

Sole

Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
Dopuszczający (K)	Dostateczny (P)	Dobry (R)	Bardzo dobry (D)	Celujący (W)
<p>Uczeń :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje budowę soli</li> <li>– wskazuje metal i resztę kwasową we wzorze soli</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczne soli (chlorków, siarczków)</li> <li>– tworzy nazwy soli na podstawie wzorów sumarycznych i zapisuje wzory sumaryczne soli na podstawie ich nazw, np. wzory soli kwasów: chlorowodorowego, siarkowodorowego i metali, np. sodu, potasu i wapnia</li> <li>– wskazuje wzory soli wśród zapisanych wzorów związków chemicznych</li> <li>– opisuje, w jaki sposób dysocjują sole</li> <li>– zapisuje równania reakcji dysocjacji jonowej soli (proste przykłady)</li> <li>– dzieli sole ze względu na ich rozpuszczalność w wodzie</li> <li>– określa rozpuszczalność soli w wodzie na podstawie tabeli rozpuszczalności wodorotlenków i soli</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienia cztery najważniejsze sposoby otrzymywania soli</li> <li>– podaje nazwy i wzory soli (typowe przykłady)</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania soli (reakcja zobojętniania) w postaci cząsteczkowej, jonowej oraz jonowej skróconej</li> <li>– odczytuje równania reakcji otrzymywania soli</li> <li>– wyjaśnia pojęcia reakcja zobojętniania i reakcja strąceniowa</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania soli (reakcja strąceniowa) w postaci cząsteczkowej</li> <li>– korzysta z tabeli rozpuszczalności wodorotlenków i soli</li> <li>– zapisuje i odczytuje wybrane równania reakcji dysocjacji jonowej soli</li> <li>– dzieli metale ze względu na ich aktywność chemiczną (szereg aktywności metali)</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje nazwy i wzory dowolnych soli</li> <li>– zapisuje i odczytuje równania dysocjacji jonowej (elektrolitycznej) soli</li> <li>– stosuje metody otrzymywania soli</li> <li>– wyjaśnia przebieg reakcji zobojętniania</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania soli w postaci cząsteczkowej i jonowej</li> <li>– określa, korzystając z szeregu aktywności metali, które metale reagują z kwasami według schematu: metal + kwas → sól + wodór</li> <li>– wymienia przykłady soli występujących w przyrodzie</li> <li>□ projektuje doświadczenia umożliwiające otrzymywanie soli w reakcjach strąceniowych</li> <li>– formułuje wniosek dotyczący wyniku reakcji strąceniowej na podstawie analizy tabeli rozpuszczalności soli i wodorotlenków</li> <li>– podaje zastosowania soli</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazuje substancje, które mogą ze sobą reagować, tworząc sól</li> <li>– podaje metody otrzymywania soli</li> <li>– identyfikuje sole na podstawie podanych informacji</li> <li>– wyjaśnia, jakie zmiany zaszły w odczynie roztworów poddanych reakcji zobojętniania</li> <li>– przewiduje, czy zajdzie dana reakcja chemiczna</li> <li>– proponuje reakcję tworzenia soli trudno rozpuszczalnej</li> <li>– określa zastosowanie reakcji strąceniowej</li> <li>– zapisuje i odczytuje równania reakcji otrzymywania dowolnej soli w postaci cząsteczkowej i jonowej</li> <li>– projektuje doświadczenia otrzymywania soli</li> <li>– formułuje wniosek do zaprojektowanych doświadczeń</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przewiduje efekty zaprojektowanych doświadczeń</li> <li>– wyjaśnia pojęcie hydroliza,</li> <li>– wyjaśnia pojęcie hydrat, wymienia przykłady hydratów,</li> <li>– wyjaśnia pojęcia: sól podwójna, sól potrójna, wodorosól i hydroksosól.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje sposób otrzymywania soli trzema podstawowymi metodami (kwas + zasada, metal + kwas, tlenek metalu + kwas)</li> <li>– zapisuje cząsteczkowo równania reakcji otrzymywania soli (najprostsze)</li> <li>– definiuje pojęcia reakcje zobojętniania i reakcje strąceniowe</li> <li>– odróżnia zapis cząsteczkowy od zapisu jonowego równania reakcji chemicznej</li> <li>– określa związek ładunku jonu z wartościowością metalu i reszty kwasowej</li> <li>– wymienia zastosowania najważniejszych soli, np. chlorku sodu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienia sposoby zachowania się metali w reakcji z kwasami (np. miedź lub magnez w reakcji z kwasem chlorowodorowym)</li> <li>– zapisuje obserwacje z przeprowadzanych na lekcji doświadczeń</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje doświadczenia przeprowadzane na lekcjach (schemat, obserwacje, wniosek)</li> </ul>		
--	--	---	--	--

