

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z „ZAJĘĆ TECHNICZNYCH” W KL. II I III GIMNAZJUM

1. Uczniowie zostają zapoznani z PSO podczas pierwszych zajęć lekcyjnych w każdym roku szkolnym.
2. Rodzice uczniów zostają zapoznani z PSO poprzez stronę internetową szkoły, na której znajduje się dokument. Istnieje także możliwość zapoznania się z dokumentem w czasie zebrania informacyjnego ogółu rodziców, bądź indywidualnych konsultacji z nauczycielem.
3. Uczeń w ciągu półroczu powinien otrzymać co najmniej 3 oceny częściowe. Wśród ocen częściowych powinna się znaleźć ocena z: testu podsumowującego dział, odpowiedzi, wybranej pracy domowej, aktywności.
4. Przy ustalaniu oceny z zajęć technicznych nauczyciel będzie brał w szczególności pod uwagę wysiłek wkładany przez ucznia w wywiązywanie się z obowiązków wynikających ze specyfiki tych zajęć :
 - posiadanie przez ucznia niezbędnych przyrządów i pomocy dydaktycznych, podręcznika i uzupełnionego zeszytu przedmiotowego;
 - wykonywanie zadań domowych na miarę własnych możliwości;
 - przygotowywanie pomocy dydaktycznych wykorzystujących wiedzę teoretyczną w praktyce;
 - przygotowywanie, we współpracy z grupą, powierzonych zadań;
 - aktywne uczestnictwo ucznia w zajęciach;
 - udział w konkursach przedmiotowych;
5. Hierarchia ważności ocen:
 - pisemny sprawdzian
 - prace nadobowiązkowe zlecone przez nauczyciela
 - odpowiedź
 - „kartkówka”
 - zadanie domowe
 - aktywność podczas lekcji
 - prowadzenie zeszytu przedmiotowego
6. Sposoby indywidualizowania pracy z uczniem:
 - dostosowanie sposobu wykonania zadania (uczniowi zdolnemu zapewnić różne i liczne środki dydaktyczne, uczniowi mniej zdolnemu ograniczyć ilość środków dydaktycznych, by nie rozpraszać jego uwagi)

- zadawanie dodatkowych prac dla uczniów zdolnych np.: prezentacji multimedialnych, referatów, zachęcanie i motywowanie do poszukiwania informacji w różnych źródłach
- zadawanie prac opartych na zainteresowaniach ucznia
- oceniając prace uczniów nauczyciel powinien brać pod uwagę wysiłek, zaangażowanie i trud włożony przez ucznia w wykonanie pracy
- dostosowanie czasu pracy – skrócenie dla ucznia zdolnego, wydłużenie dla ucznia mniej zdolnego
- dostosowanie metod pracy do możliwości ucznia
- wyszukiwanie w procesie uczenia się ucznia mocnych stron i opieranie nauki na tych umiejętnościach
- upewnianie się, że zadania mieszczą się w granicach możliwości ucznia
- wstawianie ocen nie za to, jak wypadają na tle zespołu klasowego, ale za wysiłek i rezultat
- upewnianie ucznia, że w razie potrzeby otrzyma pomoc
- umożliwianie uczniowi możliwości poprawiania ocen
- chwalenie za najmniejszy postęp w nauce
- stosowanie zadań o różnym poziomie trudności.

7. Uczeń ma prawo do 1 nieprzygotowania w ciągu półrocza, które zgłasza przed rozpoczęciem lekcji. Uczeń nie może zgłosić nieprzygotowania do zajęć powtórzeniowych, kartkówek i sprawdzianów, o których został poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem, nieprzygotowanie odnosi się natomiast do niezapowiedzianych kartkówek. Niewykorzystane nieprzygotowanie nie przechodzi na następny semestr. Nieprzygotowanie uczeń zgłasza na początku lekcji. Nieprzygotowanie zostaje odnotowane w dokumentacji nauczyciela.

8. Nauczyciel może przeprowadzić bez zapowiedzi kartkówkę obejmującą zakres wiedzy z ostatnich 3 lekcji.

9. Za nieprzewodzenie zeszytu, braki w zeszycie, nieoddanie go z pracą domową uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną

10. W przypadku stwierdzenia przez nauczyciela niesamodzielnej pracy w czasie trwania sprawdzianu, kartkówki uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną oraz wpis w dzienniku elektronicznym o niewłaściwym zachowaniu.

