawiać zasady planowania jadłospisu, - omawia rodzaje wegetarianizmu, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować właściwości składników pokarmowych, - dokonywać podziału poszczególnych składników odżywczych, - omawiać na czym polega równowaga kwasowo – zasadową organizmu, - wskazuje źródła wody dla organizmu, - wskazuje rolę enzymów i hormonów w trawieniu, - sklasyfikować dodatki do żywności, - definiuje rodzaje metabolizmu, - omawia warunki i metody pomiaru przemian energetycznych w organizmie człowieka, - omawia rozłożenie energii w ciągu dnia, - omawia zasady opracowywania norm żywienia, - charakteryzuje poszczególne posiłki, - omawia metody oceny sposobu żywienia, - charakteryzować poszczególne zasady planowania jadłospisu, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić rolę składników pokarmowych, - określać normy spożycia składników pokarmowych, - wymienia produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze, - omawia rolę wody w organizmie, - charakteryzuje trawienie składników odżywczych, - określa rolę gruczołów trawiennych, - ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności, - wymienia czynniki mające wpływ na metabolizm organizmu człowieka, - omawia objawy dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu, - wymienia czynniki decydujące o wartości energetycznej pożywienia, - omawia normy spożycia na wybrane składniki pokarmowe, - omawia zalecane racje pokarmowe w ciągu dnia, - charakteryzować metody oceny 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych, - omawia zaburzenia równowagi kwasowo – zasadowej, - omawia skutki zaburzeń gospodarki wodnej w organizmie, - wskazywać czynniki wpływające na strawności i przyswajalność, - omawia objawy i konsekwencje dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu, - oblicza wartość energetyczną posiłków w ciągu dnia, - omawia normy żywienia dla wybranych grup ludności, - omawia zalecane racje pokarmowe i ich rozkład w ciągu dnia, - oceniać sposoby żywienia, - układać jadłospis, - dokonuje modyfikacji błędów w jadłospisach, - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej, - komponuje zbilansowany posiłek dla chorób żywieniozależnych, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazywać czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych, - dokonuje charakterystyki poszczególnych rodzajów metabolizmu, - biegle posługiwać się wiadomościami w układaniu jadłospisów wykraczających poza program nauczania, - proponuje rozwiązania nietypowe w układaniu jadłospisów, - wzorowo planuje pracę i wzorowo jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania dietetyką, - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.

<p>- omawia rolę i budowę układu pokarmowego.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje oceny jadłospisu, - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu, - omawia rodzaje chorób żywieniozależnych, - wymienia enzymy układu pokarmowego, - dokonuje klasyfikacji mikrobioty. 	<p>sposobu żywienia,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawiać podstawowe etapy planowania jadłospisu, - interpretuje wyniki oceny jadłospisów, - omawia wady i zalety poszczególnych rodzajów wegetarianizmu, - omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych, - omawia rolę poszczególnych enzymów układu pokarmowego, - omawia zawartość mikroorganizmów w ustroju człowieka. 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia mechanizm działania enzymów, - omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę. 	
---	---	---	--	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.