Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Innowacja pedagogiczna: żywienie i dietetyka

Klasa: 1K

Rok szkolny: 2026/2027

Wymagania na ocenę dopuszczającą

Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:

- określa rolę wody w organizmie i jej źródła,
- podaje definicję równowagi kwasowo-zasadowej,
- wymienia witaminy zgodnie z podziałem,
- omawia podstawową rolę poszczególnych witamin w organizmie człowieka,
- wymienia główne źródła poszczególnych witamin z pożywienia,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach na podstawie danych,
- wymienia rolę białek, tłuszczy i węglowodanów w organizmie człowieka,
- wymienia enzymy trawienne: lipazy, proteazy, amylazy,
- podaje definicję żywności funkcjonalnej,
- wymienia substancje dodatkowe w pożywieniu (przykłady grup),
- wymienia składniki antyodżywcze w pożywieniu.

Wymagania na ocenę dostateczną:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:

- określa rolę składników pokarmowych, witamin i składników mineralnych i ich wpływ na organizm człowieka,
- oblicza dobowe zapotrzebowanie wody,
- oblicza zapotrzebowanie organizmu na białko, tłuszcze i węglowodany,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w posiłkach na podstawie danych,
- omawia wykorzystanie białek, tłuszczy i węglowodanów w organizmie człowieka,
- dokonuje podziału kwasów tłuszczowych,
- omawia budowę układu pokarmowego i funkcje poszczególnych odcinków,
- przedstawia asortyment produktów fortyfikowanych.

Wymagania na ocenę dobrą:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:

- opisuje składniki pokarmowe,
- podaje definicję glikogenolizy i glukoneogenezy,
- podaje przedstawicieli poszczególnych grup kwasów tłuszczowych,
- dokonuje podziału frakcji błonnika pokarmowego oraz podaje przedstawicieli grup,

- omawia stany zwiększonego zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze, witaminy i składniki mineralne,
- wymienia produkty spożywcze alkalizujące i zakwaszające organizm,
- charakteryzuje substancje dodatkowe,
- oblicza zawartość energii i składników odżywczych w jadłospisach na podstawie danych,
- charakteryzuje enzymy trawienne według miejsca ich wydzielania i działania.

Wymagania na ocenę bardzo dobrą

Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:

- charakteryzuje wpływ składników odżywczych i antyodżywczych na organizm człowieka,
- wymienia produkty alkalizujące i zakwaszające organizm,
- omawia właściwości prozdrowotne ziół i przypraw,
- omawia sposób działania enzymów trawiennych,
- przedstawia genezę chorób niedoborowych.

Wymagania na ocenę celującą:

Uczeń:

-biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami,
-proponuje rozwiązania nietypowe,
-bierze udział w konkursach i olimpiadach.