

Kryteria oceniania w Zespole Placówek Specjalnych dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim: Szkoła Branżowa I stopnia

I. Obszary oceniania:

- wiadomości,
- umiejętności,
- postawa, indywidualne zaangażowanie ucznia w proces nauczania,
- praca na lekcji,
- samodzielnie opracowany materiał poszerzający wiadomości.

II. Formy pracy podlegające ocenie:

- prace pisemne: kartkówki, testy, sprawdziany, prace klasowe,
- wypowiedzi (referaty),
- odpowiedzi ustne,
- przygotowanie do lekcji,
- zadania domowe,
- praca na lekcji (wkład pracy ucznia),
- inne osiągnięcia (np. prace projektowe, niewerbalne wytwory pracy, udział w konkursach).

III. Indywidualizacja: szczegółowe informacje znajdują się w IPET ucznia.

Nauczyciel dostosowuje wymagania edukacyjne do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia.

IV. Zasady przeprowadzania prac klasowych i sprawdzianów oraz innych form oceniania wynikających ze specyfiki przedmiotu:

- 1) Praca klasowa lub sprawdzian powinien być zapowiedziany z tygodniowym wyprzedzeniem.
- 2) Uczeń powinien być poinformowany o zakresie materiału objętego pracą klasową lub sprawdzianem.
- 3) W ciągu tygodnia mogą być przeprowadzone co najwyżej trzy pisemne sprawdziany i jedna praca klasowa.
- 4) Nauczyciel oddaje pracę klasową lub sprawdzian uczniom w ciągu dwóch tygodni, informując ich o wynikach i kryteriach oceny danej pracy.
- 5) Poprawianie przez uczniów pracy klasowej, sprawdzianu pisemnego musi się odbyć w ciągu dwóch tygodni od daty oddania prac.
- 6) Uczeń może poprawić każdą ocenę. W przypadku dłuższej usprawiedliwionej nieobecności termin poprawy ustala nauczyciel indywidualnie z uczniem.
- 7) Każdy stopień uzyskany podczas poprawiania pracy klasowej/sprawdzianu wpisuje się do dziennika.
- 8) Jeżeli uczeń podczas poprawy pracy klasowej/sprawdzianu uzyskał stopień wyższy, poprzedni nie jest uwzględniany podczas ustalania oceny klasyfikacyjnej.
- 9) Uczniowi nieobecnemu na pracy klasowej/sprawdzianie lub teście sprawnościowym nauczyciel wyznacza termin jednego tygodnia na zaliczenie materiału. W przypadku dłuższej usprawiedliwionej nieobecności ucznia spowodowanej np. chorobą, nauczyciel na prośbę ucznia organizuje mu pomoc w wyrównaniu braków.
- 10) Za wykonanie dodatkowych prac nadobowiązkowych, nauczyciel może ustalić uczniowi ocenę celującą. Brak lub źle wykonana praca nadobowiązkowa nie może być podstawą do ustalenia za nią uczniowi oceny niedostatecznej.
- 11) Przy ustalaniu oceny z wychowania fizycznego należy w szczególności brać pod uwagę wysiłek wkładany przez ucznia w wywiązywanie się z obowiązków wynikających ze specyfiki tych zajęć, a także systematyczność udziału ucznia w

zajęciach oraz aktywność ucznia w działaniach podejmowanych przez szkołę na rzecz kultury fizycznej.

V. W klasach I-III Branżowej Szkoły Specjalnej I stopnia stosuje się sześciostopniową cyfrową skalę ocen:

- 1) stopień celujący – 6 dla uczniów wykonujących dodatkowe zadania i polecenia obejmujące podstawę programową i tych, którzy opanowali wszystkie kryteria wymagane na ocenę bardzo dobrą
- 2) stopień bardzo dobry – 5 otrzymuje uczeń, który uważnie słucha informacji i poleceń. Rozpoznając intencje mówiącego, skutecznie porozumiewa się w sytuacjach szkolnych i pozaszkolnych. Opanował wiadomości i umiejętności trudne, złożone, nietypowe. Potrafi samodzielnie wykonywać wszystkie powierzone mu zadania
- 3) stopień dobry – 4 otrzymuje uczeń, który słucha uważnie informacji i poleceń, bierze aktywny udział w lekcji. Opanował wiadomości i umiejętności umiarkowanie przystępne, bardziej złożone i mniej typowe. Samodzielnie podejmuje się realizacji zadań zgodnie z osobistymi predyspozycjami
- 4) stopień dostateczny – 3 otrzymuje uczeń, który słucha informacji i poleceń, sporadycznie zgłasza się na lekcji, jednak opanował wiadomości i umiejętności najprostsze i najbardziej uniwersalne, niezbędne na dalszym etapie kształcenia i na wyższych etapach szkolenia. Samodzielnie realizuje zadania bezpośrednio użytecznie życiowo
- 5) stopień dopuszczający – 2 otrzymuje uczeń, który z reguły słucha informacji i poleceń. Opanował wiadomości i umiejętności najłatwiejsze, najczęściej stosowane, niezbędne do uczenia się podstawowych wiadomości i kształcenia podstawowych umiejętności. Przy pomocy nauczyciela problemy praktyczne życiowo
- 6) stopień niedostateczny – 1 otrzymuje uczeń, który nie słucha informacji i poleceń, nie bierze udziału w lekcji, nie opanował wiadomości i umiejętności, nie wykonuje najłatwiejszych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Nie wykazuje woli kształcenia swoich umiejętności.

VI. W przypadku prac pisemnych punktowanych stosuje się następującą skalę procentową:

ocena: celujący: 99 – 100%

ocena: bardzo dobry: 91 – 98%

ocena: dobry: 71 – 90%

ocena: dostateczny: 50 - 70%

ocena: dopuszczający: 31- 49%

ocena: niedostateczny: 0-30%.

VII. Informacje o warunkach i trybie uzyskania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z obowiązkowych zajęć edukacyjnych znajdują się w statucie szkoły.

VIII. Bieżące informacje o postępach i trudnościach ucznia w nauce nauczyciel może przekazać rodzicom telefonicznie lub pisemnie w tym przez dziennik elektroniczny.

Wymagania edukacyjne z poszczególnych przedmiotów.

Klasa II BR A

a) Ogólne wymagania edukacyjne z języka polskiego

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę niedostateczną (1)

otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń: ma braki, ale potrafi dalej się uczyć, zna epoki literackie, ich twórców i ważniejsze dzieła (wskazane w podstawie programowej), potrafi opowiedzieć treść utworów i scharakteryzować bohaterów, formułuje krótkie wnioski, rozumie podstawowe gatunki literackie, potrafi krótko scharakteryzować bohatera tekstu literackiego, pisze prace z błędami, ale zrozumiałe.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń: opanował wiedzę w podstawowym zakresie, zna główne kierunki filozoficzne epok, omawia tematykę utworów, postacie i podstawowe środki artystyczne, pisze schematycznie, ale poprawnie, charakteryzuje bohatera tekstu literackiego, określa elementy świata przedstawionego w utworze, określa cechy notatki, wyróżnia style językowe, odróżnia słownictwo potoczne od oficjalnego, wie na czym polega reklama, wymienia epoki literackie.

Ocena dobry (4)

Uczeń: zna szerzej epoki, pojęcia, kierunki i ich przedstawicieli, potrafi logicznie omawiać dzieła i bohaterów, rozumie teksty słowne i pisemne o skomplikowanej budowie, dostrzega sens zawarty w strukturze głębokiej tekstu, dostrzega w wypowiedzi trudniejsze zabiegi językowe, ma świadomość kryteriów poprawności językowej, wskazuje środki artystyczne i ich funkcję, łączy literaturę z innymi dziedzinami, pisze spójnie i poprawnie, zna epoki literackie i ich założenia, zna związki frazeologiczne i ich pochodzenie, redagują zaproszenia w formie e-maila lub postu, wie czym jest recenzja.

Ocena bardzo dobry (5)

Uczeń: opanował wiedzę w pełnym zakresie, interpretuje utwory w różnych kontekstach, ocenia bohaterów, argumentuje i uogólnia wnioski, dba o poprawność językową i stylistyczną, dokonuje interpretacji porównawczej dzieł kultury, wyszukuje informacje zawarte w tekstach kultury, rozpoznaje manipulację językową, dokonuje streszczenia szczegółowego tekstu, definiuje gatunki literackie, rozróżnia gwary, wie czym charakteryzuje się język środowiskowy.