### Węgiel i jego związki z wodorem

<b>Poziom podstawowy</b>		<b>Poziom ponadpodstawowy</b>		
<b>Dopuszczający (K)</b>	<b>Dostateczny (P)</b>	<b>Dobry (R)</b>	<b>Bardzo dobry (D)</b>	<b>Celujący (W)</b>
Uczeń : <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje kryteria podziału chemii na organiczną i nieorganiczną</li> <li>– określa, czym zajmuje się chemia organiczna</li> <li>– definiuje pojęcie węglowodory</li> <li>– wymienia naturalne źródła węglowodorów</li> </ul>	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia pojęcie szereg homologiczny</li> <li>– podaje zasady tworzenia nazw alkenów i alkinów na podstawie nazw alkanów</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczne, strukturalne i półstrukturalne oraz podaje nazwy alkanów, alkenów i alkinów</li> </ul>	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– tworzy wzór ogólny szeregu homologicznego alkanów (na podstawie wzorów trzech kolejnych alkanów)</li> <li>– proponuje, jak doświadczalnie wykryć produkty spalania węglowodorów</li> <li>– zapisuje równania reakcji spalania całkowitego i</li> </ul>	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– dokonuje analizy właściwości węglowodorów</li> <li>– wyjaśnia wpływ wiązania wielokrotnego w cząsteczce węglowodoru na jego reaktywność chemiczną</li> <li>– zapisuje równania reakcji przyłączania (np. bromowodoru, wodoru,</li> </ul>	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– potrafi wykryć obecność węgla i wodoru w związkach organicznych</li> <li>– wyjaśnia pojęcie piroliza metanu</li> <li>– wyjaśnia pojęcie destylacja frakcjonowana ropy naftowej</li> <li>– wymienia produkty destylacji frakcjonowanej ropy naftowej</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– stosuje zasady BHP w pracy z gazem ziemnym oraz produktami przeróbki ropy naftowej</li> <li>– opisuje budowę i występowanie metanu</li> <li>– podaje wzory sumaryczny i strukturalny metanu</li> <li>– opisuje właściwości fizyczne i chemiczne metanu</li> <li>– opisuje, na czym polegają spalanie całkowite i niecałkowite</li> <li>– zapisuje równania reakcji spalania całkowitego i niecałkowitego metanu</li> <li>– definiuje pojęcie szereg homologiczny</li> <li>– podaje wzory sumaryczne i strukturalne etenu i etynu</li> <li>– opisuje najważniejsze właściwości etenu i etynu</li> <li>– definiuje pojęcia: polimeryzacja, monomer i polimer</li> <li>– opisuje najważniejsze zastosowania etenu i etynu</li> <li>– definiuje pojęcia węglowodory nasycone i węglowodory nienasycone</li> <li>– klasyfikuje alkanoy do węglowodorów nasyconych, a alkeny i alkinoy do nienasyconych</li> <li>– określa wpływ węglowodorów nasyconych i nienasyconych na wodę bromową (lub rozcieńczony roztwór manganianu(VII) potasu)</li> <li>– podaje wzory ogólne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– buduje model cząsteczki metanu, etenu, etynu</li> <li>– wyjaśnia różnicę między spalaniem całkowitym a niecałkowitym</li> <li>– opisuje właściwości fizyczne oraz chemiczne (spalanie) metanu, etanu, etenu i etynu</li> <li>– zapisuje i odczytuje równania reakcji spalania metanu, etenu i etynu</li> <li>– podaje sposoby otrzymywania etenu i etynu</li> <li>– porównuje budowę etenu i etynu</li> <li>– wyjaśnia, na czym polegają reakcje przyłączenia i polimeryzacji</li> <li>– wyjaśnia, jak doświadczalnie odróżnić węglowodory nasycone od nienasyconych</li> <li>– określa, od czego zależą właściwości węglowodorów</li> <li>– wykonuje proste obliczenia dotyczące węglowodorów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>niecałkowitego alkanoy, alkenoy, alkinoy</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania etenu i etynu</li> <li>– odczytuje podane równania reakcji chemicznej</li> <li>– zapisuje równania reakcji etenu i etynu z bromem, polimeryzacji etenu</li> <li>– opisuje rolę katalizatora w reakcji chemicznej</li> <li>– wyjaśnia zależność między długością łańcucha węglowego a właściwościami (np. stanem skupienia, lotnością, palnością) alkanoy</li> <li>– wyjaśnia, co jest przyczyną większej reaktywności chemicznej węglowodorów nienasyconych w porównaniu z węglowodorami nasyconymi</li> <li>– opisuje właściwości i zastosowania polietylenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>chloru) do węglowodorów zawierających wiązanie wielokrotne</li> <li>– określa produkty polimeryzacji etynu</li> <li>– projektuje doświadczenie chemiczne umożliwiające odróżnienie węglowodorów nasyconych od nienasyconych</li> <li>– opisuje przeprowadzane doświadczenia chemiczne</li> <li>– projektuje doświadczenia chemiczne</li> <li>– stosuje zdobytą wiedzę w złożonych zadaniach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– określa właściwości i zastosowania produktów destylacji frakcjonowanej ropy naftowej</li> <li>– omawia jakie skutki dla środowiska przyrodniczego, ma wydobywanie i wykorzystywanie ropy naftowej</li> <li>– wyjaśnia pojęcia: izomeria, izomery</li> <li>– wyjaśnia pojęcie kraking</li> <li>– zapisuje równanie reakcji podstawienia (substytucji)</li> <li>– charakteryzuje tworzywa sztuczne</li> <li>– podaje właściwości i zastosowania wybranych tworzyw sztucznych</li> <li>– wymienia przykładowe oznaczenia opakowań wykonanych z polietylenu</li> </ul>
---	--	--	---	---

