

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 użyteczne 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

Klasa III Branżowa I stopnia

I. Podstawa programowa: „Podstawa Programowa katechezy Kościoła katolickiego w Polsce” z dnia 19 września 2018 roku

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z religii:

Ocenę niedostateczną 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 otrzymuje uczeń, który: niechętnie bierze udział w katechezie; któremu proste zadania sprawiają trudności w rozwiązywaniu; podaje przykłady uzależnień; określa czym jest praca; wyjaśnia na czym polega patriotyzm; uzasadnia, że Bóg jest Panem życia; omawia przebieg wydarzeń męki i śmierci Jezusa; charakteryzuje sposoby okazywania miłości rodzicom; zna wykroczenia przeciwko przykazaniom.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który: dysponuje przeciętną wiedzą, nie opanował wszystkich działów programowych; nie wykazuje większego zainteresowania przedmiotem; któremu wykonywanie zadań przez ucznia budzi zastrzeżenia; wymienia najważniejsze święta maryjne; definiuje pojęcia: miłość, wdzięczność, szacunek w kontekście IV przykazania; wymienia rodzaje własności; wyjaśnia sens pracy ludzkiej; definiuje pojęcie uzależnienia i współuzależnienia.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który: dysponuje dobrą umiejętnością zastosowania zdobytych wiadomości; którego postawa religijna nie budzi zastrzeżeń; stara się być przygotowany do lekcji; zachowuje szacunek dla „świętych” przedmiotów, miejsc i znaków religijnych; opisuje grzechy przeciw VI I IX przykazaniu; opisuje istotę miłości małżeńskiej i jej cechy; omawia wpływ bezrobocia na życie człowieka; charakteryzuje łaską Bożą jako niezbędną pomoc do zbawienia; wymienia skutki braku poszanowania dobra wspólnego.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który: sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami; chętnie i regularnie uczestniczy w katechezie; wymienia okoliczności wydarzeń Wielkiego Tygodnia; omawia i ocenia różne sposoby pozyskiwania dóbr; analizuje zadania rodziny w Bożym planie stworzenia; docenia wartość pobożności ludowej; wskazuje skutki odrzucenia norm moralnych; podaje daty obchodów ku czci świętych patronów Europy.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który: posiada wiedzę wykraczającą poza program katechezy; wyróżnia się szczególną aktywnością; streszcza naukę Jezusa na temat przysięgania; interpretuje teksty biblijne; uzasadnia kult świętych w obchodach roku liturgicznego; omawia zasady Ruchu Czystych Serc; podaje przykłady inicjatyw związanych z modlitwą (m.in. Żywy Różaniec),

Wymagania edukacyjne dostosowane są do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia. Przedmiotem oceny są:

- odpowiedzi ustne,
- praca na lekcji,
- prace pisemne oraz inne formy wynikające ze specyfiki przedmiotu.

Wymagania edukacyjne

Klasa II Branżowa I stopnia

- I. Podstawa programowa:** Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024r. zmieniające rozporządzenie w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego
- II. Wymagania edukacyjne:**
 - a) Ogólne wymagania edukacyjne z języka polskiego.**

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą

Dopuszczający (2) – uczeń: ma braki, ale potrafi dalej się uczyć, wyjaśnia co to jest znak, podaje przykłady znaków, wyjaśnia pojęcia znaku językowego oraz języka jako systemu znaków, 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, wie na czym polega akt komunikacji językowej, określa tematykę wierszy, określa język ogólnonarodowy, wskazuje zwroty grzecznościowe w wypowiedziach ustnych i pisemnych, podaje przykłady tekstów kultury dotyczących władzy, wymienia twórców epoki wojennej.

Dostateczny (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 okresu wojennego, określa elementy świata przedstawionego w utworze wie na czym polega reklama, wymienia epoki literackie, wyjaśnia pojęcie sztucznej inteligencji, wie czym są zagrożenia klimatyczne dla współczesnego świata, rozpoznaje w przykładowym tekście wypowiedzi wartościujące, określa podstawowe zasady kultury języka, dobiera argumenty za wybraną tezę i przeciw niej, odróżnia rozmowę, spór, kłótnię od dyskusji, określa a tezę od przykładowej dyskusji, przygotowuje argumenty do dyskusji na wybrany temat, rozpoznawać fake newsy w przykładowych wypowiedziach internetowych.

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, omawia najważniejsze cechy kultury popularnej, odróżnia dzieła kultury wysokiej od tekstów kultury popularnej, negatywnie ocenia zjawisko trollowania, wymienia postaci popkultury, które mogą być inspiracją dla jego pokolenia, zna związki frazeologiczne i ich pochodzenie, przedstawia popkulturowe postacie mogące stanowić wzory do naśladowania dla młodych ludzi, określa cel przemówienia i dobrać do niego argumenty, przygotowuje, plan przemówienia, opisuje na podstawie tekstu wpływ nowoczesnych technologii na komunikowanie się ludzi, wskazuje wybrane ważne tematy literatury po 1989.

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, redaguje wypowiedź pisemną o postaciach popkultury stanowiących wzór dla młodych ludzi, wymienia pozytywne i negatywne skutki oddziaływania kultury popularnej

na odbiorców, wskazuje wady i zalety nowych technologii, przedstawia motyw wirtualnych światów w wybranych utworach literackich i innych tekstach kultury, przygotowuje plan wypowiedzi argumentacyjnej na wybrany temat, redaguje wypowiedź argumentacyjną, odczytuje aluzje literackie, wypowiada się na temat zagrożeń dla naszego świata – na podstawie poznanych tekstów, w tym artykułów prasowych, wymienia wybrane ważne tematy w literaturze polskiej II połowy XX w. oraz w literaturze współczesnej.

