

Sposób i kryteria oceniania osiągnięć ucznia z zajęć technicznych kl. II „Zdrowie na talerzu”

Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia ma na celu:

- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych,
- motywowanie do systematycznej pracy,
- wdrażanie do samokontroli i samooceny oraz planowania własnego procesu uczenia się,
- dostarczanie rodzicom informacji o postępach oraz ewentualnych trudnościach ucznia,
- dostarczanie informacji o skuteczności procesu nauczania.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia to systematyczne zbieranie informacji o przebiegu i wynikach nauczania. Przedmiotem oceny powinny być nie tylko wiadomości i umiejętności, których zakres jest określony programem nauczania, ale także zdolności oraz zaangażowanie ucznia w pracy na lekcjach.

Podczas oceniania działań praktycznych należy zwrócić uwagę na:

- wysiłek wkładany przez ucznia w wywiązaniu się z zadania,
- celowość, dokładność, staranność w wykonywaniu zadania,
- przestrzeganie zasad dobrej organizacji pracy,
- właściwe wykorzystanie produktów spożywczych, narzędzi oraz sprzętu kuchennego,
- czytanie ze zrozumieniem różnych instrukcji.

Sprawdzanie i ocenianie pozwalają na wartościowanie osiągnięć ucznia oraz przyczyniają

się do ulepszania procesu nauczania.

Obszary aktywności oceniane na lekcjach zajęć technicznych:

- aktywność na lekcjach,
- prace wytwórcze wykonywane na lekcjach,
- zadania dodatkowe,
- odpowiedzi ustne,
- testy, sprawdziany,
- zadania domowe,
- przygotowanie do zajęć.

Wymagania ogólne na poszczególne oceny

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- zdobył wiadomości i umiejętności wykraczające poza program nauczania;
- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami;
- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji;
- proponuje nowatorskie rozwiązania lub wykraczające poza program nauczania;
- osiąga sukcesy w konkursach technicznych;
- twórczo rozwija własne uzdolnienia.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował pełny zakres wiedzy określonej w programie nauczania;
- wykorzystuje wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań problemowych;
- właściwie organizuje stanowisko pracy, przestrzega zasad bhp, potrafi współpracować w grupie;
- sprawnie posługuje się narzędziami oraz sprzętem kuchennym, poprawnie wykonuje operacje technologiczne;
- prezentuje wzorowe cechy i postawy podczas zajęć;
- systematycznie korzysta z różnych źródeł informacji.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu zadawalającym wiadomości i umiejętności określone programem nauczania;
- czasami korzysta z różnych źródeł informacji;
- rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne;
- umie wykorzystać wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań teoretycznych i praktycznych;
- stosuje zasady dotyczące organizacji i bezpieczeństwa pracy, racjonalnie wykorzystuje czas pracy;
- poprawnie posługuje się narzędziami i sprzętem kuchennym, w stopniu zadawalającym opanował umiejętności technologiczne.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości na poziomie podstaw programowych;
- rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności;
- umie wykorzystać wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań teoretycznych i praktycznych o średnim stopniu trudności;
- przeważnie stosuje zasady dotyczące organizacji i bezpieczeństwa pracy, mało efektywnie wykorzystuje czas pracy;
- rzadko korzysta z różnych źródeł informacji;
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy;
- posługuje się narzędziami i sprzętem kuchennym z pomocą nauczyciela, w stopniu średnim opanował operacje technologiczne.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- ma braki w wiedzy na poziomie podstaw programowych;
- rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności;
- ma trudności z poprawną organizacją pracy, wykazuje brak samodzielności;
- bardzo rzadko korzysta z różnych źródeł informacji;
- posługuje się tylko podstawowymi narzędziami kuchennymi, z pomocą nauczyciela wykonuje proste operacje technologiczne.

Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych w kl. II

Uczeń:

- zna i stosuje zasady bezpieczeństwa pracy w pracowni;
- zna zasady dotyczące ergonomii pracy i potrafi je zastosować do funkcjonalnego urządzenia kuchni;
- zna zastosowanie podstawowego sprzętu AGD;
- korzysta z informacji zawartych w instrukcjach obsługi urządzeń AGD;
- zna metody i rodzaje konserwacji żywności;
- rozpoznaje oznaczenia substancji konserwujących i dodatków do żywności;
- uzasadnia potrzebę segregacji odpadów
- umiejętnie planowanie i projektowanie zadań technicznych;
- wyjaśnia pojęcia recykling, utylizacja;
- określa zasady racjonalnego żywienia i stosuje się do nich;
- rozróżnia składniki pokarmowe;
- wyjaśnia rolę poszczególnych składników odżywczych dla organizmu;
- charakteryzuje piramidę i talerz żywienia;
- posługuje się tabelami zapotrzebowania energetycznego człowieka i normami żywieniowymi;
- definiuje pojęcia: jadłospis, norma żywieniowa;
- wymienia i charakteryzuje rodzaje obróbki wstępnej i termicznej;
- wymienia i charakteryzuje grupy produktów spożywczych;

