

*„Każda praca jest możliwa do wykonania jeśli podzielić ją na małe odcinki”
Abraham Lincoln*

Program nauczania przedmiotu przysposobienie do pracy dla Szkoły Przysposabiającej do Pracy

opracowała: mgr Joanna Warmuz

Program nauczania przedmiotu przysposobienie do pracy dla Szkoły Przysposabiającej do Pracy został opracowany na podstawie rozporządzenia:

MINISTRA EDUKACJINARODOWEJ z dnia 14 lutego 2017 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej (załącznik nr 5)

Założenia programowe

1. Zajęcia praktyczne prowadzone w ramach przysposobienia do pracy
i funkcjonowania w środowisku pozwolą wprowadzić ucznia w wartości
ogólnoludzkie: dobro, prawda, piękno, sprawiedliwość, poszanowanie cudzej
i własnej pracy.
2. Nauczanie przysposobienia do pracy należy traktować jako etap
przygotowawczy, który pozwoli uczniom w przyszłości podjąć pracę
w warunkach chronionych.
3. Przedmioty objęte tym programem będą kształtowały poczucie jedności ze
światem przyrody. Wychowywały w duchu ekologii.
4. Uczeń powinien poznać podstawowe pojęcia z zakresu ogrodnictwa,
ceramiki, pamiątkarstwa i gospodarstwa domowego i umieć wykonać

podstawowe czynności niezbędne podczas prac praktycznych.

5. Przyjmuje się, że lekcje prowadzone będą metodami: praktycznego działania, aktywizującymi, które w atrakcyjny sposób przybliżą uczniom świat przyrody.

Stosowane podczas zajęć środki dydaktyczne będą różnorodne (w przewadze naturalne okazy) i dostosowane do możliwości uczniów.

6. Materiał programowy przewidziany jest do realizacji w ciągu 3 lat nauki

Cele nauczania

Cele ogólne

Celem edukacji uczniów niepełnosprawnych intelektualnie wymagających ograniczonego wsparcia jest rozwijanie autonomii ucznia, jego personalizacja i socjalizacja oraz wyposażenie go - w ramach posiadanych przez niego realnych możliwości – w takie umiejętności i wiadomości, aby:

- mógł w najpełniejszy sposób porozumiewać się z otoczeniem (werbalnie lub pozawerbalnie),
- zdobył maksymalną niezależność życiową w zakresie zaspakajania podstawowych potrzeb,
- był zaradny w codziennym życiu oraz miał poczucie sprawczości,
- mógł uczestniczyć w różnych formach życia społecznego, przestrzegał ogólnie

przyjętych norm na równi z innymi, a jednocześnie zachował prawo do swojej inności,

- rozumiał celowość pracy i czerpał z niej jak największą satysfakcję.

Cele operacyjne

Uczeń:

- zdobędzie jakąś umiejętność wchodzącą w zakres treści nauczania,
- potrafi wykonać pojedyncze czynności potrzebne na danym stanowisku pracy
- wykazuje zainteresowanie przyrodą oraz czynnościami wykonywanymi podczas prac praktycznych,
- potrafi zachować właściwą postawę ciała podczas pracy,
- potrafi przygotować miejsce pracy oraz niezbędne materiały i narzędzia,
- prawidłowo trzyma materiały i narzędzia,
- zna sposoby kontroli wykonywanej pracy (lub łańcucha kolejnych czynności)
- stosuje przepisy BHP,
- nazywa i rozpoznaje podstawowe rośliny,
- potrafi siać i sadzić podstawowe rośliny,

- właściwie wykonuje zabiegi uprawowe, pielęgnacyjne, nawozowe,
- odróżnia rośliny uprawne od chwastów,
- rozpoznaje szkodniki i ustala metodę zwalczania,
- potrafi zbierać, przechowywać, przetwarzać plony,
- kojarzy poszczególne czynności ogrodnicze z porami roku,
- potrafi ustalić aktualną datę,
- rozpoznaje i posługuje się monetami i banknotami,
- odczytuje jednostki miary,
- radzi sobie w sytuacji działań matematycznych,
- wypowiada się na podstawie własnych doświadczeń i obserwacji: werbalnie
lub niewerbalnie – np.: piktogramy,
- podejmuje próby samodzielnego czytania i pisania,
- zna podstawowe techniki modelowania gliny,
- wykonuje użyteczne naczynia z gliny,
- wykonuje prace użyteczne i okolicznościowe różnymi technikami,
- zna swoją wartość, potrzeby,

- posiada zainteresowania i czerpie z tego satysfakcję,
- zna swoje miejsce w rodzinie,
- zna symbole, zabytki oraz święta narodowe,
- współdziała w zespole,
- podejmuje próby radzenia sobie w sytuacjach ochrony zdrowia i jego zagrożenia,
- z pomocą korzysta z instytucji i placówek wpływających na całokształt funkcjonowania człowieka w społeczeństwie – uczeń jako konsument.

