**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.