

## Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych

### Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych w kl.III Gimnazjum

#### I. WYMAGANIA OGÓLNE

##### Uczeń otrzymuje oceny

- odpowiedzi ustne,
- aktywność: udział w konkursach, referaty, przygotowanie pomocy na zajęcia, gazetki przedmiotowej,
- prace domowe,
- ćwiczenia praktyczne,
- prace wytwórcze,
- przygotowanie do zajęć.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:	Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:	Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:	Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:	Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:	Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiadomości i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania;</li> <li>• potrafi stosować wiadomości w sytuacjach problemowych;</li> <li>• osiąga sukcesy w konkursach międzyszkolnych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem;</li> <li>• potrafi stosować wiedzę w rozwiązywaniu problemów i zadań;</li> <li>• wykazuje dużą samodzielność i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opanował w dużym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem;</li> <li>• poprawnie stosuje wiadomości i umiejętności w samodzielnym rozwiązywaniu zadań i problemów;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania w stopniu podstawowym (czyli treści łatwe do opanowania, które są konieczne dla kontynuowania nauki);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ma braki i trudności w gromadzeniu wiadomości ale nie przekreślają one możliwości dalszego kształcenia;</li> <li>• rozwiązuje problemy i zadania typowe teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności z pomocą nauczyciela;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nie opanował wiadomości i umiejętności określonych programem które są konieczne do dalszego kształcenia;</li> <li>• nie potrafi rozwiązać problemów i zadań teoretycznych i praktycznych podstawowych nawet z pomocą nauczyciela;</li> </ul>

## Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych

	potrafi bez pomocy nauczyciela korzystać z różnych źródeł wiedzy, np.: literatura, programy multimedialne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• potrafi korzystać z różnych źródeł informacji.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• poprawnie stosuje wiadomości i umiejętności w rozwiązywaniu problemów z pomocą nauczyciela.</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• nie potrafi korzystać z różnych źródeł informacji;</li></ul>
--	--	--	---	--	--

1. Uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do zajęć raz w semestrze.
2. Wymaga się prowadzenia zeszytu przedmiotowego.
3. Uczniowie o otrzymanych ocenach są informowani na bieżąco

## Wymagania edukacyjne z zajęć technicznych

<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić tradycyjne polskie potrawy wigilijne i wielkanocne</li> <li>- nazwać składniki odżywcze</li> <li>- wymienić produkty zawierające białka;</li> <li>- wymienić produkty zawierające tłuszcze;</li> <li>- wymienić produkty zawierające węglowodany;</li> <li>- wymienić witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach;</li> <li>- wymienić warzywa i owoce zawierające najwięcej witaminy C;</li> <li>- podać przykłady składników mineralnych grup: makroelementów i mikroelementów;</li> <li>- wymienić informacje zamieszczone na opakowaniach produktów spożywczych, które mają szczególne istotne znaczenie dla zdrowia człowieka;</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać, jak odżywał się człowiek pierwotny</li> <li>- opowiedzieć, jak utrwalano żywność w czasach prehistorycznych.</li> <li>- zdefiniować pojęcie źródła składnika odżywczego;</li> <li>- porównać swoją masę ciała z normami i wyciągnąć właściwe wnioski; ułożyć jadłospis.</li> <li>- planować pracę podczas obróbki produktów spożywczych i sporządzania posiłków;</li> <li>- planować, a potem robić zakupy żywnościowe;</li> <li>- wymienić kolejne czynności przy obróbce wstępnej, np.: warzyw;</li> <li>- uwzględnić sezonowość występowania świeżych warzyw i owoców;</li> <li>-wymienić zasady przechowywania żywności.</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić znaczenie odkrycia ognia w życiu człowieka;</li> <li>- przedstawić samodzielnie nabyte informacje, o tym kto, kiedy i gdzie wprowadził metodę termicznego utrwalania żywności lub inną;</li> <li>- zdobyć informacje związane ze sztuką kulinarną wybranego kraju europejskiego i przedstawić je w klasie;</li> <li>zwyczaje żywieniowe swojego regionu.</li> <li>- wyjaśnić, jaka rolę w organizmie pełnią białka;</li> <li>- rozróżnić tłuszcze, jako grupę produktów spożywczych i jako grupę składników odżywczych;</li> <li>- rozpoznać produkty zawierające węglowodany złożone oraz produkty zawierające cukry proste;</li> <li>- wyjaśnić rolę witamin w organizmie;</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić produkty zawierające tłuszcze;</li> <li>- wyjaśnić, jakie mogą być konsekwencje niedoboru składników odżywczych w organizmie;</li> <li>- opisać skutki niedoboru składników mineralnych i błonnika w organizmie;</li> <li>- wyjaśnić, czym grozi zbyt duża, a czym zbyt mała masa ciała;</li> <li>- przekonać o potrzebie spożywania pokarmów zgodnie z potrzebami organizmu.</li> <li>- wyjaśnić pojęcie i rolę tzw. Informacji żywieniowej;</li> <li>- dowieść korzyści z czytania informacji zawartych na etykietach opakowań produktów;</li> <li>- wyszczególnić, jak postępować z żywnością w czasie jej kupowania, przenoszenia do domu, przechowywania i sporządzania potraw;</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-objaśnić piramidę żywieniową.</li> <li>- przygotować i zaprezentować na forum klasy grupowo wylosowany temat związany z informacjami na temat kuchni świata i Polski</li> <li>- wyjaśnić, na czym polega oznaczanie wartości energetycznej pokarmu;</li> <li>- przedstawić problem niedożywienia i głodu, zwłaszcza dzieci na świecie.</li> </ul>
---	--	---	--	---