

## WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE OCENY Z TECHNIKI klasa VII

Program nauczania: Program nauczania techniki w szkole podstawowej „Jak to działa?”; autor: Lech Łabecki, Marta Łabecka;

Wydawnictwo Nowa Era

LP.	ZAGADNIENIE	OCENA DOPUSZCZAJĄCA	OCENA DOSTATECZNA	OCENA Dобра	OCENA BARDZO Dобра	OCENA CELUJĄCA
1.	<b>W ŚWIECIE ELEKTRYCZNOŚCI.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia wybrane zasady bezpiecznego korzystania z prądu,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowy sprzęt AGD,</li> <li>- wie, jak sprawnie i bezpiecznie posługiwać się urządzeniami elektrycznymi,</li> <li>- wie, jakie zagrożenia występują z niewłaściwego użytkowania urządzeń elektronicznych.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady bezpiecznego korzystania energii elektrycznej,</li> <li>- wymienia zasady bezpiecznego posługiwania się urządzeniami elektrycznymi,</li> <li>- potrafi wymienić domowe urządzenia elektryczne,</li> <li>- zna zasady bezpiecznego korzystania z urządzeń elektronicznych,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia przykłady zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe źródła energii.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawnie i bezpiecznie posługuje się urządzeniami elektrycznymi,</li> <li>- samodzielnie wymienia przykłady zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego,</li> <li>- samodzielnie wymienia podstawowe źródła energii.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić zagrożenia związane z użytkowaniem sprzętu AGD,</li> <li>- zna zasady utylizacji sprzętu elektromechanicznego,</li> <li>- samodzielnie wymienia rodzaje ogniw i podaje ich zastosowanie.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi ze zrozumieniem czytać instrukcję obsługi urządzeń elektrycznych,</li> <li>- śledzi postęp techniczny,</li> <li>- charakteryzuje rodzaje ogniw i podaje ich zastosowanie w codziennym życiu,</li> <li>- wyszukuje informacje na temat przetwarzania sprzętu elektrotechnicznego,</li> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy.</li> </ul>

		<p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma trudności z poprawną organizacją miejsca pracy i utrzymaniem porządku,</li> <li>- wymaga instrukcji i pomocy przy planowaniu prac wytwórczych i doborze materiałów.</li> </ul>	<p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prawidłowo organizuje miejsce pracy,</li> <li>- dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy,</li> <li>- wykonuje wybrane elementy pracy,</li> <li>- prace wykonane są mało starannie i twórczo,</li> <li>- z niewielką pomocą dobiera materiały do tworzenia pracy,</li> <li>- bezpiecznie posługuje się wybranymi narzędziami w czasie pracy zgodnie z ich przeznaczeniem.</li> </ul>	<p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- właściwie dobiera materiały w czasie wykonywania prac twórczych,</li> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- bezpiecznie i sprawnie posługuje się narzędziami w czasie wykonywania prac twórczych,</li> <li>- samodzielnie łączy elementy pracy w całość.</li> </ul>	<p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- wykonywane prace twórcze są estetyczne, kreatywne, dokładne i staranne,</li> <li>- samodzielnie dobiera materiały w czasie wykonywanej pracy,</li> <li>- przewiduje zagrożenia z niewłaściwego użytkowania narzędzi.</li> </ul>	<p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy,</li> <li>- wykonuje dodatkowe prace twórcze,</li> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- prace wykonane są z kreatywnością, dokładnością i starannością, z zachowaniem estetycznego wyglądu,</li> <li>- odpowiedni dobór materiałów w czasie wykonywania prac twórczych.</li> </ul>
2.	<p><b>OŚIĄGNIĘCIA TECHNICZNE A ŻYCIE CZŁOWIEKA.</b></p>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia wybrane sposoby ochrony środowiska,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe elementy budowy telefonu,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe funkcje telefonu,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia wybrane zasady dbania o telefon.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela wymienia sposoby ochrony środowiska,</li> <li>- samodzielnie wymienia podstawowe elementy budowy telefonu, funkcje telefonu oraz zasady dbania o telefon,</li> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela wymienia podstawowe urządzenia do odtwarzania dźwięku i obrazu.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie i rozumie, jak osiągnięcia techniczne wpływają na życie człowieka,</li> <li>- samodzielnie wymienia zagrożenia wynikające z postępu technicznego,</li> <li>- samodzielnie wymienia sposoby ochrony środowiska,</li> <li>- zna zasady segregowania odpadów,</li> <li>- potrafi wymienić podstawowe urządzenia do odtwarzania obrazu,</li> <li>- potrafi wymienić podstawowe urządzenia do odtwarzania dźwięku.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi krótko scharakteryzować osiągnięcia techniczne mające wpływ na życie człowieka,</li> <li>- potrafi krótko scharakteryzować zagrożenia wynikające z postępu technicznego,</li> <li>- zna zasady ochrony środowiska i krótko omawia zastosowanie tych zasad w codziennym życiu.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia wady i zalety osiągnięć technicznych mające wpływ na życie człowieka,</li> <li>- wyszukuje informacje w Internecie o nowinkach technicznych czy nowoczesnym sprzęcie,</li> <li>- charakteryzuje współczesne zagrożenia cywilizacji spowodowane postępującym technicznym,</li> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy.</li> </ul>

