

Wymagania edukacyjne
Zajęcia techniczne klasa II gimnazjum

L.P	Temat	Liczba godz.	wymagania na ocenę			
			dopuszczającą	dostateczną	dobrą	bardzo dobrą
1.	Zapoznanie z programem oraz PSO. BHP podczas zajęć technicznych.	1	- zna zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć technicznych w pracowni, - wskazuje miejsca w klasie /szkole, w których znajduje się apteczka szkolna i gaśnica/			
2.	Składniki pokarmowe i odżywcze.	2	- rozróżnia składniki pokarmowe i odżywcze, - rozumie znaczenie żywienia dla rodziny,	- ocenia składniki pod kątem odżywiania się - wie, co to jest dieta zrównoważona i pełnowartościowa	- rozróżnia role poszczególnych składników pokarmowych dla organizmu człowiek - korzysta z tabel norm żywienia opracowanych dla ludności w Polsce.	- wyjaśnia pojęcia: „zapotrzebowanie energetyczne” i „normy żywieniowe”,
3.	Potrzeby energetyczne organizmu.	2	- zna potrzeby energetyczne organizmu i pożywienia, oraz jednostki, w których są one wyrażane,	- określa swoje całodienne zapotrzebowanie energetyczne - zna wydatki energetyczne organizmu,	- oblicza całodienne zapotrzebowanie energetyczne i dzieli je na posiłki, - korzysta z tabel dziennego zapotrzebowania energetycznego,	- oblicza wskaźnik BMI, analizuje wynik, wie, jakie jest znaczenie tzw. zerowego bilansu energetycznego.
4.	Zasady zdrowego żywienia.	1	- wymienia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się człowieka,	- wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się	- omawia żywienie swojej rodziny, analizuje i komentuje prawidłowości i nieprawidłowości w stosunku do zasad określonych przez naukowców.	- wyjaśnia, na czym polegają trudności w opracowaniu wzorca optymalnego żywienia się.

				człowieka,		
5.	Piramida zdrowego żywienia.	2	- wie, jakie produkty i na których poziomach znajdują się w Piramidzie Zdrowego Żywienia,	- potrafi przedstawić graficznie Piramidę Zdrowego Żywienia	- posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia przy robieniu żywienia i planowaniu posiłków,	- zna historie powstania i opracowania Piramidy Zdrowego Żywienia oraz efekty najnowszych badań nad nią.
6.	Informacja żywieniowa.	2	- odczytuje informację żywieniową na etykietach poszczególnych produktów,	- korzysta z informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych, - korzysta z informacji dotyczącej terminu przydatności do spożycia i oznaczenia zawartości substancji dodatkowych	- potrafi uzasadnić wybór produktu ze względu na informacje zawarte na etykietach produktów spożywczych	- prezentuje prace na temat informacji żywieniowych i ich rzetelności na opakowaniach oraz wpływem mediów (reklam) na wybór produktów.
7.	E-dodatki i GMO.	2	- rozpoznaje nazwy konserwantów chemicznych na etykietach produktów żywnościowych - wyjaśnia pojęcie „zdrowa żywność”.	- wyjaśnia istotę modyfikacji genetycznej żywności. - wskazuje zdrowe (bezpieczne) produkty, rozróżnia tzw.	- weryfikuje z tabelami i analizuje wpływ konserwantów na organizm człowieka,	- identyfikuje zagrożenia i zyski ze stosowania GMO, - przedstawia argumenty na genetyczną modyfikacja organizmów (GMO) i przeciw niej, uzasadnia swoją opinię.

				żywność ekologiczną, - wskazuje sposoby produkowania zdrowej (bezpiecznej) żywności.		
8.	O chlebie.	2	- wymienia składniki odżywcze, w które obfituje chleb,	- zna różne gatunki chleba w zależności od rodzaju przetworzonych zbóż oraz innych dodatków,	- rozpoznaje wartościowe gatunki chleba i wie, jakie znaczenie dla organizmu ma chleb gruboziarnisty,	- oblicza prawidłową ilość spożycia pieczywa korzystając z tabel, - zna historie wypieku chleba,
9.	O warzywach i owocach.	2	- dzieli warzywa i owoce ze względu na zawartość określonych grup witamin i składników mineralnych,	- wie, jakie jest znaczenie owoców i warzyw w codziennej diecie,	- zna źródła błonnika pokarmowego i funkcje, jakie pełni w organizmie, - rozpoznaje warzywa i owoce zawierające podobne grupy witamin,	- zna zasadę systematycznego dostarczania organizmowi odpowiednich owoców i warzyw, - wie, jak zachować wartości odżywcze warzyw i owoców,
10.	O rybach.	2	- zna wartości odżywcze mięsa ryb,	- dzieli ryby na morskie i słodkowodne oraz ze względu na zawartość tłuszczu,	- wie, jak przechowywać ryby i prawidłowo przygotowywać je do spożycia,	- zna znaczenie kwasów omega - 3
11.	O przyprawach.	2	- zna różne rodzaje przypraw	- wie, jakie znaczenie mają przyprawy w naszej diecie,	- potrafi dostosować rodzaj przyprawy do danej potrawy,	- zna sposoby uprawy przypraw ziołowych w domu - podaje kilka informacji o najdroższych przyprawach na świecie (wanilia i szafran)
12.	Regionalna sztuka	2	-zna kuchnie różnych	- umie	- zna zwyczaje żywieniowe swojego	- zna tradycyjne potrawy

