

## ZAKRES WYMAGAŃ Z PRZEDMIOTU TECHNIKA

dla klasy szóstej szkoły podstawowej

Rok szkolny 2017/ 2018

Uczeń kończący klasę szóstą zna:

- plan osiedla • osiedlowe instytucje użyteczności publicznej • infrastruktura osiedla
- rodzaje budynków mieszkalnych • etapy budowy domu • zawody związane z budową domów • elementy konstrukcyjne budynków mieszkalnych
- planowanie etapów pracy • narzędzia do obróbki drewna • zastosowanie drewna
- planowanie umeblowania i wyposażenia pokoju ucznia • zasady funkcjonalnego urządzenia pokoju • obliczanie kosztów wyposażenia pokoju
- planowanie etapów pracy • narzędzia do obróbki metalu i papieru • zastosowanie papieru
- terminy: instalacja, elektrownia, tablica rozdzielcza, bezpieczniki, ergonomia • budowa i zasady działania poszczególnych instalacji domowych • zasady oszczędnego gospodarowania energią • rodzaje obwodów elektrycznych • elementy obwodu elektrycznego
- zasady odczytywania wskazań liczników wody, gazu i energii elektrycznej • obliczanie zużycia poszczególnych zasobów
- instrukcję obsługi sprzętu gospodarstwa domowego • zasady działania kuchenki elektrycznej, gazowej i mikrofalowej, chłodziarko - zamrażarki oraz pralki automatycznej • zastosowanie sprzętu gospodarstwa domowego • budowę i bezpieczną obsługę podstawowych urządzeń gospodarstwa domowego
- sprzęt audio-wideo • zasady działania i obsługa sprzętu audiowizualnego
- terminy: rzuty prostokątne, rzuty aksonometryczne, izometria, dimetria ukośna i prostokątna • podstawy rzutowania przestrzennego
- zasady wymiarowania rysunków technicznych • linie, liczby i znaki wymiarowe  
terminy: aktywność fizyczna • rodzaje aktywności fizycznej • praca organizmu człowieka podczas wysiłku fizycznego
- terminy: składniki odżywcze, piramida zdrowego żywienia • rodzaje i funkcje składników odżywczych • zasady racjonalnego żywienia • zapotrzebowanie energetyczne dziewcząt i chłopców • wartość kaloryczna wybranych produktów spożywczych • spalanie kilokalorii podczas wykonywania różnych czynności
- termin: żywność ekologiczna • dodatki chemiczne występujące w żywności • symbole, którymi są oznaczane substancje chemiczne dodawane do żywności
- obróbkę wstępną artykułów spożywczych • metody obróbki i konserwacji żywności
- 

**Formy sprawdzania wiadomości i umiejętności:**

Przewidziano jeden test w semestrze, 2-3 zadania wytwórcze, odpowiedzi ustne, kartkówki, prace projektowe, oceny z zeszytu.