3.	<b>ZDROWO SIĘ ODŻYWIAM.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie, jaki wpływ na zdrowie ma właściwa dieta,</li> <li>- wie, czym są chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- doba o porządek i higienę przy spożywaniu posiłku.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela potrafi odczytać z opakowania wartość energetyczną produktu,</li> <li>- potrafi krótko opisać wpływ diety na zdrowie,</li> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,</li> <li>- wymienia metody konserwacji żywności,</li> <li>- z niewielką pomocą dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,</li> <li>- potrafi prawidłowo i estetycznie nakryć do stołu.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić składniki odżywcze,</li> <li>- zna zasady i piramidę zdrowego żywienia,</li> <li>- wymienia chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- charakteryzuje wybrane sposoby konserwacji żywności,</li> <li>- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej i podaje przykłady,</li> <li>- potrafi wymienić zdrowe i szkodliwe składniki dla organizmu,</li> <li>- samodzielnie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,</li> <li>- wymienia problemy żywieniowe współczesnego świata.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia produkty należące do poszczególnych grup składników odżywczych,</li> <li>- samodzielnie wymienia chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- omawia zastosowanie chemicznych dodatków do żywności,</li> <li>- charakteryzuje sposoby konserwacji żywności</li> <li>- samodzielnie komponuje posiłek z zachowaniem higieny i środków ostrożności,</li> <li>- potrafi wymienić zdrowe i szkodliwe składniki dla organizmu oraz scharakteryzować ich wpływ na organizm człowieka,</li> <li>- wymienia i wie czym są spowodowane problemy żywieniowe współczesnego świata,</li> <li>- potrafi analizować składniki zawarte w produktach spożywczych.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje piramidę zdrowego żywienia,</li> <li>- potrafi wyszukać zdrowy/naturalny zamiennik dodawany do żywności,</li> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy,</li> <li>- wie, na co należy zwrócić uwagę przy zakupie produktu spożywczego i uzasadnić swoją odpowiedź.</li> </ul>
----	-----------------------------	--	---	--	---	---

Opracowała: mgr Natalia Bździel-Litmanowska

Na każdy wyższy stopień trzeba opanować zasób wiedzy i umiejętności z poprzedniego poziomu.

Wymagania edukacyjne są dostosowywane indywidualnie do poziomu, możliwości i umiejętności ucznia.

Uczeń, który nie opanował wiedzy i umiejętności koniecznych do uzyskania oceny dopuszczającej z techniki, otrzymuje ocenę niedostateczną.

## WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE OCENY Z TECHNIKI klasa VIII

Program nauczania: Program nauczania techniki w szkole podstawowej „Jak to działa?”; autor: Lech Łabecki, Marta Łabecka;

Wydawnictwo Nowa Era

LP.	ZAGADNIENIE	OCENA DOPUSZCZAJĄCA	OCENA DOSTATECZNA	OCENA DOBRA	OCENA BARDZO DOBRA	OCENA CELUJĄCA
1.	<b>MECHANIKA DAWNIEJ I DZIŚ.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe środki transportu,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe części samochodu,</li> <li>- wymienia zawody związane z naprawą maszyn i samochodów.</li> </ul> <p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE</p> <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma trudności z poprawną organizacją miejsca pracy i utrzymaniem porządku,</li> <li>- wymaga instrukcji i pomocy przy planowaniu prac wytwórczych i doborze materiałów.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielnie wymienia podstawowe środki transportu,</li> <li>- potrafi wymienić podstawowe części samochodu,</li> <li>- wie, czym zajmuje się mechanik i elektromechanik.</li> </ul> <p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE</p> <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prawidłowo organizuje miejsce pracy,</li> <li>- dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy,</li> <li>- wykonuje wybrane elementy pracy,</li> <li>- prace wykonane są mało starannie i twórczo,</li> <li>- z niewielką pomocą dobiera materiały do tworzenia pracy,</li> <li>- bezpiecznie posługuje się wybranymi narzędziami w czasie pracy zgodnie z ich przeznaczeniem.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia podstawowe środki transportu oraz podaje ich znaczenia dla człowieka,</li> <li>- potrafi krótko scharakteryzować kim jest mechanik i elektromechanik.</li> </ul> <p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE</p> <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- właściwie dobiera materiały w czasie wykonywania prac twórczych,</li> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- bezpiecznie i sprawnie posługuje się narzędziami w czasie wykonywania prac twórczych,</li> <li>- samodzielnie łączy elementy pracy w całość.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić osiągnięcia dawnych konstruktorów w dziedzinie mechaniki,</li> <li>- dostrzega różnicę pomiędzy mechanikiem a elektromechanikiem,</li> <li>- potrafi wymienić rodzaje silników.</li> </ul> <p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE</p> <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- wykonywane prace twórcze są estetyczne, kreatywne, dokładne i staranne,</li> <li>- samodzielnie dobiera materiały w czasie wykonywanej pracy,</li> <li>- przewiduje zagrożenia z niewłaściwego użytkowania narzędzi.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- śledzi postęp techniczny,</li> <li>- wyszukuje informacje o nowinkach i sprzęcie technicznym,</li> <li>- omawia wady i zalety osiągnięć technicznych mających wpływ na życie człowieka,</li> <li>- opisuje zasady działania silnika.</li> </ul> <p>BHP i PRACE WYTWÓRCZE</p> <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy,</li> <li>- wykonuje dodatkowe prace twórcze,</li> <li>- przestrzega zasad BHP w miejscu pracy,</li> <li>- prace wykonane są z kreatywnością, dokładnością i starannością, z zachowaniem estetycznego wyglądu,</li> <li>- odpowiedni dobór materiałów w czasie wykonywania prac twórczych.</li> </ul>

