**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA
Technika klasa 6**

na podstawie programu edukacji technicznej dla szkoły podstawowej

„ Jak to działa, dla klas 4-6” Lech Łabecki, Marta Łabecka, NOWA ERA

Formy aktywności podlegające ocenie na zajęciach technicznych:

* aktywność,
* prace wykonywane na lekcji, ćwiczenia,
* prace wytwórcze,
* odpowiedzi ustne,
* prace pisemne, testy,
* prace domowe,
* przygotowanie do zajęć,
* zeszyt ucznia,
* prace dodatkowe (dla chętnych),
* praca w grupach,
* praca pozalekcyjna (np. konkurs, projekt).

Kryteria oceny z techniki.

|  |  |
| --- | --- |
| **Przedmiot oceny** | **Kryteria oceny** |
| wiadomości | zakres wiadomościjakość (stopień rozumienia)samodzielność w odtwarzaniu i stosowaniu wiadomości (operatywność)  |
| umiejętności | poprawność danego działaniabiegłość w jego wykonaniusamodzielność w stosowaniu danej umiejętności |
| postawy wobec pracy i techniki | gospodarnośćdyscyplina pracywspółpraca i współodpowiedzialność |
| wytwory działalności praktycznej (wykonane w pracowni) | funkcjonalnośćzgodność z projektemestetyka wykonaniaoryginalność rozwiązania (jeśli wytwór projektuje uczeń) |
| zeszyt przedmiotowy, dokumentacja techniczna | kompletność i poprawność, estetyka |

Wymagania na poszczególne oceny

|  |  |
| --- | --- |
| **Ocena** | **Wskaźniki** |
| celująca | Uczeń:* opanował wiedzę i umiejętności przewidziane programem nauczania
* biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, używając właściwej dla techniki terminologii, oraz proponuje rozwiązania nietypowe
* wykazuje się inwencją twórczą
* osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych, kwalifikuje się do finału na szczeblu wojewódzkim (regionalnym) albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia
* umiejętnie podchodzi do rozwiązywania problemów teoretycznych i praktycznych, cechuje się oryginalnością rozwiązań
* samodzielnie poszukuje wiedzy, korzysta z wielu źródeł, śledzi najnowsze osiągnięcia nauki i techniki
* twórczo rozwija zainteresowania
* wpływa na aktywność innych uczniów
* zgłasza cenne uwagi
* pomaga koleżankom i kolegom
* pracuje systematycznie
 |
| bardzo dobra | Uczeń:* opanował wiedzę i umiejętności przewidziane programem nauczania
* sprawnie wykorzystuje wiedzę i umiejętności w praktyce
* jest samodzielny w rozwiązywaniu problemów teoretycznych
* potrafi wyciągać wnioski i dokonywać całościowej analizy poruszanego zagadnienia
* stosuje prawidłową terminologię w zakresie nazewnictwa materiałów, procesów, zjawisk, narzędzi i urządzeń technicznych
* sprawnie posługuje się narzędziami i przyborami
* poprawnie rozpoznaje materiały i określa ich cechy
* właściwie organizuje stanowisko pracy
* bierze czynny udział w lekcji, wyróżnia się zaangażowaniem i aktywnością, jest zawsze do zajęć przygotowany
* prowadzi estetycznie, dokładnie i czytelnie dokumentację techniczną
* racjonalnie gospodaruje materiałami i czasem
* zna i stosuje zasady bhp
* bierze udział w konkursach przedmiotowych
 |
| dobra | Uczeń:* nie w pełni opanował wiedzę i umiejętności przewidziane programem nauczania
* poprawnie wykorzystuje zdobyte wiadomości, rozwiązuje (wykonuje) samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne
* wykazuje dużą samodzielność w korzystaniu z różnych źródeł wiedzy
* na lekcjach korzysta z niewielkiej pomocy nauczyciela
* prawidłowo i bezpiecznie posługuje się narzędziami, przyborami i sprzętem technicznym
* poprawnie rozpoznaje materiały i określa ich cechy
* dokładnie i zgodnie z dokumentacją wykonuje wszystkie prace i zadania wytwórcze
* poprawnie prowadzi dokumentację
* czynnie uczestniczy w zajęciach i najczęściej jest do nich przygotowany
* sporadycznie prezentuje swe zainteresowania techniczne
* stara się oszczędnie gospodarować materiałami i czasem
* niekiedy korzysta z różnych źródeł informacji
* zna i stosuje zasady bhp
 |
| dostateczna | Uczeń:* nie w pełni opanował wiedzę i umiejętności przewidziane programem nauczania
* rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności
* zadania problemowe wykonuje przy pomocy nauczyciela
* zna nazwy podstawowych narządzi, przyborów i sprzętu technicznego, poprawnie nimi się posługuje
* poprawnie rozpoznaje materiały, nie dla wszystkich określa cechy
* potrafi bezpiecznie i zgodnie z planem wykonywać prace wytwórcze
* potrafi stosować zdobyte wiadomości do rozwiązywania typowych zadań z pomocą nauczyciela
* potrafi wykonać dokumentację techniczną z nielicznymi błędami
* przykłada niewielką wagę do oszczędnego gospodarowania materiałami i czasem
* rzadko korzysta z różnych źródeł informacji
* zna i stosuje zasady bhp
 |
| dopuszczająca | Uczeń:* posiada duże braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności
* ma problemy z wykorzystaniem posiadanej wiedzy i umiejętności w praktyce
* ma trudności z organizacją własnej pracy
* wykonuje prace wytwórcze z licznymi odstępstwami od projektu, niedokładnie i nieestetycznie
* rozwiązuje z pomocą nauczyciela typowe zadania o niewielkim stopniu trudności
* potrafi bezpiecznie posługiwać się narzędziami, przyborami i sprzętem technicznym
* prowadzi dokumentację niestarannie i niesystematycznie
* często jest nieprzygotowany do lekcji
* mało uwagi poświęca oszczędnemu gospodarowaniu materiałami i czasem
* pracuje zgodnie z przepisami bhp, choć czasem je lekceważy
 |

