

WYMAGANIA EDUKACYJNE ZAJĘCIA TECHNICZNE KLASA 3 GIMNAZJUM

ROK SZKOLNY 2018/2019

Nauczyciel: Dominika Bednarczyk

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie jest w stanie rozwiązać podstawowych zadań
- ma problemy w posługiwaniu się niektórymi urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- nie korzysta z żadnych źródeł informacji
- nie opanował podstawowych pojęć technicznych
- nie stosuje podstawowych zasad bezpieczeństwa obowiązujących w szkole
- nie przestrzega zasad bhp, kultury i konsumpcji
- nie prowadzi dokumentacji, zeszytu
- nigdy nie doprowadzona prac do końca
- nieumiejętnie używa prostych narzędzi i przyborów
- nie potrafi organizować pracy, jest niesamodzielny

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- rozwiązuje z pomocą nauczyciela typowe zadania o niewielkim stopniu trudności
- potrafi wykonać bardzo proste zadania z pomocą nauczyciela
- w nieznacznym stopniu potrafi posługiwać się urządzeniami z najbliższego otoczenia
- zna tylko nieliczne pojęcia techniczne
- podczas lekcji sporadycznie wykorzystuje źródła informacji wskazane przez nauczyciela
- posługuje się w zakresie minimalnym rysunkiem technicznym
- zna podstawowe zasady (bhp) w kuchni i pracowni technicznej i stara się je przestrzegać
- dba o własne i cudze bezpieczeństwo
- stosuje regulamin pracowni technicznej
- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć
- potrafi wymienić niektóre podstawowe zagrożenia w kuchni
- wymienia podstawowe grupy produktów spożywczych,
- wymienia podstawowe składniki pokarmowe, składniki odżywcze
- umie zdefiniować pojęcie: „jadłospis”
- zna elementarne zasady układania jadłospisu i z pomocą nauczyciela układa prosty jadłospis.
- wymienia podstawowe urządzenia AGD i ich przeznaczenie oraz stara się nimi bezpiecznie posługiwać
- zna elementarne rodzaje i sposoby wykonania potraw
- zna podstawowe zasady higieny przy sporządzaniu posiłków
- wymienia podstawowe rodzaje obróbki żywności, sposoby przechowywania i konserwacji żywności
- dokonuje właściwych wyborów produktów spożywczych z uwagi na ich wartość zdrowotną
- wymienia tradycyjne polskie potrawy wigilijne i wielkanocne
- wykonuje prace kulinarne z pomocą nauczyciela
- zeszyt prowadzi niesystematycznie, nie zawsze poprawnie, zdarzają się uchybienia w estetyce

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- potrafi zastosować wiadomości w typowych zadaniach z niewielką pomocą nauczyciela
- potrafi wykonać zadania z niewielką pomocą nauczyciela
- zna nazwy typowych narzędzi, przyborów, sprzętu technicznego, pojęć technicznych
- wymienia surowce potrzebne do produkcji materiałów konstrukcyjnych
- poprawnie rozpoznaje materiały, określa ich podstawowe cechy
- rzadko korzysta z różnych źródeł informacji
- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć
- wskazuje drogę ewakuacyjną w przypadku pożaru w szkole
- potrafi wymienić występujące zagrożenia w kuchni np. przy obsłudze urządzeń gospodarstwa domowego
- wymienia zasady postępowania w razie wypadku (skaleczenia, oparzenia)
- wymienia sprzęt ppoż., omawia rodzaje środków gaśniczych i ich zastosowanie