11. Sprawdzone i ocenione prace uczniów oraz inna dokumentacja nauczania może być udostępniona do wglądu rodzicom, po uzgodnieniu terminu z nauczycielem prowadzącym. Rodzice mogą rozmawiać o osiągnięciach edukacyjnych swoich dzieci, postępach w nauce

oraz zachowaniu a także otrzymać informację uzasadniającą otrzymane oceny w czasie spotkań ogólnych oraz w czasie indywidualnych konsultacji, po wcześniejszym wspólnym uzgodnieniu terminu.

12. Nauczyciel, wystawiając uczniowi bieżącą ocenę, przekazuje mu w sposób przejrzysty informację na temat tego, które z umiejętności zostały przez ucznia opanowane, a które należy w dalszym ciągu ćwiczyć. Nauczyciel wskazuje również na sposoby i możliwości poprawy oceny przez ucznia. Uczeń dowiaduje się, w jaki sposób może poprawić otrzymaną ocenę, z jakich form pomocy może skorzystać np.: indywidualna pomoc nauczyciela, pomoc koleżeńską, praca w domu we współpracy z rodzicami.

13. Uczniowie są motywowani do dalszych postępów w nauce poprzez: udzielanie pochwał na forum klasy, wzmacnianie poczucia wartości, podawanie przykładów autorytetów, wskazywanie na absolwentów, którzy ucą się w szkołach ponadgimnazjalnych, wskazywanie praktycznego wykorzystania wiedzy, zachęcanie do aktywnego udziału w zajęciach, zachęcanie do udziału w konkursach, do wykonywania prac nadobowiązkowych.

14. W przypadku nieobecności ucznia w szkole spowodowanej chorobą i trwającej co najmniej tydzień może on zgłosić nieprzygotowanie do zajęć przez tydzień od powrotu do szkoły. Nieprzygotowanie dotyczyć może wyłącznie treści realizowanych w czasie jego nieobecności w szkole.

15. Prace klasowe są obowiązkowe. Jeżeli z przyczyn losowych uczeń nie może ich napisać z całą klasą, powinien to uczynić w terminie 2 tygodni od pojawienia się w szkole. Po upływie tego terminu niedopilnowanie zaliczenia sprawdzianu jest jednoznaczne z otrzymaniem oceny niedostatecznej.

16. Jeżeli uczeń z pisemnego sprawdzianu wiadomości otrzymał ocenę niedostateczną, może ją poprawić. Oceny niedostateczne mogą być poprawiane tylko raz, w terminie nie dłuższym niż dwa tygodnie od oddania przez nauczyciela ocenionych klasówek, w trakcie zajęć lekcyjnych bądź pozalekcyjnych.

17. Ocenę wyższą niż niedostateczny otrzymaną z klasówki uczeń może poprawić na zasadach ustalonych przez nauczyciela, w terminie nie przekraczającym dwóch tygodni od daty oddania ocenionej klasówki, w trakcie zajęć lekcyjnych bądź pozalekcyjnych.

18. Kryteria oceny prac pisemnych. WSO zakłada jednolitą punktację dla wszystkich nauczycieli, która przedstawia się następująco:

0% - 30% niedostateczny

31% - 50% dopuszczający

51% - 70% dostateczny

71% - 90% dobry

91% - 96% bardzo dobry

97% - 100% celujący

Każda sprawdzona praca pisemna powinna zawierać informacje, które umiejętności zostały opanowane przez ucznia, a które powinien w dalszym ciągu ćwiczyć.

19. Na dwa tygodnie przed radą klasyfikacyjną nauczyciele mają obowiązek poinformować ucznia o przewidywanej ocenie rocznej z zajęć edukacyjnych. Ocenę tę wpisują nauczyciele poszczególnych przedmiotów do dziennika elektronicznego (zakładka ocena przewidywana) i informują ustnie o niej ucznia. Uczeń ma prawo zgłosić nauczycielowi chęć podwyższenia oceny. Nauczyciel, po wcześniejszym określeniu zakresu materiału, wyznacza uczniowi termin i sposób poprawy ocen. Uczeń podwyższy przewidywaną ocenę, jeśli wykaże się stuprocentową wiedzą i umiejętnościami wymaganymi na ocenę, o którą się ubiega.

20. Nauczyciel informuje uczniów o zagrożeniu oceną niedostateczną na dwa tygodnie przed posiedzeniem klasyfikacyjnej rady nauczycieli (rocznym).