Celujący (6) – uczeń: posiada wiedzę wykraczającą poza program, podaje przykłady utworów literackich i innych tekstów kultury podejmujących temat sztucznej inteligencji, przygotowuje wypowiedź pisemną lub ustną dotyczącą sytuacji współczesnego człowieka – na podstawie poznanych utworów literackich, samodzielnie analizuje nowe zjawiska, prezentuje oryginalne poglądy i wykazuje kreatywność, przedstawia i ocenia wybrane utwory ulubionego autora współczesnego.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

I. Podstawa programowa: Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r.

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z języka niemieckiego

Stopień bardzo dobry, Uczeń: opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, bardzo dobrze rozumie wypowiedzi nauczyciela i kolegów, bardzo dobrze rozumie treść tekstu słuchanego, w wypowiedzi ustnej prezentuje bardzo dobre opanowanie struktur leksykalno-gramatycznych, czyta płynnie, w szybkim tempie, rozumie treść czytanego tekstu, zwraca uwagę na akcent zdaniowy i wyrazowy, potrafi samodzielnie napisać krótki tekst użytkowy.

Stopień dobry, Uczeń: nie opanował w pełni wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, ale poprawnie stosuje zdobytą wiedzę do samodzielnego rozwiązywania zadań, dobrze rozumie wypowiedzi nauczyciela i kolegów, dobrze rozumie treść tekstu słuchanego, w wypowiedzi ustnej popełnia nieliczne błędy, dobrze rozumie treść czytanego tekstu, samodzielnie konstruuje krótką wypowiedź pisemną, popełniając nieliczne błędy.

Stopień dostateczny, Uczeń: nie opanował w pełni wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, ale rozwiązuje zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności (niekiedy z pomocą nauczyciela), rozumie proste polecenia nauczyciela, rozumie wybiórczo treść tekstu słuchanego (po kilkukrotnym wysłuchaniu), w wypowiedzi ustnej stosuje proste zdania, często z pomocą nauczyciela, czyta wolno, popełnia liczne błędy, często nie rozumie treści tekstu, w wypowiedzi pisemnej popełnia błędy gramatyczne, najczęściej posługuje się prostymi strukturami gramatycznymi.

Stopień dopuszczający, Uczeń: ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, ale braki te nie uniemożliwiają uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy w ciągu dalszej nauki, odbiera tylko wcześniej poznane komunikaty, w tekście słuchanym rozumie tylko pojedyncze słowa, w wypowiedzi ustnej popełnia liczne błędy, które znacznie zakłócają komunikację, jego wypowiedź jest tylko częściowo zrozumiała, czyta bardzo wolno, artykułuje i akcentuje podobnie jak w języku polskim, odwzorowuje napisany tekst, w większości używa nieprawidłowej pisowni i interpunkcji.

Stopień niedostateczny, Uczeń: nie opanował wiadomości określonych programem nauczania w danej klasie, a braki te uniemożliwiają mu dalsze zdobywanie wiedzy z przedmiotu, nie potrafi przekazywać informacji, nie rozumie poleceń i pytań nauczyciela, nie opanował podstawowych struktur gramatycznych i podstawowego słownictwa, nie potrafi skonstruować wypowiedzi pisemnej, nie umie poprawnie budować prostych zdań, operuje bardzo ubogim słownictwem, nie wykazuje żadnego zainteresowania przedmiotem, nie wykazuje chęci poprawy zdobytych z przedmiotu ocen.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

- I. Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).**
- II. Wymagania edukacyjne:**
 - a) Ogólne wymagania edukacyjne z historii**

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą

Ocena dopuszczająca, uczeń:

wyjaśnia pojęcia: pakt Ribbentrop-Mołotow, Zbrodnia Katyńska, Armia Krajowa, Powstanie Warszawskie, Żołnierze Wyklęci zimna wojna, żelazna kurtyna, Układ Warszawski, ONZ, PRL, komunizm, stalinizm, cenzura, Solidarność, stan wojenny, opozycja, obrady Okrągłego Stołu, wyjaśnia pojęcia: eksterminacja narodów, holocaust, obozy koncentracyjne, wyjaśnia pojęcia: NATO, Unia Europejska, transformacja, demokracja, integracja, globalizacja.

Ocena dostateczna. Uczeń opanował treści na ocenę dopuszczającą oraz:

opisuje uwarunkowania militarne i polityczne konferencji Wielkiej Trójki (Teheran, Jalta, Poczdami) oraz przedstawia ich ustalenia, wyjaśnia okoliczności powstania komunistycznego ośrodka władzy w Polsce, przedstawia cele i rolę Organizacji Narodów Zjednoczonych w powojennym świecie, charakteryzuje przemiany społeczne i gospodarcze w II połowie XX wieku, z uwzględnieniem zjawiska kultury masowej, charakteryzuje ruch społeczny „Solidarność” i rozpoznaje jego przywódców, opisuje następstwa wprowadzenia stanu wojennego w Polsce, charakteryzuje zaangażowanie Polski we współpracę z innymi państwami, charakteryzuje przemiany polityczne i społeczne w Polsce w latach 2004-2015.

Ocena dobra. Uczeń opanował treści na ocenę dostateczną oraz:

charakteryzuje przejawy eksterminacji narodów ze szczególnym uwzględnieniem Holokaustu i zagłady Romów, przedstawia przykłady bohaterstwa żołnierzy polskich na frontach II wojny światowej, charakteryzuje cele i organizację Polskiego Państwa Podziemnego, charakteryzuje genezę i następstwa powstania warszawskiego, charakteryzuje politykę ZSRR wobec państw bloku wschodniego, wyjaśnia genezę i charakter integracji europejskiej, przedstawia kryzysy społeczne w PRL, uwzględniając ich charakter i następstwa, ocenia rolę Kościoła katolickiego w powojennej Polsce, charakteryzuje nowe zagrożenia dla ładu międzynarodowego, wyjaśnia przemiany w Polsce po 1989 roku, ocenia znaczenie i skutki katastrofy smoleńskiej dla państwa polskiego.

