**WYMAGANIA EDUKACYJNE NA OCENĘ ŚRÓDROCZNĄ I ROCZNĄ**

**TECHNIKI DLA KLASA VI w roku 2020/2021**

**Wymagania na śródroczną ocenę klasyfikacyjną:**

**OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ:**otrzymuje uczeń, który nie opanował wiadomości i umiejętności wymaganych na ocenę dopuszczającą.

**OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ:**otrzymuje uczeń, który w ograniczonym stopniu opanował podstawowe wiadomości i umiejętności, a braki nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i zrozumieć kolejnych zagadnień omawianych na lekcjach.

Uczeń:

wie jak zorganizować miejsce pracy zgodnie z obowiązującymi zasadami BHP,

- podaje nazwy zawodów związanych z budową domów,

- dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy,

- wyróżnia w pokoju strefy do nauki, wypoczynku i zabawy,

- projektuje wnętrze pokoju swoich marzeń,

- podaje praktyczne sposoby zmniejszenia zużycia prądu, gazu i wody,

- określa funkcje urządzeń domowych,

- proste zadania wykonuje przez naśladownictwo-według wzoru.

**OCENĘ DOSTATECZNĄ:**otrzymuje uczeń, który opanował podstawowe treści programowe w zakresie umożliwiającym postępy w dalszym uczeniu się i rozwiązuje proste zadania teoretyczne lub praktyczne;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dopuszczającą:

-projektuje idealne osiedle,

- właściwie dobiera narzędzia,

- przyporządkowuje urządzenia do instalacji, których są częścią,

- wypisuje kolejność działań i szacuje czas ich trwania,

- rysuje plan swojego pokoju,

- rozpoznaje rodzaje liczników,

- wymienia zagrożenia związane z eksploatacją sprzętu AGD,

– czyta dane zawarte w instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej,

- objaśnia funkcję poszczególnych urządzeń,

– wymienia z jakich elementów składają się poszczególne instalacje domowe,

– odczytuje licznik – omawia jego funkcję,

– wie jakie są sposoby dostarczania ciepłej i zimnej wody do mieszkania.

**OCENĘ DOBRĄ:**otrzymuje uczeń, który opanował wiedzę i umiejętności w zakresie pozwalającym na rozumienie większości relacji między elementami wiedzy, poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dostateczną

-projektuje idealne osiedle i uzasadnia swoją propozycję,

- omawia zasady funkcjonalnego urządzenia pokoju,

- tworzy kosztorys wyposażenia pokoju,

- określa funkcję poszczególnych instalacji występujących w budynku,

- prawidłowo odczytuje wskazania liczników,

- czyta ze zrozumieniem instrukcje obsługi i bezpiecznego użytkowania wybranych sprzętów gospodarstwa domowego,

- omawia zasadę działania urządzeń gospodarstwa domowego,

– rozpoznaje symbole graficzne przedstawiające schemat instalacji,

– wyjaśnia rolę zaworu, licznika, syfonu, bezpiecznika,

– jest świadom zagrożeń wynikających z nieprawidłowego funkcjonowania lub użytkowania instalacji.

**OCENĘ BARDZO DOBRĄ:**otrzymuje uczeń, który opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;

-wskazuje zalety i wady poszczególnych rodzajów budynków mieszkalnych,

- omawia kolejne etapy budowy domu,

- wymienia nazwy elementów konstrukcyjnych budynków mieszkalnych,

- wymienia nazwy instalacji osiedlowych,

- planuje działania prowadzące do udoskonalenia osiedla mieszkalnego,

- dostosowuje wysokość biurka i krzesła do swojego wzrostu,

- wymienia nazwy elementów poszczególnych instalacji,

– czyta dane zawarte w instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej,

-przedstawia zagrożenia związane z obsługą urządzeń elektrycznych,

- odczytuje parametry i określa zastosowanie elektrycznych źródeł światła,

– wyjaśnia dlaczego zawory w instalacji umieszcza się w kilku miejscach,

– wie jak należy zachować się w przypadku ulatniania się gazu.

**OCENĘ CELUJĄCĄ:**

**otrzymuje uczeń, który** posiada pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych, samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, podejmuje dodatkową pracę w celu poszerzenia swojej wiedzy i umiejętności, a ponadto:

-przeprowadza pomiary zużycia prądu, wody i gazu w określonym przedziale czasowym,

- proponuje nietypowe rozwiązania przy wykonywaniu prac praktycznych,

- interesuje się nowościami technicznymi,

- biegle czyta instrukcję techniczną urządzeń gospodarstwa domowego,

- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych i praktycznych,

- proponuje rozwiązania nietypowe.

**Wymagania na roczną ocenę klasyfikacyjną:**

**OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który w ograniczonym stopniu opanował podstawowe wiadomości i umiejętności, a braki nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i zrozumieć kolejnych zagadnień omawianych na lekcjach.

Uczeń:

- zna i przestrzega regulamin pracowni technicznej,

-omawia etapy obróbki wstępnej żywności,

- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,

- 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,

- wykonuje proste szkice techniczne według wzoru.

**OCENĘ DOSTATECZNĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował podstawowe treści programowe w zakresie umożliwiającym postępy

w dalszym uczeniu się i rozwiązuje proste zadania teoretyczne lub praktyczne,

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dopuszczającą:

– wymienia przykłady działań zaliczanych do dużej i umiarkowanej aktywności fizycznej,

- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,

- omawia etapy obróbki wstępnej żywności,

- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,

- wykazuje znajomość urządzeń gospodarstwa domowego,

- zna podział tłuszczów na roślinne i zwierzęce,

- podejmuje próby korzystania z tabel żywieniowych celem określenia wartości odżywczych produktów,

- nie zawsze poprawnie interpretuje informacje zawarte w tabelach i instrukcjach,

- wymienia zasady racjonalnego żywienia,

-wyznacza osie symetrii narysowanych figur,

- omawia kolejne etapy szkicowania.

**OCENĘ DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który opanował wiedzę i umiejętności w zakresie pozwalającym na rozumienie większości relacji między elementami wiedzy, poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;

Uczeń:

- podaje sposoby na zachowanie zdrowia i dobrego samopoczucia,

- omawia zawartość piramidy zdrowego żywienia,

- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,

- wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne,

- potrafi wskazać produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego pełniące funkcję energetyczną, budulcową i regulującą,

- umie wyjaśnić zapotrzebowanie organizmu na różne składniki, w zależności od grupy wiekowej i funkcji jaką pełnia w organizmie,

- zna witaminy (A, gr. B, C, D, E) i sole mineralne ( żelazo, potas, wapń i fosfor) jak i ich znaczenie   
w organizmie,

– przedstawia zalety właściwego nakrycia do stołu,

- omawia sposób układania produktów w chłodziarce oraz zasady przechowywania,

- prawidłowo stosuje linie, znaki i liczby wymiarowe,

- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań.

**OCENĘ BARDZO DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dobrą:

-preferuje zasady zdrowego stylu życia,

– jest świadom zagrożeń wynikających z zaburzenia odżywiania,

– umie właściwie nakryć do stołu,

- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,

-określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka,

- ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków,

- układa menu o określonej wartości kalorycznej z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia,

- odczytuje z opakowań produktów spożywczych informacje o kaloryczności danych artykułów,

- wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas wykonywania zadań,

- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe,

- nazywa wszystkie elementy zwymiarowanego rysunku technicznego,

- wykazuje duże zainteresowanie omawianą problematyką.

**OCENĘ CELUJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który posiada pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych, samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, podejmuje dodatkową pracę w celu poszerzenia swojej wiedzy i umiejętności, a ponadto:

-podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,

- zna zasady prawidłowego żywienia i rozumie ich znaczenie,

- zna symbole niektórych szkodliwych środków konserwujących żywność,

- wskazuje choroby powstające w wyniku niedoboru witamin i składników mineralnych w organizmie oraz braku higieny, 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,

- jest świadom zagrożeń wynikających z zaburzenia odżywiania,

- omawia najczęściej występujące choroby związane z zaburzeniami odżywiania,

- wymiaruje rysunki brył.