Ocena celujący (6)

Uczeń: posiada wiedzę wykraczającą poza program, samodzielnie analizuje nowe zjawiska, prezentuje oryginalne poglądy i wykazuje kreatywność, potrafi napisać samodzielnie recenzję, potrafi wskazać w utworze zabieg archaizacji i stylizacji.

b) Ogólne wymagania edukacyjne z języka niemieckiego

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę niedostateczną (1)

otrzymuje uczeń, który nie spełnia kryteriów oceny dopuszczającej, a deficyty w zakresie wiedzy i umiejętności nie pozwalają na kontynuację nauki na kolejnym etapie nauczania.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń: zna niewielką liczbę podstawowych słówek i wyrażeń; popełnia liczne błędy w wymowie i w pisowni; zna tylko podstawowe struktury gramatyczno-leksykalne i z

trudem wykonuje niektóre zadania; rozumie podstawowe polecenia nauczyciela i bardzo proste i krótkie teksty odsłuchowe; rozumie ogólny sens tekstów pisanych; z trudnością potrafi lub wykonuje częściowo zadania odsłuchowe i na rozumienie tekstów pisanych; wypowiada się powoli, krótkimi zdaniami i frazami zawierającymi liczne błędy, które częściowo zakłócają komunikację; tworzy bardzo proste, niezbyt niespójne teksty pisane z licznymi błędami ortograficznymi i interpunkcyjnymi; niewielka znajomość słownictwa i struktur ogranicza wypowiedzi ustne i pisemne; błędy leksykalno-gramatyczne często zakłócają komunikację.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń: zna podstawowe słownictwo i wyrażenia, w wymowie i w pisowni popełnia nieliczne błędy; zna większość podstawowych struktur gramatyczno-leksykalnych, wykonuje poprawnie tylko część zadań; rozumie większość poleceń nauczyciela; potrafi wykonać w miarę poprawnie część zadań odsłuchowych i na rozumienie tekstów pisanych; wypowiada się z namysłem, ale dłuższymi zdaniami, stosując niektóre struktury gramatyczno-leksykalne, błędy nie zakłócają komunikacji; tworzy proste, w miarę spójne teksty pisane, z niewielką liczbą błędów ortograficznych i interpunkcyjnych; ma wystarczający zasób słownictwa i struktur, żeby przekazać bardzo prostą informację; potrafi wypowiedzieć się logicznie i spójnie, choć z błędami, niezakłócającymi ogólnego sensu wypowiedzi.

Ocena dobra (4)

Uczeń: zna większość słownictwa i wyrażen, które z reguły poprawnie wymawia i zapisuje; zna prawie wszystkie struktury gramatyczno-leksykalne i na ogół poprawnie stosuje je w zadaniach; rozumie prawie wszystkie polecenia nauczyciela; poprawnie wykonuje większość zadań odsłuchowych i na rozumienie tekstów pisanych; wypowiada się dość płynnie, stosując poznane struktury gramatyczno-leksykalne, odpowiednio długimi zdaniami z nielicznymi błędami, nie zakłócającymi komunikacji; tworzy proste i spójne teksty pisane; ma dość duży zasób słownictwa, umożliwiającego przekazanie prostej informacji w logiczny i spójny sposób; popełnia nieliczne błędy leksykalno-gramatyczne nie zakłócające komunikacji.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń: zna prawie wszystkie wprowadzone słówka i wyrażenia, bezbłędnie je wymawia i zapisuje; zna wszystkie struktury gramatyczno-leksykalne i nie popełnia istotnych błędów w zadaniach; rozumie wszystkie polecenia nauczyciela; bezbłędnie wykonuje zadania odsłuchowe i na rozumienie tekstów pisanych; wypowiada się płynnie i swobodnie, stosując bardzo urozmaicone struktury gramatyczno-leksykalne, nie popełnia istotnych błędów; tworzy spójne, logiczne i interesujące teksty pisane, wykorzystując odpowiednio dostosowane słownictwo i struktur; nie popełnia błędów gramatycznych i leksykalnych; stosuje poprawnie reguły ortograficzne i interpunkcyjne.

Ocena celująca (6):

wszystkie kryteria oceny bardzo dobrej, a także uczeń: aktywnie współdziała w grupie w pracach projektowych, bierze aktywny udział w pozalekcyjnych formach doskonalenia umiejętności i poszerzania wiedzy, wykorzystuje techniki samodzielnej pracy i przygotowuje proponowane zadania dodatkowe.

c) Ogólne wymagania edukacyjne z języka niemieckiego zawodowego

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń: jest niezrozumiały albo wypowiada się całkowicie nie na temat, nie słucha informacji i poleceń, nie bierze udziału w lekcji, nie opanował wiadomości i umiejętności, nie wykonuje najłatwiejszych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Nie wykazuje woli kształcenia swych umiejętności.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń: posiada niewielki zasób słownictwa fachowego; z trudem potrafi zrozumieć fachowy tekst techniczny; próbuje sformułować krótką wypowiedź dotyczącą zagadnień zawodowych, która przeważnie jest niespójna i nielogiczna; potrafi napisać fachowy tekst użytkowy, lecz najczęściej brak w nim logicznej spójności, znacznie odbiega od tematu i jest trudny do zrozumienia; rzadko próbuje wziąć udział w rozmowie; próbuje wypowiadać się, ale popełnia bardzo liczne błędy gramatyczne i leksykalne, a przy wypowiedzi pisemnej interpunkcyjne i ortograficzne, które znacznie zakłócają komunikację; posługuje się bardzo wąskim zakresem słownictwa fachowego, struktur leksykalnych i gramatycznych na poziomie średnio zaawansowanym; - wymowa i intonacja ucznia często sprawiają trudności w zrozumieniu; nie radzi sobie z tłumaczeniami tekstów z j. niemieckiego na polski i z polskiego na niemiecki.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń: posiada dostateczny zasób słownictwa fachowego; na ogół potrafi zrozumieć fachowy tekst techniczny; próbuje sformułować krótką wypowiedź dotyczącą zagadnień zawodowych, która bywa niespójna i nielogiczna; potrafi napisać fachowy tekst użytkowy, lecz czasem brak w nim logicznej spójności i może nieznacznie odbiegać od tematu; próbuje czasem wziąć udział w rozmowie; próbuje wypowiadać się, ale w jego wypowiedzi pojawiają się liczne błędy gramatyczne i leksykalne, a w zakresie wypowiedzi pisemnej interpunkcyjne i ortograficzne, które częściowo zakłócają komunikację; stosuje dość wąski zakres słownictwa fachowego, struktur leksykalnych i gramatycznych na poziomie średnio zaawansowanym; wymowa i intonacja ucznia czasami sprawiają trudności w zrozumieniu; na ogół radzi sobie z tłumaczeniami tekstów z j. niemieckiego na polski i z polskiego na niemiecki.

Ocena dobra (4)

Uczeń: posiada dość szeroki zasób słownictwa fachowego; potrafi zrozumieć fachowy tekst techniczny; potrafi sformułować krótką, spójną i logiczną wypowiedź dotyczącą zagadnień zawodowych; potrafi napisać fachowy spójny i logiczny tekst użytkowy na zadany temat; zazwyczaj potrafi wziąć udział w rozmowie - wypowiada się komunikatywnie, choć w jego wypowiedzi pojawiają się nieliczne błędy gramatyczne i leksykalne, a w zakresie wypowiedzi pisemnej ortograficzne i interpunkcyjne, które jednak nie zakłócają komunikacji; stosuje dość szeroki zakres słownictwa fachowego, struktur leksykalnych i gramatycznych na poziomie średnio zaawansowanym; wymowa i intonacja ucznia czasami sprawiają drobne trudności w zrozumieniu; radzi sobie z tłumaczeniami tekstów z j. niemieckiego na polski i z polskiego na niemiecki.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń: posiada szeroki zasób słownictwa fachowego, potrafi z powodzeniem zrozumieć fachowy tekst techniczny; potrafi z powodzeniem sformułować krótką, spójną i logiczną wypowiedź dotyczącą zagadnień zawodowych; potrafi z powodzeniem napisać fachowy spójny i logiczny tekst użytkowy na zadany temat; potrafi wziąć udział w rozmowie; wypowiada się komunikatywnie, choć w jego wypowiedzi pojawiają się sporadyczne błędy gramatyczne i leksykalne, a w zakresie wypowiedzi pisemnej ortograficzne i interpunkcyjne, które jednak nie zakłócają komunikacji; stosuje szeroki zakres słownictwa fachowego, struktur leksykalnych i

gramatycznych na poziomie średnio zaawansowanym; - wymowa i intonacja ucznia nie sprawiają żadnych trudności w zrozumieniu; radzi sobie z powodzeniem z tłumaczeniami tekstów z j. niemieckiego na polski i z polskiego na niemiecki.