Ocena bardzo dobra. Uczeń opanował treści na ocenę dobrą oraz:

charakteryzuje położenie międzynarodowe Polski przed wybuchem II wojny światowej, wyjaśnia przyczyny przegranej wojny obronnej przez Polskę, sytuuje w czasie i przestrzeni przełomowe wydarzenia II wojny światowej (polityczne i militarne), charakteryzuje podział ziem polskich dokonany przez Niemcy i ZSRR, porównuje politykę okupantów wobec obywateli Rzeczypospolitej Polskiej i wymienia przykłady największych zbrodni niemieckich i sowieckich na narodzie polskim, wyjaśnia znaczenie funkcjonowania władz Rzeczypospolitej na obczyźnie, charakteryzuje polityczne, społeczne, gospodarcze i kulturowe skutki II wojny światowej, wyjaśnia genezę zimnej wojny i identyfikuje główne kryzysy międzynarodowe okresu zimnowojennego, w tym wyścig zbrojeń, porównuje kształt terytorialny Polski przed wybuchem II wojny światowej i po jej zakończeniu, charakteryzuje proces przejmowania przez

komunistów władzy w Polsce, charakteryzuje przemiany gospodarcze, społeczne i kulturowe w powojennej Polsce, charakteryzuje przemiany w Polsce w 1989 roku i ocenia ich wpływ na przemiany w Europie Środkowo-Wschodniej, przedstawia kierunki zmian politycznych, gospodarczych i społecznych w Polsce w pierwszych latach transformacji, wyjaśnia znaczenie przystąpienia Polski do NATO i Unii Europejskiej.

Ocena celująca. Uczeń opanował treści na ocenę bardzo dobrą oraz (wybrane):

ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową, chętnie podejmuje się zadań dodatkowych, w pełnym zakresie posługuje się określeniami czasu historycznego, analizuje związki przyczynowo- skutkowe, krytycznie analizuje informacje zawarte w źródłach historycznych, w pełnym zakresie posługuje się pojęciami historycznymi, przedstawiając własną opinię na temat omawianych wydarzeń, bierze udział w konkursach przedmiotowych, samodzielnie przygotowuje i przedstawia prezentacje.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

I. Podstawa programowa: Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r.

II. Wymagania edukacyjne.

a) Ogólne wymagania edukacyjne z biologii

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą

Ocena dopuszczająca

Uczeń zna rolę DNA w dziedziczeniu, wie, że DNA zawiera geny, w których zapisana jest informacja o białkach, wie, że replikacja to proces podwojenia ilości DNA komórkowego, rozumie znaczenie odkrycia struktury DNA, wie, że informacja genetyczna przepływa od DNA przez RNA do białka, zna istotę replikacji, posługuje się pojęciami: gen i genom, wie, że informacja z DNA jest przepisywana na RNA, wie, czym jest kod genetyczny.

Wyjaśnia pojęcia: gen, allel, genotyp, fenotyp, homozygota, heterozygota, allel dominujący, allel recesywny. Omawia doświadczenia G. Mendla, na podstawie których zostały sformułowane reguły dziedziczenia.

Wyjaśnia pojęcie: zmienność, wymienia jej przykłady. Wymienia przykłady czynników mutagennych, wymienia przykłady chorób genetycznych.

Wie, czym jest biotechnologia, zna przykłady produktów biotechnologii tradycyjnej (przetwory mleczne, alkohole), wie, że biotechnologia tradycyjna jest wykorzystywana w farmacji i w ochronie środowiska. Wymienia przykłady produktów fermentacji w życiu codziennym, wie, że biotechnologia tradycyjna znalazła zastosowanie w przemyśle, rolnictwie i ochronie środowiska. Zna pojęcie inżynierii genetycznej, wymienia przykłady zastosowania technik inżynierii genetycznej w medycynie sądowej i kryminalistyce, Wie, co to jest organizm genetycznie zmodyfikowany, wie, podaje definicję GMO, zna istotę szczepień ochronnych i rozumie sens pozyskiwania szczepionek DNA/RNA. Wie, że zmodyfikowane bakterie wykorzystuje się do produkcji ludzkiej insuliny, wie, dlaczego modyfikuje się rośliny i zwierzęta, zna główne cele modyfikacji genetycznych roślin, zna główne cele modyfikacji genetycznych zwierząt.

Wie, że skamieniałości są dowodami na zachodzenie ewolucji, rozumie, że najlepiej przystosowane organizmy mają największe szanse na przeżycie i wydanie potomstwa, zna pojęcia dobór naturalny i walka o byt. Rozumie przyczyny wymierania i powstawania gatunków. Wie, że człowiek należy do naczelnych, podaje przykłady cech wspólnych człowieka i małp człekokształtnych, podaje przykłady cech odróżniających.

Wyjaśnia pojęcia: ekologia, populacja, wymienia cechy charakteryzujące populację, przedstawia klasyfikację oddziaływań na antagonistyczne, nieantagonistyczne i neutralne. Wymienia przykłady oddziaływań między organizmami, definiuje łańcuch troficzny, sieć troficzną. Podaje przykłady łańcucha troficznego, odczytuje przykłady z sieci troficznej.

Definiuje pojęcie różnorodność biologiczna, wymienia czynniki kształtujące różnorodność biologiczną, wymienia przyczyny wzrostu zagrożenia różnorodności biologicznej (niszczenie siedlisk, introdukcja i zawleczenie obcych gatunków roślin i zwierząt, wprowadzanie organizmów modyfikowanych genetycznie), dzieli ochronę gatunkową na całkowitą i częściową, wymienia cele ochrony gatunkowej,

Ocena dostateczna. Uczeń opanował treści na ocenę dopuszczającą oraz:

Omawia istotę kodu genetycznego, wie, że białko powstaje w procesie translacji, rozumie znaczenie odkrycia struktury DNA, zna istotę replikacji, posługuje się pojęciami: gen i genom,

zna ogólną zasadę translacji i wie, gdzie zachodzi, wie, że białko po translacji podlega modyfikacjom.

Wyjaśnia pojęcia: mutacja, przedstawia klasyfikację chorób genetycznych w zależności od sposobu ich dziedziczenia, podaje ogólne objawy hemofilii, zespołu Downa.

