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: ………………………………………………………………

………………………………………………………………