<p>szeregów homologicznych alkanów, alkenów i alkinów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przyporządkowuje dany węglowodór do odpowiedniego szeregu homologicznego</li> <li>– odróżnia wzór sumaryczny od wzorów strukturalnego i półstrukturalnego</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczne i nazwy alkanu, alkenu i alkinu o podanej liczbie atomów węgla (do pięciu atomów węgla w cząsteczce)</li> <li>– zapisuje wzory strukturalne i półstrukturalne (proste przykłady) węglowodorów</li> </ul>				
--	--	--	--	--

### Pochodne węglowodorów

Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
Dopuszczający (K)	Dostateczny (P)	Dobry (R)	Bardzo dobry (D)	Celujący (W)
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dowodzi, że alkohole, kwasy karboksylowe, estry, aminy, aminokwasy są pochodnymi węglowodorów</li> <li>– opisuje budowę pochodnych węglowodorów (grupa węglowodorowa + grupa funkcyjna)</li> <li>– wymienia pierwiastki chemiczne wchodzące w skład</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zapisuje nazwy i wzory omawianych grup funkcyjnych</li> <li>– zapisuje wzory i wymienia nazwy alkoholi</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczny i strukturalny glicerolu</li> <li>– uzasadnia stwierdzenie, że alkohole i kwasy karboksylowe tworzą szeregi homologiczne</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia, dlaczego alkohol etylowy wykazuje odczyn obojętny</li> <li>– wyjaśnia, w jaki sposób tworzy się nazwę systematyczną glicerolu</li> <li>– zapisuje równania reakcji spalania alkoholi</li> <li>– podaje nazwy zwyczajowe i systematyczne kwasów</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– proponuje doświadczenie chemiczne do podanego tematu</li> <li>– formułuje wnioski z doświadczeń chemicznych</li> <li>– przeprowadza doświadczenia chemiczne</li> <li>– zapisuje wzory dowolnych alkoholi i kwasów karboksylowych</li> <li>– zapisuje równania reakcji</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia pojęcie tiple</li> <li>– opisuje właściwości i zastosowania wybranych alkoholi</li> <li>– określa właściwości i zastosowania wybranych kwasów karboksylowych</li> <li>– zapisuje równania reakcji chemicznych zachodzących w twardej wodzie po dodaniu</li> </ul>

