

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TECHNIKI
KLASY V
II PÓLROCZE
ROK SZKOLNY 2023/2024

Uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną, jeśli:

- nie potrafi prawidłowo zorganizować swojego miejsca pracy,
- ma problemy z wykonaniem prostych szkiców technicznych,
- nie rozróżnia linii rysunkowych,
- nie umie podać podstawowych zasad przygotowania posiłku,
- nie współpracuje z kolegami z grupy, nie podejmuje wysiłku powierzonego mu zadania,
- nie skorzystał z pomocy nauczyciela przedmiotu mającej na celu uzupełnienie braków

Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, jeśli:

- potrafi prawidłowo zorganizować swoje stanowisko pracy,
- wykonuje proste szkice techniczne,
- rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe,
- dba o ład i porządek na swoim stanowisku pracy,
- potrafi podać jakie są zasady zachowania się przy stole,
- potrafi podać podstawowe zasady przygotowania posiłku,
- w pracy grupowej realizuje zadania o niewielkim stopniu trudności, wykazuje niewielką samodzielność i aktywność,
- pracuje niesystematycznie, często jest nieprzygotowany do lekcji,
- w pracy grupowej realizuje zadania o niewielkim stopniu trudności, wykazuje niewielką samodzielność i aktywność.

Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, jeśli:

- rozumie znaczenie i rolę w organizmie poszczególnych składników pokarmowych,
- potrafi wskazać źródło występowania poszczególnych składników pokarmowych,
- zna zasady kulturalnego podawania i spożywania posiłku,
- potrafi samodzielnie przygotować posiłek,
- potrafi odczytać kaloryczność produktów z książki kucharskiej,
- potrafi wymienić surowce wtórne, które można odzyskać w gospodarstwie domowym,
- wie, w jaki sposób ograniczyć „produkcję śmieci” w swoim gospodarstwie domowym,
- rozumie znaczenie norm w technice,
- zna elementy rysunku technicznego,
- zna zasady wykreślenia rysunku technicznego,
- pracuje systematycznie, ale podczas realizowania działań technicznych w dużej mierze korzysta z pomocy innych osób,
- w pracy grupowej wykazuje się przeciętną samodzielnością w kierowaniu i organizacją pracy, wykonuje proste zadania koncepcyjne.

Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, jeśli:

- docenia znaczenie warzyw i owoców w żywieniu człowieka,
- potrafi odczytać informacje na gotowych produktach żywnościowych,
- potrafi ułożyć jadłospis dla siebie na jeden dzień,
- wie, od czego zależy dobową normę energetyczną,
- wie, ile wynosi dobową normę energetyczną w jego wieku,

- rozumie konieczność wymiarowania rysunku i zna zasady wymiarowania,
- zna zasady rysowania w rzutach prostokątnych,
- zna rodzaje pisma technicznego,
- na lekcjach korzysta z niewielkiej pomocy nauczyciela lub koleżanek i kolegów,
- w czasie wykonywania prac praktycznych właściwie dobiera narzędzia i utrzymuje porządek na swoim stanowisku.

Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, jeśli:

- omawia zastosowanie rysunku technicznego w życiu codziennym,
- wyjaśnia zastosowanie różnych rodzajów rysunków,
- potrafi przedstawić dany przedmiot w rzucie prostokątnym oraz w rzutach aksonometrycznych,
- potrafi pisać pismem technicznym prostym,
- potrafi zwymiarować prostą figurę,
- potrafi wskazać sposoby zagospodarowania odpadków produktów żywnościowych,
- potrafi wyjaśnić pojęcie zdrowa żywność,
- zna podstawowe witaminy i składniki mineralne oraz ich rolę w organizmie,
- potrafi obliczyć wartość energetyczną przygotowanej potrawy,
- zna skutki nieprawidłowego odżywiania się,
- potrafi wyjaśnić pojęcie dieta,
- rozumie niebezpieczeństwo wynikające ze stosowania różnego rodzaju diet,
- wykonuje zadania poprawnie pod względem merytorycznym,
- odpowiednio organizuje swoje stanowisko pracy i zachowuje podstawowe zasady bezpieczeństwa.

Uczeń otrzymuje ocenę celującą, jeśli

- pracuje systematycznie, wykonuje wszystkie zadania samodzielnie, a także starannie i poprawnie pod względem merytorycznym,
- wykazuje się dużym zaangażowaniem na lekcji,
- poszukuje niestandardowych sposobów wykonywania powierzonego mu zadania,
- podczas wykonywania praktycznych zadań przestrzega zasad BHP,
- potrafi samodzielnie wykonać rysunek techniczny i odpowiednio go opisać,
- potrafi samodzielnie ułożyć jadłospis dla nastolatka, przestrzegając zasad zdrowego odżywiania.