Treści nauczania:

Dział I.

Warzywnictwo i sadownictwo

Warzywnictwo	Sadownictwo
<ol style="list-style-type: none">1. Bezpieczne posługiwanie się narzędziami w ogrodzie i w klasie.2. Dbanie o bezpieczeństwo swoje i kolegów.3. Postępowanie w razie skaleczenia.4. Stworzenie regulaminu korzystania z narzędzi ogrodniczych.5. Podział i zastosowanie narzędzi ogrodniczych.6. Przechowywanie i konserwacja narzędzi ogrodniczych.7. Sklep ogrodniczy – zakup narzędzi.8. Kompostownik jego przeznaczenie.9. Inspekt jego przeznaczenie.10. Warzywa korzeniowe.	<ol style="list-style-type: none">1. W jaki sposób sadzimy i pielęgnujemy drzewa.2. Zabezpieczanie drzew przed mrozem.3. Gatunki drzew ich budowa.4. W jaki sposób sadzimy i pielęgnujemy krzewy.5. Zabezpieczanie krzewów przed mrozem.6. Gatunki krzewów ich budowa.7. Rodzaje szkodników roślin sadowniczych.8. Choroby roślin sadowniczych.9. Ochrona roślin sadowniczych przed chorobami i szkodnikami.10. Bielenie drzew i krzewów owocowych.

11. Warzywa strączkowe.
12. Warzywa liściowe.
13. Wartości odżywcze warzyw.
14. Siew i sadzenie różnice i podobieństwa.
15. Uprawa wstępna.
16. Rozsady – pikowanie, wysadzanie.
17. Wysiew nasion do gruntu.
18. Odchwaszczanie warzyw.
19. Nawadnianie.
20. Rodzaje szkodników warzyw.
21. Rodzaje chorób warzyw.
22. Zapobieganie chorobom.
23. Sposoby walki ze szkodnikami i chorobami.
24. Rodzaje i zastosowanie ziół.
25. Wysiew ziół (uprawa wstępna, wysiew do gruntu).

26. Założenie apteczki zielarskiej.	
27. Wykorzystanie ziół w kuchni.	
28. Wyjście do sklepu zielarskiego.	

Dział II.

Gospodarstwo domowe

Część I – obróbka warzyw, przygotowywanie potraw	Część II- przechowywanie żywności, czynności porządkowe
1. Bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych.	41. Pasteryzowanie : kompoty, soki, przeciery.
2. Porządek i higiena w kuchni.	42. Konserwowanie owoców: galaretka, powidła, dżemy, marmolady, pikle.
3. Niebezpieczne sytuacje.	43. Suszenie owoców, warzyw i przygotowywanie mrożonek.
4. Telefony alarmowe; 997, 998, 999.	44. Kwaszenie warzyw.
5. Planowanie potrzebnych naczyń i narzędzi.	45. Przechowywanie nabiału.
6. Robienie zakupów.	46. Przechowywanie warzyw i owoców.
7. Przygotowanie stanowiska pracy w kuchni.	47. Przechowywanie mięsa.
8. Prawidłowa postawa przy pracy.	48. Przechowywanie napojów w kartonach.
9. Główne składniki pożywienia.	

