

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 3KF

Przedmiot: Innowacja pedagogiczna – Dietetyka i aktywność ruchowa.

Nr programu nauczania – ZSE-BS-KUCH-INN-2021

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 prawidłową nomenklaturę diet,- wymienia zastosowanie poszczególnych diet,- wyróżnia techniki sporządzania potraw oraz produkty zalecane i przeciwwskazane w poszczególnych dietach,- podaje definicje indeksu glikemicznego,- wymienia źródła kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych,- rozróżnia źródła białka pełnowartościowego i niepełnowartościowego,- zna zasady układania diety redukcyjnej,- podaje definicje alergii i nietolerancji pokarmowej,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- zna procentowe normy pokrycia zapotrzebowania energetycznego przez białko, tłuszcze i węglowodany w diecie podstawowej,- oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków,- omawia zasady układania jadłospisów,- wymienia produkty zalecane i przeciwwskazane w poszczególnych dietach,- modyfikuje dietę podstawową do wybranej diety,- wymienia produkty o niskim, średnim i wysokim indeksie glikemicznym,	<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,- wymienia produkty zalecane w ograniczonych ilościach w poszczególnych dietach,- charakteryzuje wartość odżywczą produktów spożywczych,- rozróżnia węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne,- proponuje sposób obniżenia indeksu glikemicznego posiłku,	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- układa jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych,- wyjaśnia etiologię wybranych chorób i uzasadnia konieczność stosowania diety w ich leczeniu,- wymienia węglowodany nieprzyswajalne,- wyjaśnia różnicę pomiędzy cukrzycą typu I i II oraz insulinoopornością,- wyjaśnia proces powstawania miażdżycy	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">- uczestniczy w działaniach dodatkowych,- samodzielnie rozwiązuje problemy,- analizuje zagadnienia dodatkowe podane przez nauczyciela.

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia alergie i nietolerancje pokarmowe, 	<ul style="list-style-type: none"> - podaje zalecane proporcje kwasów tłuszczowych w diecie, - wymienia produkty niskobiałkowe, - wymienia produkty wysokobiałkowe, - oblicza PPM i CPM na podstawie danych oraz właściwie redukuje kaloryczność diety, - wymienia produkty wysokoalergenne, 	<ul style="list-style-type: none"> - modyfikuje jadłospis pod kątem zawartości wybranych kwasów tłuszczowych, - zna asortyment produktów niskokalorycznych, - zna zamienniki soli kuchennej, - modyfikuje jadłospis pod względem zawartości alergenów pokarmowych, - omawia dietoprofilaktykę alergii pokarmowych, - podaje przykłady alergii krzyżowych. 		
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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