

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

II śródrocze

Powtórzenie wiadomości o materiałach	1	- wybrane właściwości materiałów: papieru, włókien, drewna, metali, tworzyw sztucznych, materiałów kompozytowych - przykłady zastosowań materiałów	- rozpoznaje materiały i ich rodzaje - wymienia właściwości różnych materiałów - podaje przykłady zastosowania różnych materiałów	
To umiem! – Podsumowanie	1	- zastosowanie materiałów włókienniczych, papieru, tworzyw sztucznych, metali, materiałów kompozytowych - znajomość narzędzi do obróbki metali - rozpoznawanie elementów budowy pnia drzewa oraz części składowych tkaniny	- wskazuje narzędzia przydatne do obróbki metali - określa pochodzenie i zastosowanie materiałów - podaje przykłady wyrobów z różnych materiałów	nazywa elementy budowy pnia drzewa oraz składniki materiałów włókienniczych
1. Jak powstaje rysunek techniczny?	1	- znaczenie rysunku technicznego w technice - rodzaje rysunków technicznych - zastosowanie różnych rodzajów rysunków - analiza rysunków wykonawczych i złożeniowych zawartych w instrukcjach obsługi i katalogach - narzędzia kreślarskie i pomiarowe - technika wykonania oraz wykonanie prostych rysunków w postaci szkiców	- klasyfikuje rodzaje rysunków - czyta rysunki wykonawcze i złożeniowe - posługuje się narzędziami do rysunku technicznego - wykonuje proste szkice techniczne	- omawia zastosowanie rysunku technicznego w życiu codziennym - wyjaśnia zastosowanie różnych rodzajów rysunków
2. Pismo techniczne	1	- zastosowanie pisma technicznego - wymiary liter i cyfr - posługiwanie się pismem technicznym	wyjaśnia zastosowanie pisma technicznego	- odwzorowuje pismem technicznym poszczególne litery i cyfry - określa wysokość i szerokość znaków pisma technicznego - stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów - dba o estetykę tekstów zapisanych pismem technicznym
3. Elementy rysunku technicznego	2	- termin: normalizacja - znormalizowane elementy rysunku	- wykonuje rysunek w podanej podziałce - rozróżnia linie rysunkowe i wymiarowe	oblicza wielkość formatów rysunkowych w odniesieniu do formatu A4

		technicznego; format arkuszy rysunkowych, linie rysunkowe i wymiarowe, podziałka, tabliczka rysunkowa	- omawia zastosowanie poszczególnych linii - rysuje i prawidłowo uzupełnia tabliczkę rysunkową	określa format zeszytu przedmiotowego
4. Szkice techniczne	2	zasady sporządzania odręcznych szkiców technicznych	- uzupełnia i samodzielnie wykonuje proste szkice techniczne - wyznacza osie symetrii narysowanych figur - wykonuje szkic techniczny przedmiotu z zachowaniem właściwej kolejności działań	omawia kolejne etapy szkicowania
To umiem! – Podsumowanie	1	- posługiwanie się pismem technicznym - sporządzanie odręcznych szkiców technicznych	poprawnie wykonuje szkic techniczny	stosuje pismo techniczne do zapisania określonych wyrazów
1. Zdrowie na talerzu	1	- terminy: piramida zdrowego żywienia, składniki odżywcze - rodzaje i funkcje składników odżywczych - zasady racjonalnego żywienia	podaje wartość odżywczą wybranych produktów na podstawie informacji z ich opakowań	- interpretuje piramidę zdrowego żywienia - wymienia produkty dostarczające określonych składników odżywczych - charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych - określa znaczenie poszczególnych składników odżywczych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka - ustala, które produkty powinny być podstawą diety nastolatków
2. Sprawdź, co jesz	1	- termin: żywność ekologiczna - dodatki chemiczne występujące w żywności - symbole, którymi są oznaczane substancje chemiczne dodawane do żywności	odczytuje z opakowań produktów informacje o dodatkach chemicznych	- opisuje i ocenia wpływ techniki na odżywianie - odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej - wskazuje zdrowsze zamienniki produktów zawierających dodatki chemiczne
3. Jak przygotować zdrowy posiłek?	1	- obróbka wstępna artykułów spożywczych - zasady bezpieczeństwa sanitarnego - metody obróbki i konserwacji żywności - rozpoznawanie osiągnięć technicznych, które wpływają na poprawę komfortu życia	- stosuje zasady bezpieczeństwa sanitarnego - wymienia sposoby konserwacji żywności - charakteryzuje sposoby konserwacji produktów spożywczych	- omawia etapy wstępnej obróbki żywności - wykonuje zaplanowany projekt kulinarny
To takie proste! – Tortilla	1	planowanie etapów pracy	planuje kolejność i czas realizacji wytworu	wykonuje pracę w sposób twórczy

pełna witamin		• organizacja miejsca pracy • narzędzia do obróbki warzyw • dobór składników potrawy • łączenie składników w całość • przestrzeganie zasad BHP na stanowisku pracy	• prawidłowo organizuje miejsce pracy • właściwie dobiera narzędzia do obróbki produktów spożywczych • dba o porządek i bezpieczeństwo w miejscu pracy • samodzielnie wykonuje prace z należytą starannością i dokładnością • ocenia swoje predyspozycje w kontekście wyboru przyszłego kierunku kształcenia	• formułuje i uzasadnia ocenę gotowej pracy
To umiem! – podsumowanie	1	• rodzaje i funkcje składników odżywczych • zasady racjonalnego żywienia • zapotrzebowanie energetyczne • dodatki chemiczne występujące w żywności • metody obróbki i konserwacji żywności	• odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej • charakteryzuje sposoby konserwacji żywności	• wyjaśnia terminy: składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne, zdrowe odżywianie • przyporządkowuje nazwy produktów do odpowiednich składników odżywczych • przedstawia zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia • wymienia nazwy substancji dodawanych do żywności