- | | |
|---|--|
| 10. Wartość kaloryczna pożywienia. | 49. Zastosowanie chłodziarko-zamrażarki. |
| 11. Rodzaje naczyń i sprzętu kuchennego. | 50. Kurz, pył, brud, wywołujące choroby typu: grypa. |
| 12. Zastosowanie poszczególnych naczyń i sprzętu kuchennego. | 51. Określenie źródła bólu. |
| 13. Prawidłowe i bezpieczne korzystanie z naczyń i sprzętu kuchennego. | 52. Zachowanie w przypadku wystąpienia choroby. |
| 14. Wybór odpowiednich naczyń i sprzętu do wykonania ciasta z owocami. | 53. Wietrzenie pomieszczeń. |
| 15. Zasady żywienia. | 54. Narzędzia i przybory do sprzątania. |
| 16. Sporządzanie jadłospisu. | 55. Zakupy przyborów typu: płyn do mycia, ścierka. |
| 17. Rozmieszczenie zastawy stołowej i sztućców. | 56. Zamiatanie podłóg. |
| 18. Przygotowanie dowolnego posiłku. | 57. Odkurzanie chodników i podłóg. |
| 19. Podawanie wybranych potraw typu: przystawki, zupy, dania gorące, kawę, herbatę, ciasta. | 58. Odkurzanie ścian. |
| 20. Ozdabianie stołu kwiatami i serwetkami. | 59. Mycie okien. |
| 21. Zachowanie się przy stole podczas spożywania posiłków. | 60. Mycie drzwi. |
| 22. Obróbka warzyw i owoców. | 61. Mycie sprzętów. |
| 23. Płukanie warzyw i owoców. | 62. Mycie podłóg. |
| 24. Drobianie warzyw i owoców. | 63. Środki do prania. |

25. Potrawy z warzyw i owoców.

26. Rodzaje warzyw i owoców.

27. Potrawy z jaj.

28. Potrawy z mleka.

29. Potrawy mięsne.

30. Zastosowanie książki kucharskiej.

31. Korzystanie z kuchenki elektrycznej.

32. Parzenie herbaty.

33. Parzenie kawy.

34. Gotowanie mleka.

35. Gotowanie kompotów.

36. Przyrządzanie koktajli.

37. Ilość i jakość produktów.

38. Jednostki wagi i pojemności.

39. Obliczenia pieniężne.

64. Sprzęty do prania.

65. Pranie ręczne.

66. Pranie w pralkach elektrycznych.

67. Czynności przy praniu i ich kolejność.

68. Oznaczenia ubrań dotyczące prania, suszenia i prasowania.

69. Odświeżanie obuwia.

70. Usuwanie trudnych plam.

71. Prasowanie ubrań.

72. Przybory do prasowania.

73. Czynności przygotowawcze do prasowania.

74. Przyszywanie guzików.

75. Naprawa rozdarcia materiału.

76. Naprawa zamka błyskawicznego.

77. Obszywanie brzegów nogawek.

78. Planowanie przyjęcia.

40. Obliczenia miary pojemności i wag.	79. Dobór gości – zaproszenia.
	80. Wybór potraw i napojów.
	81. Wykonanie zaproszeń.
	82. Przygotowanie potraw.

Dział III.

Kwiaciarstwo

Część I – pielęgnacja roślin	Część II – dekoracje kwiatowe
1. Bezpieczne posługiwanie się narzędziami w ogrodzie i w klasie.	34. Kwiaty wiosenne.
2. Dbanie o bezpieczeństwo swoje i kolegów.	35. Kwiaty letnie.
3. Postępowanie w razie skaleczenia.	36. Kwiaty jesienne.
4. Stworzenie regulaminu korzystania z narzędzi ogrodniczych oraz przyborów szkolnych.	37. Materiały stosowane w kompozycjach
5. Kształt liści i kwiatów.	38. Sposoby suszenia kwiatów.
	39. Sposoby tworzenia kompozycji: układanie kwiatów w koszu, Pot-

6. Wielkość liści i kwiatów.
7. Kolor liści i kwiatów.
8. Budowa rośliny .
9. Budowa kwiatu.
10. Rośliny krzaczaste.
11. Rośliny pionowe.
12. Rośliny pnące.
13. Rośliny zwisające.
14. Rośliny cebulowe.
15. Rośliny wodne.
16. Rośliny skalne.
17. Światło.
18. Temperatura.
19. Wilgotność.
20. Dokarmianie roślin.

pourri,

drzewka z suchych kwiatów, wieńce, album liści.

40. Kwiaty suche stosowane w kompozycjach.

41. Zakupy potrzebnych materiałów.

42. Sprzęt i materiały.

43. Budowa kompozycji.

44. Czynności składające się na powstanie ogródka.

45. Zakupy potrzebnych materiałów.

21. Przesadzanie roślin.
22. Cięcie i formowanie roślin.
23. Odchwaszczanie kwiatów.
24. Nawadnianie kwiatów.

25. Rodzaje szkodników roślin ozdobnych.
26. Rodzaje chorób roślin ozdobnych.
27. Zapobieganie chorobom.
28. Sposoby walki ze szkodnikami i chorobami.
29. Wybór materiału siewnego.
30. Wysiew - uprawa wstępna.
31. Wysiew wprost do gruntu.
32. Sadzenie.
33. Rozmnażanie.