Wyjaśnia różnicę pomiędzy biotechnologią tradycyjną a nowoczesną, zna istotę i cel stosowania sztucznej selekcji i krzyżowania gatunków. Wie, że fermentacja jest najczęściej stosowanym procesem biotechnologicznym, wymienia przykłady produktów fermentacji w życiu codziennym, wymienia przykłady zastosowania technik inżynierii genetycznej w medycynie sądowej i kryminalistyce. Podaje definicję GMO, zna istotę szczepień ochronnych i rozumie sens pozyskiwania szczepionek DNA/RNA. Wie, że zmodyfikowane bakterie wykorzystuje się do produkcji ludzkiej insuliny, zna główne cele modyfikacji genetycznych roślin, zna główne cele modyfikacji genetycznych zwierząt, zna przykładowe obawy związane z GMO. Zna pojęcia: poradnictwo genetyczne, wyjaśnia, czym jest terapia genowa, rozumie szanse, jakie daje terapia genowa.

Podaje przykłady skamieniałości. Zna pojęcia: dobór naturalny i walka o byt, rozumie, że warunki środowiska wpływają na wykształcenie określonych adaptacji, wie, w jakich warunkach może powstać oporność na antybiotyki, wie, że bariery rozrodcze uniemożliwiają krzyżowanie się gatunków, wie, że w określonych warunkach może dojść do powstania nowych gatunków, rozumie przyczyny wymierania niektórych gatunków. Wymienia przedstawicieli naczelnych, podaje przykłady cech wspólnych i różnicujących człowieka i mały człokształtne. Wyjaśnia różnice między siedliskiem a niszą ekologiczną organizmu, wyjaśnia znaczenie organizmów o wąskiej tolerancji ekologicznej w stosunku do czynnika środowiska, opisuje podstawowe typy rozmieszczenia populacji i podaje przykłady gatunków, które reprezentują każdy z nich. Opisuje cechy organizmów terytorialnych, opisuje oddziaływania międzygatunkowe: ofiara – drapieżnik, roślina – roślinożerca, żywiciel – pasożyt, opisuje mechanizmy adaptacyjne: ofiar i drapieżników, roślin i roślinożerców, pasożytów i żywicieli, opisuje przykłady zachowań między organizmami. Na podstawie schematów konstruuje łańcuchy troficzne i sieci troficzne, wyjaśnia zjawisko krążenia materii i przepływu energii, porównuje produkcję pierwotną i wtórną.

Określa różne poziomy różnorodności biologicznej, wymienia przyczyny wzrostu zagrożenia różnorodności biologicznej, opisuje wymieranie gatunków wywołane niszczeniem siedlisk, Porównuje ochronę gatunkową całkowitą i częściową, charakteryzuje formy ochrony przyrody w Polsce, porównuje ochronę ścisłą i częściową w parkach narodowych.

Ocena dobra. Uczeń opanował treści na ocenę dostateczną oraz:

Omawia budowę DNA, omawia strukturę genomu człowieka, wymienia cechy kodu genetycznego, umie odczytywać tabelę kodu genetycznego. Podaje treść I prawa Mendla, podaje treść II prawa Mendla, wyjaśnia różnice i podobieństwa między kariotypem kobiety a kariotypem mężczyzny, tłumaczy sposób determinacji płci u człowieka, wykonuje przykładowe krzyżówki genetyczne.

Wyjaśnia pojęcia: dominacja niezupełna, kodominacja, tłumaczy występowanie daltonizmu i hemofilii niemal wyłącznie u mężczyzn, podaje ogólne objawy choroby Huntingtona, hemofilii i daltonizmu.

Wymienia przykłady stosowanych metod leczenia wybranych chorób genetycznych. Uzasadnia na przykładach, że biotechnologia jest wykorzystywana od bardzo dawna, wymienia rodzaje fermentacji i omawia je. Tłumaczy, w jaki sposób biotechnologia jest wykorzystywana w ochronie środowiska. Rozumie znaczenie biotechnologii tradycyjnej w rolnictwie, wyjaśnia pojęcie inżynieria genetyczna. Zna różnicę pomiędzy GMO a organizmem transgenicznym. Omawia cele modyfikacji genetycznych roślin i podaje przykłady, omawia argumenty przeciwników GMO i się do nich ustosunkowuje, zna sens poradnictwa genetycznego, omawia

istotę terapii genowej, zna sukcesy i porażki terapii genowej, rozumie istotę dopingu genetycznego.

Wymienia biochemię i genetykę jako dziedziny dostarczające dowodów na zachodzenie ewolucji, podaje przykłady narządów homologicznych i analogicznych, wymienia czynniki ewolucji, definiuje pojęcia: dobór naturalny, walka o byt, zna rodzaje doboru naturalnego, omawia rolę doboru naturalnego w powstawaniu adaptacji. Wymienia cechy wspólne naczelnych, wskazuje podobieństwa i różnice pomiędzy człowiekiem i małpami człekokształtnymi, wie, że współczesny człowiek wywodzi się z Afryki.

Wskazuje znaczenie porostów jako gatunków wskaźnikowych zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego, na schematach rozpoznaje typ piramidy wiekowej populacji, przedstawia zalety i wady życia w grupie.

Ocena bardzo dobra. Uczeń opanował treści na ocenę dobrą oraz:

Rozumie znaczenie odkrycia struktury DNA, omawia lokalizację i przebieg replikacji, zna rolę enzymów w przebiegu transkrypcji, wyjaśnia, czym jest ekspresja genu i kiedy zachodzi.

Przeprowadza przykładowe krzyżówki testowe jednogenne. Na podstawie krzyżówki genetycznej wyjaśnia różnicę między osobą zdrową a nosicielem.

Wyjaśnia przyczyny zmienności organizmów o identycznych genotypach, wyjaśnia, w jaki sposób crossing-over wpływa na zmienność osobniczą, wymienia przykłady chorób nowotworowych będących wynikiem mutacji.

