

Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu "Zasady żywienia" dla klasy 2-4 technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiotowy System Oceniania jest zgodny ze statutem szkoły i rozporządzeniami w tym zakresie MEN z 30 kwietnia 2007, a uczniowie zostają poinformowani o jego zasadach na początku roku szkolnego.

I. OGÓLNE ZASADY OCENIANIA

1. Obowiązuje sześciostopniowa skala ocen:

- 1 niedostateczny,
- 2 dopuszczający,
- 3 dostateczny,
- 4 dobry,
- 5 bardzo dobry,
- 6 celujący.

2. Oceniane są:

- Wiadomości
- umiejętności
- wkład pracy
- aktywność.

3. Uczeń jest klasyfikowany dwa razy w roku:

- ocena śródroczna,
- ocena roczna.

4. Uczeń nieobecny na zajęciach jest zobowiązany do samodzielnego uzupełnienia zaległości.

5. Uczeń ma prawo zgłoszenia nieprzygotowania 2 razy w półroczu. Nauczyciel respektuje nieprzygotowanie zgłoszone przed rozpoczęciem lekcji.

6. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% lekcji, a brakuje innych podstaw do wystawienia oceny może nie być klasyfikowany.

7. Uczeń, który uchyla się od oceniania może być nieklasyfikowany.

8. Uczeń ma możliwość uzyskania dodatkowych ocen za wykonane prace nadobowiązkowe zlecone przez nauczyciela.

9. Jeżeli uczeń nie zgadza się z oceną śródroczną lub roczną, może odwołać się podając motywację.

10. Prowadzenie zeszytu przedmiotowego jest obowiązkowe.

11. Posiadanie podręcznika jest obowiązkowe. Uczeń ma prawo do jednokrotnego poprawiania ocen niedostatecznych w terminie do 2 tygodni.

12. Uczeń ma prawo do jednokrotnego poprawiania ocen niedostatecznych w terminie do 2 tygodni

13. Na terminy ferii nauczyciel nie zadaje prac domowych.

II. FORMY PRACY NA LEKCJACH

- Pogadanka, wyjaśnienie, prezentacja, praca z podręcznikiem
- Ćwiczenia, praca w grupach, pokazy
- Metody aktywne
- Projekty

III. OBSZARY AKTYWNOŚCI UCZNIA OCENIANE NA LEKCJI.

- Posługiwanie się językiem przedmiotu.
- Rozwiązywanie problemów.
- Aktywność na lekcjach, zarówno intelektualna jak i praktyczna.
- Stosowanie wiedzy przedmiotowej w sytuacjach typowych i problemowych
- Praca w grupach.
- Aktywność dodatkowa (poza zajęciami).
- Samodzielna praca na lekcjach.
- Prace długo terminowe (np. projekt).
- Poszukiwanie, porządkowanie i wykorzystywanie informacji z różnych źródeł (uczeń umie korzystać z różnych przekazów).
- Wkład pracy własnej: pilność, sumienność, pracowitość, staranność, systematyczność.

IV. SPOSOBY DOKUMENTOWANIA INFORMACJI O UCZNIU

Oceny cząstkowe i półroczne/ końcowo roczne zapisywane są w dzienniku lekcyjnym elektronicznym. Uczeń na bieżąco jest informowany o ocenach na bieżąco też otrzymuje do wglądu poprawione sprawdziany i kartkówki. Prace pisemne są przechowywane przez nauczyciela do końca klasyfikacji i mogą być udostępniane do wglądu rodziców (prawnych opiekunów).

V. NARZĘDZIA OCENIANIA

1. Formy ustne:

- Odpowiedzi
- aktywność na lekcjach
- obserwacja pracy uczniów
- prezentacja

2. Formy pisemne:

- Kartkówki
- Sprawdziany
- sprawdziany, testy
- ćwiczenia
- zadania domowe

➤ SPRAWDZIANY:

a) obejmują większe partie materiału, np. po dziale

b) są obowiązkowe tzn. uczeń, który nie pisał sprawdzianu ma obowiązek uczynić to w terminie do 2 tygodni. Nieusprawiedliwiona nieobecność na sprawdzanie jest równa ocenie niedostatecznej.

c) są zapowiedziane, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i udokumentowane wpisem w dzienniku.

d) uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną ze sprawdzianu może sprawdzian ten zaliczyć w terminie do 2 tygodni,

e) ocena z poprawy sprawdzianu zostaje zapisana w osobnej kolumnie z zachowaniem wagi pierwszej oceny

f) nie wpisywana jest ocena z poprawy, jeśli uczeń uzyskał taką samą bądź niższą ocenę niż w pierwszym terminie

g) nauczyciel ma prawo wpisać ocenę niedostateczną ze sprawdzianu, jeżeli uczeń korzysta ze ściągki lub innej formy pomocy.

