

Wymagania edukacyjne z TECHNIKI dla klasy 5 szkoły podstawowej

Klasa 5 Dział I. Materiały i ich zastosowanie				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega regulaminu pracowni, BHP i higieny pracy • organizuje warsztat pracy • posługuje się narzędziami stosowanymi do obróbki różnych materiałów bezpiecznie • wykonuje odtwórczo zadania techniczne • wymienia materiały i ich zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje prace estetycznie i poprawnie • pracuje systematycznie, ale podczas realizowania działań technicznych korzysta z pomocy innych osób, • sporządza plany pracy, z zachowaniem kolejności operacji technologicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • korzysta z niewielkiej pomocy nauczyciela lub koleżanek i kolegów, • stosuje i dobiera właściwie narzędzia i utrzymuje porządek na swoim stanowisku w czasie wykonywania prac praktycznych. 	<ul style="list-style-type: none"> • pracuje systematycznie i samodzielnie oraz wykonuje zadania poprawnie pod względem merytorycznym, • bezpiecznie posługuje się narzędziami i dba o właściwą organizację miejsca pracy 	<ul style="list-style-type: none"> • konstruuje formy przestrzenne na podstawie własnych projektów rysunkowych • pracuje systematycznie, wykonuje wszystkie zadania samodzielnie, a także starannie i poprawnie pod względem merytorycznym • wykazuje się dużym zaangażowaniem na lekcji,
Dział II. Rysunek techniczny				
<ul style="list-style-type: none"> • definiuje rysunek techniczny, • poznaje normy obowiązujące w piśmie technicznym, • umie określić format 	<ul style="list-style-type: none"> • kształci umiejętność posługiwania się piśmem technicznym, • wykonuje wymiarowanie figur, 	<ul style="list-style-type: none"> • doskonali umiejętność posługiwania się piśmem technicznym • potrafi wykonywać szkice techniczne, 	<ul style="list-style-type: none"> • doskonali umiejętność posługiwania się przyrządami kreślarskimi, 	<ul style="list-style-type: none"> • rozwija wyobraźnię przestrzenną, • kształci zdolności manualne

<p>papieru,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi nazwać przybory rysunkowe i wie, do czego one służą, 				
Dział III. ABC zdrowego życia				
<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminem: aktywność fizyczna • wymienia przykłady działań zaliczanych do dużej i umiarkowanej aktywności fizycznej • posługuje się terminami: składniki odżywcze, piramida zdrowego żywienia • wymienia nazwy produktów dostarczających odpowiednich składników odżywczych • odczytuje z opakowań produktów spożywczych informacje o ich kaloryczności • z pomocą nauczyciela układa menu, • wymienia nazwy substancji dodawanych do żywności i omawia, jak są one 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, jaki wpływ na organizm człowieka ma aktywność fizyczna • określa wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach • przedstawia zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia • ustala, które produkty powinny być podstawą diety • układa menu, zachowując wytyczne dotyczące wartości kalorycznej • odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych • podaje nazwy metod 	<ul style="list-style-type: none"> • opracowuje poradnik, w którym zachęca rówieśników do aktywności fizycznej • omawia wpływ wysiłku fizycznego na funkcjonowanie człowieka • wyjaśnia, czym różni się żywność przetworzona od nieprzetworzone • omawia etapy obróbki wstępnej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykłady aktywności fizycznej odpowiedniej dla osób w jego wieku • formułuje sposoby na zachowanie zdrowia • omawia zawartość piramidy zdrowego żywienia • układa menu o określonej wartości kalorycznej z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia • omawia pojęcie żywności ekologicznej • odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia wpływ aktywności fizycznej na organizm człowieka • określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka • oblicza czas trwania danej aktywności fizycznej, konieczny do zużycia kilokalorii zawartych w określonym produkcie spożywczym • wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne • charakteryzuje sposoby konserwacji żywności

oznaczone • wymienia urządzenia elektryczne służące do przygotowywania posiłków • przedstawia sposoby konserwacji żywności	obróbki cieplnej żywności			
--	---------------------------	--	--	--