- zna zasady nakrycia do stołu i zachowania się przy stole;
- potrafi dobrać elementy dekoracyjne stołu do charakteru uroczystości;
- opisuje współczesne problemy żywieniowe;
- wskazuje na konsekwencje wynikające ze złego odżywiania;
- wykorzystuje umiejętności planowania pracy do przygotowywania wybranych potraw;
- organizuje i wykonuje zadania praktyczne.
- kształtuje nawyki zdrowego trybu życia;
- rozwija poczucie odpowiedzialności za własne zdrowie;
- propaguje proekologiczny styl życia;
- czuje się współodpowiedzialny za środowisko naturalne;
- umie odpowiednio zachować się przy stole;
- jest świadomy zagrożeń związanych z niewłaściwym sposobem odżywiania;
- kształtuje umiejętność poprawnego posługiwania się językiem ojczystym w wypowiedziach o żywności i żywieniu oraz przygotowania się do publicznych prezentacji i wystąpień (np. prezentując zadany temat przed klasą).

Kryteria oceniania z zajęć technicznych kl. III Wychowanie komunikacyjne

Ocenę celującą uczeń otrzymuje, gdy:

- biegle posługuje się nabytymi wiadomościami i umiejętnościami, a je go wiedza znacznie wykracza poza program nauczania
- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych
- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji
- twórczo rozwija własne uzdolnienia
- racjonalnie wykorzystuje swoje uzdolnienia na każdych zajęciach
- stosuje rozwiązania nietypowe

Ocenę bardzo dobrą uczeń otrzymuje, gdy:

- opanował pełny zakres wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne
- potrafi współdziałać w grupie podczas realizacji zadań zespołowych
- ambitnie realizuje zadania indywidualne
- zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz je stosuje
- charakteryzuje go systematyczność, konsekwencja działania
- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji
- systematycznie, poprawnie i estetycznie prowadzi zeszyt

Ocenę dobrą uczeń otrzymuje, gdy:

- nie opanował w pełni zakresu wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne
- dobrze wykorzystuje czas zaplanowany przez nauczyciela
- sporadycznie prezentuje swoje zainteresowania techniczne
- zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz je stosuje
- czasami korzysta z różnych źródeł informacji
- systematycznie i poprawnie prowadzi zeszyt

Ocenę dostateczną uczeń otrzymuje, gdy:

- opanował minimum zakresu wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności
- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy
- rzadko korzysta z różnych źródeł informacji
- systematycznie prowadzi dokumentację, jednak nie zawsze poprawnie

Ocenę dopuszczającą uczeń otrzymuje, gdy:

- ma braki w opanowaniu minimum wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności
- ma trudności ze zorganizowaniem pracy, wymaga kierowania
- nie korzysta z żadnych źródeł informacji
- prowadzi dokumentację nie systematycznie i niestarannie

Ocenę niedostateczną uczeń otrzymuje, gdy:

- nie opanował minimum wiedzy określonej w programie nauczania
- nie jest w stanie rozwiązać najprostszych zadań
- nie potrafi organizować pracy
- jest niesamodzielny
- nie korzysta z żadnych źródeł informacji
- nie prowadzi zeszytu

Uczeń ma prawo do uzyskania wyższej niż przewidywana przez nauczyciela rocznej oceny klasyfikacyjnej. Wszelkie warunki i tryb uzyskania oceny wyższej znajdują się w Statucie Gimnazjum w §7n.

Ocena z zajęć technicznych powinna uwzględniać przede wszystkim stosunek ucznia do przedmiotu oraz wysiłek wkładany w realizację wymagań.

Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych w kl. III

Uczeń:

- wie, kto to uczestnik ruchu drogowego,
- co to jest Kodeks Drogowy,
- jakie dokumenty trzeba posiadać poruszając się po drodze motorowerem,
- zna prawa i obowiązki rowerzysty,
- zna zasady pierwszeństwa przejazdu,
- zna podstawowe manewry w ruchu drogowym,
- zna zasady ruchu na skrzyżowaniu,
- zna zasady przejazdu przez przejazdy kolejowe,
- zna znaki drogowe,
- potrafi udzielić pomocy przedlekarskiej,
- umie zachować się w razie wypadku,
- umie obsługiwać i konserwować rower,
- zna budowę motoroweru,