**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych**

**i rocznych ocen klasyfikacyjnych z techniki wynikające z realizowanego przez siebie programu nauczania dla uczniów klasy V w roku szkolnym: 2020/2021**

**Wymagania na śródroczną ocenę klasyfikacyjną:**

**OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ:**

otrzymuje uczeń, który nie opanował wiadomości i umiejętności wymaganych na ocenę dopuszczającą.

**OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który: w ograniczonym stopniu opanował podstawowe wiadomości i umiejętności, a braki nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i zrozumieć kolejnych zagadnień omawianych na lekcjach.

Uczeń, powinien:

- znać i przestrzegać regulaminu pracowni technicznej,

- wskazać i nazwać wybrane znaki bezpieczeństwa,

- ustalić ogólne zasady zorganizowania miejsca pracy w pracowni technicznej,  
- wymienia nazwy przyborów krawieckich,

- podejmuje się robienia pokrowca na telefon,

- podaje podstawowe nazwy surowców wykorzystywanych do produkcji papieru,

- znać podstawowe gatunki papieru,

- wymienić podstawowe zastosowanie papieru, znać różne gatunki drzew,

- rozumieć i znać rolę lasów w życiu człowieka,

‒ wymienia rodzaje drzew,

‒ odróżnia drewno od drzewa,

‒ opisuje budowę drzewa,

‒ określa wiek drewna,

‒ wymienia zagrożenia lasów;

‒ zna rodzaje przyrządów i narzędzi do obróbki drewna,

‒ wie, co to jest operacja technologiczna,

‒ właściwie posługuje się narzędziami i przyrządami,

-omawia rodzaje tworzyw sztucznych,

- omawia sposoby zagospodarowania odpadów.

**OCENĘ DOSTATECZNĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował podstawowe treści programowe w zakresie umożliwiającym postępy w dalszym uczeniu się i rozwiązuje proste zadania teoretyczne lub praktyczne;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dopuszczającąpowinien:

rozumieć potrzebę i konieczność robienia przerw podczas pracy,

- umieć wskazać i nazwać znaki BHP,

- wymienić cechy materiałów papierniczych,

- dobrać odpowiedni materiał do wykonywanej pracy,

- gospodarować materiałem w sposób oszczędny i racjonalny,

‒ nazywa elementy drewna,

‒ określa historię drewna na podstawie słojów,

‒ omawia zagrożenia lasów,

‒ wymienia narzędzia i przybory wymagające ostrzenia,

‒ wymienia operacje technologiczne,

‒ zna zasady BHP.

-omawia konieczność różnicowania stroju w zależności od okazji,

- rozróżnia ściegi krawieckie,

- właściwie organizuje stanowisko pracy,

- podaje nazwy surowców wykorzystywanych do produkcji papieru,

- podaje nazwy narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych,

- podaje nazwy narzędzi do obróbki tworzyw sztucznych,

- określa rodzaje metali,

- omawia, w jaki sposób otrzymuje się metale,

- podaje nazwy narzędzi do obróbki metali.

- **OCENĘ DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który opanował wiedzę i umiejętności w zakresie pozwalającym na rozumienie większości relacji między elementami wiedzy, poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności.

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dostateczną powinien:

- znać znaki BHP znajdujące się w jego najbliższym otoczeniu i stosować się do nich,

- umieć posługiwać się instrukcją obsługi dla danego urządzenia,

- umieć wykonać swój projekt,

- poprawnie posługuje się terminami: włókno, tkanina, dzianina, ścieg, konserwacja odzieży,

- rozróżnia materiały włókiennicze,

- wyjaśnia znaczenie symboli umieszczonych na metkach odzieżowych,

- projektuje ubiory na różne okazje,

- wykonuje próbki poszczególnych ściegów,

- wymienia kolejność działań (operacji technologicznych),

- prawidłowo posługuje się przyborami krawieckimi,

- wykonuje pracę według przyjętych założeń,

- omawia proces produkcji papieru ,

- wymienia nazwy narzędzi do obróbki papieru,

- rozróżnia rodzaje materiałów drewnopochodnych

- rozróżnia wyroby wykonane z tworzyw sztucznych,

- charakteryzuje tworzywa sztuczne ze względu na ich właściwości,

- wymienia zastosowanie różnych metali,

- dobrać odpowiednie narzędzia do wykonania przedmiotu z papieru zgodnie z projektem,

- potrafi wykonać zaprojektowany przedmiot,

- rozumieć znaczenie dobrego gospodarowania surowcami,

‒ określa gatunek drewna,

‒ rozpoznaje wady drewna,

‒ zna możliwości wykorzystania odpadów z drewna,

-prawidłowo segreguje odpady,

-omawia sposób otrzymywania tworzyw sztucznych.