Ocena celująca (6)

Uczeń: potrafi prawie bezbłędnie wypowiedzieć się w sposób logiczny i spójny na tematy dotyczące zagadnień zawodowych; wyróżnia się wiedzą wykraczającą poza program nauczania; bierze udział i osiąga sukcesy w konkursach.

d) Ogólne wymagania edukacyjne z historii

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę niedostateczną (1)

otrzymuje uczeń, który: nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają mu dalsze zdobywanie wiedzy z przedmiotu, popełnia poważne błędy historyczne, nie uczęszcza na zajęcia, nie pisze sprawdzianów, nie zna podstawowej terminologii przedmiotu.

Ocenę dopuszczającą (2)

otrzymuje uczeń, który: wyjaśnia pojęcia: Galicja, zamach stanu, cesarz, pierwszy konsul, legiony, orientacja prorosyjska, hymn państwowy, kongres wiedeński, Królestwo Polskie, Wielkie Księstwo Poznańskie, Wolne Miasto Kraków, unia personalna, rewolucja przemysłowa, lampa naftowa, konserwa, ekspansja kolonialna, imperium kolonialne, dominium, protektorat, Kompania Wschodnioindyjska, Kanał Sueski, miejski tramwaj, silnik spalinowy, wyścig zbrojeń, trójprzymierze, trójporozumienie, kocioł bałkański, państwa centralne, ententa, konferencja pokojowa, Liga Narodów, traktat wersalski, reparacje, traktaty pokojowe, system mandatowy, Republika Weimarska, hiperinflacja, traktat w Rapallo, traktat w Locarno, kombatancki, czarne koszule, Duce, narodowy socjalizm, NSDAP, nazizm, rasizm, antysemityzm, pucz, kanclerz, Führer, Gestapo, zamach stanu, dymisja, zamach majowy, dekret, sanacja, marka polska, reforma rolna, parcelacja.

Ocenę dostateczną (3)

otrzymuje uczeń, który: przedstawia dzieje Legionów Polskich we Włoszech, omawia udział Polaków w wydarzeniach kończących epokę napoleońską, wyjaśnia, na czym polegała polityka rusyfikacyjna i germanizacyjna, wymienia najważniejsze kolonie, które posiadały państwa europejskie w XIX wieku, przedstawia na mapie terytoria państw wchodzących w skład trójprzymierza i trójporozumienia, opisuje charakter działań wojennych na różnych frontach I wojny światowej, przedstawia społeczne i gospodarcze następstwa wojny, wymienia najważniejsze postanowienia traktatu wersalskiego odnośnie do Niemiec, omawia okoliczności, które umożliwiły Hitlerowi przejście władzy w Niemczech, wymienia nazwy mniejszości narodowych oraz podział religijny na ziemiach II Rzeczypospolitej, wymienia, jakie były bezpośrednie następstwa zamachu majowego.

Ocenę dobrą (4)

otrzymuje uczeń, który: omawia genezę i losy Legionów Polskich, przedstawia politykę Napoleona wobec sprawy polskiej, z uwzględnieniem dziejów Księstwa Warszawskiego, przedstawia następstwa, jakie miało powstanie listopadowe dla mieszkańców ziem polskich, charakteryzuje przebieg Wiosny Ludów na ziemiach polskich i udział Polaków w wydarzeniach rewolucyjnych w Europie, przedstawia przyczyny i okoliczności, które doprowadziły do wybuchu powstania styczniowego,

charakteryzuje korzyści, jakie Europejczycy odnosili z posiadania kolonii, przedstawia pośrednie i bezpośrednie przyczyny wybuchu I wojny światowej, przedstawia zmiany terytorialne w Europie po I wojnie światowej, wymienia odkrycia naukowe i wynalazki techniczne, które odegrały największą rolę w rozwoju gospodarczym, charakteryzuje ideologię faszystowską i komunistyczną, charakteryzuje proces kształtowania się granic niepodległej Polski, porównuje ustroj II Rzeczypospolitej przed zamachem majowym i po nim.

Ocenę bardzo dobrą (5)

otrzymuje uczeń, który: charakteryzuje sytuację społeczeństwa polskiego po upadku Rzeczypospolitej, wyjaśnia, w jaki sposób doszło do utworzenia Księstwa Warszawskiego, ocenia z punktu widzenia polskiego interesu narodowego następstwa powstania listopadowego, wyjaśnia i ocenia, jakie znaczenie miały wydarzenia 1846 roku, związane z powstaniem krakowskim i rabacją galicyjską, analizuje charakter walk podczas powstania styczniowego i porównuje je do wcześniejszych powstań, charakteryzuje XIX-wieczną cywilizację przemysłową, charakteryzuje najważniejsze osiągnięcia naukowe okresu międzywojennego, charakteryzuje początki systemu stalinowskiego w ZSRR, charakteryzuje następstwa objęcia władzy w Niemczech przez Hitlera, porównuje sposób sprawowania władzy w Polsce przed zamachem majowym i po nim.

Ocenę celującą (6)

otrzymuje uczeń, który: ocenia znaczenie Legionów Polskich, analizuje, jaki udział miały w procesie tworzenia Księstwa Warszawskiego działania podjęte przez Polaków, a w jakim stopniu zadecydowały sytuacja międzynarodowa i decyzje Napoleona, uzasadnia, czy powstanie listopadowe miało szanse powodzenia, uzasadnia potrzebę upamiętnienia wydarzeń związanych z powstaniem styczniowym, uzasadnia znaczenie wynalazków naukowych i technicznych dla rozwoju różnych dziedzin produkcji na przełomie wieków XIX i XX, uzasadnia, dlaczego nie powiódł się niemiecki plan wojny błyskawicznej na froncie zachodnim, analizuje wpływ, jaki na sytuację międzynarodową miała rewolucja w Rosji, ocenia stabilność porządku wersalskiego w latach 20. XX wieku, analizuje, czym był wielki kryzys, zapoczątkowany w 1929 r., i jakie miał następstwa, porównuje system sprawowania władzy w ZSRR i Niemczech, ocenia, znaczenie głównych osiągnięć gospodarczych niepodległej Polski, uzasadnia, jak w praktyce funkcjonował ustroj demokracji parlamentarnej do 1926 r.

e) Ogólne wymagania edukacyjne z edukacji obywatelskiej

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 6 marca 2025 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń: nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają mu dalsze zdobywanie wiedzy z przedmiotu, popełnia poważne błędy faktograficzne i historyczne, nie zna podstawowej terminologii przedmiotu, błędnie i niedojrzale formułuje oceny i wnioski.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń: ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, ale opanował elementarne umiejętności konieczne dla dalszego etapu kształcenia, rozumie polecenia nauczyciela, choć w niepełnym stopniu, opanował podstawową wiedzę i umiejętności określone w programie w stopniu ograniczonym, potrafi samodzielnie lub z pomocą

nauczyciela wykonać proste zadania, jest w stanie, z pomocą nauczyciela, zaprezentować wyniki swojej pracy ustnie i pisemnie.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń: ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, wykazuje się znajomością podstawowych wiadomości z i ograniczoną umiejętnością ich analizy, rozumie polecenia, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania, odnajduje podstawowe informacje w podręczniku, umie hierarchizować i selekcjonować poznane fakty i zjawiska, bierze udział w pracach zespołowych i jest aktywny we współpracy, odwołuje się do sytuacji z życia codziennego, rozumie mechanizmy funkcjonowania państwa i prawa.

Ocena dobra (4)

Uczeń: ma wiedzę i umiejętności określone w podstawie programowej, potrafi się nimi posłużyć w typowych sytuacjach, poprawnie i zrozumiale prezentuje zagadnienia omawiane na lekcji, formułuje wnioski, jest aktywny na lekcji, rozwija zainteresowania sprawami publicznymi, szanuje odmienność opinii innych osób, stara się angażować w działania na rzecz dobra wspólnego, rozumie mechanizmy funkcjonowania demokracji i państwa prawa, zna instytucje państwowe i potrafi wymienić ich funkcje użyteczności publicznej, stara się brać udział w życiu społecznym, rozumie i zna prawa obywatela, umie wykorzystać wiedzę w praktyce w sposób poprawny.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń: ma pełną wiedzę i umiejętności określone w podstawie programowej, potrafi się nimi posłużyć w różnych sytuacjach problemowych, wykazuje się umiejętnością analizowania i interpretacji wydarzeń, dokonywaniem ich twórczego oceniania oraz wnioskowania, wykazuje zainteresowanie problematyką przedmiotu, samodzielnie poszerza wiedzę, bezbłędnie wywiązuje się ze stawianych przed nim zadań, samodzielnie szuka informacji, potrafi je hierarchizować, selekcjonować oraz analizować, realizuje wybrane działania obywatelskie, ocenia rozmaite zjawiska oraz uzasadnia własne zdanie na temat spraw publicznych, skutecznie wykorzystuje poznaną wiedzę oraz opanowane umiejętności w życiu publicznym, wykazuje się aktywnością na forum klasy, szkoły i środowiska lokalnego, posiada ogólne wiadomości i umiejętności z zakresu nauk społecznych, podstawy teoretyczne i praktyczne, żywo zainteresowany aktualną problematyką społeczno polityczną i gospodarczą.

