

PSO zajęcia techniczne kl. II gimnazjum (zajęcia kulinarne)

Wymagania ogólne na poszczególne oceny

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- zdobył wiadomości i umiejętności wykraczające poza program nauczania;
- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami;
- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji;
- proponuje nowatorskie rozwiązania lub wykraczające poza program nauczania;
- osiąga sukcesy w konkursach technicznych;
- twórczo rozwija własne uzdolnienia

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował pełny zakres wiedzy określonej w programie nauczania;
- wykorzystuje wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań problemowych;
- właściwie organizuje stanowisko pracy, przestrzega zasad bhp, potrafi współpracować w grupie;
- sprawnie posługuje się narzędziami oraz sprzętem kuchennym, poprawnie wykonuje operacje technologiczne;
- prezentuje wzorowe cechy i postawy podczas zajęć;
- systematycznie korzysta z różnych źródeł informacji.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu zadawalającym wiadomości i umiejętności określone programem nauczania;
- czasami korzysta z różnych źródeł informacji;
- rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne;
- umie wykorzystać wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań teoretycznych i praktycznych;
- stosuje zasady dotyczące organizacji i bezpieczeństwa pracy, racjonalnie wykorzystuje czas pracy;
- poprawnie posługuje się narzędziami i sprzętem kuchennym, w stopniu zadawalającym opanował umiejętności technologiczne.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości na poziomie podstaw programowych;
- rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności;
- umie wykorzystać wiadomości i umiejętności do rozwiązywania zadań teoretycznych i praktycznych o średnim stopniu trudności;
- przeważnie stosuje zasady dotyczące organizacji i bezpieczeństwa pracy, mało efektywnie wykorzystuje czas pracy;
- rzadko korzysta z różnych źródeł informacji;
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy;
- posługuje się narzędziami i sprzętem kuchennym z pomocą nauczyciela, w stopniu średnim opanował operacje technologiczne.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- ma braki w wiedzy na poziomie podstaw programowych;
- rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności;
- ma trudności z poprawną organizacją pracy, wykazuje brak samodzielności;
- bardzo rzadko korzysta z różnych źródeł informacji;
- posługuje się tylko podstawowymi narzędziami kuchennymi, z pomocą nauczyciela wykonuje proste operacje technologiczne.

Obszary aktywności oceniane na lekcjach zajęć technicznych:

- aktywność na lekcjach,
- prace wytwórcze wykonywane na lekcjach,
- zadania dodatkowe,
- odpowiedzi ustne,
- testy, sprawdziany,
- zadania domowe,
- przygotowanie do zajęć.