

# Wymagania edukacyjne z techniki dla klasy 5 „Jak to działa?”

## II śródrocze

Powtórzenie wiadomości o materiałach	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>wybrane właściwości materiałów: papieru, włókien, drewna, metali, tworzyw sztucznych, materiałów kompozytowych</li> <li>przykłady zastosowań materiałów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozpoznaje materiały i ich rodzaje</li> <li>wymienia właściwości różnych materiałów</li> <li>podaje przykłady zastosowania różnych materiałów</li> </ul>	
To umiem! – Podsumowanie	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>zastosowanie materiałów włókienniczych, papieru, tworzyw sztucznych, metali, materiałów kompozytowych</li> <li>znajomość narzędzi do obróbki metali</li> <li>rozpoznawanie elementów budowy pnia drzewa oraz części składowych tkaniny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazuje narzędzia przydatne do obróbki metali</li> <li>określa pochodzenie i zastosowanie materiałów</li> <li>podaje przykłady wyrobów z różnych materiałów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nazywa elementy budowy pnia drzewa oraz składniki materiałów włókienniczych</li> </ul>
1. Jak powstaje rysunek techniczny?	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>znaczenie rysunku technicznego w technice</li> <li>rodzaje rysunków technicznych</li> <li>zastosowanie różnych rodzajów rysunków</li> <li>analiza rysunków wykonawczych i złożeniowych zawartych w instrukcjach obsługi i katalogach</li> <li>narzędzia kreślarskie i pomiarowe</li> <li>technika wykonania oraz wykonanie prostych rysunków w postaci szkiców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikuje rodzaje rysunków</li> <li>czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe</li> <li>posługuje się narzędziami do rysunku technicznego</li> <li>wykonuje proste szkice techniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>omawia zastosowanie rysunku technicznego w życiu codziennym</li> <li>wyjaśnia zastosowanie różnych rodzajów rysunków</li> </ul>
2. Pismo techniczne	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>zastosowanie pisma technicznego</li> <li>wymiary liter i cyfr</li> <li>posługiwanie się pismem technicznym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry</li> <li>określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego</li> <li>stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów</li> <li>dba o estetykę tekstów zapisanych pismem technicznym</li> </ul>
3. Elementy rysunku technicznego	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>termin: normalizacja</li> <li>znormalizowane elementy rysunku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonuje rysunek w podanej podziałce</li> <li>rozdziela linie rysunkowe i wymiarowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• technicznego; format arkuszy rysunkowych, linie rysunkowe i wymiarowe, podziałka, tabliczka rysunkowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omawia zastosowanie poszczególnych linii</li> <li>• rysuje i prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• określa format zeszytu przedmiotowego</li> </ul>
4. Szkice techniczne	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zasady sporządzania odręcznych szkiców technicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne</li> <li>• wyznacza osie symetrii narysowanych figur</li> <li>• wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omawia kolejne etapy szkicowania</li> </ul>
To umiem! – Podsumowanie	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posługiwanie się pismem technicznym</li> <li>• sporządzanie odręcznych szkiców technicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poprawnie wykonuje szkic techniczny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów</li> </ul>
1. Zdrowie na talerzu	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• terminy: piramida zdrowego żywienia, składniki odżywcze</li> <li>• rodzaje i funkcje składników odżywczych</li> <li>• zasady racjonalnego żywienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interpretuje piramidę zdrowego żywienia</li> <li>• wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych</li> <li>• charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych</li> <li>• określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka</li> <li>• ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków</li> </ul>
2. Sprawdź, co jesz	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• termin: żywność ekologiczna</li> <li>• dodatki chemiczne występujące w żywności</li> <li>• symbole, którymi są oznaczane substancje chemiczne dodawane do żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie</li> <li>• odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej</li> <li>• wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne</li> </ul>
3. Jak przygotować zdrowy posiłek?	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obróbka wstępna artykułów spożywczych</li> <li>• zasady bezpieczeństwa sanitarnego</li> <li>• metody obróbki i konserwacji żywności</li> <li>• rozpoznawanie osiągnięć technicznych, które wpływają na poprawę komfortu życia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego</li> <li>• wymienia sposoby konserwacji żywności</li> <li>• charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omawia etapy wstępnej obróbki żywności</li> <li>• wykonuje zaplanowany projekt kulinarny</li> </ul>
To takie proste! – Tortilla	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planowanie etapów pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planuje kolejność i czas realizacji wytworu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonuje pracę w sposób twórczy</li> </ul>

pełna witamin		<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizacja miejsca pracy</li> <li>• narzędzia do obróbki warzyw</li> <li>• dobór składników potrawy</li> <li>• łączenie składników w całość</li> <li>• przestrzeganie zasad BHP na stanowisku pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prawidłowo organizuje miejsce pracy</li> <li>• właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych</li> <li>• dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy</li> <li>• samodzielnie wykonuje prace z należytą starannością i dokładnością</li> <li>• ocenia swoje predyspozycje w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy</li> </ul>
To umiem! – podsumowanie	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rodzaje i funkcje składników odżywczych</li> <li>• zasady racjonalnego żywienia</li> <li>• zapotrzebowanie energetyczne</li> <li>• dodatki chemiczne występujące w żywności</li> <li>• metody obróbki i konserwacji żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej</li> <li>• charakteryzuje sposoby konserwacji żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wyjaśnia terminy: składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne, zdrowe odżywianie</li> <li>• przyporządkowuje nazwy produktów do odpowiednich składników odżywczych</li> <li>• przedstawia zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia</li> <li>• wymienia nazwy substancji dodawanych do żywności</li> </ul>