

# WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TECHNIKI

## KLASA VI

### **Niedostateczny**

Uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności zawartych w podstawie programowej, nie potrafi organizować sobie pracy, nie wykonuje żadnych prac, lekceważy powierzone mu zadania, brak zeszytu przedmiotowego, nie opanował wiadomości przewidzianych na ocenę dopuszczającą.

### **Dopuszczający**

Uczeń:

- 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,
- wymienia sposoby oznakowania miejsc niebezpiecznych,
- ma trudności z pogrupowaniem produktów spożywczych,
- wykonuje proste czynności przy obróbce wstępnej warzyw i owoców,
- korzysta z urządzeń gospodarstwa domowego,
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy,
- wymaga częstej pomocy ze strony nauczyciela lub kolegów,
- nie zawsze przestrzega przepisów bhp,

### **Dostateczny**

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dopuszczającą oraz:

- wymienia podstawowe sposoby przechowywania żywności (mrożenie, solenie, pasteryzowanie , kwaszenie, suszenie ),
- wykazuje znajomość urządzeń gospodarstwa domowego,
- zna podział tłuszczów na roślinne i zwierzęce,
- umie przygotować produkty spożywcze do przechowania,
- poprawnie wykorzystuje sprzęt gospodarstwa domowego,
- grupuje produkty spożywcze wg zasad racjonalnego żywienia,
- podejmuje próby korzystania z tabel żywieniowych celem określenia wartości odżywczych produktów, ,
- korzysta z pomocy nauczyciela i kolegów podczas wykonywania czynności technologicznych,

- nie zawsze poprawnie interpretuje informacje zawarte w tabelach i instrukcjach,
- notatki prowadzi mało starannie.

### **Dobry**

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dostateczną oraz:

- wie jakie jest zapotrzebowanie organizmu na mleko i jaja,
- potrafi wskazać produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego pełniące funkcję energetyczną, budulcową i regulującą,
- wykazuje znajomość uruchamiania sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi,
- zna zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku ran, złamań i krwotoków,
- zna zasady poruszania się w warunkach zmniejszonej przejrzystości powietrza,
- poprawnie odczytuje wartości odżywcze z tabel żywieniowych,
- umie wyjaśnić zapotrzebowanie organizmu na różne składniki, w zależności od grupy wiekowej i funkcji jaką pełni w organizmie,
- samodzielnie sporządza proste posiłki wykorzystując sprzęt ,
- umie ułożyć prosty jadłospis i dokonać obliczeń poniesionych kosztów,
- wykazuje samodzielność podczas realizacji zadań,
- notatki prowadzi starannie , prezentuje aktywną postawę,
- dba o powierzony sprzęt, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,
- prezentuje postawę świadomego uczestnika ruchu drogowego.

### **Bardzo dobry**

Uczeń opanował materiał jak na ocenę dobrą oraz:

- potrafi wybrać optymalny sposób żywienia rodziny z uwzględnieniem wartości odżywczych poszczególnych produktów,
- zna różne sposoby utrwalania żywności (chemiczne, fizyczne biologiczne),
- wie jakie czynności przyporządkowane są poszczególnym obróbkom: termicznej -gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie; wykańczającej- doprawianie, porcjowanie, dekorowanie,
- poprawnie interpretuje zalecenia dotyczące obsługi i konserwacji urządzeń,
- trafnie określa rodzaje mięs, ryb, kasz i tłuszczów. Wykazuje umiejętność doboru pieczywa do poszczególnych posiłków oraz uzasadnia rolę witamin
- w żywieniu,
- potrafi dobrać sposób, przetworzyć i utwalić produkty spożywcze,
- poprawnie wykonuje czynności związane z obróbką termiczną i wykańczającą ,
- bezpiecznie korzysta z urządzeń gospodarstwa domowego, uwzględniając wskazówki producenta,
- wykazuje duże zainteresowanie omawianą problematyką,

- wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas wykonywania zadań,
- samodzielnie przygotowuje potrawy stosując poznane metody obróbki,
- dba o higienę i bezpieczeństwo podczas pracy i po jej zakończeniu,
- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe,

## **Celujący**

Uczeń opanował materiał jak na ocenę bardzo dobrą oraz:

- zna symbole niektórych szkodliwych środków konserwujących żywność,
- wskazuje choroby powstające w wyniku niedoboru witamin i składników mineralnych w organizmie oraz braku higieny. ponadto 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,
- prezentuje wysoki poziom kultury technicznej,
- osiąga sukcesy na konkursach przedmiotowych lub BRD.