

## Realizacja programu „Jak to działa” OCENIANIE

### I. Wymagania na poszczególne stopnie szkolne:

- **Stopień celujący** otrzymuje uczeń, który pracuje systematycznie, wykonuje wszystkie zadania samodzielnie, a także starannie i poprawnie pod względem merytorycznym. Opanował wiedzę wykraczającą poza wymagania programowe, uzyskuje bardzo dobre oceny ze sprawdzianów, a podczas wykonywania praktycznych zadań bezpiecznie posługuje się narzędziami i dba o właściwą organizację miejsca pracy. Ponadto bierze udział w konkursach przedmiotowych, np. z zakresu bezpieczeństwa w ruchu drogowym.
- **Stopień bardzo dobry** przysługuje uczniowi, który pracuje systematycznie i z reguły samodzielnie oraz wykonuje zadania poprawnie pod względem merytorycznym. Ponadto uzyskuje co najmniej dobre oceny ze sprawdzianów i wykonuje działania techniczne w odpowiednio zorganizowanym miejscu pracy i z zachowaniem podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- **Stopień dobry** uzyskuje uczeń, który podczas pracy na lekcjach korzysta z niewielkiej pomocy nauczyciela lub koleżanek i kolegów. Ze sprawdzianów otrzymuje co najmniej oceny dostateczne, a podczas wykonywania prac praktycznych właściwie doбира narzędzia i utrzymuje porządek na swoim stanowisku.
- **Stopień dostateczny** przeznaczony jest dla ucznia, który pracuje systematycznie, ale podczas realizowania działań technicznych w dużej mierze korzysta z pomocy innych osób, a treści nauczania opanował na poziomie niższym niż dostateczny. Na stanowisku pracy nie zachowuje porządku.
- **Stopień dopuszczający** otrzymuje uczeń, który z trudem wykonuje działania zaplanowane do zrealizowania podczas lekcji, ale podejmuje w tym kierunku starania. Ze sprawdzianów osiąga wyniki poniżej oceny dostatecznej. Pracuje niesystematycznie, często jest nieprzygotowany do lekcji.
- **Stopień niedostateczny** uzyskuje uczeń, który nie zdobył wiadomości i umiejętności niezbędnych do dalszego kształcenia. W trakcie pracy na lekcji nie wykazuje zaangażowania, przeważnie jest nieprzygotowany do zajęć i lekceważy podstawowe obowiązki szkolne.

Podczas oceniania osiągnięć uczniów poza wiedzą i umiejętnościami należy wziąć pod uwagę:

- aktywność podczas lekcji,
- umiejętność pracy w grupie,
- obowiązkowość i systematyczność,
- udział w pracach na rzecz szkoły i ochrony środowiska naturalnego.

W wypadku zajęć technicznych trzeba ponadto uwzględnić stosunek ucznia do wykonywania działań praktycznych.

Istotne są też: pomysłowość konstrukcyjna, właściwy dobór materiałów, estetyka wykonania oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa. Ocena powinna również odzwierciedlać indywidualne podejście ucznia do lekcji, jego motywację i zaangażowanie w pracę.

### **Uwaga!**

Uczniowie z orzeczeniami PPP, oceniani są na podstawie prac z uwzględnieniem wysiłku ucznia a także wykonywanych przy pomocy nauczyciela w zakresie orzeczonej dysfunkcji.

### II. Sposoby oceniania:

W nauczaniu zajęć technicznych ocenie mogą podlegać następujące formy pracy:

- test,
- sprawdzian,
- zadanie praktyczne,
- ćwiczenia sprawdzające,
- zadania ćwiczeniowe
- zadanie domowe,
- aktywność na lekcji,
- odpowiedź ustna,
- praca pozalekcyjna (np. konkurs, projekt).

- Aktywność - ćwiczenia oraz zadania praktyczne a także punkty (plusy i minusy: 1- nast., 3+bdb, 4+cel) za aktywność w czasie lekcji, zadania domowe „dla chętnych” oraz uczestnictwo w konkursie latawcowym, pożarniczym i BRD.

