**Wymagania edukacyjne z Podstaw żywienia człowieka dla klasy pierwszej technikum**

Nr programu nauczania - ZSE-THOT- 422402-2021

Nazwa programu - Program nauczania (5letni) dla zawodu technik hotelarstwa 422402

Podręcznik - ,,Obsługa gości, w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część II”; W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek; Wydawnictwo WSiP, 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:  - wyjaśnia pojęcia (zakład gastronomiczny, usługi gastronomiczne, usługi hotelarskie, racjonalne żywienie, składnik pokarmowy, substancja nieodżywcza, substancja antyodżywcza, składnik balastowy, posiłek, dietetyka),  - wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii,  - dokonuje podziału składników odżywczych i podaje ich pochodzenie,  - omawia podstawy leczenia dietetycznego,  - zna rodzaje magazynów,  - omawia rodzaje i elementy składowe śniadań. | Uczeń:  - wyjaśnia pojęcia (zakład gastronomiczny, usługi gastronomiczne, usługi hotelarskie, racjonalne żywienie, składnik pokarmowy, substancja nieodżywcza, substancja antyodżywcza, składnik balastowy, posiłek, dietetyka),  - wyjaśnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii,  - podaje właściwości składników odżywczych,  - omawia rolę i rozkład poszczególnych posiłków w ciągu dnia,  - omawiać zasady planowania jadłospisu,  - znać klasyfikację diet wg IŻŻ,  - zna zasady przechowywania i magazynowania żywności,  - omawia przygotowywanie śniadań. | Uczeń:  - wymienia poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP,  - określa rolę składników odżywczych,  - opisuje skutki niedoboru i nadmiaru składników odżywczych,  - charakteryzować poszczególne posiłki w ciągu dnia,  - charakteryzuje poszczególne zasady planowania jadłospisu,  - charakteryzuje diety,  - omawia metody utrwalania żywności,  - dobiera odpowiednia naczynia i sztućce do serwowania śniadań. | Uczeń:  - charakteryzuje poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP,  - określa normy spożycia składników odżywczych,  - omawia zalecane racje pokarmowe i zasady opracowywania racji pokarmowych,  - układać jadłospisy,  - dobiera do jednostki chorobowej odpowiednie żywienie,  - dobiera odpowiednie parametry do przechowywania żywności,  - dobiera odpowiednia naczynia, sztućce i bieliznę stołową do serwowania śniadań. | Uczeń:  - proponuje rozwiązania nietypowe w zakresie GHP, GMP i HACCP w zadaniach poza programem nauczania,  - uczeń doskonale omawia zasady opracowywania racji pokarmowych oraz je charakteryzuje,  - samodzielnie i twórczo układa jadłospisy do wybranej jednostki chorobowej,  - dobiera odpowiednia naczynia, sztućce i bieliznę stołową do serwowania śniadań oraz uzasadnia wybór,  - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

Kryteria oceniania z podstaw żywienia człowieka są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.