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.