**Wymagania edukacyjne z podstaw gastronomii dla klasy trzeciej technikum po gimnazjum**

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

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – „Zasady żywienia”Dorota Czerwińska, 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:  - rozróżniać składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji,  - wskazywać źródła składników pokarmowych,  - omawiać równowagę kwasowo – zasadową organizmu,  - omawiać bilans wody w organizmie,  - omawia rodzaje enzymów trawiących składniki odżywcze,  - zinterpretować oznakowania dodatków do żywności,  - omawia przemiany gospodarki energetycznej w organizmie człowieka,  - dokonuje podziału metabolizmu,  - omawia bilans energetyczny organizmu człowieka,  - omawia rodzaje i struktury norm żywienia,  - omawia rozkład poszczególnych posiłków w ciągu dnia,  - omawia cel oceny żywienia,  - omawiać zasady planowania jadłospisu,  - omawia rodzaje wegetarianizmu,  - omawia rolę i budowę układu pokarmowego. | Uczeń:  - scharakteryzować właściwości składników pokarmowych,  - dokonywać podziału poszczególnych składników odżywczych,  - omawiać na czym polega równowaga kwasowo – zasadową organizmu,  - wskazuje źródła wody dla organizmu,  - wskazuje rolę enzymów i hormonów w trawieniu,  - sklasyfikować dodatki do żywności,  - definiuje rodzaje metabolizmu,  - omawia warunki i metody pomiaru przemian energetycznych w organizmie człowieka,  - omawia rozłożenie energii w ciągu dnia,  - omawia zasady opracowywania norm żywienia,  - charakteryzuje poszczególne posiłki,  - omawia metody oceny sposobu żywienia,  - charakteryzować poszczególne zasady planowania jadłospisu,  - dokonuje oceny jadłospisu,  - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu,  - omawia rodzaje chorób żywieniozależnych,  - wymienia enzymy układu pokarmowego,  - dokonuje klasyfikacji mikrobioty. | Uczeń:  - określić rolę składników pokarmowych,  - określać normy spożycia składników pokarmowych,  - wymienia produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze,  - omawia rolę wody w organizmie,  - charakteryzuje trawienie składników odżywczych,  - określa rolę gruczołów trawiennych,  - ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności,  - wymienia czynniki mające wpływ na metabolizm organizmu człowieka,  - omawia objawy dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu,  - wymienia czynniki decydujące o wartości energetycznej pożywienia,  - omawia normy spożycia na wybrane składniki pokarmowe,  - omawia zalecane racje pokarmowe w ciągu dnia,  - charakteryzować metody oceny sposobu żywienia,  - omawiać podstawowe etapy planowania jadłospisu,  - interpretuje wyniki oceny jadłospisów,  - omawia wady i zalety poszczególnych rodzajów wegetarianizmu,  - omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych,  - omawia rolę poszczególnych enzymów układu pokarmowego,  - omawia zawartość mikroorganizmów w ustroju człowieka. | Uczeń:  - określać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych,  - omawia zaburzenia równowagi kwasowo – zasadowej,  - omawia skutki zaburzeń gospodarki wodnej w organizmie,  - wskazywać czynniki wpływające na strawności i przyswajalność,  - omawia objawy i konsekwencje dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu,  - oblicza wartość energetyczną posiłków w ciągu dnia,  - omawia normy żywienia dla wybranych grup ludności,  - omawia zalecane racje pokarmowe i ich rozkład w ciągu dnia,  - oceniać sposoby żywienia,  - układać jadłospis,  - dokonuje modyfikacji błędów w jadłospisach,  - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej,  - komponuje zbilansowany posiłek dla chorób żywieniozależnych,  - omawia mechanizm działania enzymów,  - omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę. | Uczeń:  - wskazywać czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych,  - dokonuje charakterystyki poszczególnych rodzajów metabolizmu,  - biegle posługiwać się wiadomościami w układaniu jadłospisów wykraczających poza program nauczania,  - proponuje rozwiązania nietypowe w układaniu jadłospisów,  - wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie,  - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania dietetyką,  - 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.