

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 4 TŻ

Przedmiot: Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Nr programu nauczania – ZSE – TŻUG – 343404 - 2020

Nazwa programu – Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. HGT.12, Wydawnictwo WSiP.

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
Uczeń: - podaje definicje norm żywienia, - analizuje tabele norm dla różnych grup ludności, - oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne z użyciem podanych wzorów, - podaje definicje racji pokarmowej, - podaje wartość współczynników Atwater'a,	Uczeń: - wymienia zastosowanie norm żywienia, - wskazuje i uzasadnia różnice między normami dla różnych grup ludności, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłku, - podaje zastosowanie modelowych racji pokarmowych, - charakteryzuje wartość odżywczą i podaje	Uczeń: - wyjaśnia sposób opracowywania norm żywienia, - interpretuje zalecenia polskich norm, - określa procentowy rozdział energii całodziennej racji pokarmowej na posiłki, - oblicza średnia ważoną zapotrzebowania dla różnych grup ludności, - charakteryzuje potrzeby	Uczeń: - sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju, - dobiera produkty spożywcze i układa zalecenia żywieniowe dla dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży, kobiet w okresie	Uczeń: - posiada wiedzę z zakresu dietetyki wykraczającą poza program nauczania, - proponuje rozwiązania nietypowe, innowacyjne, - wzorowo planuje pracę i wzorowo jest przebieg tej pracy, - pracuje zupełnie samodzielnie, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania

<ul style="list-style-type: none"> - zna podział na 12 grup produktów spożywczych, - podaje zasady planowania jadłospisów, - podaje sposoby modyfikacji jadłospisów, - wymienia metody oceny jadłospisu, - wymienia programy komputerowe stosowane do planowania żywienia. 	<p>asortyment produktów z 12 grup spożywczych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady układania jadłospisów, - modyfikuje jadłospis zgodnie z wytycznymi, - ocenia jadłospis wybranymi metodami, - omawia sposób działania programów komputerowych do planowania żywienia. 	<p>żywieniowe dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży, kobiet w okresie laktacji i osób starszych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - układa jadłospisy zgodnie z zasadami, - uzasadnia zmiany wprowadzone podczas modyfikacji jadłospisu, - wskazuje błędy w jadłospisie. 	<p>laktacji i osób starszych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - koryguje jadłospisy błędne, - modyfikuje jadłospisy pod kątem zawartości wybranych składników odżywczych. 	<p>dietetyką,</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosuje różne źródła informacji, - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.
---	--	---	--	---

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