Dział IV.

Pamiętkarstwo

Część I – Techniki łączone	
<ol style="list-style-type: none">1. Bezpieczne korzystanie z narzędzi i materiałów2. Wykorzystywanych w pamiętkarstwie.3. Porządek na stanowisku pracy.4. Malowanie pędzlem.5. Efekt nakrapiania.6. Maskowanie i malowanie za pomocą gąbki.7. Malowanie przez szablon.8. Materiały wykorzystywane w ozdabianiu papieru.9. Historia powstania wycinanki.10. Materiały i narzędzia.11. Uwagi o doborze kolorystycznym.12. Kompozycje wycinanki13. Materiały i narzędzia do pracy w drewnie.	

14. Wygładzanie powierzchni drewnianych.
15. Łączenie drewna.
16. Barwienie drewna.

17. Materiały i narzędzia potrzebne do ozdabiania szkła.
18. Sposoby ozdabiania szkła.
19. Malowanie na szkle.
20. Tradycje świąteczne.
21. Materiały i narzędzia wykorzystywane w tworzeniu ozdób świątecznych.
22. Sposoby tworzenia ozdób świątecznych.
23. Wykonanie wybranych ozdób świątecznych.
24. Bibułkarstwo

V. Szycie z elementami dziewiarstwa

Część I – elementy szycia ręcznego i maszynowego	część II – elementy dziewiarstwa
<p>1. Umiejętne posługiwanie się przyborami do szycia ręcznego,</p> <p>2. Rozpoczynanie i zakańczanie nitek w szyciu ręcznym,</p> <p>3. Wyciąganie nitki z tkaniny lnianej,</p> <p>4. Przycinanie tkaniny według nitki,</p> <p>5. Ściegi podstawowe – ściegi przed igłą, ścieg za igłą, okrętkowy,</p> <p>6. Ściegi: stębnówka, ścieg marszczący przed igłą, ścieg obrębowy</p> <p>7. Ściegi ozdobne: ścieg dziergany, sznureczek, łańcuszek, ścieg krzyżykowy</p> <p>8. Szew pojedynczy obrzucany(zwykły i rozprasowany), łączenie tkaniny szwem pojedynczym,</p> <p>9. Przyszywanie guzików różnych typów,</p> <p>10. Poznanie węzłów: węzeł płaski, ósemka, tkacki,</p> <p>11. Wiązanie i plectenie sznurków, tasiemek,</p> <p>12. Wiązanie frędzli (zastosowanie wiązania frędzli),</p> <p>13. Szycie na maszynie, zakładanie nitki dolnej i górnej, nawijanie nici na szpulkę bębenka, zakładanie szpuleczki do bębenka, technika szycia na maszynie, rozpoczęcie i zakończenie szycia, regulacja ściegu,</p> <p>14. Szwy – szew podwójny odwracany (szew prawo – lewo),</p> <p>15. Obręby – obręb stębnowany, ściegiem za igłą (stębnówka), stębnowany na maszynie, zakładanie obrębów,</p> <p>16. Roboty szydełkowe – zwijanie włóczki, sposób trzymania roboty i szydełka, łańcuszek zwykły, oczka ścisłe, półsłupek zwykły, półsłupek z narzuconą</p> <p>nitką, słupek zwykły, łuk łańcuszkowy, dodawanie i odejmowanie oczek, zakończenie roboty szydełkowej, zdobienie brzegu tkaniny dzianiną,</p>	<p>17. Elementy techniki dziewiarstwa ręcznego – technika robienia na drutach, nabieranie oczek początkowych, oczka prawe, oczka lewe, oczka brzegowe, zakończenie oczek,</p> <p>18. Prace galanteryjne – cięcie filcu, pluszu, miękkiej skórki, łączenie za pomocą ściegu okrętkowego i dzierganego,</p> <p>19. Elementy tkactwa przy użyciu ramki do wyplatania ze sznurków i włóczek,</p> <p>20. Prasowanie ręczne tkanin lnianych, bawełnianych i trykotaży</p>

--	--

Treści nauczania i przewidywane osiągnięcia ucznia w poszczególnych jednostkach tematycznych

Dział I.

