

**PSO – NA ZAJĘCIACH PLASTYKI I TECHNIKI
W PUBLICZNYM GIMNAZJUM IM. JANA PAWŁA II
W TRZESZCZANACH**

Obszary aktywności oceniane na lekcjach zajęć technicznych i plastycznych:

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

Zasady oceniania:

- na lekcjach zajęć technicznych oceniane są wyżej wymienione obszary;
- ocena zależy od poziomu wymagań na dany stopień, sposobu rozwiązania, prezentacji rozwiązania, estetyki, systematyczności (wywiązanie się w terminie);
- uczeń ma obowiązek systematycznego i estetycznego prowadzenia zeszytu przedmiotowego, który również podlega ocenie;
- po dłuższej usprawiedliwionej nieobecności uczeń może być nieprzygotowany do lekcji;
- w ciągu półrocza uczeń ma prawo zgłoszenia jeden raz nieprzygotowania do lekcji, bez podania powodu;
- za zgłoszony przed lekcją brak zeszytu lub materiałów uczeń otrzymuje minusa
- za niezgłoszony przed lekcją brak zeszytu lub materiałów uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną;
- sprawdziany (testy) będą zapowiadane z dwutygodniowym wyprzedzeniem i oceniane do dwóch tygodni;
- czas trwania sprawdzianu (testu) wynosi 40 min;
- sprawdziany oceniane są na podstawie liczby uzyskanych punktów, według następujących zasad przeliczania:

• 100% + zad. dodatkowe	ocena celująca
• 100% – 91%	ocena bardzo dobra
• 90% – 75%	ocena dobra
• 74% – 51%	ocena dostateczna

- inne,

– sposób przeliczenia „+” i „-” na oceny:

- „bdb” za +, +, +,
- „ndst” za -, -, -

Ocena uczniów z zaleceniami PPP

– nauczyciel obniża wymagania w zakresie wiedzy i umiejętności w stosunku do ucznia, u którego stwierdzono deficyty rozwojowe i choroby uniemożliwiające sprostanie wymaganiom programowym, potwierdzone orzeczeniem Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej lub opinią lekarza – specjalisty.

– w ocenianiu uczniów z dysfunkcjami uwzględnione zostają zalecenia poradni:

- wydłużenie czasu wykonywania ćwiczeń praktycznych,
- możliwość rozbicia ćwiczeń złożonych na prostsze i ocenienie ich wykonania etapami,
- konieczność odczytania poleceń otrzymywanych przez innych uczniów w formie pisemnej,
- branie pod uwagę poprawności merytorycznej wykonanego ćwiczenia, a nie jego walorów estetycznych,
- możliwość (za zgodą ucznia) zamiany pracy pisemnej na odpowiedź ustną (praca klasowa lub sprawdzian),
- podczas odpowiedzi ustnych zadawanie większej ilości prostych pytań zamiast jednego złożonego,
- obniżenie wymagań dotyczących estetyki zeszytu przedmiotowego,
- możliwość udzielenia pomocy w przygotowaniu pracy dodatkowej.

Przewidywane osiągnięcia uczniów na poszczególne oceny.

Ocenę celującą uczeń otrzymuje, gdy:

- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami w sytuacjach praktycznych oraz wiedzą znacznie wykracza poza program nauczania
- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych
- systematycznie korzysta z wielu źródeł informacji
- twórczo rozwija własne uzdolnienia
- śledzi najnowsze osiągnięcia nauki i techniki

- swoje uzdolnienia racjonalnie wykorzystuje na każdych zajęciach
- stosuje rozwiązania nietypowe
- biegle i właściwie posługuje się urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- wykonuje dokumentację ciekawych rozwiązań technicznych i plastycznych

Ocenę bardzo dobrą uczeń otrzymuje, gdy:

- opanował pełny zakres wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne
- prezentuje wzorowe cechy i postawy podczas zajęć
- potrafi współdziałać w grupie podczas realizacji zadań zespołowych
- ambitnie realizuje zadania indywidualne
- bardzo chętnie i często prezentuje swoje zainteresowania techniczne
- jest świadomy zasad bhp podczas pracy
- poprawnie rozpoznaje materiały, określa ich cechy
- sprawnie posługuje się narzędziami i przyborami
- cechuje się systematycznością, konsekwencją działania
- systematycznie korzysta z różnych źródeł informacji
- systematycznie, poprawnie i estetycznie prowadzi dokumentację
- właściwie posługuje się urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- bierze udział w konkursach przedmiotowych

Ocenę dobrą uczeń otrzymuje, gdy:

- nie opanował w pełni zakresu wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne
- wykorzystuje czas zaplanowany przez nauczyciela
- sporadycznie prezentuje swoje zainteresowania techniczne
- zna i stosuje zasady bhp
- poprawnie rozpoznaje materiały, określa ich cechy
- poprawnie posługuje się narzędziami i przyborami
- właściwie posługuje się urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- czasami korzysta z różnych źródeł informacji
- systematycznie i poprawnie prowadzi dokumentację

Ocenę dostateczną uczeń otrzymuje, gdy:

- opanował minimum zakresu wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności
- poprawnie posługuje się przyrządami i narzędziami
- poprawnie rozpoznaje materiały, określa ich podstawowe cechy
- stosuje zasady organizacji i bezpieczeństwa pracy
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy
- rzadko korzysta z różnych źródeł informacji
- systematycznie prowadzi dokumentację, jednak nie zawsze poprawnie

Ocenę dopuszczającą uczeń otrzymuje, gdy:

- ma braki w opanowaniu minimum wiedzy określonej w programie nauczania
- rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności
- posługuje się prostymi przyrządami i narzędziami
- w nieznacznym stopniu potrafi posługiwać się urządzeniami z najbliższego otoczenia
- posługuje się urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- wykazuje trudności w organizowaniu pracy, wymaga kierowania
- nie korzysta z żadnych źródeł informacji
- prowadzi dokumentację niesystematycznie i niestarannie

Ocenę niedostateczną uczeń otrzymuje, gdy:

- nie opanował minimum wiedzy określonej w programie nauczania
- nie jest w stanie rozwiązać podstawowych zadań
- nieumiejętnie używa prostych narzędzi i przyborów
- posługuje się niektórymi urządzeniami w najbliższym otoczeniu
- nie potrafi organizować pracy
- jest niesamodzielny
- nie korzysta z żadnych źródeł informacji
- nie prowadzi dokumentacji

Ważną rzeczą podczas realizacji programu zajęć technicznych i plastycznych jest rozbudzenie u uczniów zainteresowania techniką, twórczej aktywności oraz umiejętności rozwiązywania problemów technicznych.

ZAJĘCIA TECHNICZNE

Wymagania edukacyjne dla klas II na rok szkolny 2011/2012

Zajęcia papieroplastyczne	
Dział zeszytu tematycznego	Wymagania edukacyjne
Przygotowanie do zajęć papieroplastycznych	<ul style="list-style-type: none"> – wie, czego będzie się uczył na lekcjach – wymienia podstawowe zasady bezpiecznej pracy na swoim stanowisku – podaje przykłady zastosowania w życiu codziennym papieru – porównuje powierzchnię i strukturę różnych skrawków papieru
	<ul style="list-style-type: none"> – zna zasady zachowania bezpieczeństwa i czystości podczas wykonywania projektu z papieroplastyki – wymienia narzędzia do obróbki papieru i omawia ich przeznaczenie – proponuje materiały, które można łączyć z papierem dla jego ozdobienia – wycina nożyczkami ozdobnymi prostokąty papieru – ozdabia dziurkaczem kartkę papieru
Sztuka składania papieru – origami	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje różnice w pracy nad tradycyjnym i zaawansowanym origami – przygotowuje kilkanaście (12-13) kwadratowych kartek do ćwiczeń – tworzy w zeszycie lub na tablicy tabelę z zasadami pracy nad origami – składa każdą z baz origami według instrukcji w zeszycie tematycznym (np. każda w innym kolorze papieru)
	<ul style="list-style-type: none"> – składa kartkę według bazy „kwadrat” według instrukcji – okleja kolorowym papierem kartkę „składaczek” – ozdabia według własnego pomysłu swój projekt
	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje kilkanaście kólek (około 20) – ćwiczy zginanie kół na cztery części i ćwiartki – formuje moduły i łączy je ze sobą – opracowuje projekt własnej kartki okolicznościowej z zastosowaniem dali – wykonuje kartkę okolicznościową według projektu
	<ul style="list-style-type: none"> – składa dolną część pudełka według instrukcji zawartej w zeszycie tematycznym – składa wieczko pudełka – wykonuje torebkę origami w kolejnych etapach pracy: boki, dolna część, przymocowanie sznurka oraz zdobienie – ćwiczy wykorzystywanie przy obrabianiu papieru dziurkacza, nożyczek, kleju

