

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 3 TŻ

Przedmiot: Innowacja pedagogiczna – Dietetyka i aktywność ruchowa.

Nr programu nauczania – ZSE – TŻUG – 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  |
| Uczeń:<br>- zna definicje metabolizmu, katabolizmu, anabolizmu,<br>- oblicza podstawową i całkowitą przemianę materii przy użyciu podanych wzorów,<br>- zna współczynniki Atwatera,<br>- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych,<br>- wymienia wskaźniki masy ciała,<br>- wymienia podstawowe zasady racjonalnego żywienia, | Uczeń:<br>- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych,<br>- wymienia zasady racjonalnego żywienia,<br>- zna zasady prawidłowego pomiaru ciała,<br>- charakteryzuje podstawową przemianę materii,<br>- oblicza dobowe wydatki energetyczne,<br>- zna procentowe normy pokrycia zapotrzebowania energetycznego przez białko, tłuszcze i węglowodany w diecie podstawowej, | Uczeń:<br>- określa procentowy rozkład energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki,<br>- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych,<br>- oblicza WHR, WHtR, BAI, VAI na podstawie podanych wzorów i danych,<br>- omawia budowę ciała na podstawie wskaźnika Quetelat'a i<br>- omawia zasady racjonalnego żywienia,<br>- oblicza całkowitą przemianę materii, | Uczeń:<br>- układa jadłospisy pod względem zawartości energii i składników odżywczych,<br>- wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia,<br>- oblicza całkowitą przemianę materii z obliczeniem ponadpodstawowej przemiany materii,<br>- interpretuje i stosuje normy żywienia dla różnych grup ludności,<br>- układa jadłospisy okresowe na podstawie norm żywienia i racji pokarmowych,<br>- modyfikuje jadłospisy dla poszczególnych grup | Uczeń:<br>- uczestniczyć w działaniach dodatkowych,<br>- rozwiązywać problemy,<br>- analizować zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela. |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów,</li> <li>- określa bilans energetyczny ustroju,</li> <li>- wymienia zastosowanie norm żywienia,</li> <li>- zna definicję racji pokarmowej,</li> <li>- rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka,</li> <li>- oblicza wartość energetyczną i odżywczą produktów,</li> <li>- zna podział produktów spożywczych na 12 grup,</li> <li>- wymienia zasady układania jadłospisów.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje tabele norm żywności dla różnych grup ludności,</li> <li>- analizuje racje pokarmową wybranych grup ludności,</li> <li>- charakteryzuje grupy produktów spożywczych: podaje asortyment,</li> <li>- oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków,</li> <li>- omawia zasady układania jadłospisów.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje tabele norm żywienia dla różnych grup ludności,</li> <li>- omawia wartość odżywczą produktów w podziale na 12 grup,</li> <li>- oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków dla grupy ludności,</li> <li>- planuje jadłospisy dla poszczególnych grup ludności: dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży, osób starszych,</li> <li>- planuje jadłospisy okresowe.</li> </ul> | <p>ludności: dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży, osób starszych.</p> |  |
|---|--|---|---|--|

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