- zna drogę ewakuacyjną w szkole oraz sposób ogłoszenia alarmu
- zna podstawowe pojęcia dotyczące zasad prawidłowego żywienia
- zna podstawowe składniki pokarmowe i ich występowanie
- wymienia i charakteryzuje grupy produktów wchodzące w skład Piramidy Zdrowego Żywienia
- posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia, tabelami zapotrzebowania energetycznego i normami żywieniowymi
- potrafi dokonać podziału składników pokarmowych ze względu na najwyższą wartość energetyczną
- zna podstawowe zasady racjonalnego żywienia w życiu człowieka
- układa menu dostosowany do swoich potrzeb i możliwości zgodnie z przyjętymi zasadami układania jadłospisów
- oblicza swoje całodienne zapotrzebowanie energetyczne i dzieli na poszczególne posiłki
- potrafi wymienić tzw.: „śmieciowe jedzenie”
- wie jaki wpływ na zdrowie człowieka ma jedzenie „fast food”
- wyjaśnia pojęcia: „technologia żywności”, „konserwacja żywności”
- zna podstawowe urządzenia AGD, elementy ich budowy oraz przykłady zastosowań
- przygotowuje wybrane potrawy, stosuje się do podanych przepisów zachowując porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy
- zna zasady, metody i funkcje konserwacji żywności oraz ich podział
- wie jak utrwalano żywność w dawnych czasach
- rozpoznaje podstawowe informacje zawarte na etykietach towarowych
- wymienia przykładowe dodatki do żywności, suplementy żywności
- wie co oznacza litera E i liczby, którymi oznaczane są dodatki, stosowane w produktach spożywczych
- wie jakich substancji zawartych w produktach spożywczych należy wystrzegać się w kuchni
- potrafi wymienić zdrowe (bezpieczne) produkty, rozróżnia tzw. żywność ekologiczną
- omawia tradycje kulinarne w swojej rodzinie
- wymienia współczesne problemy żywieniowe, (podaje przykłady: np. anoreksji i bulimii, głodu, niedożywienie, otyłość itp)
- oblicza wskaźnik BMI
- występują uchybienia w organizacji pracy podczas wytwórczych prac kulinarnych w estetyce podawania i spożywania posiłków
- stara się przestrzegać zasad bhp
- zeszyt prowadzi systematycznie, jednak nie zawsze poprawnie, zdarzają się uchybienia w estetyce oraz braki
- poprawnie posługuje się przyrządami i narzędziami, stosuje zasady organizacji i bezpieczeństwa pracy, mało efektywnie wykorzystuje czas pracy

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- w pełni wykorzystuje czas zaplanowany przez nauczyciela
- sporadycznie prezentuje swoje zainteresowania techniczne
- czasami korzysta z różnych źródeł informacji
- prawidłowo posługuje się narzędziami, przyborami, sprzętem technicznym
- zna i stosuje zasady bezpiecznej i higienicznej pracy
- zna i omawia zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku skaleczenia, poparzenia i porażenia prądem elektrycznym
- określa czynniki, które wpływają na wypadki podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi, mechanicznymi i elektrycznymi
- wymienia i charakteryzuje zawartość apteczki pierwszej pomocy
- zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy np. osobie porażonej prądem elektrycznym
- dobiera środek gaśniczy do rodzaju pożaru
- wie jaka jest rola i zasady racjonalnego, prawidłowego żywienia w życiu każdego człowieka
- kwalifikuje produkty do odpowiednich grup, zgodnie z podobieństwem ich wartości odżywczej
- wyjaśnia, na czym polega oznaczanie wartości energetycznej pokarmu
- zna zawartość poszczególnych składników pokarmowych w produktach np.: owocach i warzywach
- zna ilościowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe

- zna swoje potrzeby żywieniowe dostosowane do wieku, płci, trybu życia
- projektuje i zestawia jadłospis zgodnie z zasadami dla określonej grupy ludzi stosując zasady racjonalnego odżywiania i rachunku ekonomicznego
- korzysta z piramidy zdrowego żywienia podczas planowania jadłospisu i robienia listy zakupów
- oblicza w przybliżeniu, korzystając z tabel dziennego zapotrzebowania energetycznego, potrzeby pokarmowe w zależności od wieku, płci i aktywności fizycznej
- umie planować i robić zakupy żywnościowe
- kalkuluje koszty związane z przygotowaniem posiłków
- omawia środki bezpieczeństwa stosowane przy przygotowaniu posiłków
- podaje przyczyny i skutki złego przygotowywania posiłków i przechowywania żywności
- określa i stosuje zasady przygotowania posiłków ze względu na bezpieczeństwo i unikanie zachorowań
- wie jak należy postępować z produktami w trakcie ich obróbki tak, aby w jak najmniejszym stopniu traciły składniki odżywcze
- stosuje różne rodzaje obróbki ręcznej i maszynowej
- wie jak zapobiegać marnotrawstwu produktów
- umie dobrać metody konserwacji do rodzaju produktu żywnościowego
- rozpoznaje oznaczenia substancji stosowanych do konserwowania żywności i umieszczane na opakowaniach, ocenia ich wpływ na organizm człowieka
- omawia budowę, zasadę działania i konserwacji wybranych urządzeń AGD, czyta instrukcje obsługi
- wyjaśnia pojęcie, rolę i znaczenie tzw. *informacji żywieniowej* zawartej na opakowaniach produktów spożywczych
- potrafi analizować informacje na opakowaniach produktów spożywczych dotyczących terminu przydatności do spożycia i oznaczeń zawartości substancji dodatkowych
- rozpoznaje nazwy konserwantów chemicznych na etykietach produktów żywnościowych
- potrafi wymienić produkty i potrawy, które z uwagi na zawarte w nich dodatki E nie powinno się stosować w codziennej diecie
- prezentuje zwyczaje, tradycje sztuki kulinarnej wybranych regionów Polski
- omawia charakterystyczne cechy kuchni regionalnych, uzależnia je od warunków klimatycznych kulturowych, zasobów naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa
- porównuje zwyczaje żywieniowe w dawnej a dzisiejszej Polsce
- analizuje wynik wskaźnika BMI i ocenia swoją wagę
- wymienia organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami niedożywienia i głodu
- stara się przestrzegać zasad właściwej organizacji pracy przy sporządzaniu potraw kulinarnych, mogą wystąpić niewielkie uchybienia w estetyce podawania i kultury spożywania posiłków
- wykorzystuje narzędzia i produkty zgodnie z ich przeznaczeniem
- zeszyt: prowadzi systematyczne, sporadyczne błędy w poprawności, zachowana estetyka
- bezpiecznie i terminowo wykonuje zaplanowane działania, posługuje się rysunkiem technicznym, odczytuje dane z rysunku, właściwie wykorzystuje czas przeznaczony na działalność wytwórczą

