

Wymagania z techniki klasa V

Ocena celująca

Na ocenę celującą uczeń musi zawsze

- przestrzegać regulaminu pracowni technicznej;
- zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku;
- dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- współpracować i podejmować różne role w pracy w zespole;
- posługiwać się nazewnictwem technicznym;
- wykonywać prace z należytą starannością i dbałością;
- być świadomym i odpowiedzialnym użytkownikiem wytworów techniki;
- śledzić postęp techniczny oraz dostrzegać i poznawać zmiany zachodzące w technice
- oceniać swoje predyspozycje techniczne w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia.
- postrzegać elementy środowiska technicznego jako dobro materialne stworzone przez człowieka.,
- wyszukiwać i interpretować informacje na opakowaniach .
- wyszukiwać informacje na temat nowoczesnych dziedzin techniki, ciekawostek i - wynalazków technicznych.,
- komunikować się językiem technicznym.,
- wyszukiwać informacji na temat możliwości udoskonalenia działania realizowanego wytworu.,
- przewidywać skutki własnego działania technicznego,
- podejmować działania z namysłem i planem pracy.,
- rozpoznawać materiały konstrukcyjne (papier, drewno i materiały drewnopochodne, metale, tworzywa sztuczne, materiały włókiennicze, materiały kompozytowe,
- dobierać zamienniki materiałowe, uwzględniając ich właściwości;
- racjonalnie gospodarować różnorodnymi materiałami;

- rozdzielać i stosować zasady segregowania i przetwarzania odpadów z różnych materiałów ,
- rozdzielać rysunki techniczne (maszynowe, budowlane, elektryczne, krawieckie);
- rozdzielać rodzaje obróbki różnych materiałów;
- przyjmować postawę odpowiedzialności za współczesny i przyszły stan środowiska., umieć segregować i ponownie wykorzystać odpady znajdujące się w najbliższym otoczeniu.,
- wiedzieć jak przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć gdzie są umieszczone informacje o składnikach produktu,
- wiedzieć w jaki sposób konserwować żywność, odzież.
- wiedzieć jaką rolę odgrywają w produktach środki konserwujące ,stabilizatory,barwniki,
- znać znaczenie pojęcia zdrowa żywność,
- wiedzieć jakie jest zapotrzebowanie energetyczne chłopców i dziewcząt w wieku 10-12 lat,
- znać sposoby spalania kalorii,
- wiedzieć jaką rolę spełnia wysiłek fizyczny ,
- wiedzieć jaką rolę w zdrowiu odgrywa woda.,
- być świadomym ,konsumentem,
- wiedzieć na co zwrócić uwagę przed zakupem produktu,
- odczytywać informacje na opakowaniach,
- potrafić przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć jakie są szkodliwe dodatki w żywności,
- znać i potrafić przygotować obróbkę produktów,
- systematycznie, wykonywać wszystkie zadania samodzielnie, starannie i poprawnie,
- wykazywać się dużym zaangażowaniem na lekcji,
- brać udział w konkursach ogłaszanych przez nauczyciela przedmiotu,
- wykonywać prace dodatkowe,

- pomagać nauczycielowi ,
- przedstawiać na forum klasy ciekawostki z dziedziny techniki,
- być wzorem do naśladowania.
- brać udział w pracach na rzecz szkoły i ochrony środowiska naturalnego.,
- zeszyt prowadzić wzorcowo.

