

# WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE OCENY Z TECHNIKI DLA KLASY 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

Uczeń:

- potrafi nazwać poprawnie produkty spożywcze
- wie jak należy dobierać warzywa, owoce, produkty zbożowe i tłuszczowe 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
- wykonuje prace dodatkowe zadawane przez nauczyciela
- potrafi współpracować w grupie
- stosuje rozwiązania nietypowe