

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TECHNIKI W KL.V

ROZDZIAŁ I. MATERIAŁY I ICH ZASTOSOWANIE

1. Wszystko o papierze

- definiuje terminy: makulatura, konserwacja papieru,
- potrafi podać przykłady produktów papierniczych,
- wie, z czego otrzymujemy papier,
- zna etapy produkcji papieru,
- potrafi wymienić wytwory papiernicze,
- potrafi podać zastosowanie wytworów papierniczych w życiu codziennym,
- potrafi wymienić przydatne narzędzia w obróbce materiałów papierniczych,
- wie, jak dbać o wyroby papiernicze,
- umie bezpiecznie postępować z papierem i narzędziami,
- umie udzielić pierwszej pomocy przy zranieniu, • umie wykonać prace praktyczne metodą origami.

2. Od włókna do ubrania

- definiuje terminy: włókno, konserwacja odzieży,
- zna rodzaje włókien,
- umie podać różnice między rodzajami włókien,
- umie podać rodzaje materiałów włókienniczych,
- zna przybory do szycia,
- zna rodzaje ściągów,
- umie przyszyć guziki
- zna symbole umieszczone na metkach odzieżowych.

3. Cenny surowiec

- zna gatunki drzew i ich znaczenie dla człowieka,
- definiuje pojęcia: impregnacja, renowacja,
- potrafi wymienić etapy przetwarzania drewna,
- potrafi wymienić narzędzia wykorzystywane do obróbki drewna,
- potrafi podać właściwości drewna oraz materiałów drewnopochodnych,
- potrafi podać zastosowanie drewna i materiałów drewnopochodnych,
- wie, na czym polega konserwacja drewna,
- umie wykonać pracę praktyczną z wykorzystaniem szpatułek laryngologicznych.

4. Wokół metali

- Wie, w jaki sposób otrzymujemy metale i stopy metali.
- Potrafi podać właściwości metali i stopów metali.
- Potrafi podać zastosowanie metali i stopów metali.
- Wie, jak dbać o wyroby z metali i stopów metali.
- Umie korzystać z narzędzi do obróbki metali.
- Umie wykonać pracę praktyczną z wykorzystaniem elementów metalowych.

5. Świat tworzyw sztucznych

- Wie, jak powstają tworzywa sztuczne.
- Zna rodzaje tworzyw sztucznych.
- Potrafi podać właściwości tworzyw sztucznych.
- Potrafi podać zastosowanie tworzyw sztucznych.
- Wie, jak dbać o wyroby z tworzyw sztucznych.
- Umie korzystać z narzędzi do obróbki tworzyw sztucznych.
- Umie wykonać pracę praktyczną z wykorzystaniem tworzyw sztucznych.

6. Kompozyty – materiały przyszłości

- Wie, jak powstają materiały kompozytowe.
- Potrafi podać właściwości kompozytów.
- Potrafi podać zastosowanie materiałów kompozytowych.
- Wie, jak dbać o wyroby kompozytowe
- Umie wykonać pracę praktyczną z wykorzystaniem kompozytów.

7. Powtórzenie wiadomości o materiałach

- Umie wymienić materiały z rozdziału pierwszego.
- Potrafi podać wybrane właściwości materiałów.
- Potrafi podać przykładowe zastosowanie materiałów.
- Umie wykonać pracę praktyczną na zadany temat.

ROZDZIAŁ II. RYSUNEK TECHNICZNY

1. Jak powstaje rysunek techniczny?

- Wie, w jakim celu rysujemy przedmioty, które zamierzamy wykonać.
- Potrafi podać funkcje rysunku technicznego.
- Potrafi podać zalety rysunku, jako sposób komunikowania się.
- Umie podać przybory do wykonania rysunku technicznego.
- Zna ich zastosowanie.

2. Pismo techniczne

- Wie, czym różni się pismo codzienne od pisma stosowanego w dokumencie urzędowym.
- Wie, czym jest pismo techniczne.
- Umie podać zastosowanie pisma technicznego.
- Zna wytyczne dotyczące pisma technicznego.
- Wie, w jakich sytuacjach wykorzystujemy pismo techniczne.
- Umie wykonać pracę praktyczną z wykorzystaniem pisma technicznego.

3. Elementy rysunku technicznego

- Potrafi podać symbole i oznaczenia stosowane na całym świecie.
- Zna formaty arkusza rysunkowego.
- Zna rodzaje linii rysunkowych.
- Podaje zastosowanie linii rysunkowych.
- Zna zasady wykonywania rysunku technicznego.
- Wie, co to jest tabliczka rysunkowa.