Technika <i>tea bags</i>	<ul style="list-style-type: none"> – wie, na czym polega technika <i>tea bags</i> – przygotowuje kwadraty z torebek po herbacie ekspresowej – składa poszczególne moduły z wykorzystaniem znajomości bazy „trójkąt” – łączy moduły w kwiat – projektuje i wykonuje ozdobny karton kartki (wykorzystanie ozdobnych dziurkaczy, wstążek, kolorowego papieru)
Technika <i>iris folding</i>	<ul style="list-style-type: none"> – wie, na czym polega technika <i>iris folding</i> – wycina wzór serca i wykorzystuje szablon z zeszytu tematycznego – wykleja serce paskami – tworzy kartkę
	<ul style="list-style-type: none"> – wyszukuje w różnych źródłach wzory irisowych kartek – rysuje wzór własnego projektu – wykonuje projekt autorski
Projektowanie prac z wykorzystaniem poznanych technik	<ul style="list-style-type: none"> – projektuje dokładnie dowolny przedmiot – wykonuje go według założonego planu
Wykorzystanie zużytych wyrobów papierowych	<ul style="list-style-type: none"> – zna pojęcie recyklingu – podaje przykłady powtórnego wykorzystania papieru i kartonu – skleja pudełka po zapalkach i okleja kolorowym papierem – ozdabia komodę i jej szuflady
Zajęcia kulinarne	
Dział zeszytu tematycznego	Wymagania edukacyjne
Wartość odżywcza pożywienia	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń wymienia elementy stroju roboczego podczas pracy w kuchni – uczeń wyjaśnia znaczenie higieny osobistej w produkcji gastronomicznej – uczeń wymienia systemy gwarantujące bezpieczeństwo zdrowotne żywności
	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń definiuje żywność – uczeń dokonuje podziału żywności – uczeń definiuje środki żywnościowe, surowiec, półprodukt i wyrób gotowy – uczeń potrafi podać, za co odpowiadają składniki budulcowe, energetyczne, regulujące
Maszyny i urządzenia gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń potrafi wymienić sprzęt służący do rozdrabniania – uczeń potrafi wymienić różne rodzaje noży i ich przeznaczenie – uczeń potrafi wymienić urządzenia do gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia

	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń potrafi dokonać charakterystyki wybranego sprzętu do obróbki cieplnej – uczeń wymienia urządzenia mieszające – uczeń potrafi dokonać charakterystyki wybranych urządzeń mieszających
Przygotowujemy się do gotowania	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń definiuje obróbkę wstępną – uczeń podaje cele obróbki wstępnej – uczeń wymienia i omawia czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej – uczeń potrafi wymienić i charakteryzować metody obróbki cieplnej – uczeń potrafi dobrać środowisko, w którym prowadzi się obróbkę cieplną
Sporządzanie potraw z różnych surowców	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń potrafi wyjaśnić, dlaczego tak ważne jest spożywanie warzyw – uczeń potrafi dopasować warzywa do odpowiednich grup – uczeń potrafi wymienić, omówić i uzasadnić wskazówki dotyczące sporządzania potraw z warzyw – uczeń potrafi samodzielnie rozdrabniać surowce na różne sposoby: w kostkę, w słupki, w krążki, w pierścienie, w półpierścienie, siekania i szatkowania – sporządza mizerię ze śmietaną str. 63 - sporządza surówkę z selera i jabłek str. 64 – sporządza surówkę z marchwi i jabłek str. 64 – uczeń potrafi obliczyć wartość odżywczą wybranej surówki i dokonać jej analizy pod kątem wartości odżywczej – sporządza sałatkę włoską – uczeń potrafi omówić wartość odżywczą owoców – uczeń potrafi zaklasyfikować owoce do odpowiedniej grupy – uczeń potrafi podać kilka przykładów zastosowania owoców w gastronomii – sporządza surówkę z owoców mieszanych, – sporządza surówkę z orzechami, – uczeń potrafi obliczyć wartość odżywczą wybranej surówki i dokonać jej analizy pod kątem wartości odżywczej oraz porównać ją do surówki z warzyw – sporządza koreczki z winogronami i czereśniami, – sporządza koreczki z papryką i pieczarkami – uczeń wymieni rodzaje kanapek – uczeń poda surowce do produkcji kanapek – uczeń omówi kanapki dekoracyjne, – uczeń poda różnice pomiędzy poszczególnymi rodzajami kanapek – sporządza kanapki dekoracyjne

	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń zna cel zdobienia potraw – wykonuje miseczkę z pomarańczy na sałatkę – wykonuje kwiat z pomarańczy, kwiat z papryki, kwiat z pora, koszyczek z pomidora, dekorację z rzodkiewki
Dekoracja stołu	<ul style="list-style-type: none"> – uczeń potrafi nakryć stół na wybraną okazję – składa serwetkę w tulipan – składa serwetkę w wachlarz – składa serwetkę w słup – składa serwetkę w kwiat

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TECHNIKI DLA UCZNIÓW Z UPOŚLEDZENIEM UMIARKOWANYM

Rok szkolny 2011/2012

Przygotowanie uczniów niepełnosprawnych to kształtowanie umiejętności i nawyków technicznych ucznia.