Ocena celująca (6)

Uczeń: ma wiedzę i umiejętności 99% - 100% podstawy programowej, wykazuje się pełną znajomością faktografii i terminologii przedmiotu, umie prezentować i uzasadnić własne stanowisko, wykazuje się aktywnością na terenie szkoły oraz poza nią, chętnie podejmuje się zadań dodatkowych, samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych z programu danej klasy i proponuje rozwiązania nietypowe, w pracach pisemnych ujmuje wiele sfer składających się na wiedzę o społeczeństwie, tj. socjologia, politologia, prawo, stosunki międzynarodowe, stosuje hierarchizację materiału w dłuższych i krótszych okresach, posiada zdolność do szczegółowej analizy poszczególnych faktów i zjawisk, tworzy i realizuje projekty obywatelskie.

f) Ogólne wymagania edukacyjne z biologii

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń: rozpoznaje tkanki nabłonkowe, łączne, chrzęstne, kostne, mięśniowe, nerwowe. Przedstawia elementy morfotycznych krwi, wymienia układy narządów budujących ciało człowieka. Wymienia podstawowe składniki odżywcze, omawia rolę witamin, podaje zasady zrównoważonego żywienia, wymienia elementy układu pokarmowego, rozumie znaczenie profilaktyki. Uczeń wie, co znaczy pojęcie odporność, rozumie znaczenie szczepień ochronnych, wie, że alergologia jest związana z nieprawidłowym działaniem układu odpornościowego, podaje przyczyny alergii, wymienia znane alergeny. Wymienia elementy i funkcje układu oddechowego, proces wymiany gazowej, wymienia mięśnie uczestniczące w wentylacji płuc, wskazuje główne przyczyny chorób układu oddechowego. Wymienia elementy układu krążenia, porównuje tętnice z żyłami pod względem budowy i pełnionych funkcji. Wymienia cechy charakterystyczne serca człowieka, wymienia elementy i funkcje układu limfatycznego, wymienia główne przyczyny chorób układu krwionośnego, wymienia choroby układu krwionośnego. Definiuje pojęcia: wydalanie, wskazuje funkcje układu wydalniczego, wymienia zbędne produkty metabolizmu, najczęstsze choroby i przyczyny chorób układu wydalniczego. Zna pojęcie hormon, wskazuje działanie insuliny, podaje czynniki ryzyka rozwoju cukrzycy typu II. Wymienia elementy i funkcje układu nerwowego, elementy łuku odruchowego, definiuje pojęcie stres, wymienia przykłady sytuacji wywołujących reakcję stresową, wymienia następstwa długotrwałego stresu, wymienia przyczyny depresji, wylicza wpływ substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu, podaje przykłady chorób neurologicznych, wymienia elementy narządu wzroku, określa funkcje elementów narządu wzroku, wymienia przykłady chorób i wad wzroku, wymienia podstawowe zasady higieny wzroku, wymienia elementy narządu słuchu i wymienia funkcje narządów smaku i węchu. Uczeń wymienia funkcje szkieletu, podaje nazwy głównych kości tworzących szkielet człowieka, wymienia kości budujące klatkę piersiową, nazywa odcinki kręgosłupa, wymienia kości kończyny górnej i dolnej, wyjaśnia, na czym polega praca mięśni, uzasadnia korzystne znaczenie ćwiczeń fizycznych dla zdrowia. Uczeń wymienia naskórek jako wierzchnią warstwę skóry, zna wytwory naskórka, rozumie znaczenie ochronne skóry, podaje przykłady chorób skóry, czynniki ryzyka nowotworów skóry. Rozumie rozmnażanie się jako istotę życia, wymienia męskie narządy rozrodcze, wymienia narządy płciowe żeńskie, rozumie przebieg cyklu menstruacyjnego, wymienia metody antykoncepcyjne, rozróżnia rozwój prenatalny od postnatalnego, omawia przebieg zapłodnienia, podaje przykład choroby przenoszonej drogą płciową, rozumie znaczenie badań profilaktycznych w ograniczeniu ryzyka chorób nowotworowych narządów płciowych.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń opanował treści na ocenę dopuszczającą oraz rozpoznaje poznane tkanki, definiuje pojęcia: narząd, układ narządów, interpretuje pojęcie homeostaza. Wymienia główne typy składników odżywczych i podaje ich pokarmowe źródła. Rozumie zagrożenia wynikające z niedoboru składników odżywczych, dokonuje podziału witamin na rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach, wymienia makro- i mikroelementy, wymienia zasady zrównoważonego żywienia. Wskazuje na schemacie części układu pokarmowego, omawia rolę wątroby i trzustki. Rozumie istotę trawienia

i wchłaniania składników pokarmowych, podaje przykłady chorób układu, zaburzenia, wymienia czynniki ryzyka otyłości, wymienia podstawowe zasady higieny i profilaktyki układu pokarmowego. Zna pojęcia antygen, przeciwciało, podaje przykłady antygenów, wskazuje na schemacie narządy limfatyczne, budowę i funkcje przeciwciał, podaje przykłady różnych rodzajów odporności, rozumie istotę szczepień i przebytych chorób w nabywaniu odporności, dzieli odporność na nieswoistą i swoistą oraz podaje przykłady. Omawia istotę konfliktu serologicznego, wskazuje podłoże i czynniki ryzyka zakażenia wirusem HIV. Omawia związek między budową a funkcją płuc, porównuje mechanizm wdechu z mechanizmem wydechu, omawia rolę krwi w transporcie gazów oddechowych, klasyfikuje rodzaje zanieczyszczeń powietrza, charakteryzuje choroby układu oddechowego, omawia skutki palenia tytoniu. Wyjaśnia, jaką funkcję pełnią zastawki w żyłach, rozróżnia rodzaje naczyń krwionośnych, omawia przepływ krwi w krwioobiegu dużym i krwioobiegu małym (schemat), wyjaśnia, czym jest tętno, określa funkcje narządów wchodzących w skład układu limfatycznego, charakteryzuje choroby układu krwionośnego. Charakteryzuje narządy układu wydalniczego, omawia budowę anatomiczną nerki, wymienia drogi wydalania zbędnych produktów przemiany materii, wymienia cechy moczu zdrowego człowieka, przedstawia zasady higieny układu wydalniczego. Wskazuje na schemacie lokalizację wybranych gruczołów dokrewnych, omawia fizjologiczne skutki niedoboru/nadmiaru wybranych hormonów (trzustki, tarczycy, nadnerczy), rozumie, że wydzielanie hormonów podlega kontroli. Wyjaśnia ogólną istotę działania przeciwstawnego insuliny i glukagonu. Omawia rolę poszczególnych części mózgowia, omawia budowę rdzenia kręgowego, omawia budowę nerwu, charakteryzuje elementy łuku odruchowego, wymienia przykłady odruchów warunkowych i bezwarunkowych, opisuje funkcje układu autonomicznego. Wyjaśnia, czym są emocje, wylicza objawy stresu, opisuje wpływ stresu na funkcjonowanie narządów, opisuje wpływ substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu, wymienia funkcje aparatu ochronnego i aparatu ruchowego oka, omawia budowę anatomiczną gałki ocznej, rozróżnia ucho zewnętrzne, środkowe i wewnętrzne, dowodzi szkodliwości hałasu, wymienia pięć podstawowych smaków odczuwanych przez człowieka. Rozpoznaje elementy szkieletu opisuje strukturę kości długiej, rozróżnia odcinki kręgosłupa, rozpoznaje kości obręczy barkowej i obręczy miedniczej, rozpoznaje kości kończyny górnej i dolnej, rozpoznaje rodzaje tkanek mięśniowych, rozpoznaje najważniejsze mięśnie szkieletowe, określa ich funkcje, wymienia środki dopingujące. Podaje główne cechy budowy naskórka, zna położenie skóry właściwej, wymienia wytwory naskórka, omawia udział skóry w odporności i utrzymaniu ciepłoty ciała, wie, że witamina D jest syntetyzowana w skórze, omawia wybraną chorobę skóry, wymienia przyczyny powstawania czerniaka i sposoby zapobiegania mu. Wskazuje na schemacie narządy płciowe męskie zewnętrzne i wewnętrzne, omawia budowę plemnika, wskazuje na schemacie żeńskie narządy płciowe zewnętrzne i wewnętrzne, omawia przebieg faz cyklu menstruacyjnego, rozumie funkcję łożyska, jest świadomy wpływu czynników zewnętrznych na rozwój prenatalny, zna USG jako jedną z metod diagnostyki prenatalnej. Dzieli okres postnatalny na etapy, wymienia przykłady chorób przenoszonych drogą płciową oraz ich objawy i metody leczenia, wymienia działania profilaktyczne ograniczające ryzyko chorób nowotworowych.