21. Na co najmniej dwa dni przed radą klasyfikacją śródroczną i roczną nauczyciel ustala oceny klasyfikacyjne z zajęć edukacyjnych oraz bieżące oceny zachowania dla każdego ucznia i informuje o nich ucznia.

22. Jeżeli na I półroczu uczeń otrzymał ocenę niedostateczną lub był nieklasyfikowany zobowiązany jest do zaliczenia materiału z I półrocza, najpóźniej do 31 marca danego roku szkolnego. Zaliczenie odbywa się w formie pisemnej lub ustnej. Na prośbę ucznia, materiał może zostać zaliczany partiami. W przypadku niezaliczenia zrealizowanego materiału w pierwszym półroczu, uczeń nie może otrzymać pozytywnej oceny rocznej.

23. Zasady wystawiania ocen śródrocznych i końcowych :

Ocena śródroczna - powinna być wystawiona na podstawie cząstkowych ocen uzyskiwanych przez ucznia w ciągu całego półrocza. Musi być wystawiana na ich podstawie, ale nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych.

Ocena roczna – jest obiektywną oceną wiedzy i umiejętności ucznia, zdobytych w ciągu całego roku szkolnego. Istotne znaczenie dla oceny ma aktywność i zaangażowanie ucznia na lekcjach w przekroju całego roku. Ocena roczna nie może się diametralnie różnić od oceny śródrocznej i nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych.

24. Na lekcjach zajęć technicznych nauczyciel dostosowuje wymagania edukacyjne do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia.

Obszary dostosowania obejmują:

- warunki procesu edukacyjnego tj zasady, metody, formy, środki dydaktyczne
- zewnętrzną organizację nauczania
- warunki sprawdzania poziomu wiedzy i umiejętności ucznia

Sposoby dostosowania wymagań edukacyjnych :

Uczniowie o inteligencji niższej niż przeciętna

- ukierunkowywanie ucznia w działaniu
- w ocenianiu zwracanie większej uwagi na wysiłek włożony w wykonanie zadania, niż ostateczny efekt pracy
- potrzeba większej ilości czasu na opanowanie materiału
- omawianie niewielkich partii materiału i o mniejszym stopniu trudności
- mobilizowanie do wysiłku i ukończenia zadania
- zmniejszenie stopnia trudności wykonywanych rysunków technicznych
- liberalne ocenianie rysunków technicznych ucznia
- w ocenianiu zwracanie większej uwagi na wysiłek włożony w wykonanie zadania, niż ostateczny efekt pracy
- podchodzenie do dziecka w trakcie samodzielnej pracy na lekcji, w razie potrzeby udzielenie pomocy
- zadawanie do domu tyle, ile uczeń jest w stanie samodzielnie wykonać

Specyficzne trudności w uczeniu się: dyskalkulia, dysgrafia, dysortografia, dysleksja

- uwzględnianie trudności ucznia
- częste przypominanie i utrwalanie
- nie wyrywanie do natychmiastowej odpowiedzi, przygotowanie wcześniej zapowiedzi, że uczeń będzie pytany
- dawanie więcej czasu na wypowiedzi ustne
- w przypadku trudności z odczytaniem domowej pracy pisemnej odpytanie ucznia ustnie
- w miarę możliwości pomaganie, wspieranie, dodatkowe instruowanie, naprowadzanie
- dzielenie zadania na etapy i zachęcanie do wykonywania małutkimi krokami
- nie krytykowanie, nie ocenianie negatywnie wobec klasy
- podczas oceniania branie przede wszystkim pod uwagę stosunek ucznia do przedmiotu, jego chęci i wysiłek
- oceniając ucznia branie pod uwagę przygotowanie do zajęć w materiały i niezbędne pomoce

Uczniowie słabowidzący

- właściwe umiejscowienie dziecka w klasie (zapobiegające odblaskowi pojawiającemu się w pobliżu okna, zapewniające właściwe oświetlenie i widoczność)
- udostępnianie tekstu i ilustracji w wersji powiększonej
- zwracanie uwagi na szybką męczliwość dziecka związaną ze zużywaniem większej energii na patrzenie i interpretację informacji uzyskanych drogą wzrokową (wydłużanie czasu na wykonanie określonych zadań)
- częste zadawanie pytania- „co widzisz?” w celu sprawdzenia i uzupełnienia słownego trafności doznań wzrokowych

