

WYMAGANIA EDUKACYJNE

z techniki dla klasy 5 szkoły podstawowej

Rok szkolny 2026/2027

Zasada ogólna

Wymagania mają charakter narastający. Uczeń ubiegający się o daną ocenę powinien spełniać również wymagania przewidziane dla ocen niższych.

Zasady oceniania

Ocenie podlegają

- wiadomości i umiejętności techniczne sprawdzane podczas pracy na lekcji, wykonywania zadań praktycznych, projektów oraz odpowiedzi ustnych;
- aktywność, zaangażowanie, systematyczność i umiejętność pracy w grupie;
- organizacja stanowiska pracy, właściwy dobór materiałów i narzędzi, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa, dokładność oraz estetyka wykonania.

Sposoby sprawdzania wiedzy i umiejętności

Obowiązuje skala ocen od 1 do 6. Uczeń może otrzymywać oceny za:

- sprawdziany, testy, zadania praktyczne i projekty wykonywane po zakończeniu danego tematu albo działu;
- odpowiedzi ustne oraz pracę na lekcji;
- aktywność i zaangażowanie podczas zajęć;
- udział i osiągnięcia w konkursach przedmiotowych.

Zasady poprawiania ocen częściowych

Uczeń może poprawić ocenę z kartkówki, zadania lub projektu w terminie wyznaczonym przez nauczyciela. Chęć poprawy zgłasza nauczycielowi. Jeżeli uczeń jest nieobecny w ustalonym terminie, na przykład z powodu choroby, nowy termin poprawy ustalany jest indywidualnie.

Pozostałe ustalenia

1. Sprawdziany, testy, zadania i projekty są obowiązkowe. Uczeń nieobecny w czasie sprawdzianu lub testu pisze go w terminie wyznaczonym przez nauczyciela, nie później niż w ciągu dwóch tygodni od dnia powrotu do szkoły.
2. Jeżeli uczeń jest nieobecny podczas oceniania indywidualnego zadania lub projektu, wykonuje pracę samodzielnie i przedstawia ją nauczycielowi w wyznaczonym terminie, nie później niż w ciągu dwóch tygodni od dnia powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma prawo jeden raz w semestrze zgłosić nieprzygotowanie do lekcji. Nie dotyczy to zapowiadzianych sprawdzianów, testów, zadań i projektów.

4. Po nieobecności uczeń ma obowiązek uzupełnić wiadomości i zadania realizowane podczas lekcji. Wykonywane zadania projektowe przekazuje nauczycielowi w uzgodnionej formie.

Ocena dopuszczająca – 2

Uczeń:

- przestrzega podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy;
- z pomocą nauczyciela organizuje stanowisko pracy i wykonuje proste zadania praktyczne;
- rozpoznaje podstawowe wytwory papiernicze i narzędzia do obróbki papieru;
- rozróżnia wybrane materiały włókiennicze i odczytuje podstawowe symbole na metkach;
- rozpoznaje drewno, materiały drewnopochodne, metale i tworzywa sztuczne;
- podaje przykłady zastosowania poznanych materiałów;
- rozpoznaje podstawowe narzędzia do obróbki papieru, tkanin, drewna, metali i tworzyw sztucznych;
- wykonuje prosty wytwór techniczny według instrukcji, korzystając z pomocy;
- rozpoznaje podstawowe rodzaje rysunków technicznych i posługuje się prostymi przyborami kreślarskimi;
- odwzorowuje pojedyncze litery i cyfry pismem technicznym;
- wyjaśnia pojęcia recykling i segregacja odpadów oraz prawidłowo segreguje typowe odpady;
- odczytuje podstawowe informacje z opakowań produktów spożywczych;
- zna podstawowe zasady bezpiecznego przygotowywania posiłków.

Ocena dostateczna – 3

Uczeń:

- pracuje systematycznie, lecz podczas wykonywania zadań technicznych korzysta z pomocy innych osób;
- planuje podstawowe czynności technologiczne i podaje ich kolejność;
- dobiera typowe materiały oraz narzędzia do wykonywanego zadania;
- racjonalnie gospodaruje papierem i innymi materiałami;
- opisuje właściwości oraz zastosowanie podstawowych materiałów włókienniczych;
- rozróżnia materiały drewnopochodne i podaje sposoby ich konserwacji;
- bada wybrane właściwości metali oraz tworzyw sztucznych;
- wymienia zalety, wady i przykłady zastosowania materiałów kompozytowych;
- wykonuje prosty wytwór techniczny, dbając o porządek na stanowisku;
- klasyfikuje rysunki techniczne i wykonuje prosty szkic;
- rozróżnia linie rysunkowe i wykonuje rysunek w podanej podziałce;
- omawia sposoby gospodarowania odpadami i znaczenie segregacji;
- rozpoznaje podstawowe składniki odżywcze oraz sposoby konserwacji żywności;
- wykonuje proste zadanie kulinarne z zachowaniem zasad bezpieczeństwa sanitarnego.