Ocena dobra (4)

Uczeń opanował treści na ocenę dostateczną oraz charakteryzuje tkanki, porównuje elementy morfotyczne krwi pod względem funkcji. Omawia funkcje składników odżywczych w organizmie, omawia rolę witamin w procesach fizjologicznych

organizmu, rozumie rolę wody w organizmie, stosuje zasady zrównoważonego żywienia w praktyce, wie, czym jest zapotrzebowanie energetyczne organizmu, wykonuje doświadczenie dotyczące warunków trawienia skrobi, omawia budowę elementów przewodu pokarmowego i zna ich funkcje i lokalizację. Tłumaczy, na czym polega trawienie pokarmów i podaje, w jakich odcinkach zachodzi, omawia choroby przewodu pokarmowego, wie, czym jest BMI i umie go wyliczyć, podaje przyczyny otyłości, anoreksji i bulimii oraz metody leczenia tych schorzeń. Wymienia podstawowe badania diagnostyczne układu pokarmowego, jest świadomy istoty działań profilaktycznych. Podaje przykłady antygenów, wskazuje na schemacie narządy limfatyczne i podaje ich funkcje, wymienia główne rodzaje komórek odpornościowych, omawia budowę i funkcje przeciwciał, dzieli odporność na nieswoistą i swoistą. Rozróżnia krwiobieg duży i krwiobieg mały, wyjaśnia zależności między budową poszczególnych odcinków układu oddechowego a ich funkcjami, omawia sposoby na uniknięcie chorób układu oddechowego, wyjaśnia związek między budową naczyń krwionośnych a ich funkcjami, porównuje krwiobieg duży z krwiobiegiem małym pod względem pełnionych funkcji, wyjaśnia rolę zastawek w funkcjonowaniu serca, wyjaśnia wpływ czynników na krzepnięcie krwi, charakteryzuje narządy układu limfatycznego, wskazuje sposoby zapobiegania chorobom układu krwionośnego. Omawia rolę układu wydalniczego charakteryzuje najczęstsze choroby układu wydalniczego, opisuje znaczenie dializy, omawia niewydolność nerek jako chorobę współczesnego świata. Dokonuje klasyfikacji hormonów na podstawie miejsca działania i podaje przykłady, wymienia hormony biorące udział w reakcji na stres, zna funkcje melatoniny, omawia na schemacie mechanizm antagonistycznego działania insuliny i glukagonu, omawia różnicę pomiędzy cukrzycą typu I i II. Wyjaśnia, na czym polegają pobudliwość i przewodnictwo komórek nerwowych, wyjaśnia przekazywanie impulsu w łuku odruchowym, porównuje odruchy warunkowe z odruchami bezwarunkowymi, klasyfikuje rodzaje odruchów, wyjaśnia, na czym polega klasyczny odruch warunkowy, omawia przebieg reakcji stresowej, opisuje neurologiczne podłoże depresji, opisuje sposoby radzenia z uzależnieniami, omawia sposoby diagnostyki i leczenia chorób neurologicznych, wskazuje funkcje receptorów, określa funkcje elementów gałki ocznej, uzasadnia, że jaskra jest chorobą współczesnego świata, charakteryzuje elementy narządu słuchu i równowagi pod względem budowy i pełnionych funkcji, wyjaśnia zasadę działania narządu równowagi, omawia higienę narządu słuchu, omawia budowę błędnika, omawia budowę narządów smaku i węchu. Omawia budowę tkanek mięśniowych, wyjaśnia, na czym polega antagonistyczne działanie mięśni, zna kości szkieletu.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń opanował treści na ocenę dobrą oraz rysuje tkankę nabłonkową i łączną na podstawie obrazu mikroskopowego. Wymienia cechy charakterystyczne limfy i jej funkcje. Tłumaczy skutki niedoboru/nadmiaru witamin w diecie, objaśnia na konkretnych przykładach rolę mikro- i makroelementów. Tłumaczy rolę wody w metabolizmie komórkowym, jest świadomy wpływu prawidłowego odżywiania oraz aktywności fizycznej na prawidłowy rozwój człowieka. Komponuje dietę adekwatną do zapotrzebowania energetycznego organizmu, planuje i samodzielnie przeprowadza doświadczenie dotyczące warunków trawienia skrobi. Objaśnia związek budowy odcinków przewodu pokarmowego z pełnioną przez nie funkcją, wymienia enzymy biorące udział w trawieniu składników odżywczych i podaje miejsce ich działania. Zna podłoże otyłości i chorób wynikających z zaburzeń trawienia, dzieli choroby układu pokarmowego na bakteryjne, wirusowe i pasożytnicze. Wyjaśnia istotę i podaje

miejsce wchłaniania pokarmów, podaje zasady i cel przeprowadzania USG, gastrokopii i kolonoskopii. Rozumie istotę odporności swoistej, wskazuje różnicę między chorym na AIDS a nosicielem wirusa HIV. Przewiduje skutki chorób układu oddechowego, omawia sposoby diagnozowania i leczenia chorób układu oddechowego, charakteryzuje typy sieci naczyń krwionośnych, analizuje, w jaki sposób przepływa krew w żyłach, analizuje proces krzepnięcia krwi, rozróżnia grupy krwi i czynnik Rh, omawia sposoby diagnozowania i leczenia chorób układu krwionośnego. Omawia mechanizm wydalania moczu, uzasadnia znaczenie badań moczu w diagnostyce chorób nerek, rozpoznaje objawy chorób układu wydalniczego, wyjaśnia, na czym polegają hemodializa i dializa otrzewnowa. Wyjaśnia mechanizm reakcji stresowych, rozumie różnice między oboma typami. Omawia wpływ czynników na szybkość przewodzenia impulsu nerwowego, porównuje funkcje półkul mózgu. Wyjaśnia, na czym polega mechanizm powstawania uzależnienia, charakteryzuje wybrane choroby wzroku, omawia przyczyny, diagnostykę, leczenie i profilaktykę jaskry. Tłumaczy, z czego wynikają różnice w kolorze skóry u ludzi, podaje przyczyny, objawy, metody zapobiegania i leczenia chorób skóry, tłumaczy znaczenie badań profilaktycznych i przesiewowych w wypadku czerniaka. Wyjaśnia związek anatomiczno-funkcjonalny żeńskich narządów płciowych, podaje różnice między cechami płciowymi pierwszo- i drugorzędowymi, wskazuje na konieczność odbywania regularnych badań urologicznych, ginekologicznych i cytologicznych, dyskutuje na temat przyczyn wysokiej zachorowalności na raka szyjki macicy w Polsce i na świecie.

Ocena celująca (6)

Uczeń opanował treści na ocenę bardzo dobrą oraz (wybrane): przygotowuje interaktywny model piramidy zdrowego żywienia, oblicza kaloryczność dobowej diety. Wykonuje prosty model przeciwciała lub przygotowuje plakat dotyczący HIV i AIDS (przyczyny, drogi narażenia, zapobiegania itp.). Uzasadnia moralne aspekty transplantacji nerek, uzasadnia rolę diagnostyki w leczeniu chorób układu wydalniczego, analizuje przykładowe wyniki badania moczu, przygotowuje prezentację multimedialną na temat chorób układu wydalniczego oraz możliwości ich zapobiegania. Przygotowuje prezentację na temat niedoczynności i nadczynności tarczycy. Dowodzi, że depresja jest chorobą współczesnego świata, wykazuje zagrożenia dla życia człowieka i dla społeczeństwa wynikające z zaburzeń emocjonalnych. Omawia wpływ substancji dopingujących na procesy fizjologiczne. Przygotowuje referat na temat przyczyn i sposobów leczenia rozstępów oraz cellulitu na skórze. Opracowuje ulotkę zachęcającą do regularnych, profilaktycznych badań lekarskich (urologicznych, ginekologicznych).

g) Ogólne wymagania edukacyjne z fizyki

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

I półrocze

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń nie zna podstawowych pojęć. Nie współpracuje z nauczycielem. Nie wykonuje doświadczeń.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń wie, że prąd elektryczny przepływa w przewodnikach może przekształcać się w inne formy energii np. światło lub ciepło. Wie, że magnes przyciąga niektóre przedmioty. Potrafi wymienić przykłady urządzeń elektrycznych w domu i w szkole

(lampka, dzwonek, silnik w zabawce). Potrafi wskazać przewodniki i izolatory. Rozróżnia pojęcia: prąd stały i przemienny (bez szczegółowych definicji).

