Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy klasy III TŻiUG P**

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej.**

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

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej o strukturze przedmiotowej.

Podręcznik: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1,WSiP,2019. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska ,, Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP,2013. Anna Kmiołek ,,Organizacja produkcji gastronomicznej” ,WSiP, 2014.

Nauczyciel :inż. Magdalena Piskorska

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania na poszczególne oceny | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| * wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych, * oblicza z małą pomocą wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw, * zna zasady obliczania wartości energetycznej produktów, potraw i posiłków, * wymienia produkty kwasowo i zasadotwórcze, * zna pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów * wyjaśnić, czym jest bilans energetyczny organizmu, * potrafi wymienić odcinki przewodu pokarmowego, * potrafi wymienić enzymy trawienne, * wyjaśnia działanie enzymów, * zna podstawowe etapy trawienia, * potrafi wymienić pojedyncze choroby układu pokarmowego | * opisuje rolę składników mineralnych, * potrafi wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy, * potrafi wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy, * charakteryzuje równowagę kwasowo-zasadową w organizmie * potrafi opisać podstawy wchłaniania, przemiany białek   oraz procesy wydalania   * potrafi opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania, * opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania * oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw, * oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków * potrafi wymienić odcinki przewodu pokarmowego, * potrafi wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów * potrafi wymienić enzymy trawienne, * określić metody pomiaru przemiany materii, * scharakteryzować bilans energetyczny organizmu, * potrafi rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm, * wymienia choroby układu pokarmowego * wymienia procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych | * potrafi scharakteryzować źródła składników mineralnych, * charakteryzuje zapotrzebowanie organizmu na mikro i makroelementy, * określa skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie * wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych, * potrafi obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków * potrafi wymienić i scharakteryzować odcinki przewodu pokarmowego, * potrafi scharakteryzować pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm i trawienie pokarmów * wyjaśnia działanie enzymów, * wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów, * określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka * omawia choroby układu pokarmowego * zna procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych | * potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, * prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje zadania z zakresu podstawy programowej, pracuje w pełni samodzielnie, * potrafi wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem, * charakteryzuje działanie enzymów trawiennych, * potrafi określić metody pomiaru przemiany materii, * wyjaśnia, czym jest bilans energetyczny organizmu i określa czynniki wpływające na jego wynik, * rozróżnia i charakteryzuje czynniki wpływające na metabolizm, * określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka, * oblicza wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych * charakteryzuje choroby układu pokarmowego * omawia procesy trawienne węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych | * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, * bierze udział w konkursach i olimpiadach. |

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

* nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
* opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy.

Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły