

WYMAGANIA NA POSZCZEGÓLNE OCENY SZKOLNE Z TECHNIKI
DLA KLASY TRZECIEJ GIMNAZJUM

Przedmiotem oceny osiągnięć szkolnych z zakresu techniki są wiadomości, umiejętności i postawy sprawdzane w trakcie rozwiązywania zadań technicznych.

Przy ocenianiu osiągnięć ucznia z upośledzeniem w stopniu lekkim uwzględnia się jego indywidualne możliwości opanowania umiejętności i wiadomości z przewidzianego materiału nauczania, a w szczególności brany jest pod uwagę wysiłek wkładany przez ucznia w wywiązywanie się z obowiązków wynikających ze specyfiki tego przedmiotu.

Każda ocena wynika z obserwacji pracy ucznia na lekcji w ciągu roku szkolnego oraz z końcowych efektów jego pracy.

Uczniom znane są kryteria oceniania bieżącego i semestralnego.

Technika klasa III Technologia żywienia

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić tradycyjne polskie potrawy wigilijne i wielkanocne - nazwać składniki odżywcze - wymienić produkty zawierające białka; - wymienić produkty zawierające tłuszcze; 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać, jak odżywiał się człowiek pierwotny - opowiedzieć, jak utrwalano żywność w czasach prehistorycznych. - zdefiniować pojęcie źródła składnika odżywczego; - porównać swoją masę ciała z normami i wyciągnąć właściwe 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić znaczenie odkrycia ognia w życiu człowieka; - przedstawić samodzielnie nabyte informacje, o tym kto, kiedy i gdzie wprowadził metodę termicznego utrwalania żywności lub inną; - zdobyć informacje związane ze sztuką kulinarną wybranego kraju 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić produkty zawierające tłuszcze; - wyjaśnić, jakie mogą być konsekwencje niedoboru składników odżywczych w organizmie; - opisać skutki niedoboru składników mineralnych i błonnika w organizmie; - wyjaśnić, czym grozi zbyt 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objaśnić piramidę żywieniową. - przygotować i zaprezentować na forum klasy grupowo wylosowany temat związany z informacjami na temat kuchni świata i Polski - wyjaśnić, na czym polega oznaczanie wartości

<ul style="list-style-type: none"> - wymienić produkty zawierające węglowodany; - wymienić witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach; - wymienić warzywa i owoce zawierające najwięcej witaminy C; - podać przykłady składników mineralnych grup: makroelementów i mikroelementów; - wymienić informacje zamieszczone na opakowaniach produktów spożywczych, które mają szczególne istotne znaczenie dla zdrowia człowieka; 	<ul style="list-style-type: none"> wnioski; ułożyć jadłospis. - planować pracę podczas obróbki produktów spożywczych i sporządzania posiłków; - planować, a potem robić zakupy żywnościowe; - wymienić kolejne czynności przy obróbce wstępnej, np.: warzyw; - uwzględnić sezonowość występowania świeżych warzyw i owoców; -wymienić zasady przechowywania żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> europejskiego i przedstawić je w klasie; zwyczaje żywieniowe swojego regionu. - wyjaśnić, jaka rolę w organizmie pełnią białka; - rozróżnić tłuszcze, jako grupę produktów spożywczych i jako grupę składników odżywczych; - rozpoznać produkty zawierające węglowodany złożone oraz produkty zawierające cukry proste; - wyjaśnić rolę witamin w organizmie; 	<ul style="list-style-type: none"> duża, a czym zbyt mała masa ciała; - przekonać o potrzebie spożywania pokarmów zgodnie z potrzebami organizmu. - wyjaśnić pojęcie i rolę tzw. Informacji żywieniowej; - dowieść korzyści z czytania informacji zawartych na etykietach opakowań produktów; - wyszczególnić, jak postępować z żywnością w czasie jej kupowania, przenoszenia do domu, przechowywania i sporządzania potraw; 	<ul style="list-style-type: none"> energetycznej pokarmu; - przedstawić problem niedożywienia i głodu, zwłaszcza dzieci na świecie.
---	---	---	--	---