**OCENĘ BARDZO DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów   
w nowych sytuacjach;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dobrą powinien:

- umieć wymieniać cechy materiałów drzewnych,

- umie dobrać narzędzia do obrabianego materiału,

‒ umie rozpoznać gatunki drewna,

‒ omawia wady drewna,

‒ zna wady i zalety materiałów wykonanych z drewna,

- wymienia nazwy gatunków drzew liściastych i iglastych ,

- nazywa rodzaje tarcicy,

-opisuje proces przetwarzania drewna,

‒ dobiera narzędzia i przyrządy do procesów technologicznych,

‒ omawia operacje technologiczne,

‒ stosuje zasady BHP

-przedstawia zastosowanie przyborów krawieckich,

- posługuje się narzędziami z zachowaniem zasad bezpieczeństwa szacuje czas kolejnych działań ,

- posługuje się terminami: włókna roślinne, surowce wtórne, papier, tektura, karton,

- podaje, kto i kiedy wynalazł papier ,

- rozróżnia wytwory papiernicze,

- posługuje się terminami; drewno, pień, tartak, trak, tarcica, materiały drewnopochodne

- podaje przykłady przedmiotów wykonanych z różnego rodzaju tworzyw, określa właściwości tworzyw,

- przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki metali,

- poprawnie posługuje się terminami: metal, ruda, stop, niemetal, metale żelazne, metale nieżelazne,

- bada właściwości metali,

-omawia sposób otrzymywania tworzyw sztucznych,

-wymienia sposoby łączenia tworzyw sztucznych.

**OCENĘ CELUJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który**:** posiada pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych, samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, podejmuje dodatkową pracę w celu poszerzenia swojej wiedzy i umiejętności.

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę bardzo dobrą powinien:

- projektować skomplikowane prace,

‒ wskazuje skutki wad drewna,

‒ docenia znaczenie lasów dla życia człowieka,

- omawia właściwości i zastosowanie różnych materiałów włókiennicznych,

- podaje charakterystyczne cechy wyrobów wykonanych z włókien naturalnych i sztucznych,

- określa wykorzystanie poszczególnych ściegów krawieckich,

- wykonuje próbki ściegów starannie i zgodnie z wzorem,

- projektuje ubrania, wykazując się pomysłowością,

- wykonuje pracę w sposób twórczy,

- określa właściwości i zastosowanie różnych wytworów papierniczych ,

- przedstawia zastosowanie narzędzi do obróbki papieru,

- omawia budowę pnia drzewa,

- wyjaśnia, jak oszacować wiek drzewa ,

- określa właściwości drewna i materiałów drewnopochodnych,

- wymienia przykłady zastosowania drewna i materiałów drewnopochodnych ,

- przestawia zastosowanie narzędzi do obróbki drewna i materiałów drewnopochodnych.

**Wymagania na roczną ocenę klasyfikacyjną:**

**Ucznia obowiązuje spełnienie wymagań edukacyjnych na śródroczne oceny klasyfikacyjne oraz poniższe wymagania edukacyjne.**

**OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ:**

otrzymuje uczeń, który nie opanował wiadomości i umiejętności wymaganych na ocenę dopuszczającą.

**OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który: w ograniczonym stopniu opanował podstawowe wiadomości i umiejętności, a braki nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i zrozumieć kolejnych zagadnień omawianych na lekcjach.

Uczeń, powinien:

- znać i przestrzegać regulaminu pracowni technicznej,

- wyjaśnia, do czego wykorzystuje się rysunek techniczny

- próbuje odwzorować niektóre litery i cyfry w piśmie technicznym,

- wykonuje proste rysunki techniczne,

-podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań,

- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,

- potrafi nazwać poprawnie produkty spożywcze,

- wie jak należy dobierać warzywa, owoce, produkty zbożowe i tłuszczowe do poszczególnych potraw,

- zna narzędzia do wstępnej obróbki warzyw i owoców.