Ocena dostateczna (3)

Zna symbole elektryczne: przewodu elektrycznego, żarówki, baterii, wyłącznika, amperomierza i woltomierza. Rysuje prosty obwód elektryczny. Zna i stosuje zasady bezpiecznego korzystania z urządzeń elektrycznych. Wykonuje proste doświadczenia z przewodnikiem, żarówką i baterią, obserwując przepływ prądu. Potrafi sprawdzić, które materiały przewodzą prąd (metal, drewno). Uczeń rozumie, że przepływ prądu może powodować nagrzewanie przewodnika (efekt Joule'a). Wie, że zmienne pole magnetyczne może wytworzyć prąd w przewodniku (indukcja elektromagnetyczna). Potrafi podać przykłady zastosowania elektromagnesu (dzwonek, silnik elektryczny). Rozumie podstawowe działanie prądu przemiennego w domu. Wie jakiego przyrządu należy użyć do pomiaru temperatury.

Ocena dobra (4)

Uczeń wyjaśnia, czym jest prąd stały i przemienny, oraz podaje przykłady ich zastosowania. Rozumie zjawisko indukcji elektromagnetycznej i potrafi je pokazać w doświadczeniu (np. przewodnik w polu magnetycznym). Rozumie, że energia elektryczna może przekształcać się w ciepło, światło i ruch. Potrafi z pomocą wykonać doświadczenie pokazujące zależność natężenia prądu od napięcia i oporu przewodnika. Potrafi wykazać zależność między napięciem, natężeniem i oporem w obwodzie elektrycznym. Potrafi obliczać proste zależności z prawa Ohma i pracy prądu (przy wsparciu nauczyciela). Potrafi obliczyć wartość natężenia prądu wpływającego/wypływającego z węzła korzystając z I. prawa Kirchhoffa. Rozumie zjawisko indukcji elektromagnetycznej i potrafi je pokazać w doświadczeniu.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń potrafi podać praktyczne zastosowania prądu, magnetyzmu i indukcji w domu, sporcie i technice. Wykonuje doświadczenia z przewodnikami, elektromagnesami i prądem przemiennym, zapisując obserwacje i wnioski. Rozumie zależności między napięciem, natężeniem i oporem, potrafi obliczać pracę i moc prądu w prostych zadaniach. Wie do czego służy transformator. Potrafi wyjaśnić działanie urządzeń elektrycznych w codziennym życiu.

Ocena celująca (6)

Uczeń potrafi samodzielnie wyjaśnić, jak powstaje prąd indukcyjny i do czego służy. Samodzielnie przygotowuje doświadczenia lub prezentacje pokazujące zjawiska elektryczne, magnetyczne i indukcyjne. Rozwiązuje zadania obliczeniowe dotyczące napięcia, natężenia, oporu, pracy i mocy prądu. Potrafi samodzielnie połączyć teorię z praktycznymi zastosowaniami w sporcie, domu i technice.

II półrocze

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń nie zna podstawowych pojęć. Nie współpracuje z nauczycielem. Nie wykonuje doświadczeń.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń wie, że energia może zmieniać się w ciepło, światło i ruch. Potrafi podać przykłady przemian energii w domu i sporcie (np. ogrzewanie, gotowanie, bieganie, jazda na rowerze). Potrafi wskazać urządzenia elektryczne i wyjaśnić ich działanie w prostych słowach.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń rozumie, że przepływ prądu w przewodniku wytwarza ciepło i światło. Potrafi podać przykłady przemian energii w zjawiskach cieplnych i ruchowych. Rozumie, że

w sporcie energia ciała człowieka może zamieniać się w ruch i ciepło. Potrafi wykonać proste doświadczenie pokazujące nagrzewanie ciał.

Ocena dobra (4)

Uczeń potrafi wyjaśnić działanie urządzeń elektrycznych w domu i sporcie, zwracając uwagę na przemiany energii. Obserwuje przepływ ciepła od ciała o wyższej temperaturze do ciała o niższej temperaturze. Dokonuje pomiaru i odczytu temperatury. Wymienia sposoby przekazu ciepła. Zna i potrafi podać przykłady zjawisk zmian stanów skupienia (topnienie/krzepnięcie, parowanie/skraplanie). Wie od czego zależy szybkość parowania. Rozróżnia parowanie od wrzenia. Samodzielnie wykonuje doświadczenia i zapisuje obserwacje w prostych tabelach lub notatkach.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń samodzielnie wykonuje doświadczenia zapisuje obserwacje i wnioski. Potrafi rozwiązać zadania tekstowe związane z energią, pracą prądu i ciepłem. Podaje praktyczne przykłady zastosowania omawianych zjawisk w sporcie i w domu. Zna założenia teorii kinetyczno – molekularnej. Potrafi wskazać przykłady rozszerzalności cieplnej ciał.

Ocena celująca (6)

Uczeń samodzielnie analizuje doświadczenia i obserwacje oraz potrafi wyciągać wnioski. Przygotowuje prezentacje lub pokazy. Rozwiązuje trudniejsze zadania obliczeniowe. Potrafi zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce, np. wyjaśniając działanie urządzeń domowych.

h) Ogólne wymagania edukacyjne z matematyki

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół)

I półrocze

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń nie potrafi rozpoznać podstawowych pojęć: wyrażenia algebraicznego, równania kwadratowego, funkcji kwadratowej, wielokąta. Nie współpracuje z nauczycielem.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń rozpoznaje, co to jest wyrażenie algebraiczne. Umie obliczyć wartość prostego wyrażenia algebraicznego. Wskazuje na wykresie funkcji kwadratowej miejsca zerowe i wierzchołek. Rozwiązuje równania kwadratowe w postaci iloczynowej. Rozpoznaje podstawowe wielokąty i zna ich nazwy.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń upraszcza wyrażenia algebraiczne (dodaje, odejmuje, mnoży, dzieli). Naszkicuje wykres funkcji kwadratowej w prostych przypadkach. Odczytuje współrzędne wierzchołka z wykresu. Odczytuje wartości współczynników a , b , c we wzorze $y = ax^2 + bx + c$. Oblicza obwód i pole prostych wielokątów. Rozpoznaje figury przystające.

Ocena dobra (4)

Uczeń sprawnie przekształca wyrażenia algebraiczne. Rysuje i analizuje wykres funkcji kwadratowej. Interpretuje znak współczynnika a funkcji kwadratowej. Potrafi dokonać przesunięcia wykresu funkcji $y = ax^2$ wzdłuż osi OX i OY . Potrafi obliczyć współrzędne wierzchołka paraboli. Potrafi określić z wykresu czy funkcja osiąga wartość największą czy najmniejszą. Rozwiązuje z pomocą równania kwadratowe za pomocą Δ w prostych zadaniach. Z pomocą określa liczbę pierwiastków funkcji

kwadratowej. Rozwiązuje z pomocą proste nierówności kwadratowe. Oblicza kąty i przekątne w wielokątach.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń stosuje wyrażenia algebraiczne do zadań tekstowych. Analizuje wykres funkcji kwadratowej (symetria, monotoniczność). Z pomocą rozwiązuje równania kwadratowe w różnych postaciach. Rozwiązuje z pomocą nierówności kwadratowe i interpretuje je graficznie. Oblicza pola i kąty w wielokątach wpisanych i opisanych.

Ocena celująca (6)

Uczeń samodzielnie rozwiązuje równania i nierówności kwadratowe. Wykorzystuje wiedzę w nowych sytuacjach problemowych. Łączy wiedzę z różnych działów.

