

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny z techniki - Klasa V
Przy ustalaniu oceny z techniki nauczyciel bierze pod uwagę przede wszystkim wysiłek wkładany przez ucznia, w wywiązywanie się z obowiązków wynikających ze specyfiki tych zajęć

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- prawidłowo organizuje stanowisko pracy
- 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
- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe
- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych
- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego
- podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań
- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych.

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- rozróżnia materiały włókiennicze, podaje ich zalety i wady
- planuje pracę i czynności technologiczne
- wymienia kolejność działań i szacuje czas ich trwania
- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych
- rozpoznaje materiały konstrukcyjne
- charakteryzuje różne rodzaje tworzyw sztucznych
- wymienia technologie kompozytów i ich rodzaje
- wykonuje proste szkice techniczne
- wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego
- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry
- omawia zastosowanie poszczególnych linii
- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne
- wymienia produkty dostarczające określonych składników
- wymienia sposoby konserwacji żywności
- właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych.

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- racjonalnie gospodaruje materiałami papierniczymi
- podaje charakterystyczne cechy wyrobów wykonanych z włókien naturalnych i sztucznych
- charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali

- podaje nazwy i zastosowanie narzędzi do obróbki metali
- dobiera narzędzia do obróbki metali
- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych
- określa właściwości tworzyw sztucznych, omawia ich zalety i wady
- określa zalety i wady materiałów kompozytowych
- klasyfikuje rodzaje rysunków
- określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe
- rysuje i prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową
- wyznacza osie symetrii narysowanych figur
- interpretuje piramidę zdrowego żywienia
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej
- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych.

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru i przedstawia ich zastosowanie
- wykonuje zaprojektowane przez siebie przedmioty
- właściwie dobiera materiały i ich zamienniki
- wyjaśnia znaczenie symboli umieszczanych na metkach odzieżowych
- podaje nazwy i zastosowania narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych
- omawia zastosowanie różnych metali
- charakteryzuje materiały konstrukcyjne z metali
- sprawnie posługuje się podstawowymi narzędziami do obróbki ręcznej i mechanicznej
- 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
- czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe
- posługuje się narzędziami do rysunku technicznego
- stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów
- wykonuje rysunek w podanej podziałce
- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne
- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań
- charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych
- opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie
- omawia etapy wstępnej obróbki żywności
- samodzielnie wykonuje prace z należytą starannością i dokładnością.

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który w pełni opanował wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:

- wykorzystuje wiadomości do rozwiązywania w sposób nietypowy problemów praktycznych i teoretycznych
- interesuje się najnowszymi osiągnięciami nauki i techniki
- jest zawsze zaangażowany w pracę na lekcji i przygotowany do zajęć.