➤ ĆWICZENIA (praktyczne - produkcyjne, obliczeniowe, planowanie żywienia, projekty, itp.)

a) są formą pracy na lekcjach lub jako zadanie domowe, indywidualne lub grupowe

b) obejmują materiał bieżący

➤ KARTKÓWKI:

a) obejmują materiał z 3 ostatnich lekcji oraz materiał przeznaczony do trwałego zapamiętania,

b) są niezapowiedziane,

c) nie mogą trwać dłużej niż 20 minut.

➤ ODPOWIEDŹ USTNA:

a. obowiązują te same zasady, co przy kartkówkach.

VI. KRYTERIA OCEN:

Oceny	celujący	Bardzo dobry	dobry	dostateczny	dopuszczający	niedostateczny
Odpowiedź ustna	bezbłędna, samodzielna wyczerpująca, uzupełniona o treści z innych źródeł niż podręcznik	bezbłędna, samodzielna, wyczerpująca	bezbłędna, samodzielna, niepełna	bezbłędna, z pomocą nauczyciela, niepełna	wykazuje braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, ale zawiera najważniejsze elementy, fragmentarycznie udzielane z pomocą nauczyciela	brak odpowiedzi lub odpowiedź całkowicie błędna
Prace pisemne	100%	96-99% +bdb 90-95% bdb	83-89% +db 75-82% db	63-74% +dst 50-62% dst	43 – 49% +dop 30 - 42% dop	20 – 29% +ndst 0 –19 % ndst

VII. USTALANIE OCEN ZA I PÓŁROCZE I OCENY ROCZNEJ

Ocena śródroczna/roczna ustalona jest na podstawie ocen oraz ocenianych w danym czasie form aktywności ucznia. Wystawiając ocenę na koniec stosuje się zróżnicowaną skalę z uwzględnieniem „wagi” obszarów oceniania.

Największy wpływ na ocenę końcową mają w kolejności: sprawdziany – testy, projekty, odpowiedzi

ustne i ćwiczenia, udział w konkursach, olimpiadach i turniejach na szczeblach pozaszkolnych. Oceny są jawne i na prośbę ucznia lub rodziców/opiekunów nauczyciel ma obowiązek uzasadnić swoją decyzję.

Wagi ocen:

- wagę 5 mają próbne zadania egzaminacyjne, projekty, udział w konkursach, olimpiadach
- wagę 4 mają testy, sprawdziany obejmujące całe działy tematyczne
- wagę 3 mają kartkówki,
- Wagę 2 mają odpowiedzi ustne zasięg trzech ostatnich lekcji
- wagę 1 mają: ćwiczenia, zadania, zeszyt, aktywność na lekcjach

Przy średniej wagowej ocen równej i wyższej niż:

1,75 – dopuszczający (2)

- 2,75 - dostateczny (3)
 3,75 - dobry (4)
 4,75 - bardzo dobry (5)
 5,75 - celujący (6)

I. WARUNKI I TRYB UZYSKIWANIA WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA OCENA

Zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

IX. SPOSÓB INFORMOWANIA RODZICÓW

Zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

a) wymaganiach edukacyjnych – na wywiadówkach

B) warunkach i trybie uzyskiwania wyższej niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna- na wywiadówkach

