

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny szkolne dla klasy V

Technika dla szkoły podstawowej

Jak to działa?

1 Ocena dopuszczająca (2)

1.1 Dział: Materiały i ich zastosowanie

Uczeń:

- rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady,
- omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókienniczych,
- określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych,
- omawia zastosowanie różnych metali,
- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych,

1.2 Dział: Rysunek techniczny

Uczeń:

- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego,
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego,
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe,

1.3 Dział: ABC zdrowego żywienia

Uczeń:

- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,
- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego,
- prawidłowo organizuje miejsce pracy,

2 Ocena dostateczna (3)

2.1 Dział: Materiały i ich zastosowanie

Uczeń:

- rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady,
- planuje pracę i czynności technologiczne,
- prawidłowo organizuje stanowisko pracy,
- omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókienniczych,
- rozróżnia materiały włókiennicze, podaje zalety i wady,
- planuje pracę i czynności technologiczne,
- wymienia kolejność działań i szacuje czas ich trwania,
- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych,
- omawia zastosowanie różnych metali,
- rozpoznaje materiały konstrukcyjne,
- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych,
- charakteryzuje różne rodzaje tworzyw sztucznych,
- wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje,

2.2 Dział: Rysunek techniczny

Uczeń:

- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego,
- wykonuje proste szkice techniczne,
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego,
- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry,
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe,
- omawia zastosowanie poszczególnych linii,
- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne,

2.3 Dział: ABC zdrowego żywienia

Uczeń:

- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,
- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,
- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego,
- wymienia sposoby konserwacji żywności,
- planuje kolejność i czas realizacji wytworu,
- prawidłowo organizuje miejsce pracy,
- właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,

3 Ocena dobra (4)

3.1 Dział: Materiały i ich zastosowanie

Uczeń:

- rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady,
- racjonalnie gospodaruje materiałami papierniczymi,
- planuje pracę i czynności technologiczne,
- prawidłowo organizuje stanowisko pracy,
- wymienia kolejność działań i szacuje czas ich trwania,
- omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókienniczych,
- podaje charakterystyczne cechy wyrobów wykonanych z włókien naturalnych i sztucznych,
- rozróżnia materiały włókiennicze, podaje zalety i wady,
- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych,
- określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych,
- omawia zastosowanie różnych metali,
- rozpoznaje materiały konstrukcyjne,
- charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali,

- podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki metali,
- dobiera narzędzia do obróbki metali,
- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych,
- charakteryzuje różne rodzaje tworzyw sztucznych,
- określa właściwości tworzyw sztucznych, omawia ich zalety i wady,
- wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje,
- określa zalety i wady materiałów kompozytowych,

3.2 Dział: Rysunek techniczny

Uczeń:

- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego,
- wykonuje proste szkice techniczne,
- klasyfikuje rodzaje rysunków,
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego,
- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry,
- określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego,
- 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,

3.3 Dział: ABC zdrowego żywienia

Uczeń:

- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,
- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,
- interpretuje piramidę zdrowego żywienia,
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,

- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego,
- wymienia sposoby konserwacji żywności,
- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,
- planuje kolejność i czas realizacji wytworu,
- prawidłowo organizuje miejsce pracy,
- właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,
- dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy,

4 Ocena bardzo dobra (5)

4.1 Dział: Materiały i ich zastosowanie

Uczeń:

- rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady,
- racjonalnie gospodaruje materiałami papierniczymi,
- wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru i przedstawia ich zastosowanie,
- planuje pracę i czynności technologiczne,
- 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,
- 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,
- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych,
- określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych,
- podaje nazwy i zastosowania narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych,

- omawia zastosowanie różnych metali,
- rozpoznaje materiały konstrukcyjne,
- charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali,
- podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki metali,
- dobiera narzędzia do obróbki metali,
- sprawnie posługuje się podstawowymi narzędziami do obróbki ręcznej i mechanicznej,
- 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,
- wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje,
- komunikuje się językiem technicznym,
- określa zalety i wady materiałów kompozytowych,
- wymienia metody konserwacji kompozytów,

4.2 Dział: Rysunek techniczny

Uczeń:

- klasyfikuje rodzaje rysunków,
- czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe,
- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego,
- wykonuje proste szkice techniczne,
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego,
- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry,
- określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego,
- stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów,
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe - omawia zastosowanie poszczególnych linii,
- wykonuje rysunek w podanej podziałce,

- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne,
- wyznacza osie symetrii narysowanych figur,
- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań,

4.3 Dział: ABC zdrowego żywienia

Uczeń:

- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,
- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,
- interpretuje piramidę zdrowego żywienia,
- charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych,
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,
- opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie,
- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego,
- wymienia sposoby konserwacji żywności,
- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,
- omawia etapy wstępnej obróbki żywności,
- planuje kolejność i czas realizacji wytworu,
- prawidłowo organizuje miejsce pracy,
- właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,
- dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy,
- samodzielnie wykonuje prace z należytą starannością i dokładnością,

5 Ocena celująca (6)

5.1 Dział: Materiały i ich zastosowanie

Uczeń:

- rozpoznaje wytwory papiernicze i określa ich zalety i wady,
- racjonalnie gospodaruje materiałami papierniczymi,

- wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru i przedstawia ich zastosowanie,
- planuje pracę i czynności technologiczne,
- 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,
- dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy,
- przestrzega zasad BHP na stanowisku pracy,
- 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,
- stosuje odpowiednie metody konserwacji ubrań - podaje zastosowanie przyborów krawieckich,
- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych,
- określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych,
- stosuje odpowiednie metody konserwacji,
- podaje nazwy i zastosowania narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych,
- omawia zastosowanie różnych metali,
- rozpoznaje materiały konstrukcyjne,
- charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali,
- podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki metali,
- 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,
- 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,
- stosuje odpowiednie metody konserwacji,
- śledzi postęp techniczny,
- wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje,
- komunikuje się językiem technicznym,
- określa zalety i wady materiałów kompozytowych,
- wymienia metody konserwacji kompozytów,

5.2 Dział: Rysunek techniczny

Uczeń:

- klasyfikuje rodzaje rysunków,
- czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe,
- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego,
- wykonuje proste szkice techniczne,
- omawia zastosowanie rysunku technicznego w życiu codziennym,
- wyjaśnia zastosowanie różnych rodzajów rysunków,
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego,
- 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,
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe,
- omawia zastosowanie poszczególnych linii,
- rysuje i prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową,

- wykonuje rysunek w podanej podziałce,
- oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4,
- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne,
- wyznacza osie symetrii narysowanych figur,
- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań,
- omawia kolejne etapy szkicowania,

5.3 Dział: ABC zdrowego żywienia

Uczeń:

- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,
- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,
- interpretuje piramidę zdrowego żywienia,
- charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych,
- określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka,
- ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków,
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,
- opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie,
- wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne,
- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego,
- wymienia sposoby konserwacji żywności,
- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,
- omawia etapy wstępnej obróbki żywności,
- wykonuje zaplanowany projekt kulinarny,
- planuje kolejność i czas realizacji wytworu,
- prawidłowo organizuje miejsce pracy,
- właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych,

- dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy,
- samodzielnie wykonuje prace,

Uczeń, który nie opanował wiedzy i umiejętności koniecznych do uzyskania oceny dopuszczającej z techniki oraz wykazuje lekceważący stosunek do przedmiotu otrzymuje **ocenę niedostateczną**.

Dla uczniów posiadających opinię poradni Psychologiczno- Pedagogicznej wymagania oceniania są dostosowywane indywidualnie do poziomu, możliwości i umiejętności ucznia na podstawie konkretnej opinii.