### III. Tematyka sprawdzianów wiedzy i umiejętności

- Elementy rysunku technicznego:
  - stosowanie małego alfabetu pisma technicznego w napisach,
  - wykonanie rysunku technicznego w zeszytach ćwiczeń.
- Elementy architektury:
  - sporządzenie planu poziomego mieszkania lub sali lekcyjnej.
- Instalacje domowe:
  - test wiedzy i umiejętności dot. instalacji wodno-kanalizacyjnej i elektrycznej.
  - Zadania ćwiczeniowe dot. obliczania kosztów i ekonomiki zużycia energii elektrycznej i wody
- Urządzenia gospodarstwa domowego:
  - Ćwiczenia sprawdzające: wykorzystanie informacji zawartych w instrukcji obsługi do wypełnienia ćwiczeń dotyczących budowy i obsługi zmechanizowanego sprzętu (zeszyt ćwiczeń).
- Bezpieczeństwo Ruchu Drogowego:
  - test wiedzy dot. BRD.
- Technologia żywienia:
  - Zadania ćwiczeniowe: Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie.
  - Ćwiczenia sprawdzające: Produkty spożywcze jako źródło składników pokarmowych.
  - Zadania praktyczne: sporządzanie jadłospisu szóstoklasisty
  - Nazwy substancji dodawanych do żywności i jak są one oznaczone

### IV. Szczegółowe wymagania na poszczególne oceny

OCENA CELUJĄCA 100%

OCENA BARDZO DOBRA 90 - 99%

OCENA DOBRA 75 -89%

OCENA DOSTATECZNA 50 – 74%

DOPUSZCZAJĄCA 30– 49%

OCENA NIEDOSTATECZNA od 29%

poniższych wiadomości i umiejętności:

Temat	Wiadomości	Umiejętności
	Uczeń wie:	Uczeń umie:
<b>Przypomnienie zasad bhp i regulaminu pracowni. Plan pracy rocznej, kryteria oceniania</b>	Uczeń utrwalił wiadomości i z kl. IV i V dot. przepisów dotyczące bezpieczeństwa, zna drogi ewakuacyjne w szkole	Uczeń utrwalił umiejętności z kl. IV i V dot. bezpieczeństwa Potrafi zachować się na wypadek alarmu, - analizowanie zagrożeń, znaki, apteczka. - udzielanie pierwszej pomocy
<b>Bezpieczeństwo ruchu pieszych - przypomnienie</b>	- jakie są zasady i przepisy o ruchu pieszych, - jak bezpiecznie korzystanie ze środków komunikacji publicznej	- stosować zasady i przepisy o ruchu pieszych - bezpiecznie korzystać z komunikacji publicznej
<b>Bezpieczeństwo ruchu drogowego - przypomnienie</b>	- jakie są zasady i przepisy o ruchu rowerzystów, - jakie jest znaczenie wybranych znaków drogowych, - jak postępować w podstawowych sytuacjach w ruchu drogowym, - jakie są zasady pierwszeństwa przejazdu przez skrzyżowania, - jakie są zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.	- rozwiązywać testy z zakresu BRD - stosować przepisy o ruchu rowerzystów w miasteczku ruchu drogowego (zdobył kartę rowerową) udzielać podstawowej pierwszej pomocy przedmedycznej.