Warzywnictwo i sadownictwo

Warzywnictwo

<p>1.Hasło programowe : Zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w klasie i ogrodzie szkolnym.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Bezpieczne posługiwanie się narzędziami w ogrodzie i w klasie.</p> <p>Dbanie o bezpieczeństwo swoje i kolegów.</p> <p>Postępowanie w razie</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -przestrzegać regulaminu, - dbać o bezpieczeństwo swoje i kolegów, - prawidłowo postępować w razie 	<p>Planowana liczba godzin: 3/3/3</p>
--	---	--	---------------------------------------

	<p>skaleczenia.</p> <p>Stworzenie regulaminu korzystania z narzędzi ogrodniczych.</p>	<p>skaleczenia,</p> <p>- potrafić zapisać, odwzorować regulamin w zeszycie.</p>	
--	---	---	--

<p>2. Hasło programowe : Narzędzia ogrodnicze.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Podział i zastosowanie narzędzi ogrodniczych.</p> <p>Przechowywanie i konserwacja narzędzi ogrodniczych.</p> <p>Sklep ogrodniczy zakup narzędzi.</p> <p>Kompostownik jego przeznaczenie.</p> <p>Inspekt i jego przeznaczenie</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>- rozpoznawać i nazywać podstawowe narzędzia ogrodnicze,</p> <p>- wiedzieć do czego służą narzędzia i jak się nimi posługiwać,</p> <p>- wiedzieć do czego służy kompostownik,</p> <p>- z pomocą przygotować miejsce na narzędzia,</p> <p>- samodzielnie czyścić i konserwować narzędzia,</p> <p>z pomocą nauczyciela dokonać</p>	<p>Planowana liczba godzin: 14/15/16</p>
---	---	---	--

		<p>zakupów w sklepie ogrodniczym,</p> <p>- znać przeznaczenie inspektu.</p>	
<p>3. Hasło programowe : Rodzaje warzyw.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Warzywa korzeniowe.</p> <p>Warzywa strączkowe.</p> <p>Warzywa liściowe.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumie znaczenie pojęć korzeniowe, strączkowe, liściowe, - rozpoznaje i nazywa poszczególne warzywa, - zna ich wartości odżywcze i zastosowanie, - rozumie konieczność codziennego spożywania warzyw, - potrafi opisać dane warzywo. 	<p>Planowana liczba godzin: 15/16/17</p>

<p>4. Hasło programowe : Siew i sadzenie warzyw.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Siew i sadzenie różnice i podobieństwa.</p> <p>Uprawa wstępna.</p> <p>Rozsady – pikowanie, wysadzanie.</p> <p>Wysiew nasion do gruntu.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <ul style="list-style-type: none"> – wymienia różnice między siewem a sadownictwem – wie co to jest uprawa wstępna – wysiewa nasiona do gruntu zgodnie z zasadami. 	<p>Planowana liczba godzin: 15/16/17</p>
<p>5. Hasło programowe : Pielęgnowanie warzyw w ogrodzie szkolnym.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Odchwaszczanie warzyw.</p> <p>Nawadnianie.</p>		<p>Planowana liczba godzin: 20/21/22</p>
<p>6. Hasło programowe : Szkodniki i choroby warzyw.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rodzaje szkodników warzyw.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>-rozpoznać choroby i szkodniki</p>	<p>Planowana liczba godzin: 10/11/12</p>

	<p>Rodzaje chorób warzyw.</p> <p>Zapobieganie chorobom.</p> <p>Sposoby walki ze szkodnikami i chorobami.</p>	<p>roślin,</p> <p>- znać sposoby walki ze szkodnikami i chorobami warzyw,</p> <p>- potrafić wykonać czynności zapobiegające pojawieniu się chorób roślin i szkodników.</p>	
<p>7. Hasło programowe : Zioła w ogrodzie.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rodzaje i zastosowanie ziół.</p> <p>Wysiew ziół (uprawa wstępna, wysiew do gruntu).</p> <p>Założenie apteczki zielarskiej.</p> <p>Wykorzystanie ziół w kuchni.</p> <p>Wyjście do sklepu zielarskiego.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>- zna zastosowanie ziół w lecznictwie i w kuchni,</p> <p>- potrafi parzyć herbatki ziołowe, przygotować wybraną potrawę z zastosowaniem ziół,</p> <p>- nazywa i rozpoznaje podstawowe zioła,</p> <p>- potrafi zbierać i przechowywać zioła,</p> <p>- potrafi kupić wskazane zioło.</p>	<p>Planowana liczba godzin: 15</p>

