Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV TŻp**

Przedmiot: **Podstawy gastronomii**

Nr programu nauczania – ZSE-TŻUG-343404-2019-P

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Zasady żywienia” Dorota Czerwińska, WSiP

Nauczyciel: mgr Anita Hołowienko

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Uczeń:  - podaje definicję trendów żywieniowych,  - podaje definicję wegetarianizmu,  - wyjaśnia pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe,  - podaje definicję chorób żywieniowych,  - identyfikuje instytucje zajmujące się problematyką żywienia w Polsce,  - omawia rolę układu pokarmowego,  - wymienia enzymy układu pokarmowego,  - podaje definicję mikrobioty,  - podaje definicję nutrigenetyki. | Uczeń:  - omawia rodzaje wegetarianizmu,  - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej,  - określa czynniki wpływające na zachowania żywieniowe,  - omawia rodzaje chorób żywioeniozależnych,  - identyfikuje instytucje zajmujące się problematyką żywienia na świecie,  - omawia budowę układu pokarmowego,  - zna rolę poszczególnych elementów układu pokarmowego człowieka,  - zna czynniki wpływające na przyswajalność składników odżywczych.,  - dokonuje klasyfikacji mikrobioty,  - zna podstawowe założenia nitrugenomice. | Uczeń:  - omawia alternatywne sposoby żywienia,  - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu,  - opisuje skutki niewłaściwych nawyków żywieniowych,  - omawia zasady profilaktyki chorób żywieoniozależnych,  - określa rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia,  - omawia role poszczególnych enzymów układu pokarmowego,  - zna rolę i zadania poszczególnych elementów układu pokarmowego człowieka,  - zna wpływ stresu i snu na procesy regulacji odżywiania,  - omawia zawartość mikroorganizmów w ustroju człowieka,  - omawia znaczenie nutrigenetyki w żywieniu. | Uczeń:  - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu,  - omawia wady i zalety wegetarianizmu,  - wskazuje możliwe niekorzystne skutki żywienia wegetariańskiego,  - przekształca jadłospis tradycyjny do wegetariańskiego,  - wskazuje konsekwencję błędów żywieniowych,  - planuje jadłospis dla chorób żywieniozależnych,  - wymienia zasady profilaktyki przed zagrożeniami żywieniowymi,  - omawia mechanizm działania enzymów,  - omawia zaburzenia pracy układu pokarmowego wywołane wadliwym odżywianiem,  - omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę,  - zna rolę nutrigenomice w planowaniu żywienia i profilaktyce chorób. | Uczeń:  - biegle posługiwać się wiadomościami w układaniu jadłospisów wykraczających poza program nauczania,  - proponuje rozwiązania nietypowe w układaniu jadłospisów,  - wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie,  - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania dietetyką,  - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.