Uczniowie słabosłyszący

- zapewnić dobre oświetlenie klasy oraz miejsce dla dziecka w pierwszej ławce w rzędzie od okna, uczeń będąc blisko nauczyciela którego twarz jest dobrze oświetlona, może słuchać jego wypowiedzi i jednocześnie odczytywać mowę z ust.
- nauczyciel mówiąc do całej klasy, powinien stać w pobliżu dziecka zwrócony twarzą w jego stronę
- należy mówić do dziecka wyraźnie używając normalnego głosu i intonacji, unikać gwałtownych ruchów głową czy nadmiernej gestykulacji
- trzeba zadbać o spokój i ciszę w klasie, eliminować zbędny hałas
- dziecko niedosłyszące powinno siedzieć w ławce ze zdolnym uczniem, który chętnie dodatkowo będzie pomagał
- w czasie lekcji wskazane jest używanie jak najczęściej pomocy wizualnych i tablicy
- wskazywanie jak to polecenie wykonuje jego kolega siedzący w ławce
- nauczyciel winien upewnić się czy polecenia kierowane do całej klasy są właściwie rozumiane przez dziecko niedosłyszące, a w przypadku trudności zapewnić mu dodatkowe wyjaśnienia, używać prostego, znanego dziecku słownictwa
- aktywizowanie dziecka do rozmowy poprzez zadawanie prostych pytań, podtrzymywanie jego odpowiedzi przez dopowiadanie pojedynczych słów, umowne gesty, mimiką twarzy;
- częste zwracanie się do dziecka niesłyszącego, zadawanie pytania – ale nie dlatego, aby oceniać jego wypowiedzi, ale by zmobilizować go do lepszej koncentracji uwagi i ułatwić mu lepsze zrozumienie tematu
- przy ocenie osiągnięć ucznia z wadą słuchu należy szczególnie doceniać własną aktywność i wkład pracy ucznia, a także jego stosunek do obowiązków szkolnych
- w ocenianiu zwracanie większej uwagi na wysiłek włożony w wykonanie zadania, niż ostateczny efekt pracy

25. Szczegółowe wymagania na poszczególne oceny

Klasa II gimnazjum

Celujący :

- wymienia elementy drogi w mieście i poza miastem;
- odczytuje treści znaków drogowych poziomych, pionowych związanych z oznaczeniem dróg;
- odczytuje treści znaków drogowych związanych z zasadami poruszania się na drogach;
- rozróżnia określenia – uczestnik ruchu, pieszy, kierujący, droga, jezdnia, pobocze;
- opisuje zasady: ostrożności, szczególnej ostrożności, ograniczonego zaufania;
- opisuje prawidłowe zachowanie pieszego i kierującego motorowerem na drodze;
- opisuje manewry: wymijania, wyprzedzania, omijania, włączania się do ruchu, skręcania, zawracania, zmiany kierunku jazdy i pasa ruchu;
- opisuje różnice między zatrzymaniem, postojem i ciągłym uczestnictwem w ruchu;
- wie na czym polega hierarchia ważności w ruchu drogowym;
- charakteryzuje rodzaje skrzyżowań drogowych;
- wyznacza kolejność przejazdu przez różnego typu skrzyżowania;
- odczytuje treści znaków drogowych związanych z pierwszeństwem przejazdu;
- odczytuje treści znaków związanych z bezpieczną prędkością, wypadkami na drodze;
- opisuje pojęcie: droga hamowania;
- opisuje czynniki wpływające na długość drogi hamowania;
- wymienia przyczyny wypadków na drodze;
- opisuje zasady postępowania w razie uczestniczenia w wypadku, w którym nie ma ofiar i są ofiary w ludziach;
- zna cechy charakterystyczne pisma technicznego;
- posługuje się biegle pismem technicznym;
- stosuje zasady rysowania i wymiarowania w wykonywanych rysunkach (według polskich norm);
- uzupełnia bezbłędnie rzuty prostokątne przedmiotów
- wyjaśnia, w jakich wypadkach stosuje się przekroje;
- omawia etapy powstawania przekroju, sposób oznaczenia i rysowania przekroju;
- potrafi zastosować przekrój w rysunku technicznym i zwymiarować go

Bardzo dobry :

- uczeń zna przepisy o ruchu pieszych i pojazdów;
- wie na czym polega włączanie się do ruchu, zmiana kierunku jazdy i pasa ruchu;
- zna podstawowe manewry w ruchu drogowym;