II półrocze

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń nie rozróżnia figur podobnych, nie rozumie podstawowych pojęć trygonometrycznych, nie potrafi wskazać elementów okręgu. Nie współpracuje z nauczycielem.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń rozpoznaje figury podobne. Z pomocą określa $\sin$, $\cos$, $\tan$ dla wybranych kątów. Zna pojęcie okręgu: promień, średnica. Odczytuje z rysunku liczbę punktów wspólnych okręgu i prostej. Oblicza obwód i pole koła.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń stosuje twierdzenie o sumie kątów w trójkątach. Z pomocą stosuje cechy podobieństwa trójkątów. Z niewielką pomocą określa $\sin$, $\cos$, $\tan$ dla wybranych kątów. Odczytuje z tablic wartości funkcji trygonometrycznych dla kątów 30° , 45° , 60° . Stosuje twierdzenie Pitagorasa. Oblicza z pomocą długość okręgu, łuku, pole koła, wycinka. Wskazuje środek okręgu opisanego i wpisanego w trójkąt. Wskazuje kąt środkowy i wpisany oparty na tym samym łuku (proste przypadki). Liczy kąty wewnętrzne wielokątów.

Ocena dobra (4)

Uczeń zna definicję $\sin$, $\cos$, $\tan$ dla wybranych kątów. Stosuje podobieństwo do obliczeń długości odcinków. Rozwiązuje proste zadania tekstowe z trygonometrii. Stosuje twierdzenie o stycznej i promieniu. Oblicza pola i kąty w wielokątach wpisanych i opisanych. Rozpoznaje wielokąty foremne.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń wykorzystuje podobieństwo w zadaniach praktycznych (skala planu, pola figur podobnych). Zna związki między funkcjami trygonometrycznymi tego samego kąta (wzór jedynkowy, $\tan = \sin / \cos$). Rozwiązuje trudniejsze zadania z trygonometrii. Stosuje własności okręgu (styczne, cięciwy, łuki). Potrafi obliczyć miarę kąta wpisanego mając dany kąt środkowy oparty na tym samym łuku (i na odwrót). Podaje liczbę osi symetrii wielokąta foremnego (trójkąt równoboczny, kwadrat, sześciokąt foremny). Rozwiązuje zadania z wielokątami wpisanymi i opisanymi.

Ocena celująca (6)

Uczeń samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe.

i) Ogólne wymagania edukacyjne z wychowania fizycznego:

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 21 lipca 2025 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenianiu i kontroli podlegają następujące obszary aktywności ucznia:

1. Postawa ucznia i jego kompetencje społeczne.
2. Systematyczny udział i aktywność w trakcie zajęć.

3. Sprawność fizyczna (kontrola) – Międzynarodowy Test Sprawności Fizycznej: siła mięśni brzucha – siady z leżenia tyłem wykonywane w czasie 30 s; gibkość – skłon tułowia w przód z podwyższenia, skok w dal z miejsca, bieg ze startu wysokiego na 50 m, bieg wahadłowy na dystansie 4 razy 10 m z przenoszeniem klocków (woreczków), pomiar siły względnej: zwis na ugiętych rękach – dziewczęta, podciąganie w zwisie na drążku – chłopcy; biegi przedłużone: na dystansie 800 metrów – dziewczęta, na dystansie 1000 metrów – chłopcy.
4. Obowiązkowe próby sprawnościowe (kontrola): bieg wahadłowy 10 razy 5 metrów – służący pomiarowi zdolności szybkościowo – siłowo – koordynacyjnych, 20 metrowy wytrzymałościowy bieg wahadłowy wykonywany według Europejskiego Testu Sprawności Fizycznej – Eurofit, opracowanego przez Radę Europy – służący pomiarowi zdolności wytrzymałościowych w biegu; podpór leżąc przodem na przedramionach (deska) – służący pomiarowi zdolności siłowo – wytrzymałościowych całego ciała, skok w dal z miejsca – służący pomiarowi skoczności i siły.

Uwaga! Za udział i ukończenie wszystkich prób w testach sprawności fizycznej można także wystawić ocenę bardzo dobrą. Natomiast nie oceniamy wyników, które uczniowie uzyskują w poszczególnych próbach sprawnościowych.

5. Umiejętności ruchowe: gimnastyka: prowadzi rozgrzewkę o charakterze ogólnorozwojowym; piłka nożna: żonglerka prawą lub lewą nogą; prowadzenie piłki slalomem zakończone strzałem na bramkę; koszykówka: rzut z dwutaktu po kozłowaniu i podaniu piłki od partnera, podania oburącz kozłem sprzed klatki piersiowej w biegu; piłka ręczna: rzut na bramkę z wyskoku po kozłowaniu piłki i podaniu piłki od partnera, łączone podania jednorącz półgórne kozłem w biegu; piłka siatkowa: atakowanie piłki przez plasowanie, zagrywka sposobem tenisowym z 5 - 6 metrów od siatki.
6. Wiadomości: uczeń zna podstawowe przepisy gier zespołowych (odpowiedzi ustne lub pisemny test – ocena dodatkowa)

j) Ogólne wymagania edukacyjne z kształcenia zawodowego:

- **z przedmiotów teoretycznych: Podstawy gastronomii oraz Technika i bezpieczeństwo w gastronomii.**

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocena niedostateczna (1):

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą. Nie rozpoznaje podstawowych pojęć gastronomicznych.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością i technologią gastronomiczną, klasyfikuje warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, produkty mleczne, zbożowe, mięsa, ryby, rozróżnia produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, zna sposoby obróbki wstępnej warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mięsa i ryb, odważa i odmierza produkty na podstawie receptur, przygotowuje proste potrawy warzywne, owocowe, mięsne, rybne i mączne pod kierunkiem i z pomocą nauczyciela, zna pojęcia: utrwalania i przechowywania żywności, potrafi wymienić metody utrwalania żywności, rodzaje magazynów do przechowywania żywności, wie czym jest ochrona przeciwpożarowa, wymienia przykłady zagrożeń pożarowych w zakładzie pracy, wymienia sprzęt gaśniczy oraz zagrożenia dla mienia zakładu gastronomicznego, wykonuje czynności porządkowe, potrafi wymienić dostępne

maszyny, urządzenia, sprzęt i środki do wykonywania prac porządkowych w pracowni obsługi konsumenta oraz zakładzie gastronomicznym, wymienia etapy mycia naczyń stołowych, przestrzega procedur higieny osobistej po wykonaniu prac porządkowych, wymienia wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii, potrafi wymienić rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności.

Ocena dostateczna (3):

definiuje podstawowe pojęcia związane z żywnością i technologią gastronomiczną, rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego, klasyfikuje produkty żywnościowe w zależności od grup produktów i pochodzenia, identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe, ocenia organoleptycznie żywność, określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, produktów mlecznych, zbożowych, mięsa oraz ryb, dobiera produkty spożywcze oraz odpowiedni sprzęt i urządzenia do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mąki, przeprowadza właściwie obróbkę wstępną surowców roślinnych, przy niewielkiej pomocy nauczyciela przygotowuje proste potrawy warzywne, owocowe, mięsne i mączne zgodnie z zasadami bhp, korzysta z urządzeń podczas przygotowania potraw przestrzegając zasad bhp i przeciwpożarowych, potrafi dobrać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych, dobiera sposób przechowywania do określonego surowca, odczytuje z opakowań daty przydatności przechowywanych produktów spożywczych, podaje przykłady istotnych zagrożeń pożarowych w zakładzie gastronomicznym, potrafi opisać oznakowania stosowane w ochronie przeciwpożarowej, rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia, dobiera sprzęt do wykonywania czynności porządkowych, zna kolejność czynności określonych prac porządkowych, rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych, charakteryzuje rodzaje czynności porządkowych i środki czyszczące, myje naczynia zgodnie z obowiązującą procedurą, utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych, wyjaśnia sposób gospodarowania odpadami w gastronomii, segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne, stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu, potrafi scharakteryzować rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności.

Ocena dobra (4):

określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych, dokonuje analizy receptur gastronomicznych, stosuje odpowiednią obróbkę wstępną w zależności od rodzaju surowca, przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mączne, mięsne i rybne na podstawie receptur z zachowaniem zasad bhp, obiera odpowiednią zastawę do podawania przygotowanych potraw, potrafi scharakteryzować zasady obróbki termicznej warzyw, owoców, ziemniaków, mięs i ryb, dobiera odpowiedni sprzęt i urządzenia do przygotowywania potraw, charakteryzuje metody utrwalania żywności, stosuje zasady oceny organoleptycznej żywności, potrafi opisać narzędzia ochrony przeciwpożarowej, dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z przeznaczeniem, potrafi omówić sposoby postępowania w czasie pożaru, wykonuje czynności porządkowe, rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, charakteryzuje sprzęt porządkowy i użytkuje go zgodnie z przeznaczeniem, dozjuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania, przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem, wykorzystuje środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych, informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych, wymienia i charakteryzuje zadania i

uprawnienia służb działających w zakresie ochrony środowiska, omawia działania proekologiczne stosowane w zakładach gastronomicznych, określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców.