Tłumaczy, czym jest „zielony nawóz”, wymienia przykłady działań obszarów (kolorów) biotechnologii, wyjaśnia znaczenie klonowania genów, analizuje konkretne przykłady zastosowań inżynierii genetycznej w medycynie sądowej i kryminalistyce (na przykładzie materiałów źródłowych), porównuje szczepionki tradycyjne i te uzyskiwane metodami biotechnologicznymi, wyjaśnia istotę metody uzyskiwania zwierząt transgenicznych, podaje przykłady zwierząt transgenicznych i efekty tych modyfikacji, rozumie znaczenie testów genetycznych, dyskutuje na temat szans i trudności w wykorzystaniu terapii genowej w leczeniu chorób.

Wie, w jaki sposób powstają skamieniałości, definiuje pojęcie specjacja, objaśnia mechanizm powstawania nowych gatunków, tłumaczy, w jakich warunkach może dojść do wymierania gatunków, wskazuje na schemacie cechy anatomiczne wspólne i odróżniające człowieka i małpy człekokształtne, wymienia przodków człowieka.

Wyjaśnia na wybranych przykładach czynniki kształtujące różnorodność biologiczną, analizuje znaczenie czerwonych ksiąg roślin i zwierząt dla zachowania różnorodności biologicznej, charakteryzuje wybrane dwa parki narodowe w Polsce, lokalizuje na mapie Polski poszczególne parki narodowe, podaje przykłady rezerwatów przyrody, parków krajobrazowych, pomników przyrody, obszarów chronionego krajobrazu najbliższej okolicy, analizuje strategię zrównoważonego rozwoju w skali kraju i świata dla zachowania różnorodności biologicznej.

Ocena celująca. Uczeń opanował treści na ocenę bardzo dobrą oraz (wybrane):

Podaje przykłady chorób genetycznych w postaci np. prezentacji. Przedstawia rolę poradnictwa genetycznego w diagnostyce chorób nowotworowych. Przygotowuje wystąpienie na temat projektów odtworzenia zwierząt wymarłych (mamut, tur). Przygotowuje notatkę na temat działań Wydziału Archiwum X policji, w których posłużono się badaniami DNA (kilka przykładów spraw, jaki rodzaj badań, dlaczego etc.). Tłumaczy pojęcie starożytny DNA. Przedstawia założenia Darwina w ciekawej formie graficznej. Opracowuje listę gatunków z Polskiej Czerwonej Księgi Roślin i Zwierząt występujących w najbliższym miejscu zamieszkania, uczestniczy w projekcie o tematyce ekologicznej.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

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

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z fizyki

I półrocze

Ocena niedostateczna (1):

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

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń wie, że fale to drgania przenoszące energię. Potrafi wymienić przykłady fal mechanicznych (dźwięk, fale na wodzie) i fal świetlnych (światło z lampki, słońce). Rozróżnia podstawowe pojęcia: źródło fali, drganie, fala. Potrafi wskazać falę w otoczeniu (np. drgania struny, fale na wodzie). Potrafi wykonać proste doświadczenie pokazujące ruch drgający, falowy (linijka, woda, sprężyna) i powiedzieć, co zaobserwował.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń rozumie, że fale mechaniczne potrzebują ośrodka, a fale świetlne mogą rozchodzić się w próżni. Potrafi opisać podstawowe właściwości fal: długość, amplitudę, częstotliwość. Rozumie, że dźwięk jest falą mechaniczną, a światło falą elektromagnetyczną. Wykonuje proste doświadczenia: obserwuje drgania linijki, fale na wodzie, odbicie światła od lustra, rozszczepienie światła pryzmatem. Potrafi powiedzieć, jakie praktyczne zastosowanie mają te zjawiska (np. fale dźwiękowe w muzyce, światło w latarce).

Ocena dobra (4):

Uczeń wyjaśnia zjawiska falowe: odbicie, załamanie, rozchodzenie się fal. Rozumie zastosowanie fal świetlnych w optyce (lupa, pryzmat, soczewka). Samodzielnie wykonuje doświadczenia z falami i światłem, zapisuje obserwacje w tabeli lub notatkach. Potrafi podać przykłady praktycznego zastosowania fal w codziennym życiu i technologii (np. sonar, mikroskop, okulary).

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń potrafi wyjaśnić różnice między falą mechaniczną a świetlną i podać przykłady zastosowania w technice, medycynie i komunikacji. Samodzielnie wykonuje doświadczenia z falami mechanicznymi i świetlnymi, interpretuje obserwacje i wyciąga wnioski. Potrafi podać przykłady wynalazków wykorzystujących fale świetlne i dźwięk (np. telewizja, radio, laser). Potrafi obliczyć prostą zależność między prędkością fali, jej długością i częstotliwością. Potrafi wskazać zachodzące w przyrodzie zjawiska optyczne.

Ocena celująca (6):

Uczeń potrafi samodzielnie przygotować doświadczenie lub prezentację pokazujące fale mechaniczne i świetlne. Wyjaśnia zastosowania fal w technice, medycynie, komunikacji, energetyce. Rozwiązuje proste zadania obliczeniowe dotyczące długości, częstotliwości i prędkości fal. Potrafi połączyć teorię z praktycznymi zastosowaniami w codziennym życiu.

II półrocze

Ocena niedostateczna (1):

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

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń wie, że materia składa się z atomów, które mają jądro i elektrony. Potrafi wymienić przynajmniej jedno zastosowanie energii atomowej (medycyna, elektrownia). Potrafi wskazać przynajmniej jeden wynalazek, który zmienił świat. Potrafi wymienić przynajmniej jednego polskiego badacza przyrody.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń rozumie podstawowe pojęcia fizyki atomowej i jądrowej: atom, elektron, proton, neutron, jądro atomowe. Potrafi podać przykłady zastosowania energii jądrowej w życiu codziennym (np. medycyna, energia). Zna kilka polskich odkryć naukowych i wynalazków, które zmieniły życie ludzi. Wykonuje proste doświadczenia związane z energią lub światłem (np. nagrzewanie, światło) i zapisuje obserwacje.

