

Wymagania edukacyjne

Przedmiot: **Podstawy gastronomii i żywienia , klasa 2TG, 2TGB**

Nr programu nauczania 343404

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający 2	Dostateczny 3	Dobry 4	Bardzo dobry 5	Celujący 6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji, - wskazywać źródła składników pokarmowych, - omawiać równowagę kwasowo – zasadową organizmu, - omawiać bilans wody w organizmie, - omawia rodzaje enzymów trawiących składniki odżywcze, - zinterpretować oznakowania dodatków do żywności, - omawia przemiany gospodarki energetycznej w organizmie człowieka, - dokonuje podziału metabolizmu, - omawia bilans energetyczny organizmu człowieka, - omawia rodzaje i struktury norm żywienia, - omawia rozkład poszczególnych posiłków w ciągu dnia, - omawia cel oceny żywienia, - omawiać zasady planowania jadłospisu, - omawia rodzaje wegetarianizmu, - omawia rolę i budowę układu 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować właściwości składników pokarmowych, - dokonywać podziału poszczególnych składników odżywczych, - omawiać na czym polega równowaga kwasowo – zasadową organizmu, - wskazuje źródła wody dla organizmu, - wskazuje rolę enzymów i hormonów w trawieniu, - sklasyfikować dodatki do żywności, - definiuje rodzaje metabolizmu, - omawia warunki i metody pomiaru przemian energetycznych w organizmie człowieka, - omawia rozłożenie energii w ciągu dnia, - omawia zasady opracowywania norm żywienia, - charakteryzuje poszczególne posiłki, - omawia metody oceny sposobu żywienia, - charakteryzować poszczególne zasady planowania jadłospisu, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić rolę składników pokarmowych, - określać normy spożycia składników pokarmowych, - wymienia produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze, - omawia rolę wody w organizmie, - charakteryzuje trawienie składników odżywczych, - określa rolę gruczołów trawiennych, - ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności, - wymienia czynniki mające wpływ na metabolizm organizmu człowieka, - omawia objawy dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu, - wymienia czynniki decydujące o wartości energetycznej pożywienia, - omawia normy spożycia na wybrane składniki pokarmowe, - omawia zalecane racje pokarmowe w ciągu dnia, - charakteryzować metody oceny 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych, - omawia zaburzenia równowagi kwasowo – zasadowej, - omawia skutki zaburzeń gospodarki wodnej w organizmie, - wskazywać czynniki wpływające na strawności i przyswajalność, - omawia objawy i konsekwencje dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego organizmu, - oblicza wartość energetyczną posiłków w ciągu dnia, - omawia normy żywienia dla wybranych grup ludności, - omawia zalecane racje pokarmowe i ich rozkład w ciągu dnia, - oceniać sposoby żywienia, - układać jadłospis, - dokonuje modyfikacji błędów w jadłospisach, - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej, - komponuje zbilansowany posiłek dla chorób 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazywać czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych, - dokonuje charakterystyki poszczególnych rodzajów metabolizmu, - 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

pokarmowego.	<ul style="list-style-type: none">- dokonuje oceny jadłospisu,- charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu,- omawia rodzaje chorób żywieniozależnych,- wymienia enzymy układu pokarmowego,- dokonuje klasyfikacji mikrobioty.	sposobu żywienia, <ul style="list-style-type: none">- omawiać podstawowe etapy planowania jadłospisu,- interpretuje wyniki oceny jadłospisów,- omawia wady i zalety poszczególnych rodzajów wegetarianizmu,- omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych,- omawia rolę poszczególnych enzymów układu pokarmowego,- omawia zawartość mikroorganizmów w ustroju człowieka.	żywieniozależnych, <ul style="list-style-type: none">- omawia mechanizm działania enzymów,- omawia rodzaje mikroorganizmów jelitowych i ich rolę.	szczepu okrężowym.
--------------	---	---	--	--------------------