**Wymagania edukacyjne z planowania żywienia i produkcji gastronomicznej dla klasy drugiej technikum**

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2020

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. | 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. | 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. | Uczeń:  - charakteryzuje 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. | Uczeń:  - analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka,  - omawia równowagę kwasowo – zasadową w organizmie człowieka,  - biegle posługuje się wiadomościami przy układaniu jadłospisów wykraczając poza program nauczania,  - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania,  - 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.