- opisuje różnicę między znakami poziomymi i pionowymi;
- wie co znaczą poszczególne sygnały w sygnalizacji świetlnej dla kierujących pojazdami;
- zna zasady pierwszeństwa przejazdu na różnych skrzyżowaniach;
- zna budowę i obowiązkowe wyposażenie motoroweru;
- zna przepisy dla kierujących motorowerem;
- wie co to jest kolizja i wypadek drogowy;
- wie w jaki sposób należy udzielić pomocy ofiarom wypadku drogowego;
- zna i stosuje wszystkie cechy charakterystyczne pisma technicznego;
- uczeń umie starannie i dokładnie pisać dowolny tekst pismem technicznym;
- rozróżnia rodzaje linii rysunkowych;
- zna zasady wymiarowania i potrafi zwymiarować przedmiot z otworami;
- potrafi narysować w rzutach prostokątnych przedmiot o zwiększonym stopniu trudności;
- wie co to jest przekrój w rysunku technicznym;
- potrafi narysować przedmiot z zastosowaniem przekroju i zwymiarować go

Dobry :

- uczeń zna przepisy o ruchu pieszych i pojazdów;
- zna podstawowe manewry w ruchu drogowym;
- zna rodzaje znaków drogowych;
- zna sygnalizację dla kierujących pojazdami;
- zna zasady pierwszeństwa przejazdu na skrzyżowaniach;
- zna budowę i obowiązkowe wyposażenie motoroweru;
- zna podstawowe przepisy dla motorowerzystów;
- potrafi wyjaśnić co to jest kolizja i wypadek drogowy;
- wie jak opatrywać rany, jak wykonać sztuczne oddychanie i masaż serca ofiarom wypadku drogowego;
- uczeń potrafi pisać dowolny tekst pismem technicznym;
- zna zasady wymiarowania i potrafi stosować je w rysunku technicznym;
- umie poprawnie narysować przedmiot w rzutach prostokątnych;
- wie co to jest przekrój i potrafi go zastosować w rysunku technicznym

Dostateczny :

- zna przepisy obowiązujące pieszych;
- zna podstawowe przepisy o ruchu pojazdów;
- zna zasady pierwszeństwa przejazdu na skrzyżowaniach;
- wie co to jest motorower i zna podstawowe przepisy dla motorowerzystów;

- zna podstawowe sposoby udzielania pomocy ofiarom wypadku drogowego;
- umie pisać pismem technicznym;
- zna zasady wymiarowania i potrafi zwymiarować przedmiot o średnim stopniu trudności;
- umie narysować przedmiot w rzutach prostokątnych o średnim stopniu trudności;
- wie co to jest przekrój w rysunku technicznym;

Dopuszczający :

- zna przepisy o ruchu pieszych;
- zna sygnalizację świetlną dla pieszych;
- zna znaki drogowe pionowe
- zna zasady pierwszeństwa przejazdu na skrzyżowaniu równorzędnym i oznakowanym znakami drogowymi;
- wie co to jest motorower;
- zna numery telefonów, pod które należy zadzwonić w razie wypadku drogowego;
- potrafi napisać krótki tekst pismem technicznym;
- potrafi zwymiarować przedmiot o niewielkim stopniu trudności;
- potrafi z pomocą nauczyciela narysować przedmiot w rzutach prostokątnych

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Klasa III gimnazjum

Celujący :

- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych;
- wskazuje miejsce w klasie (szkole), w którym znajduje się apteczka szkolna;
- zna podział białka, jego występowanie w produktach spożywczych i rolę jaką spełnia w organizmie człowieka;
- wie jak dzielimy węglowodany i tłuszcze, w jakich produktach spożywczych występują oraz jaką spełniają rolę w organizmie człowieka;
- zna wszystkie witaminy i składniki mineralne oraz rolę jaką spełniają w organizmie człowieka;
- wie co to jest błonnik i jak ważną rolę pełni w oczyszczaniu z toksyn naszego organizmu;
- zna podział produktów spożywczych na grupy;
- wymienia i wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się człowieka;
- uzasadnia niezmienność podstawowych zasad odżywiania – ocenia czy spożywanie produktów przetworzonych, modyfikowanych, zawierających konserwanty ma wpływ na zasady odżywiania się;

- posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia;
- omawia i stosuje zasady higieny - niezbędnego elementu właściwego żywienia;
- uzasadnia celowość aktywności fizycznej w życiu;
- wyjaśnia znaczenie terminu „junk food”;
- wyjaśnia różnice w zapotrzebowaniu organizmu na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, trybu życia, zawodu itp.;
- posługuje się tabelami żywieniowymi i normami żywieniowymi;
- projektuje i zestawia jadłospis zgodnie z zasadami dla określonej grupy ludzi (zwraca uwagę na młodzież w wieku gimnazjalnym), stosując zasady racjonalnego odżywiania się i rachunku ekonomicznego;
- omawia i ocenia rolę zawodu dietetyka we współczesnym świecie;
- wymienia wynalazki i odkrycia mające wpływ na sposoby przechowywania i konserwacji żywności;
- omawia sposoby konserwowania i przechowywania żywności;
- rozpoznaje oznaczenia substancji stosowanych do konserwowania żywności i umieszczane na opakowaniach, ocenia ich wpływ na organizm człowieka;
- wyjaśnia znaczenie pojęcia „zdrowa żywność”;
- wskazuje zdrowe produkty, rozróżnia tzw. żywność ekologiczną;
- korzysta z informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych;
- korzysta z informacji dotyczących terminu przydatności do spożycia i oznaczenia zawartości substancji dodatkowych;
- rozpoznaje nazwy konserwantów chemicznych na etykietach produktów żywnościowych;
- weryfikuje z tabelami i analizuje wpływ konserwantów na organizm człowieka;
- rozpoznaje i wyjaśnia wpływ odżywek i napojów energetycznych na organizm człowieka;
- zna wartość odżywczą soków, nektarów i napojów owocowych i potrafi uzasadnić dlaczego warto sięgać po soki owocowe i warzywne;
- omawia charakterystyczne cechy kuchni regionalnych, uzależnia je od warunków klimatycznych, kulturowych, zasobów naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa;
- określa tradycyjne i symboliczne znaczenie niektórych potraw (np. związanych z różnymi świętami obchodzonymi w rodzinach);
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane ze złymi nawykami i tradycjami dotyczącymi żywienia człowieka;

- omawia zasady i przekonuje o potrzebie właściwej organizacji pracy oraz estetyce podawania i spożywania posiłków;
- demonstruje umiejętność zachowania się przy stole, stosowania zasad savoir-vivre'u, sposobów nakrywania stołu, doboru nakryć i dekoracji stołu;
- stosuje w praktyce wymienione zasady;
- demonstruje umiejętności planowania pracy i przygotowania wybranych potraw (np. kanapek, surówek, sałatek, deserów) z przyniesionych produktów;
- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) podczas przygotowywania posiłków;
- nakrywa i podaje do stołu, dbając o estetykę;
- uwzględnia potrzeby żywieniowe i energetyczne konsumentów;
- wskazuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym;
- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności oraz dokonać jego konserwacji;
- wyjaśnia znaczenie działań w zakresie ekologii związanych z gospodarstwem domowym;
- wyjaśnia znaczenie terminu recykling i na czym polega segregowanie (sortowanie) odpadów;
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym;
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

Bardzo dobry :

- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych;
- kształtuje nawyki zdrowego trybu życia;
- zna zasady racjonalnego odżywiania się;
- wie, jaka jest rola składników pokarmowych w organizmie człowieka;
- podaje przykłady produktów zawierających wybrane składniki pokarmowe;
- wymienia i charakteryzuje grupy produktów wchodzące w skład Piramidy Zdrowego Żywienia;
- rozumie znaczenie racjonalnego żywienia się dla zdrowia człowieka;
- zna swoje potrzeby żywieniowe dostosowane do wieku, płci, trybu życia itp.;
- uczeń potrafi w oparciu o normy żywieniowe ułożyć prawidłowy jadłospis dla swojej rodziny;
- wie jakie są zasady układania jadłospisu;
- potrafi opracować projekt jadłospisu z uwzględnieniem pór roku;
- ocenia jadłospis pod względem zdrowotnym, estetycznym i ekonomicznym;