<p> pochodnych węglowodorów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– klasyfikuje daną substancję organiczną do odpowiedniej grupy związków chemicznych</li> <li>– określa, co to jest grupa funkcyjna</li> <li>– zaznacza grupy funkcyjne w alkoholach, kwasach karboksylowych, estrach, aminach i aminokwasach i podaje ich nazwy</li> <li>– zapisuje wzory ogólne alkoholi, kwasów karboksylowych i estrów</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczne i strukturalne prostych alkoholi monohydroksylowych i kwasów karboksylowych (do 2 atomów węgla w cząsteczce) oraz tworzy ich nazwy</li> <li>– zaznacza we wzorze kwasu karboksylowego resztę kwasową</li> <li>– określa, co to są nazwy zwyczajowe i systematyczne</li> <li>– wymienia reguły tworzenia nazw systematycznych związków organicznych</li> <li>– podaje nazwy zwyczajowe omawianych kwasów karboksylowych (mrówkowy, octowy)</li> <li>– opisuje najważniejsze właściwości metanolu, etanolu, glicerolu oraz kwasów etanowego i metanowego</li> <li>– zapisuje równanie reakcji spalania metanolu</li> <li>– opisuje podstawowe zastosowania etanolu i kwasu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje odczyn roztworu alkoholu</li> <li>– opisuje fermentację alkoholową</li> <li>– zapisuje równania reakcji spalania etanolu</li> <li>– podaje przykłady kwasów organicznych występujących w przyrodzie i wymienia ich zastosowania</li> <li>– tworzy nazwy prostych kwasów karboksylowych (do 5 atomów węgla w cząsteczce) oraz zapisuje ich wzory sumaryczne i strukturalne</li> <li>– podaje właściwości kwasów metanowego (mrówkowego) i etanowego (octowego)</li> <li>– omawia dysocjację jonową kwasów karboksylowych</li> <li>– zapisuje równania reakcji spalania, reakcji dysocjacji jonowej, reakcji z: metalami, tlenkami metali i zasadami kwasów metanowego i etanowego</li> <li>– podaje nazwy soli pochodzących od kwasów metanowego i etanowego</li> <li>– podaje nazwy wyższych kwasów karboksylowych</li> <li>– zapisuje wzory sumaryczne kwasów palmitynowego, stearynowego i oleinowego</li> <li>– opisuje, jak doświadczalnie udowodnić, że dany kwas karboksylowy jest kwasem nienasyconym</li> <li>– podaje przykłady estrów</li> </ul>	<p>karboksylowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia, dlaczego wyższe kwasy karboksylowe nazywa się kwasami tłuszczowymi</li> <li>– porównuje właściwości kwasów organicznych i nieorganicznych</li> <li>– porównuje właściwości kwasów karboksylowych</li> <li>– podaje metodę otrzymywania kwasu octowego</li> <li>– wyjaśnia proces fermentacji octowej</li> <li>– opisuje równania reakcji chemicznych dla kwasów karboksylowych</li> <li>– podaje nazwy soli kwasów organicznych</li> <li>– określa miejsce występowania wiązania podwójnego w cząsteczce kwasu oleinowego</li> <li>– projektuje doświadczenie chemiczne umożliwiające odróżnienie kwasów oleinowego od palmitynowego lub stearynowego</li> <li>– zapisuje równania reakcji chemicznych prostych kwasów karboksylowych z alkoholami monohydroksylowymi</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania podanych estrów</li> <li>– tworzy wzory estrów na podstawie podanych nazw kwasów i alkoholi</li> <li>– zapisuje wzory poznanej aminy i aminokwasu</li> <li>– opisuje budowę, właściwości fizyczne i chemiczne</li> </ul>	<p>chemicznych dla alkoholi, kwasów karboksylowych o wyższym stopniu trudności (np. więcej niż 5 atomów węgla w cząsteczce) (dla alkoholi i kwasów karboksylowych)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia zależność między długością łańcucha węglowego a stanem skupienia i reaktywnością chemiczną alkoholi oraz kwasów karboksylowych</li> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania estru o podanej nazwie lub podanym wzorze</li> <li>– projektuje doświadczenie chemiczne umożliwiające otrzymanie estru o podanej nazwie</li> <li>– opisuje właściwości estrów w kontekście ich zastosowań</li> <li>– przewiduje produkty reakcji chemicznej</li> <li>– identyfikuje poznane substancje</li> <li>– dokładnie omawia reakcję estryfikacji</li> <li>– omawia różnicę między reakcją estryfikacji a reakcją zobojętniania</li> <li>– zapisuje równania reakcji chemicznych w postaci cząsteczkowej, jonowej oraz skróconej jonowej</li> <li>– analizuje konsekwencje istnienia dwóch grup funkcyjnych w cząsteczce aminokwasu</li> <li>– zapisuje równanie reakcji</li> </ul>	<p>mydła sodowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia pojęcie hydroksykwasu</li> <li>– wymienia zastosowania aminokwasów</li> <li>– zapisuje równania reakcji hydrolizy estru o podanej nazwie lub wzorze</li> <li>– wyjaśnia, co to jest hydroliza estru</li> </ul>
---	--	---	---	--

