

Wymagania edukacyjne śródroczne (1str.) i roczne (1 i 2 str.) z techniki dla uczniów klasy V do programu nauczania „Jak to działa?”

Wymagania podstawowe na ocenę dopuszczającą i dostateczną. Uczeń:	Wymagania ponadpodstawowe na ocenę dobrą i bardzo dobrą. Uczeń:
<ul style="list-style-type: none"> • rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady • racjonalnie gospodaruje materiałami papierniczymi • wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru i przedstawia ich zastosowanie • omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókienniczych • podaje charakterystyczne cechy wyrobów wykonanych z włókien naturalnych i sztucznych • rozróżnia materiały włókiennicze – podaje zalety i wady • wyjaśnia znaczenie symboli umieszczanych na metkach odzieżowych • podaje zastosowanie przyborów krawieckich • rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych • określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych • podaje nazwy i zastosowania narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych • bada właściwości metali • omawia zastosowanie różnych metali • rozpoznaje materiały konstrukcyjne • charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali • podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki metali • wyszukuje w internecie informacje o zastosowaniu metali – śledzi postęp technologiczny • rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych • charakteryzuje różne rodzaje tworzyw sztucznych • określa właściwości tworzyw sztucznych, omawia ich zalety i wady • podaje nazwy i dobiera zastosowanie narzędzi do obróbki tworzyw sztucznych • śledzi postęp techniczny • wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje • komunikuje się językiem technicznym • określa zalety i wady materiałów kompozytowych • wymienia metody konserwacji kompozytów • rozpoznaje materiały i ich rodzaje • wskazuje narzędzia przydatne do obróbki metali • określa pochodzenie i zastosowanie materiałów • klasyfikuje rodzaje rysunków • czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe • posługuje się narzędziami do rysunku technicznego 	<ul style="list-style-type: none"> • spełnia wymagania podstawowe • podaje nazwy surowców wykorzystywanych do produkcji papieru • omawia proces produkcji papieru • wyszukuje ekologiczne ciekawostki dotyczące recyklingowego wykorzystywania papieru • określa pochodzenie włókien • wymienia nazwy ściągów krawieckich i wykonuje ich próbki • stosuje odpowiednie metody konserwacji ubrań • ocenia swoje predyspozycje techniczne w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia • omawia budowę pnia drzewa • opisuje proces przetwarzania drewna • wymienia nazwy gatunków drzew liściastych i iglastych • określa, w jaki sposób otrzymywane są metale • dobiera narzędzia do obróbki metali • sprawnie posługuje się podstawowymi narzędziami do obróbki ręcznej i mechanicznej • dba o porządek i bezpieczeństwo na stanowisku pracy • racjonalnie gospodaruje materiałami, dobiera zamienniki • wyjaśnia na czym polega recykling wyrobów metalowych • omawia sposób otrzymywania tworzyw sztucznych • wymienia sposoby łączenia tworzyw sztucznych • stosuje odpowiednie metody konserwacji • wyszukuje w internecie informacje na temat współczesnych materiałów kompozytowych, ciekawostki oraz nowe wynalazki techniczne • klasyfikuje materiały kompozytowe • rozpoznaje osiągnięcia techniczne, które przysłużyły się rozwojowi postępu technicznego • wymienia właściwości różnych materiałów • podaje przykłady zastosowania różnych materiałów • nazywa elementy budowy pnia drzewa oraz składniki materiałów włókienniczych • podaje przykłady wyrobów z różnych materiałów • omawia zastosowanie rysunku technicznego w życiu codziennym • wyjaśnia zastosowanie różnych rodzajów rysunków • wykonuje proste szkice techniczne

Wymagania podstawowe na ocenę dopuszczającą i dostateczną. Uczeń:	Wymagania ponadpodstawowe na ocenę dobrą i bardzo dobrą. Uczeń:
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego • wykonuje rysunek w podanej podziałce • rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe • omawia zastosowanie poszczególnych linii • rysuje i prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową • uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne • wyznacza osie symetrii narysowanych figur • wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań • poprawnie wykonuje szkic techniczny • podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań • odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych • stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego • wymienia sposoby konserwacji żywności • charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych • odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej • charakteryzuje sposoby konserwacji żywności • planuje pracę i czynności technologiczne (kolejność i czas realizacji wytworu) • prawidłowo organizuje stanowisko pracy • wymienia kolejność działań i szacuje czas ich trwania • wykonuje zaprojektowane przez siebie przedmioty • właściwie dobiera materiały i ich zamienniki • sprawnie posługuje się narzędziami zgodnie z ich przeznaczeniem • racjonalnie gospodaruje różnymi materiałami • samodzielnie wykonuje prace z należytą starannością i dokładnością • montuje poszczególne elementy w całość • dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy • przestrzega zasad BHP na stanowisku pracy • ocenia swoje predyspozycje w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia 	<ul style="list-style-type: none"> • odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry • określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego • stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów • dba o estetykę tekstów zapisanych pismem technicznym • oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4 • określa format zeszytu przedmiotowego • omawia kolejne etapy szkicowania • stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów • interpretuje piramidę zdrowego żywienia • wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych • charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych • określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka • ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków • opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie • odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej • wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne • omawia etapy wstępnej obróbki żywności • wykonuje zaplanowany projekt kulinarny • wyjaśnia terminy: składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne, zdrowe odżywianie • przyporządkowuje nazwy produktów do odpowiednich składników odżywczych • przedstawia zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia • wymienia nazwy substancji dodawanych do żywności • formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy • samodzielnie wykonuje zaplanowany wytwór techniczny • rozwija zainteresowania techniczne • przewiduje zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania sprzętu technicznego • wykonuje pracę w sposób twórczy

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który osiągnął wszystkie umiejętności i wiedzę z zakresu wymagań ponadpodstawowych. Uczeń otrzymuje ocenę: **bardzo dobrą** jeśli osiągnął większość umiejętności i wiedzy z zakresu wymagań ponadpodstawowych; **dobrą** jeśli osiągnął mniejszość umiejętności i wiedzy z zakresu wymagań ponadpodstawowych; **dostateczną** jeśli osiągnął większość umiejętności i wiedzy z zakresu wymagań podstawowych; **dopuszczającą** jeśli osiągnął mniejszość umiejętności i wiedzy z zakresu wymagań podstawowych.