<b>Poznajemy mały alfabet pisma technicznego.</b>	- jakie są normy pisania liter małego alfabetu pisma technicznego	- pogrupować litery małego alfabetu pisma technicznego według podobieństwa
<b>Ćwiczenia w posługiwaniu się pismem technicznym.</b>	- jak stosować litery pisma technicznego w napisach o różnej wysokości.	Uczeń potrafi posługiwać się pismem technicznym – małe i duże litery w napisach różnej wysokości na papierze milimetrowym
<b>Rozróżnianie form architektonicznych domów</b>	- jakie formy architektoniczne znajdują się w mieście i na wsi - jakie są etapy budowy domu - jakiego typu domy znajdują się w jego miejscowości	- do danego etapu budowy domu przyporządkować zawody - scharakteryzować formy architektoniczne domów
<b>Konstrukcja domu - rozpoznawanie elementów. Budowa, użytkowanie windy</b>	- z jakich elementów składa się dom - z jakich materiałów budowane są domy - na czym polega ocieplenie ściany - z jakich elementów składa się winda i jaka jest ich rola	- rozpoznać elementy konstrukcyjne domu - określić- właściwości materiałów budowlanych - opisać zasady zachowania się w windzie -
<b>Analizowanie planu poziomego mieszkania</b>	- jaka jest rola planu poziomego mieszkania - jakie są symbole graficzne dotyczące wyposażenia i urządzenia mieszkania	- rozpoznać przeznaczenie pomieszczeń - rozpoznać umiejscowienie drzwi i okien - obliczyć powierzchnię mieszkania - zaprojektować wyposażenie mieszkania z zastosowaniem symboli graficznych - określić wykończenie podłogi, ścian, drzwi i okien
<b>Rysowanie planu poziomego pracowni</b>	- jak obliczać i dobierać wymiary wg. podziałki jakie są zasady wymiarowania w rysunkach budowlanych	- stosować powyższą wiedzę do narysowania planu poziomego pracowni na papierze milimetrowym - wymiarować plan poziomy pracowni zgodnie z zasadami.
<b>Wytwarzanie energii elektrycznej i jej przesyłanie</b>	- jakie są sposoby wytwarzania energii elektrycznej - który sposób wytwarzania energii elektrycznej jest najbardziej rozpowszechniony w Polsce - które sposoby wytwarzania energii elektrycznej są ekologiczne	- scharakteryzować sposoby wytwarzania energii elektrycznej oraz wyjaśnić, na czym polega jej przesyłanie
<b>Budowa i użytkowanie domowej instalacji elektrycznej</b>	- z jakich elementów składa się domowa instalacja elektryczna - jakie są zasady bezpiecznego użytkowania domowej instalacji elektrycznej - jakie są symbole graficzne przedstawiające schemat domowej instalacji elektrycznej	-przyporządkować domową instalację elektryczną do rodzaju instalacji - rozpoznać symbole graficzne przedstawiające schemat domowej, instalacji elektrycznej - odczytać z licznika zużycie energii elektrycznej
<b>Budowa, parametry, porównywanie elektrycznych źródeł światła</b>	- jakie są elektryczne źródła światła, - z jakich elementów składają się elektryczne źródła światła -jakie są parametry elektrycznych źródeł światła	- odczytać parametry i określić zastosowanie elektrycznych źródeł światła - opisać podobieństwa i różnice między żarówką a świetlówką kompaktową, - dobrać moc świetlówek kompaktowych do mocy żarówek - określić znaczenie ekonomiczne i ekologiczne przy zastosowaniu świetlówek kompaktowych
<b>Budowa i użytkowanie instalacji wodociągowo - kanalizacyjnej</b>	- z jakich elementów składa się instalacja wodociągowo-kanalizacyjna - jakie są sposoby zasilania mieszkania w zimną i ciepłą wodę - jaka jest rola zaworu, wodomierza, syfonu	- wyjaśnić, dlaczego zawory instaluje się w kilku miejscach - wyjaśnić, w jaki sposób można ograniczyć zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie
<b>Rachunek ekonomiczny użytkowania instalacji wodociągowo - kanalizacyjnej</b>	Jak odczytać i obliczyć koszty poboru i podgrzewania wody oraz ścieków	- opisać, w jaki sposób można ograniczyć zużycie wody (czynnik ekonomiczny)