Ocena dobra (4):

Uczeń oblicza i podaje skład jądra atomowego na podstawie znajomości liczby atomowej i masowej. Zna rodzaje rozpadów promieniotwórczych. Potrafi w prostych słowach wyjaśnić rozszczepienie jądra atomowego i jego konsekwencje (energia, promieniowanie). Rozumie zastosowania energii jądrowej i fal elektromagnetycznych w technice i medycynie. Potrafi opisać znaczenie polskich badaczy przyrody i wynalazków dla rozwoju nauki i życia codziennego. Samodzielnie wykonuje doświadczenia i obserwacje.

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń uzupełnia luki w zapisie reakcji rozpadów promieniotwórczych. Potrafi w prosty sposób wyjaśnić fizykę atomową i jądrową oraz zastosowania w technice, medycynie i energetyce. Samodzielnie prowadzi doświadczenia i interpretuje wyniki, zapisując obserwacje i wnioski. Potrafi wymienić i opisać najważniejsze odkrycia polskich badaczy i wynalazki, które zmieniły świat. Zna praktyczne zastosowania omawianych zjawisk w codziennym życiu i technologii.

Ocena celująca (6):

Uczeń potrafi samodzielnie przygotować prezentacje dotyczące fizyki atomowej, jądrowej i fal. Analizuje obserwacje i wyciąga wnioski, potrafi zastosować wiedzę w praktyce. Rozwiązuje zadania obliczeniowe dotyczące energii, fal i atomów. Potrafi przedstawić znaczenie polskich badaczy i wynalazków w rozwoju nauki i technologii.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

- I. Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół.**
- II. Wymagania edukacyjne:**
 - a) Ogólne wymagania edukacyjne z matematyki**

I półrocze

Ocena niedostateczna (1):

Uczeń się spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą. Nie rozpoznaje podstawowych pojęć, ani nie wykonuje prostych obliczeń nawet przy wsparciu nauczyciela.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń rozwiązuje z pomocą bardzo proste zadania z proporcji uzupełniając brakującą liczbę, wymnaża wyrazy skrajne i środkowe na „krzyż”. Przy dużym wsparciu rozpoznaje graniastosłup i ostrosłup (na modelu lub rysunku), potrafi wskazać podstawę i wierzchołek. Zna i używa pojęć: podstawa, wierzchołek, wysokość, krawędź.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń rozwiązuje proste zadania z proporcjonalności przy wsparciu schematu. Wie co to są wielkości wprost i odwrotnie proporcjonalne. Rozpoznaje graniastosłupy i ostrosłupy, oblicza pole podstawy i objętość w prostych przypadkach z pomocą nauczyciela. Potrafi korzystać z podanych wzorów przy wskazówkach nauczyciela krok po kroku. Z pomocą wskazuje krawędzie równoległe i prostopadłe w sześcianie.

Ocena dobra (4):

Uczeń rozwiązuje podstawowe zadania z proporcjonalności, oblicza brakujące wartości. Potrafi podać przykłady wielkości wprost i odwrotnie proporcjonalnych. Szkicuje wykres proporcjonalności prostej. Rozpoznaje rodzaje graniastosłupów i ostrosłupów, oblicza pole powierzchni i objętość w prostych przykładach za pomocą podanego wzoru. Z niewielką pomocą rysuje siatkę sześcianu. Rozumie i potrafi zastosować zależności geometryczne przy prostych zadaniach praktycznych.

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń samodzielnie rozwiązuje zadania tekstowe i praktyczne z proporcjonalności. Poprawnie oblicza pola powierzchni całkowitej i objętości graniastosłupów i ostrosłupów w standardowych sytuacjach. Umie rozpoznać i narysować bryłę oraz podpisać jej elementy. Rysuje siatki: sześcianu, ostrosłupa prawidłowego czworokątnego.

Ocena celująca (6):

Uczeń rozwiązuje złożone i nietypowe zadania z proporcjonalności również praktyczne: przepisy, kosztorysy. Oblicza pole powierzchni i objętości brył w nietypowych zadaniach. Potrafi na konkretnych uzasadnić wzór na objętość ostrosłupa i graniastosłupa o tej samej powierzchni podstawy. Samodzielnie wykonuje projekt np. model bryły, dokumentując obliczenia i wyciągając wnioski.

II półrocze

Ocena niedostateczna (1):

Uczeń się spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą. Nie rozpoznaje podstawowych elementów bryły obrotowej, elementarnych pojęć ani nie rozumie pojęcia prawdopodobieństwa. Nie wykonuje prostych obliczeń nawet przy wsparciu nauczyciela.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń rozpoznaje walec, stożek, kulę i wskazuje ich elementy (wysokość, promień). Potrafi wykonać bardzo proste obliczenia objętości walca przy dużym wsparciu nauczyciela. Intuicyjnie rozumie, co znaczy „bardziej prawdopodobne”. Zapisuje wyniki doświadczenia losowego.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń wykonuje z pomocą proste obliczenia dla brył obrotowych (pole podstawy, objętość). Potrafi obliczyć proste prawdopodobieństwo „ile na ile” w prostych eksperymentach losowych. Rozwiązuje bardzo proste zadania kombinatoryczne z pomocą nauczyciela.

Ocena dobra (4):

Uczeń poprawnie oblicza pola powierzchni i objętości brył obrotowych w standardowych zadaniach korzystając z podanych wzorów. Rozwiązuje proste zadania kombinatoryczne (ile jest możliwości wyboru, ustawienia) przy użyciu schematu. Oblicza prawdopodobieństwo prostych zdarzeń (rzut kostką, monetą).

