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