Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu: elementy dietetyki w kl.I
Zawód: technik technologii żywności

Dział programowy: I. Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka. Trawienie i przemiany komórkowe (klasa I – 30 godzin)				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- definiuje pojęcie: składniki odżywcze - dzieli składniki odżywcze ze względu na funkcje w organizmie - wymienia źródła białek dla człowieka - 4 przykłady - wskazuje jaka role pełnią białka w organizmie – 3 przykłady - wie, czym są aminokwasy - wyjaśnia pojęcia: białka pełnowartościowe i niepełnowartościowe - zna przykłady zastosowania surowców białkowych w produkcji żywności	- rozróżnia pojęcia składniki pokarmowe i odżywcze - wyjaśnia związek między aminokwasami a białkiem - rozumie pojęcia: aminokwasy egzo- i endo-genne - wymienia produkty bogate i ubogie w białko - wymienia funkcje technologiczne białek - wyjaśnia, czym jest gluten i gdzie występuje	- wymienia składniki nieodżywcze żywności - wymienia zmiany w białkach pod wpływem różnych czynników - omawia funkcje technologiczne białek - wyjaśnia, na czym polega uzupełnianie się aminokwasów - omawia wartość odżywcza jajek i zalecenia żywieniowe ich dotyczące - wymienia produkty bezglutenowe	- wymienia składniki antyodżywcze - wyjaśnia zmiany w białkach pod wpływem różnych czynników - proponuje produkty z efektem uzupełnienia wartości odżywczej białka - wyjaśnia skutki nadmiernego i niedostatecznego spożycia białek - dobiera surowce białkowe do różnych wyrobów cukierniczych - proponuje posiłek bezglutenowy	- wyjaśnia, jak ocenia się wartość odżywczą białka - wymienia objawy celiakii
- wymienia elementy, z których zbudowane są tłuszcze - dokonuje podziału tłuszczów ze względu na omawiane na lekcji kryteria - wymienia tłuszcze do smażenia	- podaje przykłady tłuszczów z różnych grup - zna rolę tłuszczu w organizmie – 3 przykłady - wskazuje warunki magazynowania tłuszczów - zna szkodliwości tłuszczu zjełczałego	- wyjaśnia pojęcia: tłuszcze nasycone i nienasycone i podaje ich źródła - zna rolę tłuszczu w organizmie – 5 przykładów - wymienia produkty bogate w cholesterol - wyjaśnia czym są	- wyjaśnia budowę cząsteczki tłuszczu z uwzględnieniem kwasów tłuszczowych - definiuje kwasy tłuszczowe jedno- i wielonasycone - omawia wpływ nienasyconych kwasów tłuszczowych na zdrowie i	- rozumie pojęcie strawności białek, tłuszczów - wyjaśnia czym są kwasy n-3 i n-6 i zna ich źródła - wyjaśnia rolę EPA DHA - wyjaśnia termin „zdrowa margaryna”

- rozróżnia pojęcia cholesterol, nasycone i nienasycone kwasy tłuszczowe,	- wyjaśniazasady doboru tłuszczu do obróbki cieplnej - omawia zasadę podnoszenia temperatury tłuszczu podczas smażenia	margaryny i jak powstają - analizuje etykietę margaryny z wyjaśnieniem jej składu	podaje ich źródła - omawia wpływ nadmiernego spożycia cholesterolu - omawia wpływ izomerów trans na zdrowie - omawia wpływ akroleiny i zjełczałego tłuszczu na zdrowie	
- wymienia pierwiastki tworzące węglowodany - podaje przykłady węglowodanów prostych i złożonych - wymienia role cukru, skrobi w produkcji cukierniczej - wymienia dobre źródła węglowodanów - podaje 3 dobre źródła błonnika	- dokonuje podziału węglowodanów ze względu na budowę z podaniem przykładów - charakteryzuje skrobię i sacharozę - - omawia rolę i źródła błonnika dla zdrowia	- dokonuje podziału węglowodanów ze względu na przyswajalność z podaniem przykładów - charakteryzuje glukozę, fruktozę - wyjaśnia czym jest skrobia oporna i jej rolę dla jelit - omawia zmiany w cukrowcach podczas ogrzewania - omawia wpływ nadmiernego spożycia cukru i słodyczy	- wyjaśnia pojęcia: kleikowanie, karmelizacja, dekstrynizacja - zna zamienniki sacharozy - wymienia kasze uznane za najbardziej zdrowe - omawia wartość odżywczą tzw. ”strączków” - definiuje indeks glikemiczny - proponuje sposoby wprowadzania go do wyrobów cukierniczych	- wymienia 4 nazwy syntetycznych substancji słodzących - omawia wpływ słodzików na zdrowie - omawia glifosat jako szkodliwy składnik zbóż i kasz
- dokonuje podziału składników mineralnych - omawia rolę i źródła wapnia i magnezu - dokonuje podziału witamin - omawia rolę i źródła witaminy C i D - definiuje pojęcie: równowaga kwasowo-zasadowa	- podaje przykłady makro i mikroelementów - omawia rolę i źródła żelaza i jodu - podaje przykłady produktów kwasotwórczych i zasadotwórczych - wymienia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - wymienia stany organizmu	- wymienia skutki niedoboru wapnia, magnezu, jodu i żelaza - wyjaśnia na czym polega równowaga kwasowo-zasadowa - rozróżnia pojęcia awitaminoza, hipowitaminoza, hiperwitaminoza - wymienia skutki niedoboru	- wymienia objawy zakwaszenia organizmu - zna zasady poprawnego łączenia produktów, aby utrzymać równowagę kwasowo-zasadową - omawia rolę i źródła witamin: E, K, kwasu foliowego, B_{12} - wymienia sposoby wzbogacania wyrobów	- omawia rolę i źródła witamin i składników mineralnych omawianych na lekcjach - zestawia produkty żywnościowe aby posiłki zachowały równowagę kwasowo-zasadową - proponuje metody postępowania z żywnością, aby zachować w niej dużo

	w zależności od zawartości w nim witamin - zna wpływ różnych czynników na trwałość witaminy C - omawia rolę i źródła witaminy D	witaminy C i D - podaje sposoby ochrony witamin przed wpływem czynników zewnętrznych	cukierniczych w witaminy	witamin i składników mineralnych

Wymagania na poszczególne oceny mają charakter dopełniający, tzn.
aby uzyskać ocenę dostateczny uczeń musi spełnić wymagania na ocenę dopuszczający i na ocenę dostateczny
na ocenę dobry - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry
na ocenę bardzo dobry - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry, bardzo dobry
na ocenę celujący - wymagania dla ocen: dopuszczający, dostateczny, dobry, bardzo dobry, celujący