WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Zasady żywienia**
Klasa:	**II Branżowa Szkoła I Stopnia - kucharz**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Mariola Michalska**

Cele ogólne przedmiotu - Zasady żywienia

1. Poznanie składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka

Cele operacyjne przedmiotu - Zasady żywienia

Uczeń potrafi:

1. wymienić składniki pokarmowe,
2. wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów,
3. ocenić dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów,

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

1. odpowiedz ustna
2. wykonanie ćwiczeń
3. rozwiązywanie kart praktycznych
4. rozwiązywanie testów
5. ocena prac pisemnych
6. praca na lekcji

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

1. Frekwencja na zajęciach
2. Udział w zajęciach dodatkowych lub w konkursach
3. Udział w uroczystościach i akcjach organizowanych przez szkołę
4. Postawa ucznia, jego zaangażowanie i praca na lekcji

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):
0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)
do 74% - niedostateczny
75 - 77 - dopuszczający
78 -84 - dostateczny
85 - 91 - dobry
92 -94 - bardzo dobry
95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Zasady żywienia

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.02.2.(5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	**1)** opisuje składniki pokarmowe **2)** analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań **3)** ocenia dobór składników pokarmowych wkomponowaniu dań		

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu **kucharz** w kwalifikacji **K1:**
HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań
Przedmiot: Zasady żywienia

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
	➢ Potrafi wymienić podstawowe pojęcia i czynności związane z zasadami żywienia

dopuszczający (2, dop)	➢ Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z zasad żywienia ➢ Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją ➢ Wykonuje ćwiczenia związane z zasadami żywienia zlecone przez nauczyciela ➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz ➢ Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z zasad żywienia ➢ Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej ➢ Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie
dostateczny (3, dst)	➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz ➢ Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych ➢ Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami ➢ Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji
dobry (4, db)	➢ Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań ➢ Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela ➢ Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń ➢ Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu ➢ Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań ➢ Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym ➢ Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia ➢ Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie zgodnie z pierwszą kwalifikacją
bardzo dobry (5, bdb)	➢ Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszej kwalifikacji ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją ➢ Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji ➢ Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi ➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych ➢ Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji ➢ Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem

	➢ Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
celujący (6, cel)	➢ Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie kucharz ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem technik żywienia i usług gastronomicznych ➢ Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z zasadami żywienia ➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych ➢ Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem ➢ Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z zasadami żywienia ➢ Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne