

KRYTERIA OCEN Z TECHNIKI

KLASA 5 SZKOŁY PODSTAWOWEJ

Wymagania na kolejne, wyższe oceny zawierają w sobie wymagania na oceny niższe.

Ocena niedostateczna to ocena dla ucznia, który:

- nie wykazuje zainteresowania przedmiotem
- nie pracuje na zajęciach
- nie prowadzi zeszytu przedmiotowego - nie rozwiązuje nawet najprostszych zadań

Ocena dopuszczająca to ocena dla ucznia, który:

- ma poważne braki w wiedzy na poziomie podstawy programowej
- nie potrafi zorganizować stanowiska pracy
- wykonuje zadane przez nauczyciela zadania niezgodnie z poleceniem i nieestetycznie
- prowadzi zeszyt przedmiotowy lub podręcznik z ćwiczeniami niesystematycznie i nieestetycznie

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości na poziomie podstawowym
- wykazuje braki w umiejętnościach i wiedzy, ale nadrabia je pracowitością i chęcią wykonania zadania
- potrafi pod kierunkiem nauczyciela skorzystać z niektórych źródeł informacji
- prowadzi notatki niesystematycznie

Ocena dobra jest oceną dla ucznia, który:

- nie opanował w pełni zakresu wiedzy określonej w programie nauczania
- popełnia drobne błędy
- samodzielnie wykonuje zadania
- jest aktywny na zajęciach
- systematycznie prowadzi notatki
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował materiał programowy
- samodzielnie wykonuje zadania i postawione przed nim problemy
- pracuje sprawnie
- sprawnie korzysta ze wszystkich dostępnych źródeł informacji
- jest aktywny na zajęciach - estetycznie i systematycznie prowadzi zeszyt
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

Na ocenę celującą zasługuje uczeń, który:

- potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania
- wykazuje biegłość w posługiwaniu się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami
- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych

Uczeń powinien prowadzić zeszyt przedmiotowy lub posiadać i uzupełniać podręcznik z ćwiczeniami.

Przedmiotem oceny ucznia są:

- zadania wykonywane na zajęciach i aktywność na lekcji (uczeń może uzyskać „+” lub „-”; pięć plusów zamieniane jest na ocenę „5” za aktywność, pięć minusów zamieniane jest na ocenę „1” za aktywność)
- odpowiedzi ustne
- kartkówki i sprawdziany
- zeszyt przedmiotowy lub podręcznik (oceniany jeden raz w półroczu)

- prace dodatkowe.

Uczeń może dwa razy w półroczu zgłosić nieprzygotowanie do zajęć (za wyjątkiem zapowiadanych sprawdzianów i kartkówek).

Wymagania podstawowe Uczeń:	Wymagania ponadpodstawowe Uczeń:
ROZDZIAŁ I. MATERIAŁY I ICH ZASTOSOWANIE	
<ul style="list-style-type: none"> • wie jak zorganizować stanowisko pracy • przestrzega regulaminu pracowni technicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • uzasadnia, dlaczego należy stosować się do regulaminu podczas przebywania w pracowni technicznej
<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminami: włókna roślinne, surowce wtórne, papier, tektura, karton • podaje nazwy surowców wykorzystywanych do produkcji papieru • omawia proces produkcji papieru • rozróżnia wytwory papiernicze • wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje, kto i kiedy wynalazł papier • określa właściwości i zastosowanie różnych wytworów papierniczych • przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki papieru
<ul style="list-style-type: none"> • poprawnie posługuje się terminami: włókno, tkanina, dzianina, ściąg, konserwacja odzieży • określa pochodzenie włókien • rozróżnia materiały włókiennicze • wyjaśnia znaczenie symboli umieszczonych na metkach odzieżowych • omawia konieczność różnicowania stroju w zależności od okazji • projektuje ubiory na różne okazje • wymienia nazwy przyborów krawieckich • rozróżnia ścięgi krawieckie • wykonuje próbki poszczególnych ściągów 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókienniczych • podaje charakterystyczne cechy wyrobów wykonanych z włókien naturalnych i sztucznych • przedstawia zastosowanie przyborów krawieckich • określa wykorzystanie poszczególnych ściągów krawieckich • wykonuje próbki ściągów starannie i zgodnie z wzorem • projektuje ubrania, wykazując się pomysłowością
<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminami: drewno, pień, tartak, trak, tarcica, materiały drewnopochodne • tłumaczy, jak się otrzymuje drewno • nazywa rodzaje drzew • opisuje proces przetwarzania drewna • rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych • podaje nazwy narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia budowę pnia drzewa • wymienia nazwy gatunków drzew liściastych i iglastych • wyjaśnia, jak oszacować wiek drzewa • nazywa rodzaje tarcicy • określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych • wymienia przykłady zastosowania drewna i materiałów drewnopochodnych • przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych
<ul style="list-style-type: none"> • poprawnie posługuje się terminami: metal, ruda, stop, niemetal, metale żelazne, metale nieżelazne • omawia, w jaki sposób otrzymuje się metale • określa rodzaje metali • bada właściwości metali • wymienia zastosowanie różnych metali • podaje nazwy narzędzi do obróbki metali 	<ul style="list-style-type: none"> • formułuje wnioski z przeprowadzonych badań na temat właściwości metali • przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki metali
<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych • omawia rodzaje tworzyw • charakteryzuje tworzywa ze względu na ich właściwości • podaje nazwy narzędzi do obróbki tworzyw 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje, w jaki sposób otrzymuje się tworzywa sztuczne • podaje przykłady przedmiotów wykonanych z różnego rodzaju tworzyw • określa właściwości tworzyw

	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki tworzyw sztucznych • tłumaczy zagrożenia wynikające z niewłaściwego postępowania z tworzywami sztucznymi
<ul style="list-style-type: none"> • właściwie organizuje miejsce pracy • wymienia kolejność działań (operacji technologicznych) • prawidłowo posługuje się narzędziami i przyborami krawieckimi, do obróbki: papieru, drewna, metali i tworzyw sztucznych • wykonuje pracę według przyjętych założeń • dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy • szacuje czas kolejnych działań (operacji technologicznych) 	<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się narzędziami z zachowaniem zasad bezpieczeństwa • wykonuje pracę w sposób twórczy • formułuje ocenę gotowej pracy
ROZDZIAŁ II. RYSUNEK TECHNICZNY	
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, do czego wykorzystuje się rysunek techniczny • rozpoznaje poszczególne narzędzia kreślarskie i pomiarowe • prawidłowo posługuje się przyborami do kreślenia i pomiaru • wykonuje proste rysunki z użyciem wskazanych narzędzi 	<ul style="list-style-type: none"> • tłumaczy, dlaczego rysunek techniczny opisuje się za pomocą uniwersalnego języka technicznego • określa funkcję narzędzi kreślarskich i pomiarowych • starannie wykreśla proste rysunki
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, do czego używa się pisma technicznego • odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry • podaje wysokość i szerokość znaków pisma technicznego • stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia znaczenie stosowania pisma technicznego • dba o estetykę tekstów zapisanych pismem technicznym
<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminem: normalizacja • oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4 • określa format zeszytu przedmiotowego • rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe • sporządza rysunek w podanej podziałce • wykonuje tabliczkę rysunkową 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia pojęcie normalizacji w rysunku technicznym • przedstawia zastosowanie poszczególnych linii i prawidłowo posługuje się nimi na rysunku • dba o estetykę i poprawność wykonywanego rysunku
<ul style="list-style-type: none"> • uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne • wyznacza osie symetrii narysowanych figur • poprawnie wykonuje szkic techniczny 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia kolejne etapy szkicowania • wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem odpowiedniej kolejności działań
ROZDZIAŁ II ABC ZDROWEGO ŻYCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się terminami: składniki odżywcze, piramida zdrowego żywienia • wymienia nazwy produktów dostarczających odpowiednich składników odżywczych • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka • omawia zawartość piramidy zdrowego żywienia • układa menu o określonej wartości kalorycznej z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia • oblicza czas trwania danej aktywności fizycznej, konieczny do zużycia kilokalorii zawartych w określonym produkcie spożywczym

<p>wartości kalorycznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia wpływ wysiłku fizycznego na funkcjonowanie człowieka • odczytuje z opakowań produktów spożywczych informacje o ich kaloryczności 	
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia, czym różni się żywność przetworzona od nieprzetworzonej • wymienia nazwy substancji dodawanych do żywności i omawia, jak są one oznaczone • odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne • omawia pojęcie żywności ekologicznej
<ul style="list-style-type: none"> • wymienia urządzenia elektryczne służące do przygotowywania posiłków • omawia etapy obróbki wstępnej żywności • podaje nazwy metod obróbki cieplnej żywności • przedstawia sposoby konserwacji żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej • charakteryzuje sposoby konserwacji żywności
<ul style="list-style-type: none"> • właściwie organizuje miejsce pracy • wymienia kolejność działań (operacji technologicznych) • prawidłowo posługuje się narzędziami do obróbki żywności • wykonuje pracę według przyjętych założeń • dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy • szacuje czas kolejnych działań (operacji technologicznych) 	<ul style="list-style-type: none"> • posługuje się narzędziami z zachowaniem zasad bezpieczeństwa • formułuje ocenę gotowej pracy