Ocenę ***dopuszczającą*** otrzymuje uczeń, który:

* zna podstawowe zagadnienia bhp i stosuje się do nich w pracowni,
* uczestniczy w zajęciach i posiada zeszyt przedmiotowy z niewielkimi brakami,
* rozumie potrzebę troski o własną odzież,
* rozróżnia ściegi podstawowe i ozdobne,
* zna podstawowe znaczenie witamin i składników mineralnych w organizmie,
* wie, jaki jest cel przechowywania żywności,
* rozpoznaje przedmioty z tworzyw sztucznych,
* zna zasady rzutowania prostokątnego,

Ocenę ***dostateczną*** otrzymuje uczeń, który:

* potrafi prawidłowo skorzystać z telefonów alarmowych w razie awarii lub zagrożenia bezpieczeństwa,
* rozumie potrzebę organizowania akcji dla ochrony środowiska o globalnym zasięgu,
* zna podział produktów spożywczych na grupy,
* podaje przykłady różnych metod konserwowania owoców i warzyw,
* omawia zastosowania różnych urządzeń chłodniczych,
* prawidłowo nazywa i posługuje się narzędziami potrzebnymi w gospodarstwie domowym oraz na lekcji, zachowując przy tym zasady bezpiecznej i higienicznej pracy,
* potrafi posługiwać się pismem technicznym,
* umie wykonać rzut prostokątny i zwymiarować figurę geometryczną i prostą bryłę,
* nazywa skutki rozwoju motoryzacji,

Ocenę ***dobrą*** otrzymuje uczeń, który:

* posiada staranny i uzupełniony zeszyt,
* współpracuje w zespole uczniowskim,
* potrafi obiektywnie i krytycznie ocenić dokładność i estetykę wykonania pracy swojej i kolegów,

omawia symbole związane z ekologią umieszczane na opakowaniach produktów,

* uczestniczy w ochronie środowiska na miarę swoich możliwości,
* omawia rodzaje i zastosowanie różnych włókien,
* ocenia wartości użytkowe materiałów naturalnych i sztucznych
* starannie wykonuje zadania wytwórcze właściwie organizując miejsce pracy oraz stosując zasady bezpieczeństwa i higieny pracy,
* prawidłowo interpretuje określone przez producenta warunki konserwacji wyrobu,
* dzieli produkty spożywcze na grupy,
* zna rolę witamin i składników mineralnych w organizmie,
* zna rodzaje metod konserwacji żywności,
* wie jakich zasad przestrzegać przy układaniu  jadłospisów,
* wyjaśnia budowę i działanie urządzeń chłodniczych,
* starannie posługuje się pismem technicznym,
* stosuje zgodnie z przeznaczeniem materiały i przybory kreślarskie,
* prawidłowo wykonuje rzuty prostokątne brył,
* omawia aspekty rozwoju motoryzacji,