- Wie, do czego służy podziałka.
- Umie narysować tabliczkę rysunkową.
- Umie wykonać rysunek techniczny.

4. Szkice techniczne

- Wie, jakie przybory wykorzystać do wykonania odręcznego szkicu.
- Wie, co to jest szkic techniczny.
- Zna zasady sporządzania szkiców technicznych.
- Umie wykonać arkusz z rysunkiem technicznym.

ROZDZIAŁ III. ABC ZDROWEGO ŻYCIA

1. Zdrowie na talerzu

- Umie wymienić produkty, z których przygotowywane są jego posiłki.
- Zna rodzaje składników odżywczych.
- Umie podać ich funkcje.
- Umie podać wartość odżywczą przykładowych produktów.
- Zna zasady prawidłowego odżywiania.
- Wie skąd czerpie się energie i jak można ją spożytkować.

2. Sprawdź, co jesz

- Wie, czym powinna charakteryzować się zdrowa żywność.
- Zna pojęcia: konserwanty i ulepszacze żywności.
- Zna zamienniki niezdrowych produktów na zdrowe.

3. Jak przygotować zdrowy posiłek?

- Wie, jakie urządzenia elektryczne są potrzebne do przygotowania posiłku.
- Wie, czym różni się żywność przetworzona od nieprzetworzonej.
- Zna podstawowe metody konserwacji żywności.
- Wie, co dzieje się z produktami pod wpływem wysokiej temperatury.
- Umie przygotować kanapki i sałatkę jarzynową.

KRYTERIA OCENIANIA Z TECHNIKI W KL.V

Na ocenę niedostateczną:

Uczeń:

- Nie zdobył umiejętności i wiadomości niezbędnych do dalszego kształcenia.
- W trakcie pracy na lekcji nie wykazuje zaangażowania.
- Przeważnie jest nieprzygotowany do zajęć.
- Lekceważy podstawowe obowiązki szkolne.

Na ocenę dopuszczającą:

Uczeń:

- Z trudem wykonuje działania zaplanowane do realizowania podczas lekcji, ale podejmuje w tym kierunku starania.

- W pracach praktycznych i teoretycznych osiąga wyniki poniżej oceny dostatecznej.
- Pracuje niesystematycznie.
- Jest często nieprzygotowany do zajęć.

Na ocenę dostateczną:

Uczeń:

- Pracuje systematycznie, ale podczas realizacji działań technicznych w dużej mierze korzysta z pomocy nauczyciela lub koleżanek i kolegów.
- W dostatecznym zakresie opanował wiedzę i umiejętności z techniki.
- Podczas wykonywania prac praktycznych umiarkowanie przestrzega zasad BHP.
- Stara się posługiwać narzędziami w sposób adekwatny do ich przeznaczenia.
- Stara się dbać o właściwą organizację stanowiska pracy.

Na ocenę dobrą:

Uczeń:

- Korzysta z niewielkiej pomocy nauczyciela lub koleżanek i kolegów.
- W dobrym zakresie opanował wiedzę i umiejętności z techniki.
- Podczas wykonywania prac praktycznych przestrzega zasad BHP.
- Bezpiecznie posługuje się narzędziami.
- Dbą o właściwą organizację stanowiska pracy.

Na ocenę bardzo dobrą:

Uczeń:

- Pracuje systematycznie, z reguły samodzielnie oraz właściwie wykonuje zadania pod względem merytorycznym.
- W bardzo dobrym zakresie opanował wymaganą wiedzę i umiejętności z techniki.
- Wykazuje się dużym zaangażowaniem na lekcji.
- Podczas wykonywania prac praktycznych przestrzega zasad BHP.
- Bezpiecznie posługuje się narzędziami i dba o właściwą organizację stanowiska pracy.
- Wykonuje prace dla chętnych.

Na ocenę celującą:

Uczeń

- Pracuje systematycznie, wykonuje wszystkie zadania samodzielnie oraz starannie i poprawnie pod względem merytorycznym.
- Znakomicie opanował wymaganą wiedzę i umiejętności z techniki.
- Wykazuje się dużym zaangażowaniem na lekcji.
- Podczas wykonywania prac praktycznych przestrzega zasad BHP.
- Bezpiecznie posługuje się narzędziami i dba o właściwą organizację stanowiska pracy.
- Estetycznie i pomysłowo wykonuje prace praktyczne.
- Samodzielnie, w wolnym czasie wykonuje prace dla chętnych, które są estetyczne i przemysłane.

Opracował: P. Wegenko