

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny z techniki- klasa V

Ocena niedostateczna

- Uczeń nie przynosi materiałów , nie oddaje prac , nie posiada wiedzy przewidzianej na ocenę dopuszczającą

Ocena dopuszczająca

- czyta i odwzorowuje proste rysunki techniczne,
- odwzorowuje wielkie i małe litery pisma technicznego,
- rozpoznaje linie rysunkowe,
- rozpoznaje symbole graficzne wybranych elementów elektrycznych i mechanicznych oraz oznaczenia na wyrobach włókienniczych,
- rozpoznaje podstawowe narzędzia majsterkowicza,
- poprawnie rozpoznaje rodzaje linii rysunkowych, rodzaje rzutów prostokątnych,
- podporządkowując nazwę do symbolu wymienia niektóre włókna naturalne i źródła ich pochodzenia ,
- wymienia rodzaje odpadów,
- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych, kompozytów i papieru,
- wymienia podstawowe gatunki drewna oraz jego zastosowania,
- wymienia podstawowe narzędzia do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych
- zna podstawowe cechy tkanin i dzianin,
- wymienia niektóre tworzywa sztuczne i przykłady ich zastosowania,
- zna zasady konserwacji odzieży,
- wymienia podstawowe wymiary niezbędne przy zakupie odzieży
- musi być nakłaniany i mobilizowany do pracy przez nauczyciela,
- rysunki, prace wytwórcze wykonuje niestarannie, zawierają błędy merytoryczne
- sam nie podejmuje się rozwiązania nawet prostych zadań technologicznych, wytwórczych czy rysunkowych
- do zasad bhp i ppoż stosuje się nakłaniany przez nauczyciela.
- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych
- zna zasady bezpieczeństwa sanitarnego
- wymienia choć kilka sposobów konserwacji żywności i wie na czym one polegają

Ocena dostateczna

- zna zasady poruszania się po drodze, zna znaki drogowe,
- potrafi segregować odpady,
- potrafi narysować i wymiarować wybrane przedmioty płaskie,
- potrafi narysować rzuty prostokątne wybranych figur przestrzennych ,
- zna podstawowe zasady wymiarowania, rodzaje linii rysunkowych, wybrane znaki wymiarowe, zasady tworzenia rzutów prostokątnych,
- umie zastosować wiertarkę ręczną i dobrać średnicę wiertła,
- czyta i charakteryzuje wybrane oznaczenia na wyrobach włókienniczych,
- omawia proces produkcji papieru,
- zna gatunki papieru,
- określa wady i zalety włókien naturalnych i chemicznych ,
- rozpoznaje asortymenty drewna zna przerób drewna i zastosowanie,

- rozpoznaje materiały drewnopochodne,
- zna wielkości charakterystyczne wielkiej i małej litery pisma technicznego, cyfry,
- wie jak powstaje dzianina i tkanina,
- omawia w jaki sposób otrzymuje się tworzywa sztuczne,
- wymaga pomocy i mobilizacji do pracy ze strony n-la,
- ma w wykonywanych przez siebie pracach czy rysunkach niedociągnięcia i błędy dotyczące poprawności wykonania oraz estetyki ,
- mało efektywnie wykorzystuje czas pracy ,
- nie potrafi organizować stanowiska pracy dostosowuje się do zasad bhp i ppoż, obowiązujących w pracowni.
- 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

Ocena dobra

- uzasadnia celowość stosowania materiałów drewnopochodnych,
- pisze pismem technicznym stosując wielkości charakterystyczne pisma technicznego,
- potrafi narysować i wymiarować wybrane przedmioty płaskie i rzuty prostokątne figur przestrzennych,
- zna podstawowe zasady wymiarowania, wybrane znaki wymiarowe,
- zna zasady tworzenia rzutów prostokątnych ,
- na narzędzia stosowane przez majsterkowicza oraz przyrządy pomiarowe,
- omawia budowę drewna,
- rozpoznaje tkaniny lub dzianiny,
- zna celowość stosowania konserwacji odzieży,
- określa właściwości tworzyw sztucznych,
- podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki tworzyw sztucznych,
- zna właściwości włókien naturalnych i chemicznych,
- umie zdjąć z figury wymiary niezbędne przy zakupie odzieży,
- dobiera narzędzia do operacji technologicznej,
- racjonalnie wykorzystuje czas pracy ,
- organizuje własne stanowisko pracy,
- sam podejmuje próby rozwiązywania niektórych zadań,
- podejmuje próby samooceny,
- dość starannie wykonuje prace wytwórcze, operacje technologiczne, rysunki.
- zna piętra piramidy zdrowego żywienia
- zna podstawowe składniki odżywcze i wie że mają one duże znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka
- wie, że dieta nastolatków winna zawierać określone produkty spożywcze
- wie, że technika ma wpływ na odżywianie
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej
- zna etapy wstępnej obróbki żywności
- niestarannie wykonuje zaplanowany projekt kulinarny

Ocena bardzo dobra

- umie dobrać materiał uwzględniając przeznaczenie i rodzaj wyrobu,
- umie oszczędnie gospodarować materiałami,
- zna znaczenie recyklingu i celowość segregacji odpadów,
- wymienia rodzaje papieru jako produktu przemysłu celulozowego,
- dostrzega i uzasadnia potrzebę ochrony lasów,
- planuje pracę wytwórczą z uwzględnieniem kolejności operacji technologicznych,
- uzasadnia potrzebę stosowania pisma technicznego, pisze zgodnie z wymiarami,
- zna budowę tkaniny i dzianiny,
- zna rodzaje materiałów włókienniczych,
- zna symbole i zastosowanie tworzyw sztucznych,
- zna zasady poruszania się na drodze w grupie,
- prowadzi pełną dokumentację samodzielnie i starannie
- racjonalnie wykorzystuje czas pracy,
- jest zaangażowany w pracy,
- samodzielny przy rozwiązywaniu zadań problemowych ,organizacji stanowiska pracy ,
- kształtuje właściwe nawyki i postawy uczestnika ruchu drogowego,
- 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

Ocena celującą

- umiejętnie analizuje zdobyte wiadomości,
- podczas realizacji zadań technicznych stosuje nowatorskie rozwiązania,
- wykazuje znajomość korelacji między znakami, a stosowaniem ich w sytuacjach drogowych,
- prezentuje szeroki zakres wiedzy technicznej posługując się nią,
- zaangażowany emocjonalnie,
- samodzielny w poszukiwaniu rozwiązań technicznych i poszerzaniu zakresu swojej wiedzy,
- motywuje uczestników zajęć do racjonalnego wykorzystania czasu pracy , stosowania regulaminu pracowni, zasad bhp i ppoż,
- bierze udział w konkursach.