**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.