Wymagania edukacyjne dla uczniów

**klasa IV 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.

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 : mgr inż. Agnieszka Kowalik, mgr Marek Kot

**Rok szkolny 2022/2023**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania** **konieczne** **[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:* wyjaśnia pojęcie badania stanu odżywienia,
* zna podstawowe metody oceny stanu odżywienia
* zna pojęcia: choroba żywieniozależna, wegetarianizm, weganizm, żywienie alternatywne, nietolerancja pokarmowa, alergia pokarmowa, receptura potrawy, jadłospis
* zna choroby żywieniozależne,
* zna receptury potraw
* zna podstawowe zasady planowania i układania jadłospisów,
* zna konstrukcję jadłospisu
* Potrafi odróżnić jadłospis od diety,
* Potrafi odróżnić jadłospis od karty menu,
 |
| **Wymagania****podstawowe** **[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:* potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne,
* Potrafi dokonać zamiany produktów, wykluczonych w określonej diecie,
* Zna metody oceny jadłospisów,
* Charakteryzuje i wyjaśnia poszczególne zasady planowania jadłospisów,
* Charakteryzuje poszczególne rodzaje diet, żywienia alternatywnego,
* Charakteryzuje metody stanu odżywienia
* Charakteryzuje choroby alergiczne i wynikające z nietolerancji składników pokarmowych,
* Zna czynniki, wpływające na różnice wymagań żywieniowych w poszczególnych grupach wiekowych
 |
| **Wymagania** **rozszerzające** **[ ocenę dobra]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:* wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną,
* potrafi scharakteryzować żródła i zamienniki w żywieniu

alternatywnym,* planuje jadłospis dla określonej grupy wiekowej,
* określa skutki nie właściwego doboru obróbki technologicznej do określonej diety,
* potrafi zastosować określony rodzaj obróbki technologicznej do właściwej diety,
* zna przyczyny nietolerancji i alergii na określony składnik pożywienia,
* potrafi wymienić i scharakteryzować jednostki i zespoły chorobowe, wymagające interwencji dietetycznej,
* potrafi scharakteryzować pojęcia: ocena stanu żywienia, ocena stanu odżywienia, wegetarianizm, weganizm, witarianizm,
* odróżnia poszczególne rodzaje wegetarianizmu,
* wyjaśnia, czym jest nietolerancja pokarmowa i alergia pokarmowa,
* wskazuje czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pokarmów w poszczególnych grupach wiekowych,
* potrafi scharakteryzować etiologię wybranych chorób żywienozależnych.
 |
| **Wymagania****dopełniające** **[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, * potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę,
* prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje zadania z zakresu podstawy programowej, pracuje w pełni samodzielnie,
* potrafi wykazać zależności między wymaganiami żywieniowymi określonej grupy ludności a planowaniem posiłków i jadłospisu,
* potrafi wykazać zależności między określoną jednostką chorobową a właściwą dietą,
* charakteryzuje wszystkie diety,
* charakteryzuje wszystkie wymagania dla poszczególnych grup wiekowych,
* potrafi określić metody oceny jadłospisów,
* dobiera właściwy jadłospis do określonego sposobu żywienia alternatywnego,
* rozróżnia i charakteryzuje metody stanu odżywienia i stanu żywienia
* określa znaczenie diet w procesie zdrowienia,
* dobiera właściwą dietę do określonej jednostki chorobowej
 |
| **Wymagania****wykraczające****[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:* 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.
 |

Wymagania są zgodne ze statutem szkoły i podstawą programową

Opracowała Agnieszka Kowalik