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

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

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.