Ocena dobra – 4

Uczeń:

- wykonuje zadania techniczne z niewielką pomocą nauczyciela;
- właściwie dobiera narzędzia i materiały oraz utrzymuje porządek na stanowisku pracy;
- planuje kolejność działań i szacuje czas wykonania wytworu;
- omawia proces produkcji papieru i wskazuje możliwości jego ponownego wykorzystania;
- określa pochodzenie włókien oraz dobiera sposób konserwacji odzieży;
- omawia budowę pnia drzewa i proces przetwarzania drewna;
- charakteryzuje metale, tworzywa sztuczne i kompozyty oraz dobiera narzędzia do ich obróbki;
- samodzielnie montuje elementy prostego wytworu i ocenia jakość wykonanej pracy;
- czyta proste rysunki wykonawcze i złożeniowe;
- stosuje pismo techniczne oraz prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową;
- wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem kolejności działań;
- wyjaśnia znaczenie symboli ekologicznych i planuje ograniczanie ilości odpadów;
- interpretuje piramidę zdrowego żywienia i rozpoznaje podstawowe grupy składników pokarmowych;
- odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej i wskazuje zdrowsze zamienniki.

Ocena bardzo dobra – 5

Uczeń:

- pracuje systematycznie i samodzielnie oraz poprawnie wykonuje zadania pod względem merytorycznym;
- prawidłowo organizuje stanowisko pracy i konsekwentnie przestrzega zasad bezpieczeństwa;
- samodzielnie planuje proces technologiczny, dobiera materiały, ich zamienniki oraz właściwe narzędzia;
- sprawnie i bezpiecznie posługuje się narzędziami do obróbki różnych materiałów;
- wykonuje wytwory techniczne starannie, dokładnie i estetycznie;
- wyjaśnia procesy otrzymywania oraz przetwarzania papieru, włókien, drewna, metali i tworzyw sztucznych;
- ocenia przydatność materiałów i dobiera sposoby ich konserwacji;
- przewiduje zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania narzędzi i sprzętu;
- sprawnie czyta dokumentację techniczną i wykonuje poprawne szkice;
- stosuje zasady normalizacji, podziałkę, linie rysunkowe i pismo techniczne;
- proponuje działania ograniczające ilość odpadów i racjonalnie wykorzystuje materiały;
- analizuje informacje o wartości odżywczej i dodatkach do żywności;
- planuje oraz samodzielnie wykonuje projekt kulinarny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny.

Ocena celująca – 6

Uczeń:

- spełnia wymagania przewidziane na ocenę bardzo dobrą;
- pracuje systematycznie, wszystkie zadania wykonuje samodzielnie, starannie i poprawnie;
- wykazuje się dużym zaangażowaniem oraz rozwija własne zainteresowania techniczne;
- samodzielnie wyszukuje i wykorzystuje informacje o materiałach, technologiach i nowych wynalazkach;
- proponuje oryginalne rozwiązania konstrukcyjne i uzasadnia wybór materiałów oraz narzędzi;
- wykonuje prace praktyczne w sposób twórczy, z dużą dokładnością i dbałością o estetykę;
- bezpiecznie posługuje się narzędziami i przewiduje możliwe zagrożenia;
- analizuje oraz poprawnie interpretuje bardziej złożoną dokumentację techniczną;
- wykonuje bardzo staranne szkice i zapisy pismem technicznym;
- podejmuje dodatkowe działania na rzecz ochrony środowiska i racjonalnego gospodarowania materiałami;
- samodzielnie planuje, wykonuje i prezentuje rozbudowany projekt techniczny lub kulinarny;
- osiąga sukcesy w konkursach albo podejmuje dodatkowe aktywności techniczne.

Zakres materiału

Wymagania obejmują następujące obszary: materiały i ich zastosowanie, bezpieczne wykonywanie prac technicznych, rysunek techniczny, ochrona środowiska, zdrowe żywienie oraz przygotowywanie prostych posiłków.