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- potrafi zastosować posiadaną wiedzę w rozwiązaniu problemu
- jest samodzielny
- cechuje się systematycznością, konsekwencją działania
- korzysta z różnych źródeł informacji,
- potrafi zaplanować i bezpiecznie przeprowadzić doświadczenie, pracę wytwórczą
- wykazuje dużą aktywność na zajęciach, jego wypowiedzi są poprawne i pełne
- potrafi współdziałać w grupie podczas realizacji zadań zespołowych
- ambitnie realizuje zadania indywidualne
- bardzo chętnie i często prezentuje swoje zainteresowania techniczne
- jest świadomy zasad bhp podczas pracy
- określa treść znaku BHP
- wymienia i opisuje zawartość apteczki pierwszej pomocy
- zna i demonstrowa zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku skaleczenia, poparzenia i porażenia prądem elektrycznym

- bierze udział w konkursach przedmiotowych lub pokrewnych
- potrafi przedstawić zasady bezpiecznego użytkowania wybranych urządzeń gospodarstwa domowego
- ocenia składniki żywności pod kątem prawidłowego odżywiania się
- analizuje rolę poszczególnych składników pokarmowych dla organizmu, wyjaśnia znaczenie owoców i warzyw w żywieniu człowieka
- uzasadnia niezmienną podstawowych zasad odżywiania
- omawia żywienie swojej rodziny, analizuje i komentuje prawidłowości i nieprawidłowości w stosunku do zasad określonych przez naukowców
- określa powody ewentualnych nieprawidłowości i możliwości dokonania zmian
- wyjaśnia, jakie mogą być konsekwencje, skutki niedoboru składników, pokarmowych i błonnika w organizmie
- rozpoznaje współczesne problemy żywieniowe
- wyjaśnia na czym polega proekologiczny i prozdrowotny styl życia
- omawia, analizuje i biegle stosuje zasady tworzenia jadłospisów
- zna bardzo dobrze zalecenia żywieniowe poszczególnych grup ludności, osób z dysfunkcjami bądź chorobami
- potrafi opracować projekt jadłospisu z uwzględnieniem pór roku
- ocenia jadłospis pod względem zdrowotnym, estetycznym i ekonomicznym
- oblicza wartość energetyczną potraw, korzystając z tabel kalorycznych
- zna zasady prawidłowego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży a tak że skutki ich niewłaściwego żywienia
- wyjaśnia, czym grozi zbyt duża, a czym zbyt mała masa ciała
- potrafi zaproponować, jak dbać o zachowanie właściwej masy ciała
- potrafi podać przykłady substancji szkodliwych i toksyn, z którymi można się zetknąć w kuchni
- omawia, na czym polegają zasady właściwego postępowania podczas transportu, przechowywania i przetwarzania żywności w celu maksymalnego ograniczenia strat składników pokarmowych, jednocześnie zapobiegając marnotrawstwu
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym
- analizuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym i przetwarzaniem żywności
- uzasadnia potrzebę planowania zakupów żywnościowych
- zna różnicę między zakupami tradycyjnymi a zakupami ekologicznymi
- wyjaśnia podstawowe pojęcia: freon, aerozole, recykling,
- analizuje wpływ konserwantów, odżywek i napojów izotonicznych na organizm człowieka
- wyjaśnia istotę modyfikacji genetycznej żywności - podaje sposoby produkowania zdrowej żywności
- omawia charakterystyczne cechy kuchni z różnych zakątków świata
- przedstawia wpływ wydarzeń historycznych na sztukę kulinarną
- umie wyjaśnić, które potrawy kuchni regionalnej i kuchni z różnych stron świata są godne polecenia a które nie i dlaczego
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępem technicznym, ze złymi nawykami i tradycjami dotyczącymi żywienia człowieka
- przygotowuje wybrane potrawy świąteczne
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępem technicznym dotyczące żywienia
- przedstawić problem niedożywienia i głodu, zwłaszcza dzieci na świecie
- opisuje i wyjaśnia problemy dotyczące żywienia z jakimi boryka się współczesny świat (problem nadwagi jako konsekwencję postępu technicznego, zaburzenia odżywiania – choroby cywilizacyjne (anoreksja, bulimia)
- objaśnia i charakteryzuje przykładowe diety np. dietę śródziemnomorską
- stosuje zasady właściwej organizacji i higieny pracy przy sporządzaniu potraw kulinarnych na lekcji
- wykorzystuje narzędzia i produkty zgodnie z ich przeznaczeniem
- przestrzega zasad bhp, kultury i konsumpcji, demonstruje umiejętność właściwego zachowania się przy stole, stosowania zasad savoir-vivre'u, sposobów nakrywania stołu, doboru nakryć dekoracji stołu, estetyki podawania i spożywana potraw
- zeszyt prowadzi systematycznie, kompletne

