

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 2K

Przedmiot: Innowacja pedagogiczna – Dietetyka i aktywność ruchowa.

Nr programu nauczania – CKZiU – BSZI5 – KUCH – INN - 2022

Nazwa programu – Innowacja pedagogiczna

Podręcznik – nie wymagany

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- zna definicje metabolizmu, katabolizmu, anabolizmu,- oblicza podstawową i całkowitą przemianę materii przy użyciu podanych wzorów,- zna współczynniki Atwatera,- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych,- wymienia wskaźniki masy ciała,- wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia,- wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych,- wymienia zasady racjonalnego żywienia,- zna zasady prawidłowego pomiaru ciała,- charakteryzuje podstawową przemianę materii,- oblicza dobowe wydatki energetyczne,- zna procentowe normy pokrycia zapotrzebowania energetycznego przez białko, tłuszcze i węglowodany w diecie podstawowej,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- określa procentowy rozkład energii całodziennej racji pokarmowej na posiłki,- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych,- oblicza WHR, WHtR, BAI, VAI na podstawie podanych wzorów i danych,- omawia budowę ciała na podstawie wskaźnika Quetelat'a i- omawia zasady racjonalnego żywienia,- oblicza całkowitą przemianę materii,- interpretuje tabele norm żywienia dla różnych grup ludności,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- układa jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych,- wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia,- oblicza całkowitą przemianę materii z obliczeniem ponadpodstawowej przemiany materii,- interpretuje i stosuje normy żywienia dla różnych grup ludności,- układa jadłospisy okresowe na podstawie norm żywienia i racji pokarmowych,- modyfikuje jadłospisy dla poszczególnych grup ludności: dzieci, młodzieży,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- uczestniczyć w działaniach dodatkowych,- rozwiązywać problemy,- analizować zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela.

<ul style="list-style-type: none"> - określa bilans energetyczny ustroju, - wymienia zastosowanie norm żywienia, - zna definicję racji pokarmowej, - rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą produktów, - zna podział produktów spożywczych na 12 grup, - wymienia zasady układania jadłospisów, - wymienia zasady ilościowe i jakościowe oceny jadłospisów, - zna prawidłową nomenklaturę diet, - wymienia zastosowanie poszczególnych diet, - wyróżnia techniki sporządzania potraw oraz produkty zalecane i przeciwwskazane w poszczególnych dietach. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje tabele norm żywności dla różnych grup ludności, - analizuje racje pokarmową wybranych grup ludności, - charakteryzuje grupy produktów spożywczych: podaje asortyment, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków, - omawia zasady układania jadłospisów, - ocenia jadłospis przy użyciu metod jakościowych, - modyfikuje dietę podstawową do wybranej diety. 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia wartość odżywczą produktów w podziale na 12 grup, - oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków dla grupy ludności, - planuje jadłospisy dla poszczególnych grup ludności: dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży, osób starszych, - planuje jadłospisy okresowe. 	<p>kobiet w ciąży, osób starszych.</p>	
--	--	---	--	--

Kryteria oceniania z dietetyki i aktywności ruchowej są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.