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń samodzielnie i poprawnie oblicza pola powierzchni i objętości brył obrotowych w standardowych zadaniach praktycznych. Stosuje zasady kombinatoryki do rozwiązywania prostych problemów. Oblicza prawdopodobieństwo zdarzeń losowych i interpretuje wynik. Wykonuje prosty eksperyment losowy i potrafi go opisać.

Ocena celująca (6):

Uczeń rozwiązuje nietypowe zadania z brył obrotowych, porównuje ich objętości i pola w zadaniach praktycznych. Rozwiązuje złożone zadania z kombinatoryki, samodzielnie dobiera strategię. Oblicza i interpretuje prawdopodobieństwo w różnych kontekstach praktycznych. Prowadzi mini projekt badawczy (np. seria rzutów kostką, zapis i porównanie wyników z teorią).

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

- I. Podstawa programowa** wychowania przedszkolnego, kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej z dnia 21 czerwca 2025 r.
- II. Wymagania edukacyjne:**
 - a) Ogólne wymagania edukacyjne z wychowania fizycznego**

W klasie III szkoły branżowej I stopnia kontrolujemy i oceniamy następujące obszary aktywności ucznia:

1. postawę 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 po podaniu od współwiczającego.
 - koszykówka:
 - rzut z dwutaktu po kozłowaniu i zwodzie pojedynczym przodem,
 - podania oburącz znad głowy w biegu
 - piłka ręczna:

- rzut na bramkę z wyskoku po kozłowaniu piłki i podaniu piłki od partnera,
- łączone podania jednorącz półgórne i jednorącz półgórne kozłem w biegu,
- piłka siatkowa
- atakowanie piłki przez plasowanie lub zbiecie piłki
- zagrywka sposobem tenisowym z 5 -6 metrów od siatki,

6. wiadomości:

- uczeń zna podstawowe przepisy gier zespołowych (odpowiedzi ustne lub pisemny test – ocena dodatkowa)

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

- I. Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół.**
- II. Wymagania edukacyjne:**
 - a) Ogólne wymagania edukacyjne z przedmiotów teoretycznych: Podstawy gastronomii oraz Technika i bezpieczeństwo w gastronomii.**

Ocena niedostateczna (1):

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

Ocena dopuszczająca (2)

klasyfikuje warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, produkty mleczne, zbożowe, mięsa, ryby, zna przepisy bhp, przeciwpożarowe i ochrony środowiska oraz procedury obowiązujące podczas obsługi konsumenta, stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas ekspedycji potraw i napojów, potrafi wymienić rodzaje napojów zimnych i gorących bezalkoholowych, wymienia urządzenia do sporządzania gorących napojów bezalkoholowych, wymienia zastawę stołową do ekspedycji gorących napojów bezalkoholowych, potrafi wymienić sposoby parzenia i podawania herbaty i kawy, umie wymienić prace składające na ekspedycję potraw i napojów, rozróżnia zastawę stołową i sztućce, myje i poleruje zastawę stołową i serwisową, rozróżnia sposoby nakrywania stołu przed otwarciem zakładu gastronomicznego, przygotowuje i sortuje bieliznę stołową, pod nadzorem i z pomocą nauczyciela wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów itp.

Ocena dostateczna (3):

Spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, produktów mlecznych, zbożowych, mięsa oraz ryb potrafi przygotować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, stosuje procedury higieny osobistej podczas ekspedycji potraw i napojów i po wykonaniu prac porządkowych, rozróżnia rodzaje zimnych i gorących napojów bezalkoholowych, charakteryzuje sposoby parzenia i podawania kawy, herbaty, kakao i gorącej czekolady, identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania zimnych i gorących napojów bezalkoholowych, korzysta z sprzętów i urządzeń z zachowaniem zasad bhp, rozróżnia i zna zastosowanie poszczególnych elementów zastawy stołowej i sztućców, dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej, przygotowuje pomocnik kelnerski według wzoru, nakrywa stół przed otwarciem zakładu według schematu, z niewielką pomocą wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych oraz deserów.

Ocena dobra (4):

Spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mączne, mięsne i rybne na podstawie receptur z zachowaniem zasad bhp, charakteryzuje sposoby podawania zimnych napojów bezalkoholowych, dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów zimnych i gorących, przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone, dobiera zastawę stołową i sztućce do podawania przystawek, zup, dań zasadniczych i deserów, przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i

kelnera, przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu, układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach oraz w innych naczyniach zgodnie ze schematem, dobiera środki, sprzęt i urządzenia do mycia i polerowania zastawy stołowej i serwisowej, rozkłada obrusy, obsługuje urządzenia do mycia zastawy stołowej, prawidłowo korzysta z sprzętów i urządzeń podczas wykonywania zadań praktycznych, samodzielnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów.

Ocena bardzo dobra (5):

Spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mączne, mięsne i rybne na podstawie receptur z zachowaniem zasad bhp, dobiera surowce i techniki sporządzania gorących napojów bezalkoholowych, obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów gorących zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju, przygotowuje napoje gorące i zimne zgodnie z recepturą, omawia zastosowanie bielizny stołowej i zasady nakrywania stołu, użytkuje miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z zasadami bhp, przygotowuje serwetki dla gości zgodnie z wzorem, samodzielnie przygotowuje pomocnik kelnerski, potrafi samodzielnie nakrywać stoły przed otwarciem zakładu gastronomicznego, zabezpiecza wyposażenie po zakończeniu pracy, planuje kolejność czynności podczas porządkowania stołów i części handlowej po zakończeniu usługi gastronomicznej, urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem, prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów, sprawnie posługuje się urządzeniami podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych,

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, posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny, samodzielnie sporządza bardziej skomplikowane potrawy zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, eksperymentuje z nowymi surowcami i wykorzystuje własne pomysły, prezentuje swoje umiejętności praktyczne podczas różnych wydarzeń,

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

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

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z zajęć praktycznych w gastronomii

Ocena niedostateczna(1): uczeń, nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania i nie spełnił wymagań na ocenę dopuszczającą

Ocena dopuszczająca 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:

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:

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 (ryby, zupy i sosy gorące, desery, napoje zimne i gorące, napoje alkoholowe, przekąski, żywność funkcjonalna, posiłki codzienne i okolicznościowe), 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:

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 takich potraw jak: zupy, sosy gorące, desery, napoje zimne i gorące, napoje alkoholowe, przekąski, żywność funkcjonalna czy posiłki codzienne i okolicznościowe, 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, prawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, pozostawia w czystości swoje stanowisko pracy oraz odpowiednio segreguje odpady.

