

**РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ УЧНІВ
З ПРЕДМЕТА «ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»**

Професія - 5122 Кухар

Кваліфікація - 4 розряд

Рівень навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
I. Початковий	1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання про харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини, нормування білків, вуглеводів у раціонах харчування. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	2	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з основами раціонального харчування, дієтичного та лікувально-профілактичного. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань по розрахунках щодо норм харчування різних вікових та професійних груп населення.
	3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з харчовими речовинами та їх фізіологічним значенням для організму людини, нормуванням білків, вуглеводів у раціонах харчування. Під час відповідей допускає суттєвих помилок, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до раціонального харчування.
II. Середній	4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовими речовинами, їх нормуванням. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково скласти меню з урахуванням норм харчування різних вікових та професійних груп населення.
	5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю продуктів, нормуванням білків, вуглеводів. Розповідає правила харчування різних вікових та професійних груп населення. Орієнтується в лікувально – профілактичному харчуванні. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до основ раціонального харчування.

	6	Здобувач освіти виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає характеристику харчовим речовинам, основним продуктам харчування. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в правилах харчування різних вікових груп населення. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.
III. Доста тній	7	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини, нормування білків, вуглеводів у раціонах харчування. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для організму людини. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв при використанні лікувального харчування, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою при розрахунках калорійності страв та раціонів.
	8	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал щодо харчових речовин та їх фізіологічного значення для організму людини, нормуванню білків, жирів, вуглеводів у раціонах харчування. Дає визначення основних понять про лікувальне та профілактичне харчування. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, раціонів, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає раціони при лікувальному харчуванні. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.
	9	Здобувач освіти правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, раціонів. Дає визначення раціонального харчування, лікувальному та профілактичному, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується нормативною документацією.
IV. Висок ий	10	Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до складання раціонів в залежності від потреб організму людини. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з нормування харчових речовин, значення їх в харчуванні людини. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає раціони в залежності від потреб організму. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно.

11	<p>Здобувач освіти володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з значенням харчових речовин та їх нормуванням, особливостям складання раціонів в залежності від потреб організму. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії.</p>
12	<p>Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з фізіологічних потреб організму людини. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить підбір страв та розрахунок калорійності раціонів, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію.</p> <p>Виказує пізнавальний творчий інтерес до фізіології харчування.</p>