Sadownictwo

<p>1. Hasło programowe: Sadzenie i pielęgnowanie drzew różnego gatunku.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>W jaki sposób sadzimy i pielęgnujemy drzewa.</p> <p>Zabezpieczanie drzew przed mrozem.</p> <p>Gatunki drzew ich budowa.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozpoznaje podstawowe gatunki drzew,- potrafi posługiwać się narzędziami ogrodniczymi podczas sadzenia drzew,- zna podstawowe zasady pielęgnacji drzew,- wie, jak zbudowane jest drzewo,- potrafi zabezpieczyć drzewo przed mrozem.	<p>Planowana liczba godzin: 15/16/17</p>
--	--	---	--

<p>2. Hasło programowe: Sadzenie i pielęgnowanie krzewów różnego gatunku.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>W jaki sposób sadzimy i pielęgnujemy krzewy.</p> <p>Zabezpieczanie krzewów przed mrozem.</p> <p>Gatunki krzewów ich budowa.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje podstawowe gatunki krzewów, - potrafi posługiwać się narzędziami ogrodniczymi podczas sadzenia krzewów, - zna podstawowe zasady pielęgnacji krzewów, - wie, jak zbudowany jest krzew, - potrafi zabezpieczyć krzew przed mrozem. 	<p>Planowana liczba godzin: 15/ 16/17</p>
<p>3. Hasło programowe: Szkodniki i choroby roślin sadowniczych.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rodzaje szkodników roślin sadowniczych.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać, nazywać podstawowe szkodniki i choroby 	<p>Planowana liczba godzin: 10 /11/12</p>

	<p>Choroby roślin sadowniczych.</p> <p>Ochrona roślin sadowniczych przed chorobami i szkodnikami.</p> <p>Bielenie drzew i krzewów owocowych.</p>	<p>roślin sadowniczych,</p> <p>- umieć bielić drzewa i krzewy,</p> <p>- znać podstawowe pojęcia z zakresu sadownictwa,</p> <p>- znać podstawowe sposoby ochrony roślin sadowniczych.</p>	
--	--	--	--

Dział II.

Gospodarstwo domowe

<p>1. Hasło programowe: Zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchence dydaktycznej.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych.</p> <p>Porządek i higiena w kuchni.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumieć potrzebę przestrzegania zasad BHP, - stosować w praktyce zasady BHP, - wymienić urządzenia elektryczne wykorzystywane w gospodarstwie domowym. 	<p>Planowana liczba godzin: 5/4/4</p>
---	---	---	---------------------------------------

<p>2. Hasło programowe: Zachowanie się w sytuacjach zagrażających zdrowiu i życiu.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Niebezpieczne sytuacje.</p> <p>Telefony alarmowe; 997, 998, 999.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwać sytuacje zagrażające życiu, -potrafić wezwać pomoc. 	<p>Planowana liczba godzin: 3/3/3</p>
<p>3. Hasło programowe : Organizacja pracy w pracowni.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Planowanie potrzebnych naczyń i narzędzi.</p> <p>Robienie zakupów.</p> <p>Przygotowanie stanowiska pracy w kuchni.</p> <p>Prawidłowa postawa przy pracy.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -zaplanować potrzebne naczynia i narzędzia, - prawidłowo przygotować stanowisko pracy, - dbać o prawidłową postawę ciała podczas pracy i nie tylko. 	<p>Planowana liczba godzin: 10 /11/12</p>
<p>4. Hasło programowe : Dobór pożywienia o odpowiednich składnikach odżywczych.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Główne składniki pożywienia.</p> <p>Wartość kaloryczna</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -wymienić 3 składniki pożywienia, 	<p>Planowana liczba godzin: 4/5/6</p>

	pożywienia.	<ul style="list-style-type: none"> - rozumieć konieczność racjonalnego odżywiania się, - obliczyć wartość kaloryczną spożytych posiłków w ciągu dnia, - obliczyć zapotrzebowanie swojego organizmu na kalorie, 	
5. Hasło programowe : Zasady racjonalnego odżywiania się.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Zasady żywienia.</p> <p>Sporządzanie jadłospisu.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -wykonać listę zakupów potrzebnych do wykonania jednego dania z jadłospisu, - wykonać prosty posiłek z zaplanowanego jadłospisu. 	Planowana liczba godzin: 5/6/7
6. Hasło programowe : Naczynia i sprzęty kuchenne.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rodzaje naczyń i sprzętu kuchennego.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -nazwać rodzaje naczyń i sprzętu 	

