Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV TŻg**

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej**

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

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Joanna Duda, Sebastian Krzywda, WSiP

Nauczyciel: mgr Anita Hołowienko, mgr Marek Kot

|  |
| --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Uczeń:- układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - oblicza podstawową przemianę materii, - zna grupy ludności, - zna zasady planowania jadłospisów dekadowych, - rozróżnia diety stosowane w żywieniu, - podaje definicję diet alternatywnych, - dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym.  | Uczeń:- ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - oblicza z potrzebnymi danymi całkowitą przemianę materii, - wymienia produkty zakazane dla poszczególnych grup ludności, - stosuje zasady planowania jadłospisów dekadowych, - dopasowuje diety do jednostek chorobowych, - rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, - stosuje techniki przygotowywania potraw w poszczególnych dietach (klasyfikacja wg IŻŻ). | Uczeń:- modyfikuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - oblicza całkowitą przemianę materii dobierając odpowiedni współczynnik, - podczas pisania jadłospisów dla poszczególnych grup ludności popełnia delikatne błędy odnośnie zapotrzebowania kalorycznego, - ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,- rozróżnia składniki odżywcze różnych diet, - określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów. | Uczeń:- układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z uwzględnieniem jednostki chorobowej i nietolerancji pokarmowej,- oblicza całkowitą przeminę materii (oddzielnie PPM, pPPM),- pisze jadłospisów dla poszczególnych grup ludności,- ocenia jadłospisy pod względem ilościowym i jakościowym, - podaje produkty wskazane i zakazane w poszczególnych dietach (wg klasyfikacji IŻŻ), - planuje alternatywne sposoby żywienia, - planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie. | Uczeń:- wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie,- samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania gastronomią,- bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

Kryteria oceniania z planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.

Grupa 1: ………………………………………………………………

………………………………………………………………

Grupa 2: ………………………………………………………………

………………………………………………………………