<p>etanowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dokonuje podziału alkoholi na monohydroksylowe, polihydroksylowe oraz kwasów karboksylowych na nasycone i nienasycone</li> <li>– określa, co to są alkohole polihydroksylowe</li> <li>– wymienia dwa najważniejsze kwasy tłuszczowe</li> <li>– opisuje właściwości długołańcuchowych kwasów karboksylowych (kwasów tłuszczowych: stearynowego i oleinowego)</li> <li>– definiuje pojęcie mydła</li> <li>– wymienia związki chemiczne, będące substratami reakcji estryfikacji</li> <li>– definiuje pojęcie estry</li> <li>– wymienia przykłady występowania estrów w przyrodzie</li> <li>– opisuje zagrożenia związane z alkoholami (metanol, etanol)</li> <li>– zna toksyczne właściwości poznanych substancji</li> <li>– określa, co to są aminy i aminokwasy</li> <li>– podaje przykłady występowania amin i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– tworzy nazwy estrów pochodzących od podanych nazw kwasów i alkoholi (proste przykłady)</li> <li>– wyjaśnia, na czym polega reakcja estryfikacji</li> <li>– określa sposób otrzymywania wskazanego estru, np. octanu etylu</li> <li>– wymienia właściwości fizyczne octanu etylu</li> <li>– opisuje budowę i właściwości amin na przykładzie metyloaminy</li> <li>– zapisuje wzór najprostszej aminy</li> <li>– opisuje negatywne skutki działania etanolu na organizm ludzki</li> <li>– zapisuje obserwacje do wykonywanych doświadczeń chemicznych</li> </ul>	<p>aminokwasów na przykładzie glicyny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje przeprowadzone doświadczenia chemiczne</li> </ul>	<p>tworzenia dipeptydu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia mechanizm powstawania wiązania peptydowego</li> <li>– potrafi wykorzystać swoją wiedzę do rozwiązywania złożonych zadań</li> </ul>	
--	---	--	---	--