	<p>Zastosowanie poszczególnych naczyń i sprzętu kuchennego.</p> <p>Prawidłowe i bezpieczne korzystanie z naczyń i sprzętu kuchennego.</p> <p>Wybór odpowiednich naczyń i sprzętu do wykonania ciasta z owocami.</p>	<p>kuchennego,</p> <ul style="list-style-type: none"> -wskazać przeznaczenie naczyń i sprzętu, - dbać o bezpieczeństwo podczas posługiwania się naczyniami i sprzętem, - pisze lub odwzorowuje nazwy naczyń i proste zdania dotyczące prawidłowego stosowania naczyń i sprzętu. 	
--	---	--	--

<p>7. Hasło programowe : Podawanie i spożywanie posiłków.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rozmieszczenie zastawy stołowej i sztućców.</p> <p>Przygotowanie dowolnego posiłku.</p> <p>Podawanie wybranych potraw typu: przystawki, zupy, dania gorące, kawę, herbatę, ciasta.</p> <p>Ozdabianie stołu kwiatami i serwetkami.</p> <p>Zachowanie się przy stole podczas spożywania posiłków.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo nakryć do stołu, - podać do stołu wykonaną przez siebie potrawę, - w sposób kulturalny spożywać posiłek. 	<p>Planowana liczba godzin: 20/21/22</p>
<p>8. Hasło programowe : Przyrządzanie potraw</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Obróbka warzyw i owoców.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wiedzieć na czym polega obróbka 	<p>Planowana liczba godzin:40/41/42</p>

	<p>Płukanie warzyw i owoców.</p> <p>Drobienie warzyw i owoców.</p> <p>Potrawy z warzyw i owoców.</p> <p>Rodzaje warzyw i owoców.</p> <p>Potrawy z jaj.</p> <p>Potrawy z mleka.</p> <p>Potrawy mięsne.</p> <p>Zastosowanie książki kucharskiej.</p> <p>Korzystanie z kuchenki elektrycznej.</p>	<p>warzyw i owoców,</p> <p>- przygotować potrzebne produkty, naczynia i urządzenia do wykonania określonych potraw,</p> <p>- umieć korzystać z książki kucharskiej,</p> <p>- z pomocą wykonać określoną potrawę.</p>	
<p>9.Hasło programowe : Przyrządzanie napojów.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Zaparzanie herbaty.</p> <p>Zaparzanie kawy.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>-nazwać rodzaje napojów,</p>	<p>Planowana liczba godzin: 15,16,17</p>

	<p>Gotowanie mleka.</p> <p>Gotowanie kompotów.</p> <p>Przyrządzanie koktajli.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie wykonać wskazany napój, - w prawidłowy sposób posługiwać się czajnikiem elektrycznym i kuchenką elektryczną, - przygotować potrzebne produkty, naczynia i urządzenia do wykonania określonych napojów. 	
<p>10. Hasło programowe : Obliczanie kosztów posiłków</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Ilość i jakość produktów.</p> <p>Jednostki wagi i pojemności.</p> <p>Obliczenia pieniężne.</p> <p>Obliczenia miary pojemności i wag.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać przybliżone ceny artykułów spożywczych, - z pomocą odmierzać jednostki wagi i miary, - obliczać koszty posiłków. 	<p>Planowana liczba godzin: 8 /9/10</p>
<p>11. Hasło programowe : Zapasy na zimę.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Pasteryzowanie : kompoty, soki,</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p>	<p>Planowana liczba godzin: 18 /19/20</p>

	<p>przeciery.</p> <p>Konserwowanie owoców: galaretki, powidła, dżemy, marmolady , pikle.</p> <p>Suszenie owoców, warzyw i przygotow ywanie mrożonek.</p> <p>Kwaszenie warzyw.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nazwać rodzaje zapasów na zimę, - z pomocą wykonać daną potrawę na zimę, - korzystać z książki kucharskiej, - posługiwać się wagą, - prawidłowo odmierzać litry, - wypowiedzieć się na temat potrzeby wykonywania zapasów na zimę. 	
<p>12. Hasło programowe : Zasady przechowywania artykułów spożywczych.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Przechowywanie nabiału.</p> <p>Przechowywanie warzyw i owoców.</p> <p>Przechowywanie mięsa.</p> <p>Przechowywanie napojów w kartonach.</p> <p>Zastosowanie chłodziarko-</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać sposoby przechowywania określonych produktów, - rozumieć konieczność odpowiedniego przechowywania produktów dla zdrowia człowieka, - znać zastosowanie chłodziarko- 	<p>Planowana liczba godzin: 10/11/12</p>