**OCENĘ DOSTATECZNĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował podstawowe treści programowe w zakresie umożliwiającym postępy   
w dalszym uczeniu się i rozwiązuje proste zadania teoretyczne lub praktyczne;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dopuszczającąpowinien:

rozumieć potrzebę i konieczność robienia przerw podczas pracy,

- umieć wskazać i nazwać znaki BHP,

- potrafi czytać ze zrozumieniem instrukcje postępowania podczas prac technicznych,

- znać podstawowe symbole i znaki w rysunku technicznym,

- rozpoznaje niektóre narzędzia kreślarskie i pomiarowe,

- odwzorowuje poprawnie pismem technicznym niektóre litery i cyfry,

- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne,

- odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych,

- omawia etapy obróbki wstępnej żywności,

- charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych,

- zna podział tłuszczów na roślinne i zwierzęce,

- wymienia zasady racjonalnego żywienia.

**OCENĘ DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował wiedzę i umiejętności w zakresie pozwalającym na rozumienie większości relacji między elementami wiedzy, poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje samodzielnie zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dostateczną powinien:

- znać znaki BHP znajdujące się w jego najbliższym otoczeniu i stosować się do nich,

- umieć posługiwać się instrukcją obsługi dla danego urządzenia,

- znać i stosować symbole w rysunku technicznym,

-prawidłowo posługuje się przyborami do kreślenia i pomiaru,

- wykonuje proste rysunki z użyciem wskazanych narzędzi,

- poprawnie wykonuje szkic,

- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry,

- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe,

- podaje sposoby na zachowanie zdrowia i dobrego samopoczucia,

- omawia zawartość piramidy zdrowego żywienia,

- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej,

- wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne,

- potrafi wskazać produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego pełniące funkcję energetyczną, budulcową i regulującą,

- umie wyjaśnić zapotrzebowanie organizmu na różne składniki, w zależności od grupy wiekowej i funkcji jaką pełnia w organizmie,

- zna witaminy (A, gr. B, C, D, E) i sole mineralne ( żelazo, potas, wapń i fosfor) jak i ich znaczenie

w organizmie.

**OCENĘ BARDZO DOBRĄ:**

otrzymuje uczeń, który: opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów   
w nowych sytuacjach;

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę dobrą powinien:

- omawia znaczenie stosowania pisma technicznego,

-odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry,

- przedstawia zastosowanie poszczególnych linii i prawidłowo posługuje się nimi na rysunku,

- podaje wysokość i szerokość znaków pisma technicznego,

- stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów,

- posługuje się terminem: normalizacja,

- oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4,

- sporządza rys. w podanej podziałce,

-omawia kolejne etapy szkicowania,

-preferuje zasady zdrowego stylu życia,

- wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych,

-określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka,

- ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków,

- układa menu o określonej wartości kalorycznej z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia,

- odczytuje z opakowań produktów spożywczych informacje o kaloryczności danych artykułów,

- wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas wykonywania zadań,

- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe,

-wykonuje zaplanowany projekt kulinarny,

-wyjaśnia terminy: składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne, zdrowe odżywianie,

-przedstawia zasady zdrowego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia.

**OCENĘ CELUJĄCĄ:**

otrzymuje uczeń, który**:** posiada pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania,

biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych, samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, podejmuje dodatkową pracę w celu poszerzenia swojej wiedzy i umiejętności.

Uczeń oprócz spełnienia wymagań na ocenę bardzo dobrą powinien:

- projektować skomplikowane prace,

- rzutować skomplikowane bryły geometryczne,

**-**tłumaczy, dlaczego rys. techn. opisuje się za pomocą uniwersalnego języka technicznego,

- dba o estetykę tekstów zapisanych pismem technicznym,

- omawia pojęcie normalizacji w rys. techn,

- dba o estetykę i poprawność wykonywanego rysunku,

- omawia kolejne etapy szkicowania ,

- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem odpowiedniej kolejności działań.

- zna zasady prawidłowego żywienia i rozumie ich znaczenie,

- zna symbole niektórych szkodliwych środków konserwujących żywność,

- wskazuje choroby powstające w wyniku niedoboru witamin i składników mineralnych w organizmie oraz braku higieny, podaje sposoby ich zapobiegania,

- zna źródła informacji ułatwiające rozwiązanie problemu,

- trafnie ocenia szkodliwość środków chemicznych, znajdujących się w żywności,

- umie scharakteryzować i wyjaśnić niekorzystny wpływ niektórych pokarmów na zdrowie i samopoczucie jednostki,

- umie wykorzystać zdobytą wiedzę podczas rozwiązywania zadań problemowych,

- chętnie podejmuje dodatkowe zadania,

- wykazuje dużą samodzielność i aktywność w działaniu,

- jest świadom zagrożeń wynikających z zaburzenia odżywiania,

- omawia najczęściej występujące choroby związane z zaburzeniami odżywiania.