Ocenę ***bardzo dobrą*** otrzymuje uczeń, który:

* dostrzega problemy ekologiczne związane z produkcją, składowaniem i utylizacją tworzyw sztucznych,
* potrafi we właściwy i bezpieczny sposób wykonać pracę praktyczną z odpadów tworzyw sztucznych,
* rozumie celowość działań mających na celu ochronę środowiska naturalnego człowieka,
* jest aktywnym propagatorem ochrony środowiska również poprzez segregację odpadów w swoim otoczeniu
* wyjaśnia konieczność uświadamiania społeczeństwom zagrożeń dla środowiska naturalnego,
* umie wyciągać wnioski z uwag zawartych w oznaczeniach wyrobów odzieżowych,
* charakteryzuje wady i zalety włókien roślinnych i zwierzęcych,
* estetycznie, samodzielnie wyszywa serwetę ściegami ozdobnymi,
* zauważa potrzebę oszczędnego gospodarowania materiałami, energią i czasem,
* wykazuje rozwinięty zmysł estetyki przy wykonywaniu prac,
* prawidłowo opracowuje dokumentację technologiczną i w oparciu o nią potrafi wykonać wyrób,
* charakteryzuje grupy produktów spożywczych,
* zna i stosuje zasady kulturalnego spożywania posiłków,
* potrafi omówić znaczenie poszczególnych witamin dla człowieka,
* dostrzega zależność ułożenia jadłospisu od stanu zdrowia i wieku,
* potrafi ocenić jadłospis pod względem przydatności dla wybranej grupy ludzi lub pojedynczej osoby zwracając uwagę również na koszty,
* ma właściwy pogląd na stosowanie różnych diet,
* zna ważne ośrodki przemysłu rolno-spożywczego w Polsce,
* uzasadnia wysokie wartości „zdrowej polskiej żywności”,
* precyzyjnie i starannie posługuje się pismem technicznym,
* potrafi wykorzystać pismo techniczne i zasady sporządzania rysunku technicznego w swoich pracach,
* starannie i zgodnie z normami wykonuje rzuty prostokątne brył na trzy płaszczyzny i wymiaruje te rzuty,
* przygotowuje materiały dodatkowe do zajęć lekcyjnych,
* aktywnie współpracuje w zespole uczniowskim.

Ocenę ***celującą*** otrzymuje uczeń, który:

* bierze udział w konkursach przedmiotowych,
* przejawia zainteresowanie przedmiotem wykraczające poza program nauki,
* swoją aktywnością wpływa pozytywnie na innych uczniów.
* biegle potrafi wykorzystywać w praktyce wiadomości i umiejętności. Bardzo dobrze wykonuje zadania wytwórcze przestrzegając przy tym przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz chętnie pomaga słabszym kolegom – aktywizując ich działania. Wykazuje się inwencją twórczą.

**Warunki uzyskania wyższej niż przewidywana ocena roczna:**

Pisemny wniosek o ustalenie rocznej oceny klasyfikacyjnej wyższej niż przewidywana, składa uczeń, jego rodzice lub prawni opiekunowie do Dyrektora w terminie do 2 dni roboczych od dnia powiadomienia o przewidywanej rocznej ocenie klasyfikacyjnej. Dyrektor przekazuje wniosek do rozpatrzenia nauczycielowi, który może postanowić o:
1) uznaniu wniosku za zasadny i ustalić ocenę, o którą ubiega się uczeń,
2) podtrzymaniu przewidywanej rocznej oceny klasyfikacyjnej i uzasadnić swoją decyzję,
3) sprawdzeniu wiedzy i umiejętności ucznia poprzez pracę pisemną lub odpowiedzi ustne,
lub ćwiczenia praktyczne, których zakres spełnia wymagania na wnioskowaną ocenę.