

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 6

Ocenianie i klasyfikowanie z techniki

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z techniki, wynikających z realizowanego programu nauczania

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE OCENY Z TECHNIKI

KLASA VI

Niedostateczny

Uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności zawartych w podstawie programowej, nie potrafi organizować sobie pracy, nie wykonuje żadnych prac, lekceważy powierzone mu zadania, brak zeszytu przedmiotowego.

Dopuszczający

- potrafi nazwać poprawnie produkty spożywcze,
- wie jak należy dobrać warzywa, owoce, produkty zbożowe i tłuszczone do poszczególnych potraw,
- zna narzędzia do wstępnej obróbki warzyw i owoców,
- przyporządkowuje urządzenia gospodarstwa domowego do poszczególnych czynności,
- zna przepisy porządkowe dotyczące kolumny rowerzystów,
- wymienia sposoby oznakowania miejsc niebezpiecznych,
- potrafi wymienić sposoby poprawy widoczności ludzi i przedmiotów,
- ma trudności z pogrupowaniem produktów spożywczych,
- wykonuje proste czynności przy obróbce wstępnej warzyw i owoców,
- korzysta z urządzeń gospodarstwa domowego,
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy,
- wymaga częstej pomocy ze strony nauczyciela lub kolegów,
- nie zawsze przestrzega przepisów bhp,

Dostateczny

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dopuszczającą oraz:

- wymienia podstawowe sposoby przechowywania żywności (mrożenie, solenie, pasteryzowanie, kwaszenie, suszenie),
- wykazuje znajomość urządzeń gospodarstwa domowego,
- zna podział tłuszczów na roślinne i zwierzęce potrafi rozpoznać miejsca szczególnie niebezpieczne na podstawie znaków i sygnałów,
- definiuje obowiązki uczestników ruchu wobec pojazdów uprzywilejowanych, pracujących na drogach, przewożących dzieci i materiały niebezpieczne,
- objaśnia skutki nieprawidłowych zachowań podczas wypadku,
- umie przygotować produkty spożywcze do przechowania,
- poprawnie wykorzystuje sprzęt gospodarstwa domowego,
- grupuje produkty spożywcze wg zasad racjonalnego żywienia,
- podejmuje próby korzystania z tabel żywieniowych celem określenia wartości odżywczych produktów,
- umie przewidzieć skutki lekceważenia przepisów drogowych w miejscach szczególnie niebezpiecznych,
- analizuje czynniki wpływające na drogę całkowitego zatrzymania,
- korzysta z pomocy nauczyciela i kolegów podczas wykonywania czynności technologicznych,
- nie zawsze poprawnie interpretuje informacje zawarte w tabelach i instrukcjach,
- notatki prowadzi mało starannie.

Dobry

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dostateczną oraz:

- wie jakie jest zapotrzebowanie organizmu na mleko i jaja,
- potrafi wskazać produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego pełniące funkcję energetyczną, budulcową i regulującą,
- wykazuje znajomość uruchamiania sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi,
- zna zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ran, złamań i krwotoków,
- zna zasady poruszania się w warunkach zmniejszonej przejrzystości powietrza,
- poprawnie odczytuje wartości odżywcze z tabel żywieniowych,
- umie wyjaśnić zapotrzebowanie organizmu na różne składniki, w zależności od grupy wiekowej i funkcji jaką pełnia w organizmie,
- samodzielnie sporządza proste posiłki wykorzystując sprzęt,
- umie ułożyć prosty jadłospis i dokonać obliczeń poniesionych kosztów,
- wykazuje samodzielność podczas realizacji zadań,
- notatki prowadzi starannie, prezentuje aktywną postawę,
- dba o powierzony sprzęt, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,
- prezentuje postawę świadomego uczestnika ruchu drogowego.

Bardzo dobry

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dobrą oraz:

- potrafi wybrać optymalny sposób żywienia rodziny z uwzględnieniem wartości odżywczych poszczególnych produktów,
- zna różne sposoby utrwalania żywności (chemiczne, fizyczne biologiczne),
- wie jakie czynności przyporządkowane są poszczególnym obróbkom: termicznej -gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie; wykańczającej- doprawianie, porcjowanie, dekorowanie,
- poprawnie interpretuje zalecenia dotyczące obsługi i konserwacji urządzeń,
- trafnie określa rodzaje mięs, ryb, kasz i tłuszczów. Wykazuje umiejętność doboru pieczywa do poszczególnych posiłków oraz uzasadnia rolę witamin w żywieniu,
- potrafi dobrać sposób, przetworzyć i utrwalić produkty spożywcze,
- poprawnie wykonuje czynności związane z obróbką termiczną i wykańczającą,
- bezpiecznie korzysta z urządzeń gospodarstwa domowego, uwzględniając wskazówki producenta,
- wykrywa związki zachodzące między zachowaniem się uczestników ruchu a czynnikami pośrednimi (droga, warunki atmosferyczne, natężenie ruchu), wpływającymi na bezpieczeństwo na drogach,
- wykazuje duże zainteresowanie omawianą problematyką,
- wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas wykonywania zadań,
- samodzielnie przygotowuje potrawy stosując poznane metody obróbki,
- dba o higienę i bezpieczeństwo podczas pracy i po jej zakończeniu,
- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe,
- jest bardzo odpowiedzialnym uczestnikiem ruchu drogowego.