<b>Budowa i użytkowanie instalacji grzewczej i gazowej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- z jakich elementów składa się instalacja gazowa i grzewcza</li> <li>- jaka jest rola zaworu, licznika</li> <li>- jakie są zasady bezpiecznego użytkowania instalacji gazowej i grzewczej</li> <li>- jakie są sposoby ogrzewania mieszkania</li> <li>- z jakich elementów składa się instalacja centralnego ogrzewania</li> <li>- jakie substancje mogą być spalane w palenisku i która z nich jest ekologiczna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić, dlaczego zawory instaluje się w kilku miejscach,</li> <li>- dlaczego ciepła woda jest w rurze górnej a chłodniejsza w dolnej.</li> <li>- zachować się w wypadku ulatniania się gazu</li> <li>- wyjaśnić związek pomiędzy termostatem, ciepłomierzem, czynnikiem ekonomicznym</li> <li>- określić czynniki wpływające na wzrost kosztów ogrzewania</li> </ul>
<b>Powtórzenie wiadomości - domowe instalacje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jakie elementy wchodzi w skład instalacji domowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować instalacje domowe</li> <li>- określić czynniki wpływające na wzrost kosztów eksploatacji instalacji domowych</li> </ul>
<b>Ćwiczenia sprawdzające – domowe instalacje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jakie urządzenie służy do pomiaru poboru wody ?</li> <li>- W jakich jednostkach odczytuje się wskazanie zużycia wody ?</li> <li>- Jakie urządzenie służy do pomiaru poboru energii elektrycznej ?</li> <li>- wymieni elementy domowej instalacji elektrycznej i instalacji wodno-kanalizacyjnej?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić na co zużywa się najwięcej wody w gospodarstwie domowym ?</li> <li>- określić co to jest jedna kilowatogodzina ( 1 kWh jako pobór energii elektrycznej podczas pracy odbiorników energii elektrycznej</li> <li>- wskazać najbardziej energochłonne urządzenia elektryczne</li> </ul>
<b>Zasady korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego Odkurzacz, żelazko, suszarka do włosów - budowa, zasada działania, użytkowanie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- które urządzenia gospodarstwa domowego są wyposażone w silnik elektryczny</li> <li>- jakie są zasady udzielania pomocy porażonemu prądem elektrycznym</li> <li>- które urządzenia muszą być podłączone do gniazdka ze stykiem ochronnym</li> <li>- jakie informacje zawiera tabliczka znamionowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić zasady obowiązujące podczas użytkowania urządzeń gospodarstwa domowego</li> <li>- wyjaśnić, dlaczego urządzenia o metalowych obudowach muszą być podłączone do gniazdka ze stykiem ochronnym</li> <li>- wyjaśnić, dlaczego mokrymi rękami nie wolno obsługiwać urządzeń elektrycznych</li> </ul>
<b>Pralka – budowa i użytkowanie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jakie są rodzaje pralek</li> <li>- z jakich elementów składa się pralka i jaka jest ich rola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsługiwać pralkę zgodnie z instrukcją obsługi,</li> <li>- porównać pralkę wirnikową z pralką automatyczną</li> </ul>
<b>Urządzenia gospodarstwa domowego - utrwalenie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jakie są rodzaje</li> <li>-jaka jest budowa</li> <li>- jaka jest rola najważniejszych elementów żelazka i suszarki do włosów, odkurzacza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odczytać dane techniczne i określić wskazówki eksploatacyjne dla żelazka i suszarki do włosów, odkurzacza</li> </ul>
<b>Zdrowie na talerzu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• terminy: składniki odżywcze</li> <li>• produkty dostarczające składników odżywczych – podstawa diety</li> <li>•informacje na opakowaniach</li> <li>• układanie menu – kaloryczność posiłku</li> <li>• wysiłku fizycznego na funkcjonowanie człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka</li> <li>• zawartość piramidy zdrowego żywienia</li> <li>• układa menu o określonej wartości kalorycznej z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia</li> </ul>
<b>Sprawdź, co jesz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• czym różni się żywność przetworzona od nieprzetworzonej</li> <li>• nazwy substancji dodawanych do żywności i jak są one oznaczone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne</li> <li>pojęcie żywności ekologicznej</li> </ul>
<b>Jak przygotować zdrowy posiłek?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• urządzenia el. do przygotowywania posiłków</li> <li>etapy obróbki wstępnej żywności</li> <li>• metody obróbki cieplnej żywności</li> <li>• sposoby konserwacji żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• różnice między żywnością przetworzoną i nieprzetworzoną</li> <li>• sposoby konserwacji żywności</li> </ul>