Ocena celująca

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, drobiu, ryb, samodzielnie i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania takich potraw jak: zupy, sosy gorące, desery, napoje zimne i gorące, napoje alkoholowe, przekąski, żywność funkcjonalna czy posiłki codzienne i okolicznościowe, 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 przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy, biegłe posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania, proponuje rozwiązania nietypowe.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

I. Podstawa programowa: Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół.

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z Technologii produkcji piekarskiej

Na ocenę niedostateczną (1) uczeń nie słucha informacji i poleceń, nie bierze udziału w lekcji, ignoruje polecenia, nie prowadzi zeszytu, nie posiada wiadomości związanych z wypiekiem pieczywa, konfekcjonowaniem, schładzaniem, magazynowaniem, transportem, nie opanował wiadomości i umiejętności nawet na minimalnym poziomie, nie wykonuje najłatwiejszych zadań nawet przy pomocy nauczyciela, nie wykazuje woli kształcenia swoich umiejętności.

Na ocenę dopuszczającą (2) uczeń nie zawsze słucha informacji i poleceń nauczyciela, zeszyt prowadzi niestarannie, ma duże braki w notatkach, stara się udzielać odpowiedzi na zadane pytania, wie co to znaczy ogólnie wypiek pieczywa, wie jakie cechy powinno mieć pieczywo, brak podstawowych informacji o przyczynach powstawania wad pieczywa, nie do końca wie na czym polega transport wewnętrzny pieczywa, wie na czym polega znakowanie pieczywa, zna rodzaje opakowań do pieczywa, wie dlaczego należy schładzać pieczywo.

Na ocenę dostateczną (3) uczeń słucha informacji i poleceń nauczyciela, prowadzi zeszyt, na bieżąco uzupełnia notatki, udziela odpowiedzi na zadane pytania, zna zabiegi technologiczne związane z wypiekiem kęsów, wie co to jest znakowanie pieczywa i jakie informacje powinny się tam znaleźć, wymienia niektóre wady zewnętrzne i wewnętrzne pieczywa, wie że podczas pieczenia zachodzą przemiany na zewnątrz i wewnątrz pieczywa, wie na czym polega ubytek wypiekowy, posiada wiele informacji na temat konfekcjonowania pieczywa, wie w jakim celu stosuje się wypiek próbny pieczywa, wyjaśnia co to jest wydajność pieczywa, zna sposoby załadunku kęsów ciasta do pieca, zna piece piekarskie, wie co to jest ocena organoleptyczna pieczywa.

Na ocenę dobrą (4) uczeń słucha uważnie informacji i poleceń, prowadzi starannie zeszyt, nie ma braków w notatkach, dobiera i opisuje zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta, rozróżnia wypiek pieczywa pszennego od pozostałych, klasyfikuje piece piekarskie ze względu na rodzaj trzonu czy sposób ogrzewania, dobiera piece do wypiekanego asortymentu, określa rodzaje wyrobów piekarskich w tym pieczywa specjalnego, wyjaśnia co to jest wypiek próbny, wyjaśnia co to jest wydajność pieczywa i z pomocą oblicza według wzoru wydajność pieczywa, zna sposoby załadunku kęsów do pieca, zna różne rodzaje pieców, charakteryzuje wybrany rodzaj pieca, opisuje metody oceny organoleptycznej za pomocą węchu, smaku, zapachu, dotyku i wzroku, potrafi dokonać oceny organoleptycznej pieczywa, przewiduje wpływ zagrożeń na jakość wyrobów piekarskich w trakcie obróbki kęsów ciasta.

Na ocenę bardzo dobrą (5) uczeń systematycznie uczęszcza na zajęcia, uważnie słucha informacji i poleceń nauczyciela, aktywnie uczestniczy w lekcji, analizuje i dobiera zabiegi technologiczne stosowane przed wypiekiem kęsów ciasta, charakteryzuje i dobiera piece piekarskie w zależności od sposobu ogrzewania i sposobu wypiekania pieczywa, zna zasady eksploatacji pieców piekarskich, charakteryzuje czynności technologiczne związane z wypiekiem pieczywa, charakteryzuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną pieczywa, klasyfikuje wady pieczywa, potrafi ustalić przyczynę powstałych wad pieczywa, planuje warunki i sposoby schładzania pieczywa przed

konfekcjonowaniem, rozpoznaje maszyny i urządzenia do schładzania i konfekcjonowania pieczywa, przedstawia warunki magazynowania dla wyrobów piekarskich, prawidłowo dobiera opakowania do pieczywa, prawidłowo opisuje zasady znakowania i konfekcjonowania pieczywa, potrafi dobrać urządzenia do transportu wyrobów piekarskich, przewiduje wpływ zagrożeń na jakość wyrobów piekarskich w trakcie obróbki kęsów ciasta.

Na ocenę celującą (6) uczeń jest obecny na każdych zajęciach, zeszyt prowadzi starannie, nie ma braków w notatkach, wykonuje zadania dodatkowe, wykonuje zadania wymagające szerszej wiedzy.

Wymagania edukacyjne

Klasa III Branżowa I stopnia

I. Podstawa programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół.

II. Wymagania edukacyjne:

a) Ogólne wymagania edukacyjne z języka niemieckiego zawodowego

Ocena niedostateczna: Uczeń: jest niezrozumiały albo wypowiada się całkowicie nie na temat; 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 swych umiejętności.

Ocena dopuszczająca: 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: 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: 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: 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: 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.