	dobrego smaku.		regionów Polski, wymienia charakterystyczne potrawy poszczególnych obszarów,	scharakteryzować tradycje kulinarne własnego regionu,	regionu,	wigilijne i wielkanocne swojego regionu,
13.	Najkrótsza historia sztuki kulinarnej świata.	2	- omawia charakterystyczne cechy kuchni regionalnych, uzależnia je od warunków klimatycznych, zasobów naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa.	- przedstawia wpływ wydarzeń historycznych na sztukę kulinarną (np. rozwój handlu na przełomie wieków, rozwój przemysłu, odkrycia i wynalazki).	- określa tradycyjne i symboliczne znaczenie niektórych potraw (np. związanych z różnymi świętami obchodzonymi w rodzinach).	- prezentuje i omawia pracę (forma dowolna) nt. tradycyjnych potraw świata i zwyczajów związanych z ich przygotowaniem.
14.	Historia polskich obyczajów „od kuchni”.	2	- zna tradycje i nawyki żywieniowe na ziemiach polskich,	- potrafi omówić tradycyjne potrawy świąteczne	- wie, dlaczego niektóre z naszych tradycji kulinarnych należą do pozytywnych, a które z nich przyczyniły się do kłopotów zdrowotnych współczesnych Polaków,	- przedstawia rys historyczny polskich obyczajów kuchennych,
15.	Krótkie dzieje polskiej książki kucharskiej.	2	- wymienia polskie potrawy, biesiady i obyczaje kulinarne korzystając z różnych źródeł pisanych,	- potrafi omówić książki kucharskie – od kuchni staropolskiej do współczesnej	- rozumie, dlaczego obyczaje kulinarne tworzą nieprzerwaną nit tradycji łączącą nasze najodleglejsze dzieje ze współczesnością	- samodzielnie wyszukuje informacji o dawnych zwyczajach żywieniowych.

Razem: 28 godzin lekcyjnych.

5 godzin lekcyjnych przeznaczonych do dyspozycji nauczyciela.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

1. posiadał wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania zajęć technicznych w gimnazjum,

2. wykorzystuje wiadomości do rozwiązywania w sposób nietypowy problemów praktycznych i teoretycznych,
3. interesuje się najnowszymi osiągnięciami nauki i techniki,
4. pracuje samodzielnie i twórczo nad rozwijaniem swoich uzdolnień,
5. otrzymuje oceny cząstkowe celujące za wykonanie prac praktycznych oraz opracowuje i realizuje zadania zgodne z planem działań, zatwierdzonym na początku semestru (do końca września) przez nauczyciela prowadzącego.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

1. nie opanował minimum wiedzy określonej w planie wynikowym,
2. nie jest w stanie rozwiązać podstawowych zadań,
3. nieumiejętnie używa prostych narzędzi i przyborów,
4. nie potrafi organizować pracy,
5. jest niesamodzielny,
6. nie korzysta z żadnych źródeł informacji,
7. nie prowadzi dokumentacji,
8. nie wykonuje prac wytwórczych.

Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów.

1. Prace praktyczne,
2. Testy sprawdzające,
3. Praca na lekcji,
4. Prace domowe (ich brak skutkuje otrzymaniem oceny niedostatecznej, ale każdy uczeń ma prawo do dwukrotnego zgłoszenia nieprzygotowania do lekcji w półroczu),
5. Ocena ćwiczeń uczniowskich,
6. Zadania dla chętnych (w tym prezentacje multimedialne, pokazy uczniowskie, referaty, ciekawe pomysły i rozwiązania techniczne),
7. Aktywność podczas lekcji (uczeń zdobywa + i -, które są pod koniec semestru przeliczane na ocenę).

Warunki i tryb uzyskania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej:

Uczeń ma prawo do podwyższenia przewidywanej oceny rocznej o jeden stopień, jeśli w terminie tygodnia od podania oceny przewidywanej zgłosi do nauczyciela chęć poprawy tej oceny.

Przedmiotowy system oceniania z zajęć technicznych kl. II

Na sprawdzianie przygotowanym przez nauczyciela, uwzględniającym wymagania programowe na ocenę o jeden stopień wyższą od proponowanej, uczeń winien uzyskać minimum 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena z poprawy nie ma wagi.