Celujący

Uczeń opanował materiał jak na ocenę bardzo dobrą oraz:

- zna symbole niektórych szkodliwych środków konserwujących żywność,
- wskazuje choroby powstające w wyniku niedoboru witamin i składników mineralnych w organizmie oraz braku higieny. ponadto podaje sposoby ich zapobiegania,
- zna źródła informacji ułatwiające rozwiązanie problemu,
- trafnie ocenia szkodliwość środków chemicznych, znajdujących się w żywności,
- umie scharakteryzować i wyjaśnić niekorzystny wpływ niektórych pokarmów na zdrowie i samopoczucie jednostki,
- umie wykorzystać zdobytą wiedzę podczas rozwiązywania zadań problemowych,
- chętnie podejmuje dodatkowe zadania,
- wykazuje dużą samodzielność i aktywność w działaniu,
- prezentuje wysoki poziom kultury technicznej,
- osiąga sukcesy na konkursach przedmiotowych lub BRD.

Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów

- 1) odpowiedzi ustne na lekcjach (z 3 ostatnich jednostek lekcyjnych);
- 2) odpowiedzi ustne z więcej niż 3 jednostek lekcyjnych (po wcześniejszym uprzedzeniu);
- 3) wypowiedzi ustne lub kartkówki z bieżącej lekcji;
- 4) prace klasowe;
- 5) sprawdziany pisemne;
- 6) testy (zestawy punktowanych pytań lub zadań);
- 7) kartkówki;
- 8) wytwory uczniów;
- 9) dodatkowe prace związane z danym blokiem edukacyjnym, np. karty pracy.

Przez pojęcie **praca klasowa** rozumie się pisemne lub zdalne (online) sprawdzenie wiadomości i umiejętności ucznia przeprowadzane w czasie zajęć szkolnych lub zajęć nauczania zdalnego, obejmujące większą partię materiału nauczania (więcej niż 5 jednostek lekcyjnych, np. dział, dłuższa lektura), trwające nie dłużej niż 45 minut. Nauczyciel jest zobowiązany podać termin oraz zakres pracy klasowej z tygodniowym wyprzedzeniem, określić zakres wymaganego materiału i sposób oceniania oraz wpisać datę pracy klasowej do e-dziennika.

W ciągu jednego tygodnia mogą odbyć się maksymalnie 2 prace klasowe. W ciągu jednego dnia może odbyć się jedna praca klasowa.

Klasa może zgodzić się na większą liczbę prac klasowych (głosowanie jawne uczniów obecnych na zajęciach zwykłą większością głosów).

Uczeń ma prawo pisać poprawkową pracę klasową, poprawkowy sprawdzian lub poprawkową kartkówkę, w terminie uzgodnionym z nauczycielem.

Do e-dziennika wpisana zostaje wyższa nota.

Pracę klasową z takiego samego zakresu materiału pisze również uczeń, który nie był obecny w dniu przeprowadzania właściwej pracy klasowej.

Nauczyciel przeprowadza jedną poprawę pracy klasowej w terminie wspólnym dla wszystkich uczniów poprawiających daną pracę.

Przez pojęcie **sprawdzian** pisemny rozumie się pisemne lub zdalne sprawdzenie wiadomości i umiejętności ucznia przeprowadzone w czasie zajęć szkolnych, obejmujące materiał nauczania z nie więcej niż 5 jednostek lekcyjnych, trwające nie dłużej niż 30 minut. Sprawdziany są zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem (wpis do e-dziennika). W ciągu jednego tygodnia mogą odbyć się maksymalnie 3 sprawdziany. W ciągu jednego dnia może odbyć się jeden sprawdzian.

Klasa może zgodzić się na większą liczbę sprawdzianów (głosowanie jawne uczniów obecnych na zajęciach zwykłą większością głosów).

Uczeń nieobecny na sprawdzianie pisze go w innym terminie uzgodnionym z nauczycielem.

Przez pojęcie **kartkówka** rozumie się pisemne lub zdalne sprawdzenie wiadomości i umiejętności ucznia przeprowadzone w czasie zajęć szkolnych, obejmujące materiał nauczania tylko z ostatniej jednostki lekcyjnej, trwające nie dłużej niż 15 minut. Kartkówki nie muszą być zapowiadane.

Zgłoszenie przez ucznia nieprzygotowania do lekcji zwalnia go od pisania kartkówki.

Przez pojęcie **odpowiedź ustna** rozumie się ustne sprawdzenie wiadomości i umiejętności ucznia w czasie zajęć szkolnych, obejmujące materiał nauczania z nie więcej niż 3 ostatnich lekcji.

Warunki i tryb otrzymania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z techniki

Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej zostały określone w Statucie szkoły (Rozdział 9 paragraf 93).