

**Przedmiotowy system oceniania dla uczniów z obowiązkiem dostosowania wymagań edukacyjnych
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	- wymienia składniki pokarmowe i odżywcze, - wie, jakie jest znaczenie zdrowego żywienia dla rodziny,	- omawia przy pomocy nauczyciela składniki pod kątem odżywiania się - wie, co to jest dieta zrównoważona i pełnowartościowa,	- rozróżnia role poszczególnych składników pokarmowych dla organizmu człowieka - korzysta z tabel norm żywienia opracowanych dla ludności w Polsce przy pomocy nauczyciela,	- wyjaśnia pojęcia: „zapotrzebowanie energetyczne” i „normy żywieniowe” z pomocą nauczyciela,
3.	Potrzeby energetyczne organizmu.	2	- zna potrzeby energetyczne organizmu i pożywienia, oraz jednostki, w których są one wyrażane,	- określa swoje całodienne zapotrzebowanie energetyczne z pomocą nauczyciela, - zna wydatki energetyczne organizmu,	- oblicza całodienne zapotrzebowanie energetyczne i dzieli je na posiłki z pomocą nauczyciela, - korzysta z tabel dziennego zapotrzebowania energetycznego z pomocą nauczyciela,	- oblicza wskaźnik BMI oraz analizuje wynik z pomocą nauczyciela, - wie, co to jest zerowy bilans energetycznego.
4.	Zasady zdrowego żywienia.	1	- wymienia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania	- wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się	- omawia żywienie swojej rodziny, analizuje i komentuje prawidłowości i	- potrafi podać przyczynę trudności w opracowaniu wzorca optymalnego żywienia

			się człowieka,	człowieka po naprowadzeniu przez nauczyciela,	nieprawidłowości w stosunku do poznanych zasad,	się.
5.	Piramida zdrowego żywienia.	2	- wie, jakie produkty i na których poziomach znajdują się w Piramidzie Zdrowego Żywienia,	- potrafi przedstawić graficznie Piramidę Zdrowego Żywienia z pomocą nauczyciela,	- posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia przy robieniu żywienia i planowaniu posiłków przy pomocy nauczyciela,	- wie, kiedy powstała i Piramida Zdrowego Żywienia i dlaczego została zmodyfikowana,
6.	Informacja żywieniowa.	2	- odczytuje informację żywieniową na etykietach poszczególnych produktów przy pomocy nauczyciela,	- korzysta z informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych przy pomocy nauczyciela, - korzysta z informacji dotyczącej terminu przydatności do spożycia i oznaczenia zawartości substancji dodatkowych ze wsparciem nauczyciela,	- potrafi wybrać odpowiedni produkt 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 przy wsparciu nauczyciela nazwy konserwantów chemicznych na etykietach produktów żywnościowych - wie, co to jest „zdrowa żywność”.	- wie, dlaczego dokonano modyfikacji genetycznej żywności. - wskazuje zdrowe (bezpieczne) produkty, rozróżnia tzw. żywność ekologiczną, - wskazuje sposoby produkowania zdrowej (bezpiecznej) żywności.	- weryfikuje z tabelami i analizuje wpływ konserwantów na organizm człowieka przy pomocy nauczyciela,	- identyfikuje zagrożenia i zyski ze stosowania GMO, - przedstawia argumenty na genetyczną modyfikacja organizmów (GMO) i przeciw niej, uzasadnia swoją opinię przy naprowadzeniu przez nauczyciela,
8.	O chlebie.	2	- wymienia składniki odżywcze, w które	- zna różne gatunki chleba w zależności od rodzaju	- rozpoznaje wartościowe gatunki chleba i wie, jakie	- oblicza prawidłową ilość spożycia pieczywa korzystając

			obfituje chleb,	przetworzonych zbóż oraz innych dodatków,	znaczenie dla organizmu ma chleb gruboziarnisty,	z tabel przy pomocy nauczyciela,
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 z pomocą nauczyciela 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 pomocą nauczyciela,	- wie, jak przechowywać ryby i prawidłowo przygotowywać je do spożycia,	- zna podstawowe znaczenie kwasów omega - 3
11.	O przyprawach.	2	- wymienia kilka rodzajów przypraw	- wie, jakie znaczenie mają przyprawy w naszej diecie,	- potrafi dostosować rodzaj przyprawy do danej potrawy z pomocą nauczyciela,	- zna sposoby uprawy przypraw ziołowych w domu - wie, jakie są najdroższe przyprawy na świecie (wanilia i szafran)
12.	Regionalna sztuka dobrego smaku.	2	-zna kuchnie różnych regionów Polski, wymienia kilka charakterystycznych potraw poszczególnych obszarów,	- umie podać, jakie są tradycje kulinarne własnego regionu,	- wymienia zwyczaje żywieniowe swojego regionu,	- zna tradycyjne potrawy wigilijne i wielkanocne swojego regionu,
13.	Najkrótsza historia sztuki kulinarnej świata.	2	- wymienia kilka charakterystycznych cech kuchni regionalnych, uzależnia je (z pomocą nauczyciela) od warunków klimatycznych, zasobów	- przedstawia wpływ wydarzeń historycznych na sztukę kulinarną (np. rozwój handlu na przełomie wieków, rozwój przemysłu, odkrycia i wynalazki) – przy wsparciu nauczyciela.	- wymienia 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.

			naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa.			
14.	Historia polskich obyczajów „od kuchni”.	2	- zna podstawowe tradycje i nawyki żywieniowe na ziemiach polskich,	- potrafi wymienić 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 z pomocą nauczyciela,
15.	Krótkie dzieje polskiej książki kucharskiej.	2	- wymienia polskie potrawy, biesiady i obyczaje kulinarne korzystając z różnych źródeł pisanych przy wsparciu nauczyciela,	- potrafi omówić książki kucharskie – od kuchni staropolskiej do współczesnej przy wsparciu nauczyciela,	- wie, dlaczego obyczaje kulinarne tworzą nieprzerwaną tradycję łączącą nasze najodleglejsze dzieje ze współczesnością	- z pomocą nauczyciela 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 półrocza 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.

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.