Wymagania edukacyjne technika klasa 5

Rozdział 1: BHP i organizacja pracy w pracowni

Dopuszczający (2): Wskazuje podstawowe zasady bezpiecznego zachowania na lekcji. Wyjaśnia co się stało I zgłasza wypadek.

Dostateczny (3): Opisuje regulamin pracowni. Prawidłowo reaguje na sygnały alarmowe i dba o porządek na ławce.

Dobry (4): sprawnie organizuje stanowisko przed i po pracy. Rozpoznaje i opisuje znaki bezpieczeństwa (nakazu, zakazu, ewakuacyjne).

Bardzo dobry (5): Kontroluje bezpieczeństwo wokół siebie, dobiera odpowiednią odzież ochronną i potrafi logicznie uzasadnić zasady ergonomii pracy.

Celujący (6): wykazuje postawę proaktywną, samodzielnie diagnozuje i koryguje nieprawidłowości w organizacji stanowisk rówieśników, wykazując głębokie zrozumienie kultury bezpieczeństwa technicznego.

Rozdział 2: Rysunek techniczny i dokumentacja

Dopuszczający (2): identyfikuje podstawowe przybory kreślarskie (ołówek, ekierka). Wskazuje format papieru A4.

Dostateczny (3): rozróżnia linię ciągłą grubą i cienką. Odwzorowuje prosty kształt na papierze kratkowanym z zachowaniem podanych wymiarów.

Dobry (4): prawidłowo stosuje podziałki (1:2, 2:1) oraz przestrzega podstawowych norm wymiarowania (linie pomocnicze, zwroty strzałek, położenie liczb wymiarowych).

Bardzo dobry (5): bezbłędnie wykonuje i czyta rysunek techniczny w rzutach prostokątnych. Samodzielnie analizuje instrukcje i dokumentację montażową przedmiotu.

Celujący (6): samodzielnie opracowuje pełny projekt wykonawczy (szkic, rzuty, wymiarowanie) dla własnego, autorskiego modelu konstrukcyjnego.

Rozdział 3: Wszystko o papierze (Materiałoznawstwo i obróbka)

Dopuszczający (2): wyjaśnia jak powstaje papier. Z pomocą nauczyciela bezpiecznie wycina proste elementy nożyczkami.

Dostateczny (3): rozróżnia podstawowe wytwory papiernicze (bibuła, papier, karton, tektura). Stosuje podstawowe techniki składania i klejenia.

Dobry (4): opisuje uproszczony schemat produkcji papieru oraz zasady segregacji i recyklingu odpadów celulozowych. Samodzielnie dobiera rodzaj kleju do grubości papieru.

Bardzo dobry (5): optymalnie planuje zużycie materiału (zasada oszczędności), wykonuje estetyczne formy przestrzenne (makiety, origami) o wysokim stopniu dokładności.

Celujący (6): realizuje nowatorskie projekty papiernicze, potrafi samodzielnie przeprowadzić domowy proces czerpania papieru i eksperymentuje z alternatywnymi metodami łączenia tworzyw papierowych.

Rozdział 4: Świat drewna i tworzyw sztucznych

Dopuszczający (2): wskazuje wokół siebie przedmioty z drewna oraz tworzyw. Bezpiecznie posługuje się papierem ściernym pod nadzorem.

Dostateczny (3): odróżnia drewno lite od materiałów drewnopochodnych (sklejka, płyta wiórowa). Wymienia podstawowe narzędzia (piłat, tarnik) i zasady ich bezpiecznego użycia.

Dobry (4): charakteryzuje właściwości drewna (twardość, wilgotność, układ słojów). Rozpoznaje międzynarodowe symbole recyklingu na opakowaniach z tworzyw sztucznych.

Bardzo dobry (5): samodzielnie dobiera techniki montażu (klejenie, wkręty, gwoździe) w zależności od przeznaczenia przedmiotu. Dokładnie i estetycznie wykańcza powierzchnię drewna.

Celujący (6): konstruuje zaawansowane modele ruchome (np. pojazdy, zabawki) z wykorzystaniem mechanizmów i materiałów odpadowych, wykazując się dużą inwencją inżynieryjną.

Rozdział 5: Tajemnice materiałów włókienniczych i odzieży

Dopuszczający (2): odróżnia igłę od nitki. Z pomocą nauczyciela potrafi nawlec igłę.

Dostateczny (3): potrafi samodzielnie nawlec igłę, zabezpieczyć nitkę supełkiem i wykonać najprostszy ścieg (np. przed igłą, fastrygę).

Dobry (4): przyszywa guzik (dwu- lub czterootworowy). Rozpoznaje podstawowe symbole konserwacji tkanin na metkach ubrań (pranie, prasowanie).

Bardzo dobry (5): sprawnie wykonuje ściegi użytkowe i ozdobne (ścieg za igłą, dziergany). Planuje samodzielnie i szyje proste etui z filcu lub maskotkę.

Celujący (6): wykonuje autorskie, skomplikowane prace krawieckie, łącząc różne techniki włókiennicze (np. krawiectwo z elementami plecionkarstwa), wykazując się nienaganną estetyką.

Rozdział 6: Kultura i technika żywienia

Dopuszczający (2): rozumie potrzebę mycia rąk i produktów przed jedzeniem. Wskazuje podstawowe sprzęty kuchenne.

Dostateczny (3): omawia strukturę Piramidy Zdrowego Żywienia. Bezpiecznie posługuje się podstawowymi narzędziami kuchennymi i prostym sprzętem AGD.

Dobry (4): nakrywa prawidłowoć do stołu zgodnie z zasadami savoir-vivre'u. Analizuje etykiety produktów spożywczych (termin przydatności, skład pod kątem alergenów).

Bardzo dobry (5): samodzielnie komponuje zbilansowany jadłospis dzienny. Organizuje pracę przy przygotowaniu zdrowego posiłku według przepisu, dbając o niemarnowanie żywności (zero waste).

Celujący (6): wykazuje się zaawansowaną wiedzą z zakresu nowoczesnych technologii utrwalania żywności i innowacji w gastronomii, przygotowuje autorskie potrawy.