

WYMAGANIA EDUKACYJNE

PRZEDMIOT: TECHNIKA – KLASA V

ROK SZKOLNY 2025/2026

Na ocenę celującą 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;
- brać udział w konkursach ogłaszanych przez nauczyciela przedmiotu;

- wykonywać prace dodatkowe;
- 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.

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;
- 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.

Na ocenę dobrą uczeń powinien:

- przestrzegać regulaminu pracowni technicznej;
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku pracy;
- dbać o powierzone narzędzia i przybory;
- wykonywać prace z należytą starannością i dbałością;
- wyszukiwać i interpretować informacje na opakowaniach;
- szanować zasady i normy panujące w klasie;
- 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;
- rozdzielać i stosować zasady segregowania i przetwarzania odpadów z różnych materiałów;
- rozdzielać rysunki techniczne (maszynowe, budowlane, elektryczne, krawieckie) z niewielkimi błędami;
- rozdzielać 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.

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 rozróżniać 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 pojęcia 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;
- znać kilka sposobów obróbki produktów;
- wykonać niektóre zadania, ale z małą starannością i pomocą;
- wykazywać się małym zaangażowaniem na lekcji;
- prowadzić zeszyt.

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 kolegę/koleżankę;
- prowadzić zeszyt przedmiotowy;
- wykazywać znikome zaangażowanie.

Uczeń na ocenę niedostateczną:

- 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.