Wymagania na ocenę bardzo dobrą

Na ocenę bardzo dobrą uczeń powinien:

- przestrzegać regulaminu pracowni technicznej;
- zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku;
- dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- współpracować i podejmować różne role w pracy w zespole;
- posługiwać się nazewnictwem technicznym;
- wykonywać prace z należytą starannością i dbałością;
- być świadomym i odpowiedzialnym użytkownikiem wytworów techniki;
- śledzić postęp techniczny oraz dostrzegać i poznawać zmiany zachodzące w technice
- oceniać swoje predyspozycje techniczne w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia.
- postrzegać elementy środowiska technicznego jako dobro materialne stworzone przez człowieka.,
- wyszukiwać i interpretować informacje na opakowaniach .
- wyszukiwać informacje na temat nowoczesnych dziedzin techniki, ciekawostek i wynalazków technicznych.,
- komunikować się językiem technicznym.,
- wyszukiwać informacji na temat możliwości udoskonalenia działania realizowanego wytworu.,
- przewidywać skutki własnego działania technicznego,
- podejmować działania z namysłem i planem pracy.,

- rozpoznawać materiały konstrukcyjne (papier, drewno i materiały drewnopochodne, metale, tworzywa sztuczne, materiały włókiennicze, materiały kompozytowe,
- dobierać zamienniki materiałowe, uwzględniając ich właściwości;
- racjonalnie gospodarować różnorodnymi materiałami;
- rozróżniać i stosować zasady segregowania i przetwarzania odpadów z różnych materiałów ,
- rozróżniać rysunki techniczne (maszynowe, budowlane, elektryczne, krawieckie);
- rozróżniać rodzaje obróbki różnych materiałów;
- przyjmować postawę odpowiedzialności za współczesny i przyszły stan środowiska., umieć segregować i ponownie wykorzystać odpady znajdujące się w najbliższym otoczeniu.,
- wiedzieć jak przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć gdzie są umieszczone informacje o składnikach produktu,
- wiedzieć w jaki sposób konserwować żywność, odzież.
- wiedzieć jaką rolę odgrywają w produktach środki konserwujące ,stabilizatory,barwniki,
- znać znaczenie pojęcia zdrowa żywność,
- wiedzieć jakie jest zapotrzebowanie energetyczne chłopców i dziewcząt w wieku 10-12 lat,
- znać sposoby spalania kalorii,
- wiedzieć jaką rolę spełnia wysiłek fizyczny ,
- wiedzieć jaką rolę w zdrowiu odgrywa woda.,
- być świadomym ,konsumentem,
- wiedzieć na co zwrócić uwagę przed zakupem produktu,
- odczytywać informacje na opakowaniach,
- potrafić przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć jakie są szkodliwe dodatki w żywności,
- znać i potrafić przygotować obróbkę produktów,
- systematycznie, wykonywać wszystkie zadania samodzielnie, starannie i poprawnie,

- wykazywać się dużym zaangażowaniem na lekcji,
- zeszyt prowadzić starannie.

Wymagania na ocenę dobrą

Na ocenę dobrą uczeń powinien:

- przestrzegać regulaminu pracowni technicznej; -
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku
- dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- wykonywać prace z należytą starannością i dbałością;
- wyszukiwać i interpretować informacje na opakowaniach.,
- szanować zasady i normy ,
- rozpoznawać materiały konstrukcyjne (papier, drewno i materiały drewnopochodne, metale, tworzywa sztuczne, materiały włókiennicze, materiały kompozytowe,
- dobierać zamienniki materiałowe, uwzględniając ich właściwości;
- starać się racjonalnie gospodarować różnorodnymi materiałami;
- rozróżniać i stosować zasady segregowania i przetwarzania odpadów z różnych materiałów
- rozróżniać rysunki techniczne (maszynowe, budowlane, elektryczne, krawieckie)z niewielkimi błędami
- rozróżniać rodzaje obróbki różnych materiałów;
- umieć segregować i ponownie wykorzystać odpady znajdujące się w najbliższym otoczeniu.,
- wiedzieć jak przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć gdzie są umieszczone informacje o składnikach produktu,
- wiedzieć w jaki sposób konserwować żywność, odzież.
- wiedzieć jaką rolę odgrywają w produktach niektóre środki konserwujące ,stabilizatory, barwniki,
- znać znaczenie zdrowa żywność,