Zakres tematyczny	Poziom wymagań				
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.				
Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu					
Znaczenie nauki o żywieniu.	– wymienia elementy problemów żywieniowych Polski i świata	– prezentuje w sposób ogólny problemy żywieniowe Polski i świata	– charakteryzuje organizacje zajmujące się problemami żywienia ludności	– prezentuje podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia	
Pojęcie głodu pokarmowego.	– określa czym jest głód pokarmowy	– potrafi wskazać przyczyny głodu pokarmowego i jego objawy	– wymienia fazy powstawania głodu i je charakteryzuje	– opisuje konsekwencje głodu pokarmowego	
Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola.	– wymienia podstawowe składniki pokarmowe	– rozróżnia składniki pokarmowe i ich rolę – charakteryzuje białka, cukry i tłuszcze	– charakteryzuje składniki pokarmowe – prezentuje budowę, podział, właściwości białek, cukrów i tłuszczu – zna rolę w organizmie i główne kierunki przemian	– charakteryzuje składniki pokarmowe – charakteryzuje białka – zna wartość odżywczą – zna skutki nadmiaru i niedoboru – wymienia występowanie w żywności – podaje zalecenia dotyczące spożycia	
Przemiany składników pokarmowych.	– wymienia części składowe układu pokarmowego	– charakteryzuje zadania poszczególnych części układu trawiennego – charakteryzuje enzymy trawienne	– charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów	– doskonale charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów – opisuje wchłanianie, przemiany białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procesy wydalania	

				– charakteryzuje gruczoły dokrewne i wydzielane oraz hormony
<i>Witaminy i ich rola w organizmie człowieka</i>	– wymienia witaminy i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	– rozróżnia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach	– dokonuje podziału witamin – charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w tłuszczu – charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w wodzie	– potrafi szczegółowo przedstawić rolę witamin w organizmie człowieka – wskazuje zapotrzebowanie na witaminy i ograniczenia w ich spożyciu – charakteryzuje źródła witamin – opisuje powody i skutki niedoborów poszczególnych witamin
<i>Składniki mineralne jako składniki pożywienia.</i>	– wymienia składniki mineralne i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	– dokonuje podziału – charakteryzuje rolę i źródła składników mineralnych	– dokonuje podziału składników mineralnych: makroelementy, mikroelementy – charakteryzuje równowagę kwasowo–zasadową	– charakteryzuje przyczyny i skutki zaburzeń równowagi kwasowo–zasadowej. – charakteryzuje produkty spożywcze o właściwościach kwasotwórczych i zasadowotwórczych
<i>Gospodarka wodna organizmu człowieka.</i>	– wymienia podstawowe funkcje jakie pełni woda w organizmie człowieka	– charakteryzuje funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę	– dokonuje bilansu wody – przedstawia skutki niedoboru i nadmiaru – podaje źródła wody	– doskonale przedstawia funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę – wymienia i charakteryzuje naturalne wody mineralne i ich znaczenie w żywieniu – zna wymagania jakościowe dotyczące wody pitnej
<i>Inne składniki pożywienia.</i>	– wymienia składniki pożywienia	– rozróżnia substancje bioaktywne – podaje ich występowanie – przedstawia ich rolę w organizmie	– charakteryzuje substancje antyodżywcze, – dokonuje podziału – przedstawia występowanie i ich rolę w organizmie człowieka	– charakteryzuje substancje dodatkowe dodawane do żywności
<i>Wartość energetyczna pożywienia.</i>	– wymienia pojęcia związane z wartością energetyczną żywności	– rozróżnia czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności	– charakteryzuje produkty, potrawy i posiłki pod względem ich wartości energetycznej	– charakteryzuje żywność o obniżonej wartości energetycznej
<i>Gospodarka energetyczna organizmu człowieka.</i>	– podaje definicję podstawowej przemiany materii oraz całkowitej przemiany materii	– rozróżnia podstawową i całkowitą przemianę materii – potrafi obliczyć PPM i CPM	– wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka – dokonuje bilansu energetycznego organizmu	– w sposób doskonały stosuje metody obliczania podstawowej i całkowitej przemiany – wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka – dokonuje bilansu energetycznego organizmu dla wybranych przykładów, zna jego rodzaje i skutki zdrowotne
Zasady układania jadłospisów				
<i>Wartość odżywcza produktów spożywczych.</i>	– charakteryzuje pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych	– dokonuje podziału produktów spożywczych na grupy	– oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw	– charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów – potrafi zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami

<i>Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia.</i>	– wymienia suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	– potrafi scharakteryzować żywność funkcjonalną i jej rolę w żywieniu człowieka – rozróżnia, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	– charakteryzuje żywność wzbogacaną i jej rolę w żywieniu człowieka – charakteryzuje suplementy diety – charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	– doskonale posługuje się wiedzą z zakresu żywności funkcjonalnej i jej roli w żywieniu człowieka – charakteryzuje żywność wzbogacaną – potrafi wskazać zastosowanie żywności funkcjonalnej dla różnych grup społecznych i wiekowych
<i>Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą.</i>	– wymienia procesy technologiczne i wskazuje wybiórczo ich wpływ na wartość odżywczą	– rozróżnia zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej	– charakteryzuje zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych – prezentuje wpływ obróbki technologicznej na substancje antyodżywcze – charakteryzuje zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności	– zna wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość poszczególnych składników odżywczych – charakteryzuje substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności – przedstawia zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych – określa wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą
<i>Bazy danych, tabele, programy komputerowe oraz znakowanie żywności.</i>	– wymienia podstawowe nazwy programów, elementy oznakowań	– potrafi posługiwać się tabelami składu i wartości odżywczej żywności i bazami danych	– wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie – wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia	– charakteryzuje bazy danych o składzie i wartości odżywczej żywności i zasady ich tworzenia – wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie – wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia – rozróżnia i wykorzystuje w praktyce znakowanie żywności
<i>Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe.</i>	– potrafi określić co to są normy żywienia	– zna strukturę norm żywienia i zasady ich opracowywania	– zna normy żywienia dla wybranych grup ludności – potrafi korzystać z norm w praktyce	– korzysta w praktyce z norm żywienia dla wybranych grup ludności – charakteryzuje górny tolerowany poziom spożycia (UL) witamin i składników mineralnych – zna zasady opracowywania zalecanych racji pokarmowych
<i>Zasady żywienia ludności.</i>	– wymienia rolę i charakteryzuje poszczególne posiłki	– charakteryzuje zasady układania jadłospisów	– przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności – zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego	– charakteryzuje prawidłowy rozkład posiłków w ciągu dnia – wykorzystuje w praktyce zasady układania jadłospisów – zna metody oceny sposobu żywienia

				– zna i wykorzystuje w praktyce metody oceny stanu odżywienia – przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności – wykorzystuje w praktyce zasady organizacji żywienia zbiorowego – zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego – zna i stosuje zasady obliczania kosztów realizacji żywienia zbiorowego
Trendy żywieniowe				
<i>Podstawy żywienia dietetycznego.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z żywieniem dietetycznym	– rozróżnia rodzaje diet	– dokonuje podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych	– opracowuje diety lecznicze
<i>Żywienie w profilaktyce chorób żywieniowozależnych.</i>	– charakteryzuje pojęcie: choroby żywieniowozależne	– rozróżnia choroby żywieniowozależne	– charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowozależnych – charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowozależnych	– ustala zależności pomiędzy żywieniem a chorobami żywieniowo zależnymi – podejmuje działania profilaktyczne oraz działania lecznicze
<i>Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia.</i>	– wymienia zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków	– określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie	– charakteryzuje trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych w ostatnich latach	– charakteryzuje diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie – opisuje rodzaje i charakterystyka diet wegetariańskich – charakteryzuje popularne diety alternatywne – zalety i wady
<i>Żywieniowa promocja zdrowia w Polsce.</i>	– wymienia elementy promocji zdrowia	– charakteryzuje koncepcję i główne założenia Narodowego Programu Zdrowia (NPZ)	– charakteryzuje programy i projekty krajowe i międzynarodowe skierowane na poprawę zdrowia publicznego w Polsce i Unii Europejskiej	– wymienia i opisuje instytucje i organy zajmujące się propagowaniem zdrowego stylu życia
<i>Metody oceny jadłospisów.</i>	– wymienia elementy oceny jadłospisów	– rozróżnia dobrze i źle zestawione jadłospisy	– dobiera odpowiednie metody i ocenia jakość ułożonych jadłospisów	– wskazuje na nieprawidłowości w ułożonych jadłospisach, uzasadnia swoje opinie