- posługuje się rysunkiem technicznym, dokumentacją techniczną o wyższym stopniu trudności
- prace dokładne, estetyczne; funkcjonalne; zgodne z projektem; bardzo oszczędne i efektywne wykorzystanie materiałów i czasu

Ocenę celującą może otrzymać uczeń, który:

- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji i prezentuje swoje wiadomości i umiejętności na forum klasy, szkoły
- twórczo rozwija własne uzdolnienia
- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych lub pokrewnych
- demonstruje sposoby udzielania pierwszej pomocy nie omawiane na lekcji
- uzasadnia wybór materiału konstrukcyjnego w zależności od zastosowania
- demonstruje sposób udzielania pierwszej pomocy przypadków nie omawianych na lekcjach np. złamaniach, krwotokach, omdleniach itp.
- ocenia czy spożywanie produktów przetworzonych, modyfikowanych, zawierających konserwanty ma wpływ na zasady odżywiania się
- opracowuje pomoce dydaktyczne, prezentacje multimedialne nt. zdrowego, racjonalnego odżywiania
- prezentuje na forum klasy bądź szkoły na czym polega proekologiczny i prozdrowotny styl życia
- wyszukuje samodzielnie informacje nt. diet i zdrowego żywienia, zawodów: dietetyk, technolog żywienia, kucharz
- prezentuje swoją pracę na forum klasy, uzasadnia swoje wybory, omawia i ocenia np. „rolę zawodu dietetyka we współczesnym świecie”
- określa rodzaje diet, nazywa je i wskazuje podstawy ich tworzenia (np. dieta dla sportowców, dla diabetyków, dla dzieci)
- umie wymienić różnego rodzaju diety pod kątem potrzeb ich stosowania oraz mody
- wymienia korzyści zdrowotne, jakie niesie karmienie piersią niemowląt dla matek i ich dzieci
- wymienia wynalazki i odkrycia ułatwiające obróbkę, sposoby przechowywania i konserwację żywności
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępem technicznym dotyczące żywienia człowieka
- podaje metody, sposoby obróbki produktów dawniej i dziś
- przedstawia wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój sztuki kulinarnej
- uzasadnia konieczność sprawdzania dostawców żywności i rozwiązań zapewniających bezpieczny import żywności
- przedstawia argumenty za GMO i przeciw niej, uzasadnia swoją opinię
- identyfikuje zagrożenia i zyski ze stosowania GMO
- wykonuje projekt – prezentację regionalnych i światowych tradycji kulinarnych
- określa tradycyjne i symboliczne znaczenie niektórych potraw
- rozumie potrzebę chronienia naszych obyczajów kulinarnych przed zapomnieniem
- wyszukuje i przedstawia informacje poparte badaniami naukowców dotyczące np.: działań organizacji międzynarodowych zajmujących się problemami niedożywienia i głodu
- prób rozwiązania problemu głodu oraz profilaktyki chorób cywilizacyjnych związanych z wadliwym odżywianiem się
- sposobów postępowania w celu zminimalizowania wpływu mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi
- roli najnowszych zdobyczy techniki w wykrywaniu niebezpieczeństw na poszczególnych etapach przetwórstwa i transportu
- stosuje nienagannie w praktyce zasady organizacji pracy, warunki przygotowania i sporządzania posiłku
- demonstruje umiejętności kulinarne w sporządzaniu potraw według własnych przepisów
- oblicza wartość energetyczną przygotowanych potraw porównując je z zapotrzebowaniem energetycznym konsumentów
- zeszyt prowadzi systematycznie, kompletne
- posługuje się rysunkiem technicznym, dokumentacją techniczną o wyższym stopniu trudności wykonuje dodatkowo dokumentację ciekawych projektów technicznych
- proponuje lub stosuje rozwiązania nietypowe, nowatorskie