

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 4 TŻ

Przedmiot: Podstawy gastronomii

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 definicję trendów żywieniowych, - podaje definicję diety bezglutenowej i bezlaktozowej, - podaje definicję wegetarianizmu, - wyjaśnia pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, - podaje definicję chorób żywieniozależnych, - identyfikuje instytucje zajmujące się problematyką żywienia w Polsce, - omawia rolę układu	Uczeń: - wymienia rodzaje wegetarianizmu, - wymienia produkty zawierające gluten i laktozę, - planuje jadłospis w diecie wegetariańskiej, - określa czynniki wpływające na zachowania żywieniowe, - wymienia rodzaje chorób żywieniozależnych, - identyfikuje instytucje zajmujące się problematyką żywienia w Polsce i na świecie, - omawia budowę układu	Uczeń: - wymienia i omawia alternatywne sposoby żywienia, - planuje posiłek diety bezlaktozowej i bezglutenowej, - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu, - opisuje skutki niewłaściwych nawyków żywieniowych, - omawia typy chorób żywieniozależnych, - omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych,	Uczeń: - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu oraz potrafi zaproponować posiłki odpowiednie dla poszczególnych rodzajów wegetarianizmu, - modyfikuje przykładowy jadłospis z zastosowaniem produktów dozwolonych w diecie bezlaktozowej i bezglutenowej, - omawia wady i zalety wegetarianizmu, - wskazuje możliwe niekorzystne skutki żywienia	Uczeń: - posiada wiedzę z zakresu dietetyki wykraczającą poza program nauczania, - proponuje rozwiązania nietypowe w układaniu jadłospisów, - biegle modyfikuje jadłospisy diet alternatywnych, - wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, - pracuje zupełnie samodzielnie, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania

<p>pokarmowego,  - wymienia enzymy układu pokarmowego,  - podaje definicję mikrobioty,  - podaje definicję nutrigenetyki i nutrigenomiki.</p>	<p>pokarmowego,  - zna rolę poszczególnych elementów układu pokarmowego człowieka,  - zna czynniki wpływające na przyswajalność składników odżywczych,  - dokonuje klasyfikacji mikrobioty,  - zna podstawowe założenia nutrigenetyki.</p>	<p>- określa rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia,  - omawia działanie poszczególnych enzymów układu pokarmowego,  - zna rolę i zadania poszczególnych elementów układu pokarmowego człowieka,  - zna wpływ stresu i snu na procesy regulacji odżywiania,  - omawia zawartość mikroorganizmów w ustroju człowieka,  - omawia znaczenie nutrigenetyki w żywieniu.</p>	<p>wegetariańskiego,  - przekształca jadłospis tradycyjny do wegetariańskiego,  - wskazuje konsekwencję błędów żywieniowych,  - planuje jadłospis odpowiedni dla poszczególnych chorób żywieniozależnych,  - wymienia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych,  - określa rolę polskich i zagranicznych instytucji zajmujących się problematyką żywienia,  - omawia mechanizm działania poszczególnych enzymów trawiennych,  - omawia mechanizm trawienia i wchłaniania składników odżywczych, składników mineralnych, witamin oraz wody,  - omawia mechanizmy regulacji hormonalnej i nerwowej układu pokarmowego,  - omawia zaburzenia pracy</p>	<p>dietetyką,  - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.</p>
---	--	--	---	--

			układu pokarmowego wywołane wadliwym odżywianiem, - omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę, - uzasadnia rolę nutrigenomiki w planowaniu żywienia i profilaktyce chorób.	
--	--	--	---	--

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