- wiedzieć jakie jest zapotrzebowanie energetyczne chłopców i dziewcząt w wieku 10-12 lat,
- znać sposoby spalania kalorii,
- wiedzieć jaką rolę spełnia wysiłek fizyczny ,
- wiedzieć jaką rolę w zdrowiu odgrywa woda.,
- czasami potrafić właściwie dokonać wyboru produktów spożywczych,
- wiedzieć na co zwrócić uwagę przed zakupem produktu,
- odczytywać niektóre informacje na opakowaniach,
- potrafić przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć jakie są niektóre szkodliwe dodatki w żywności,
- znać sposoby obróbki produktów,
- wykonywać wszystkie zadania z pomocą kolegów lub nauczyciela
- wykazywać się chociaż małym zaangażowaniem na lekcji,
- prowadzić zeszyt w miarę możliwości starannie.

Wymagania na ocenę dostateczną

Na ocenę dostateczną uczeń powinien:

- przestrzegać regulaminu pracowni technicznej i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku;
- dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- prace wykonywać w miarę możliwości starannie,
- rozpoznawać materiały konstrukcyjne (papier, drewno i materiały drewnopochodne, metale, tworzywa sztuczne, materiały włókiennicze, materiały kompozytowe.
- wiedzieć co to znaczy racjonalnie gospodarować różnorodnymi materiałami;
- rozdzielać i stosować zasady segregowania i przetwarzania odpadów z różnych materiałów
- wiedzieć, że są różne rysunki techniczne (maszynowe, budowlane, elektryczne, krawieckie)i czasami rozdzielać je
- rozdzielać rodzaje obróbki różnych materiałów;

- umieć segregować i ponownie wykorzystać odpady znajdujące się w najbliższym otoczeniu.
- wiedzieć co to jest zdrowy posiłek,
- wiedzieć gdzie są umieszczone informacje o składnikach produktu,
- znać kilka sposobów konserwowania żywności, odzieży.
- wiedzieć ,że w produktach są środki konserwujące ,stabilizatory,barwniki,
- znać znaczenie zdrowa żywność
- wiedzieć jakie jest zapotrzebowanie energetyczne chłopców i dziewcząt w wieku 10-12 lat,
- znać kilka sposobów spalania kalorii,
- wiedzieć jaką rolę spełnia wysiłek fizyczny ,
- wiedzieć jaką rolę w zdrowiu odgrywa woda.,
- czasami potrafić dokonać wyboru produktów spożywczych,
- czasami zwracać uwagę przed zakupem produktu na składniki,
- potrafić odczytać niektóre informacje na opakowaniach,
- potrafić z pomocą przygotować zdrowy posiłek,
- wiedzieć jakie są szkodliwe dodatki w żywności,
- zna kilka sposobów potrafi obróbki produktów,
- wykonać niektóre zadania, ale z małą starannością i pomocą ,
- wykazywać się małym zaangażowaniem na lekcji,
- prowadzić zeszyt .

Wymagania na ocenę dopuszczającą

Na ocenę dopuszczającą uczeń powinien:

- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku;
- znać chociaż niektóre materiały i ich zastosowanie
- wiedzieć, że są rysunki techniczne

- wykonywać choć trochę czytelnie rysunki
- starać się dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- czasami chociaż współpracować y w zespole;
- wykazywać chęci wykonania pracy,
- znać niektóre środki konserwujące,
- wiedzieć gdzie zawarte są informacje o składnikach spożywczych,
- w miarę racjonalnie gospodarować różnorodnymi materiałami
- w miarę trudności wykonania zadania poprosić o pomoc nauczyciela bądź kolegi.,
- prowadzić zeszyt przedmiotowy
- wykazywać znikome zaangażowanie.

Wymagania na ocenę niedostateczną

Uczeń

- nie przestrzega regulaminu pracowni technicznej i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku;
- nie dba o powierzone narzędzia i przybory;
- nie wykazuje chęci do wykonania jakiegokolwiek zadania ,
- nie wykazuje się najmniejszym zaangażowaniem na lekcji,
- nie prowadzi zeszytu przedmiotowego.