- wyjaśnia termin „higieniczny tryb życia”;
- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności ;
- uczeń wie jakie są metody konserwowania żywności (fizyczna, chemiczna, biologiczna);
- podaje przyczyny i skutki złego przechowywania żywności;
- dobiera sposób przechowywania i konserwacji żywności do określonego produktu;
- wymienia rodzaje obróbki termicznej;
- wyjaśnia termin „zdrowa żywność”;
- wyjaśnia wpływ napojów energetycznych na organizm człowieka;
- zna wartość odżywczą soków, nektarów i napojów owocowych i potrafi uzasadnić dlaczego warto sięgać po soki owocowe i warzywne;
- zna zasady zachowania się przy stole (savoir-vivre), doboru naczyń i sztuców do potraw;
- demonstruje umiejętność poprawnego i estetycznego nakrywania stołu;
- stosuje zasady savoir-vivre’u przy stole;
- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania posiłków;
- przygotowuje potrawy z przyniesionych produktów z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych i energetycznych konsumenta oraz zwraca uwagę na estetykę podania;
- zna tradycje kulinarne kuchni różnych stron świata i najważniejsze potrawy kuchni polskiej, śródziemnomorskiej, żydowskiej, japońskiej, chińskiej, indyjskiej i tureckiej;
- wyjaśnia znaczenie tradycji i nawyków w żywieniu;
- wyjaśnia znaczenie terminu recykling i na czym polega segregowanie (sortowanie) odpadów;
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym;
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

Dobry :

- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych;
- wie jaka jest rola białka, tłuszczu i węglowodanów w organizmie człowieka;
- zna wybrane witaminy i składniki mineralne oraz rolę jaką spełniają w organizmie człowieka;
- podaje przykłady produktów zawierających wybrane składniki pokarmowe;
- wymienia grupy produktów wchodzące w skład Piramidy Zdrowego Żywienia;
- rozumie znaczenie racjonalnego żywienia się dla zdrowia człowieka;
- wie jakie są zasady układania jadłospisu;

- potrafi opracować projekt jadłospisu z uwzględnieniem pór roku;
- ocenia jadłospis pod względem zdrowotnym, estetycznym i ekonomicznym;
- wyjaśnia termin „higieniczny tryb życia”;
- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności ;
- określa sposoby konserwowania i przechowywania żywności;
- wyjaśnia wpływ napojów energetycznych na organizm człowieka;
- zna wartość odżywczą soków, nektarów i napojów owocowych;
- zna zasady zachowania się przy stole (savoir-vivre);
- demonstruje umiejętność poprawnego i estetycznego nakrywania stołu;
- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania posiłków;
- przygotowuje potrawy z przyniesionych produktów oraz zwraca uwagę na estetykę podania i dekorację stołu;
- zna kuchnie różnych stron świata i potrafi wymienić potrawy charakterystyczne dla poznanych kuchni świata;
- wyjaśnia znaczenie terminu recykling i wie na czym polega segregowanie odpadów;
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym;
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

Dostateczny :

- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych;
- wie jaka jest rola białka, tłuszczu i węglowodanów w organizmie człowieka;
- potrafi wymienić kilka witamin i składników mineralnych oraz wie jaką rolę spełniają w organizmie człowieka;
- wie jakie są zasady układania jadłospisu;
- uczeń potrafi ułożyć jadłospis dla swojej rodziny z uwzględnieniem pór roku;
- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności ;
- zna niektóre sposoby konserwowania i przechowywania żywności;
- wyjaśnia wpływ napojów energetycznych na organizm człowieka;
- zna wartość odżywczą soków, nektarów i napojów owocowych;
- zna zasady zachowania się przy stole;
- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania posiłków;

- przygotowuje potrawy z przyniesionych produktów oraz zwraca uwagę na estetykę podania;
- potrafi wymienić potrawy charakterystyczne dla poznanych kuchni świata;
- wie na czym polega segregowanie odpadów;
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym;
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

Dopuszczający :

- wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych;
- wie jaką funkcję pełnią białka, tłuszcze i węglowodany w organizmie człowieka;
- potrafi wymienić kilka witamin i składników mineralnych oraz podać ich występowanie w produktach spożywczych;
- zna podstawowe zasady układania jadłospisu;
- uczeń potrafi ułożyć jadłospis dla swojej rodziny z uwzględnieniem pór roku;
- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności ;
- wyjaśnia zły wpływ napojów energetycznych na organizm człowieka;
- potrafi uzasadnić dlaczego powinniśmy pić soki, a nie nektary i napoje owocowe;
- zna zasady zachowania się przy stole;
- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy podczas przygotowywania posiłków;
- przygotowuje potrawy z przyniesionych produktów;
- potrafi opisać kuchnię polską i wymienić potrawy charakterystyczne dla naszej kuchni;
- wie na czym polega segregowanie odpadów;
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.