**Wymagania edukacyjne z planowania żywiania i produkcji gastronomicznej dla klasy trzeciej technikum po gimnazjum**

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2019-G

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – „Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Joanna Duda, Sebastian Krzywda, WSiP

|  |
| --- |
| **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** |
| Uczeń:- określa rolę wody w organizmie i jej źródła, - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych, - wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia, - oblicza podstawową przemianę materii, - wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów, - wymienia narządy przewodu pokarmowego,- określa bilans energetyczny ustroju,- rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka, - określa procentowy rozkład energii całodziennej racji pokarmowej na posiłki, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą produktów. | Uczeń:- określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka, - oblicza dobowe zapotrzebowanie wody, - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych, - wymienia zasady racjonalnego żywienia, - charakteryzuje podstawową przemianę materii, - określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka,- opisuje funkcje układu pokarmowego, - oblicza dobowe wydatki energetyczne, - analizuje tabele norm żywności dla różnych grup ludności, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków. | Uczeń:- opisuje składniki pokarmowe, - wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm, - oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych,- omawia zasady racjonalnego żywienia, - oblicza całkowitą przemianę materii, - określa rolę enzymów w funkcjonowaniu organizmu człowieka, - analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystywania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności,- wskazuje czynniki wpływające na strawność, - rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych, - interpretuje tabele norm żywienia dla różnych grup ludności, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków dla grupy ludności. | Uczeń:- analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka, - wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm,- uskłada jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych, - wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia,- oblicza całkowitą przemianę materii z obliczeniem ponadpodstawowej przemiany materii,- określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka,- analizuje przemiany składników odżywczych, - interpretuje i stosuje normy żywienia dla różnych grup ludności. | Uczeń:- biegle posługiwać się wiadomościami w omawianiu składników pokarmowych, - proponuje rozwiązania nietypowe przy układaniu jadłospisów,  programem nauczania,- analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystywania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności, - 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.- bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

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