2.	<b>W NARZĘDZIACH SIŁA.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia wybrane narzędzia ręczne i mechaniczne.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpiecznie posługuje się narzędziami,</li> <li>- samodzielnie wymienia narzędzia ręczne i mechaniczne.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zasady bezpiecznego użytkowania stosowanych narzędzi i urządzeń technicznych,</li> <li>- właściwie dobiera narzędzia oraz posługuje się nimi zgodnie z ich przeznaczeniem,</li> <li>- podaje zastosowanie narzędzi ręcznych i mechanicznych.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje kategoryzacji narzędzi ręcznych i mechanicznych oraz podaje przykłady ich zastosowania.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia i dokonuje wniosków związanych z zagrożeniem niewłaściwego użytkowania narzędzi i urządzeń technicznych.</li> </ul>
3.	<b>OD PODZESPOŁU DO MASZYNY.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z pomocą nauczyciela wymienia podstawowe części maszyny,</li> <li>- rozumie pojęcie proces produkcyjny.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielnie wymienia podstawowe części maszyny,</li> <li>- potrafi wymienić rodzaje produkcji.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić połączenia stosowane w maszynach,</li> <li>- wymienia działania niezbędne do wytworzenia produktu.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi krótko opisać połączenia stosowane w maszynach,</li> <li>- potrafi krótko scharakteryzować działania niezbędne do wytworzenia produktu.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie, jakie minimalne wymagania powinna spełnić maszyna, by mogła być dopuszczona do użytku,</li> <li>- wie, dlaczego ważna jest kontrola w procesie produkcji i uzasadnia swój wniosek.</li> </ul>
4.	<b>ZDROWO SIĘ ODŻYWIAM.</b>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie, jaki wpływ na zdrowie ma właściwa dieta,</li> <li>- wie, czym są chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- doba o porządek i higienę przy spożywaniu posiłku.</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela potrafi odczytać z opakowania wartość energetyczną produktu,</li> <li>- potrafi krótko opisać wpływ diety na zdrowie,</li> <li>- z niewielką pomocą nauczyciela odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,</li> <li>- wymienia metody konserwacji żywności,</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić składniki odżywcze,</li> <li>- zna zasady i piramidę zdrowego żywienia,</li> <li>- wymienia chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- charakteryzuje wybrane sposoby konserwacji żywności,</li> <li>- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej i podaje przykłady,</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia produkty należące do poszczególnych grup składników odżywczych,</li> <li>- samodzielnie wymienia chemiczne dodatki do żywności,</li> <li>- omawia zastosowanie chemicznych dodatków do żywności,</li> <li>- charakteryzuje sposoby konserwacji żywności</li> <li>- samodzielnie komponuje posiłek z zachowaniem</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje piramidę zdrowego żywienia,</li> <li>- potrafi wyszukać zdrowy/naturalny zamiennik dodawany do żywności,</li> <li>- formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy,</li> <li>- wie, na co należy zwrócić uwagę przy zakupie produktu spożywczego i uzasadnić swoją odpowiedź.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- z niewielką pomocą dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,</li> <li>- potrafi prawidłowo i estetycznie nakryć do stołu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić zdrowe i szkodliwe składniki dla organizmu,</li> <li>- samodzielnie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,</li> <li>- wymienia problemy żywieniowe współczesnego świata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>higieny i środków ostrożności,</li> <li>- potrafi wymienić zdrowe i szkodliwe składniki dla organizmu oraz scharakteryzować ich wpływ na organizm człowieka,</li> <li>- wymienia i wie czym są spowodowane problemy żywieniowe współczesnego świata,</li> <li>- potrafi analizować składniki zawarte w produktach spożywczych.</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--	--

Opracowała: mgr Natalia Bździel-Litmanowska

Na każdy wyższy stopień trzeba opanować zasób wiedzy i umiejętności z poprzedniego poziomu.

Wymagania edukacyjne są dostosowywane indywidualnie do poziomu, możliwości i umiejętności ucznia.

Uczeń, który nie opanował wiedzy i umiejętności koniecznych do uzyskania oceny dopuszczającej z techniki, otrzymuje ocenę niedostateczną.