

Wymagania edukacyjne do ocen śródrocznych i klasyfikacyjnych

Zawód i symbol cyfrowy zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Przedmiot: Podstawy żywienia.

Klasa: IV TF

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom konieczny	Poziom podstawowy	Poziom rozszerzony	Poziom dopełniający	Wymagania wykraczające
	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
	WYŻSZY POZIOM ZYMAGAŃ OBEJMUJE ZAGADNIENIA Z POZIOMU NIŻSZEGO				
I. Składniki nieodżywcze w żywności i ich wpływ na wartość odżywczą produktów spożywczych i zdrowie człowieka Uczeń:					
Substancje antyodżywcze w żywności. Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia żywności	-wyjaśnia pojęcia: składniki antyodżywcze, dodatki do żywności, zanieczyszczenia żywności	- rozróżnia substancje bioaktywne, podaje ich występowanie, przedstawia ich rolę w organizmie - wymienia i klasyfikuje zanieczyszczenia żywności	- charakteryzuje substancje Antyodżywcze, dokonuje ich podziału, przedstawia występowanie i ich rolę w organizmie człowieka	- charakteryzuje substancje dodatkowe dodawane do żywności,	- wyjaśnia wpływ składników nieodżywczych na wartość odżywczą pożywienia;
II. Podstawy żywienia dietetycznego Uczeń:					
Znaczenie i rola diety w leczeniu ludzi chorych Podział i charakterystyka diet leczniczych. Produkty dozwolone i zabronione oraz techniki sporządzania posiłków dietetycznych w dietach leczniczych	- wymienia podstawowe pojęcia związane z żywniem dietetycznym	- rozróżnia rodzaje diet - definiuje choroby dietozależne i dietoniezależne	- charakteryzuje zastosowanie diet leczniczych - zna techniki sporządzania diet leczniczych	- zna produkty dozwolone i zabronione w poszczególnych dietach leczniczych	- samodzielnie opracowuje diety lecznicze
III. Żywnienie w profilaktyce chorób żywieniowo zależnych Uczeń:					
Diety w profilaktyce i leczeniu chorób żywieniowo zależnych	- charakteryzuje pojęcie: choroby żywieniowo zależnych	- rozróżnia choroby żywieniowo zależne - charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowo zależnych	- charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowo zależnych - zna produkty dozwolone i zabronione w poszczególnych dietach chorób żywieniowo zależnych	- ustala zależności pomiędzy żywniem a chorobami żywieniowo zależnymi - układa diety dla osób chorych	- podejmuje działania profilaktyczne oraz działania lecznicze - rozwija swoje zainteresowania związane z żywniem dietetycznym.

IV. Zwyczaje żywieniowe i alternatywne sposoby żywienia Uczeń:					
Zwyczaje i nawyki żywieniowe. Diety alternatywne	- wymienia zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków - zna rodzaje diet wegetariańskich	- określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie - określa czynniki wpływające na zachowania żywieniowe - charakteryzuje diety wegetariańskie	- charakteryzuje trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych w ostatnich latach - określa korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania diet wegetariańskich	- charakteryzuje diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie - omawia zalety i wady popularnych diet alternatywnych	- korzysta z czasopism i literatury uzupełniającej w trakcie zajęć i poza nimi
V. Instytucje zajmujące się problematyką żywienia. Uczeń:					
Problematyka żywienia Polski i świata. Organizacje i instytucje zajmujące się problematyką żywienia Edukacja prozdrowotna	- wymienia elementy promocji zdrowia	- charakteryzuje koncepcję i główne założenia Narodowego Programu Zdrowia (NPZ)	- wymienia i opisuje instytucje i organy zajmujące się propagowaniem zdrowego stylu życia	- charakteryzuje programy i projekty krajowe oraz międzynarodowe skierowane na poprawę zdrowia publicznego w Polsce i Unii Europejskiej	- korzysta z czasopism i literatury uzupełniającej w trakcie zajęć i poza nimi, - jest pomysłowy, oryginalny i innowacyjny