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