## Substancje o znaczeniu biologicznym

Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
Dopuszczający (K)	Dostateczny (P)	Dobry (R)	Bardzo dobry (D)	Celujący (W)
<ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienia główne pierwiastki chemiczne wchodzące w skład organizmu człowieka</li> <li>– wymienia podstawowe składniki żywności oraz miejsce ich występowania</li> <li>– wymienia miejsca występowanie celulozy i skrobi w przyrodzie</li> <li>– określa, co to są makroelementy i mikroelementy</li> <li>– wymienia pierwiastki chemiczne, które wchodzą w skład tłuszczów, sacharydów i białek               <ul style="list-style-type: none"> <li>– klasyfikuje tłuszcze ze względu na pochodzenie, stan skupienia i charakter chemiczny</li> </ul> </li> <li>– wymienia rodzaje białek</li> <li>– klasyfikuje sacharydy</li> <li>– definiuje białka, jako związki chemiczne powstające z aminokwasów</li> <li>– wymienia przykłady tłuszczów, sacharydów i białek</li> <li>– określa, co to są</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia rolę składników żywności w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu</li> <li>– definiuje pojęcie: tłuszcze</li> <li>– opisuje właściwości fizyczne tłuszczów</li> <li>– opisuje właściwości białek</li> <li>– opisuje właściwości fizyczne glukozy, sacharozy, skrobi i celulozy</li> <li>– wymienia czynniki powodujące koagulację białek</li> <li>– opisuje różnice w przebiegu denaturacji i koagulacji białek</li> <li>– określa wpływ oleju roślinnego na wodę bromową</li> <li>– omawia budowę glukozy</li> <li>– zapisuje za pomocą wzorów sumarycznych równanie reakcji sacharozy z wodą</li> <li>– określa przebieg reakcji hydrolizy skrobi</li> <li>– wykrywa obecność skrobi i białka w różnych produktach spożywczych</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje wzór ogólny tłuszczów</li> <li>– omawia różnice w budowie tłuszczów stałych i ciekłych</li> <li>– wyjaśnia, dlaczego olej roślinny odbarwia wodę bromową</li> <li>– definiuje pojęcia: peptydy, żół, żel, koagulacja, peptyzacja</li> <li>– wyjaśnia, co to znaczy, że sacharoza jest disacharydem</li> <li>– porównuje budowę cząsteczek skrobi i celulozy</li> <li>– wymienia różnice we właściwościach fizycznych skrobi i celulozy</li> <li>– zapisuje poznane równania reakcji hydrolizy sacharydów</li> <li>– definiuje pojęcie wiązanie peptydowe</li> <li>– projektuje doświadczenie chemiczne umożliwiające odróżnienie tłuszczu nienasyconego od nasyconego</li> <li>– planuje doświadczenia chemiczne umożliwiające badanie właściwości omawianych związków chemicznych</li> <li>– opisuje przeprowadzane</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje wzór tristearynianu glicerolu</li> <li>– projektuje doświadczenia chemiczne umożliwiające wykrycie białka</li> <li>– określa, na czym polega wysalanie białka</li> <li>– definiuje pojęcie izomery</li> <li>– wyjaśnia, dlaczego skrobi i celuloza są polisacharydami</li> <li>– wyjaśnia, co to są dekstryny</li> <li>– omawia hydrolizę skrobi</li> <li>– umie zaplanować i przeprowadzić reakcje weryfikujące postawioną hipotezę</li> <li>– identyfikuje poznane substancje</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zapisuje równania reakcji otrzymywania i zmydlania, np. tristearynianu glicerolu</li> <li>– potrafi zbadać skład pierwiastkowy białek i cukru</li> <li>– wyjaśnia pojęcie galaktoza</li> <li>– udowadnia doświadczalnie, że glukoza ma właściwości redukujące</li> <li>– przeprowadza próbę Trommera i próbę Tollensa</li> <li>– definiuje pojęcia: hipoglikemia, hiperglikemia</li> <li>– projektuje doświadczenie umożliwiające odróżnienie tłuszczu od substancji tłustej (próba akroleinowa)</li> <li>– opisuje na czym polega próba akroleinowa</li> <li>– wyjaśnia pojęcie uzależnienia</li> <li>– wymienia rodzaje uzależnień</li> <li>– opisuje szkodliwy wpływ niektórych substancji uzależniających na organizm człowieka</li> <li>– opisuje substancje powodujące uzależnienia oraz skutki uzależnień</li> <li>– wyjaśnia skrót NNKT</li> <li>– opisuje proces utwardzania</li> </ul>

<p>węglowodany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje wzory sumaryczne: glukozy, sacharozy, skrobi i celulozy</li> <li>– podaje najważniejsze właściwości omawianych związków chemicznych</li> <li>– definiuje pojęcia denaturacja, koagulacja</li> <li>– wymienia czynniki powodujące denaturację białek</li> <li>– podaje reakcję charakterystyczną białek i skrobi</li> <li>– opisuje znaczenie: wody, tłuszczów, białek, sacharydów, witamin i mikroelementów dla organizmu człowieka</li> <li>– opisuje, co to są związki wielkocząsteczkowe i wymienia ich przykłady</li> <li>– wymienia funkcje podstawowych składników pokarmu</li> </ul>		<p>doświadczenia chemiczne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje znaczenie i zastosowania skrobi, celulozy oraz innych poznanych związków chemicznych</li> </ul>		<p>tłuszczów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opisuje hydrolizę tłuszczów</li> </ul>
--	--	---	--	--