1. Zajęcia techniki w procesie przygotowywania uczniów do wyboru zawodu.
2. Praca zawodowa gwarantuje im niezależność ekonomiczną, ma wpływ na poczucie pełnowartościowości, nie odrzuca na margines społeczny.
3. Pomaga usunąć lęk i obawy przed bezużytecznością ; w przekonaniu, że są potrzebni otoczeniu.
4. Pomoc w zdobywaniu umiejętności technologicznych i właściwych nawyków.
5. Treści technologiczne – poznanie narzędzi i urządzeń technicznych do obróbki warzyw i owoców,- umiejętność pracy w zespole, podział zadań , ocena przygotowania.
6. Określenie i ocena własnych mocnych i słabych cech ujawnionych w pracy w grupie.
7. Uczy kształtowania dyscypliny pracy, poczucia ładu, dbałości o miejsce pracy, wyrabiania gospodarności przy zakupie towarów.
8. Określa w przybliżeniu własne potrzeby pokarmowe uwzględniających aktywność fizyczną.
9. Potrafi rozpoznać produkty budulcowe, energetyczne i regulujące.
10. Uczeń potrafi zaplanować i ułożyć dla siebie jadłospis.
11. Potrafi stosować zasady i zalecenia prawidłowego żywienia w życiu codziennym.
12. Uczeń potrafi określić znaczenie etykietek na towarze.
13. Uczeń zna wpływ i konsekwencje nadużywania alkoholu oraz środków odurzających.
14. Zna podstawowe numery alarmowe i wie jak się; posługiwać i kogo zawiadomić w razie wypadku.
15. Rozmowa na temat zawodu który chciałby zdobyć.

***Przedmiotowy system oceniania do przedmiotów
muzyka i plastyka dla uczniów
realizujących program nauczania trybem szkoły specjalnej.***

Ocenę celującą :

otrzymuje uczeń który bardzo dobrze opanował zakres wiadomości i umiejętności objętych programem i dodatkowo:

- czynnie uczestniczy w zajęciach lekcyjnych ,*
- wykazuje duże zainteresowanie sztuką ,*
- podejmuje dodatkowe zadania (zdobywa informacje z innych źródeł).*
- bardzo starannie wykonuje prace plastyczne.*

Ocenę bardzo dobrą :

otrzymuje uczeń , który bardzo dobrze opanował zakres wiedzy i umiejętności objętych programem i ponadto:

- wykazuje aktywną postawę w pracach indywidualnych i zespołowych ,
- dobrze wywiązuje się z zadań i powierzonych mu ról ,
- starannie wykonuje prace plastyczne

Ocenę dobrą:

otrzymuje uczeń ,który opanował zakres wiedzy i umiejętności w stopniu dobrym i ponadto:

- wykazywać pozytywny stosunek do przedmiotów,
- czynnie uczestniczyć w zajęciach lekcyjnych,
- systematycznie wykonuje prace plastyczne,
- wykonuje prace plastyczne.

Ocenę dostateczną:

otrzymuje uczeń, który opanował wiedzę i umiejętności w stopniu dostatecznym i ponadto:

- wykazywać pozytywny stosunek do przedmiotów,
- potrafi zaśpiewać pieśń z poznanego repertuaru w grupie,
- przy pomocy zadawanych pytań omawia twórczość poznanych kompozytorów,
- wykonuje prace plastyczne.

Ocenę dopuszczającą:

Otrzymuje uczeń , który opanował zakres wiedzy i umiejętności na poziomie elementarnym , a także:

- nie pracuje systematycznie i niezbyt chętnie podejmuje jakiegokolwiek działania,*
- biernie uczestniczy w dyskusjach,*
- niestarannie wykonuje ćwiczenia,*
- rzadko wykonuje prace plastyczne.*

Ocenę niedostateczną :

Otrzymuje uczeń , który nawet w stopniu elementarnym nie opanował materiału i nie nabył umiejętności wskazanych w programie nauczania oraz :

- nie wykazuje zainteresowania przedmiotem ,*
- nie prowadzi zeszytu przedmiotowego ,*
- nie wykazuje żadnej chęci do poprawy swojej oceny,*
- nie wykonuje prac plastycznych.*

Ocena ta wynika z całkowitej niechęci do przedmiotu.