Ocena bardzo dobra (5):

Spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz: porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych, dobiera dodatki do potraw, samodzielnie przygotowuje potrawy warzywne, owocowe, mączne, mięsne i rybne, prawidłowo i z zachowaniem zasad bhp i ppoż wykorzystuje sprzęt i urządzenia podczas przygotowania potraw, systematycznie doskonali swój warsztat pracy, estetycznie porcuje i dekoruje potrawy, ocenia różne metody utrwalania żywności, rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą, określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności, wyjaśnia zasady postępowania podczas pożaru urządzeń elektrycznych będących pod napięciem, analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie przeciwpożarowej, dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania, planuje wykonanie prac porządkowych zgodnie z procedurami, przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania, określa procedurę mycia naczyń stołowych i kuchennych, przeprowadza kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych, potrafi omówić podstawowe przepisy dotyczące ochrony środowiska, interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami, potrafi oszczędzać wodę, energię elektryczną i gaz podczas wykonywania czynności zawodowych, potrafi podejmować działania korygujące.

Ocena celująca (6):

opanował wszystkie treści kształcenia wymagane podstawą programową, może dysponować wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą, sprawnie posługuje się terminologią gastronomiczną, samodzielnie sporządza bardziej skomplikowane potrawy zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, eksperymentuje z nowymi surowcami, wykorzystuje własne pomysły, prezentuje swoje umiejętności praktyczne podczas różnych wydarzeń.

- **z zajęć praktycznych w gastronomii**

Podstawa programowa kształcenia ogólnego (rozporządzenie MEN z 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocena niedostateczna (1)

Uczeń, nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania i nie spełnił wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocena dopuszczająca (2)

Uczeń uzyskał co najmniej 31% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów, ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach, wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, nie zna i nie przestrzega w pełnym zakresie przepisów BHP, wykazuje małe zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania, nie utrzymuje należytego porządku na swoim stanowisku i w pracowni gastronomicznej, nie robi postępów w wykonywaniu czynności manualnych, słabo zna podstawowe jednostki miar i wag, na lekcjach jest bierny, pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie,

pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, nie zna składu chemicznego surowców, nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców, potrzebuje dużej pomocy podczas segregacji odpadów oraz podczas porządkowania swojego stanowiska pracy.

Ocena dostateczna (3)

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz: uzyskał co najmniej 50% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów, opanował wiadomości i umiejętności w stopniu podstawowym, zna część przepisów BHP i nie zawsze ich przestrzega, wykazuje średnie zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania, robi niewielkie postępy w wykonywaniu czynności manualnych, niedokładnie wykonuje prace porządkowe na swoim stanowisku i w pracowni gastronomicznej, potrafi operować jednostkami miar i wag, czasami zapomina stroju ochronnego, wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami BHP, zna rodzaje obróbki termicznej, słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców, potrzebuje pomocy i wskazówek podczas porządkowania swojego stanowiska pracy, z pomocą nauczyciela segreguje odpady.

Ocena dobra (4)

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz: uzyskał co najmniej 71% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów, opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, jest przygotowany do zajęć, posiada i stosuje strój ochronny, zna dobrze przepisy BHP i zazwyczaj ich przestrzega, wykazuje zadowalające zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania, robi postępy w wykonywaniu czynności manualnych, wykonuje prace porządkowe na zadowalającym poziomie, zna i poprawnie stosuje jednostki miar i wag, poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne, samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania (produkty zbożowe, surowce cukiernicze, mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna oraz drób i ptactwo dzikie), zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, w czystości pozostawia swoje stanowisko pracy oraz odpowiednio segreguje odpady.

Ocena bardzo dobra (5)

Uczeń spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz: uzyskał co najmniej 91% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, jest zawsze przygotowany do zajęć, posiada i stosuje odpowiedni strój ochronny, bardzo dobrze zna przepisy BHP i zawsze ich przestrzega, wykazuje duże zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania, robi znaczne postępy w wykonywaniu czynności manualnych, wykonuje prace porządkowe bez zastrzeżeń, zna i poprawnie, bez błędów stosuje jednostki miar i wag, samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw z produktów zbożowych, surowców cukierniczych, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz drobiu i ptactwa dzikiego, pracuje w pełni samodzielnie, potrafi omówić poszczególne rodzaje obróbki cieplnej, sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy, wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa

pracy, sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, pozostawia w czystości swoje stanowisko pracy oraz odpowiednio segreguje odpady.

Ocena celująca (6)

Uczeń spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą, a ponadto: uzyskał co najmniej 98% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów, zna wszystkie przepisy BHP i bezwzględnie ich przestrzega, motywuje innych uczniów do zwracania uwagi na bezpieczeństwo i higienę pracy, wykazuje pełne zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania, wykonuje czynności manualne bez zarzutu, wykonuje z dużą dokładnością prace porządkowe, sprawnie i bez błędów przekształca jednostki miar i wag, samodzielnie przeprowadza obróbkę wstępną i termiczną poszczególnych surowców, samodzielnie sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, mleka, jaj, produktów zbożowych, mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu, wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności, wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac, wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału, uczeń przykładowie przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy, biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania, proponuje rozwiązania nietypowe.

k) Ogólne wymagania edukacyjne z religii

„Podstawa Programowa katechezy Kościoła katolickiego w Polsce” z dnia 19 września 2018 roku

Ocenę niedostateczną (1)

otrzymuje uczeń, który: nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej, często opuszcza lekcję, ma lekceważący stosunek do przedmiotu i wiary, nie pisze sprawdzianów, w zeszycie ma duże braki w tematach.

Ocenę dopuszczającą (2)

otrzymuje uczeń, który: niechętnie bierze udział w katechezie, proste zadania sprawiają trudności w rozwiązywaniu, wymienia sposoby poszanowania życia i godności człowieka, wymienia cnoty Boskie, wymienia grupy sakramentów, wyjaśnia dla kogo przeznaczony jest sakrament namaszczenia, podaje przykłady sakramentaliów, omawia treść Modlitwy Pańskiej, omawia przebieg wydarzeń męki i śmierci Jezusa.

Ocenę dostateczną (3)

otrzymuje uczeń, który: podaje przykłady świętych świadków Bożego miłosierdzia, przytacza najważniejsze fakty z życia Jana Pawła II, prezentuje strukturę Mszy Świętej, opowiada historię Maryi i wyjaśnia Jej rolę w życiu Kościoła, uzasadnia, dlaczego człowiek nie powinien decydować o życiu i śmierci kogokolwiek z ludzi, definiuje czym jest Kościół, charakteryzuje dwa wybrane przykazania kościelne, dysponuje przeciętną wiedzą, nie opanował wszystkich działów programowych, nie wykazuje większego zainteresowania przedmiotem, wykonywanie zadań przez ucznia budzi zastrzeżenia.

Ocenę dobrą (4)

otrzymuje uczeń, który: dysponuje dobrą umiejętnością zastosowania zdobytych wiadomości, postawa religijna nie budzi zastrzeżeń, stara się być przygotowany do lekcji, zachowuje szacunek dla „świętych” przedmiotów, miejsc i znaków religijnych, omawia strukturę Modlitwy Pańskiej i jej siedem prośb, wskazuje sytuacje naruszania

zasad poszanowania życia i godności człowieka, omawia trudności związane z modlitwą i sposoby ich przezwyciężania, zna czynności wykonywane podczas liturgii chrztu, uzasadnia, że sakramenty zostały ustanowione przez Jezusa Chrystusa.

Ocenę bardzo dobrą (5)

otrzymuje uczeń, który: sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, chętnie i regularnie uczestniczy w katechezie, wymienia stacje drogi krzyżowej, uzasadnia wartość przykazań kościelnych dla wspólnoty, wymienia przykładowe miejsca pielgrzymek Jana Pawła II, uzasadnia wartość przykazań kościelnych dla wspólnoty, zna i charakteryzuje cnoty Boskie i kardynalne, charakteryzuje przesłanie obrazu Jezusa Miłosiernego, wyjaśnia macierzyńską rolę Maryi wobec Kościoła i każdego wierzącego.

Ocenę celującą (6)

otrzymuje uczeń, który: posiada wiedzę wykraczającą poza program katechezy, wyróżnia się szczególną aktywnością, wyjaśnia, że Eucharystia jest źródłem życia Kościoła, omawia istotę roku liturgicznego, charakteryzuje adwentowy wymiar życia ludzkiego, docenia dokonania Soboru Trydenckiego.