	zamrażarki.	zamrażarki, - w prawidłowy sposób posługiwać się chłodziarko-zamrażarką.	
13. Hasło programowe : Znaczenie czystości pomieszczeń dla zdrowia.	Treści nauczania: Kurz, pył, brud, wywołujące choroby typu: grypa. Określenie źródła bólu. Zachowanie w przypadku wystąpienia choroby. Wietrzenie pomieszczeń.	Przewidywane osiągnięcia Po lekcji uczeń powinien: - rozumieć potrzebę utrzymywania czystości pomieszczeń dla zdrowia, - w prawidłowy sposób wietrzyć pomieszczenia, - potrafić korzystać z usług medycznych, - umieć wypowiadać się na temat.	Planowana liczba godzin: 3/3/3
14. Hasło programowe : Utrzymywanie porządku i czystości.	Treści nauczania: Narzędzia i przybory do sprzątnia. Zakupy przyborów typu: płyn do mycia, ścierka.	Przewidywane osiągnięcia Po lekcji uczeń powinien: - nazwać narzędzia i przybory niezbędne w utrzymaniu porządku pomieszczeń,	Planowana liczba godzin: 8/9/10

	<p>Zamiatanie podłóg.</p> <p>Odkurzanie chodników i podłóg.</p> <p>Odkurzanie ścian.</p> <p>Mycie okien.</p> <p>Mycie drzwi.</p> <p>Mycie sprzętów.</p> <p>Mycie podłóg.</p>	<p>- w prawidłowy sposób wykonywać dowolne czynności porządkowe.</p>	
<p>15. Hasło programowe : Pranie i prasowanie ubrań.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Środki do prania.</p> <p>Sprzęty do prania.</p> <p>Pranie ręczne.</p> <p>Pranie w pralkach elektrycznych.</p> <p>Czynności przy praniu i ich kolejność.</p> <p>Oznaczenia ubrań dotyczące</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>- potrafić nazwać narzędzia i przybory niezbędne do prania i prasowania,</p> <p>- w prawidłowy sposób wykonywać czynności prania i prasowania,</p> <p>- umieć pisać nazwy i proste zdania.</p>	<p>Planowana liczba godzin: 8/9/10</p>

	<p>prania, suszenia i prasowania.</p> <p>Odświeżanie obuwia.</p> <p>Usuwanie trudnych plam.</p> <p>Prasowanie ubrań.</p> <p>Przybory do prasowania.</p> <p>Czynności przygotowawcze do prasowania.</p>		
<p>16. Hasło programowe : Drobne naprawy naszego ubioru.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Przyszywanie guzików.</p> <p>Naprawa rozdarcia materiału.</p> <p>Naprawa zamka błyskawicznego.</p> <p>Obszywanie brzegów nogawek.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafić przyszyć guziki, -umieć naprawić rozdarcie materiału, - potrafić naprawić zamek błyskawiczny, - umieć obszyć brzegi nogawki. 	<p>Planowana liczba godzin: 15/16/17</p>
<p>17. Hasło programowe :</p>	<p>Treści nauczania:</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p>	<p>Planowana liczba godzin: 25/26/27</p>

Przyjmowanie gości.	Planowanie przyjęcia. Dobór gości – zaproszenia. Wybór potraw i napojów. Wykonanie zaproszeń. Przygotowanie potraw.	Po lekcji uczeń powinien: - nabyć umiejętność planowania przyjęć, - umieć wykonać zaproszenie na przyjęcie, - potrafić wykonać zaplanowane czynności : porządkowe, kulinarne, nakrycie do stołu, - umieć prawidłowo przyjąć i ugościć gości.	
---------------------	---	--	--

Dział III.

Kwiaciarstwo i bukietarstwo

1. Hasło programowe : Zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w klasie i ogrodzie szkolnym	Treści nauczania: Bezpieczne posługiwanie się narzędziami w ogrodzie i w klasie. Dbanie o bezpieczeństwo swoje i kolegów. Postępowanie w razie	Przewidywane osiągnięcia Po lekcji uczeń powinien: - przestrzegać regulaminu, - dbać o bezpieczeństwo swoje i kolegów, - prawidłowo postępować w razie	Planowana liczba godzin: 3/3/3
---	--	---	--------------------------------

	<p>skaleczenia.</p> <p>Stworzenie regulaminu korzystania z narzędzi ogrodniczych</p> <p>oraz przyborów szkolnych.</p>	<p>skaleczenia,</p> <p>- potrafić zapisać regulamin w zeszycie.</p>	
<p>2. Hasło programowe : Wielkość, kształty, barwy kwiatów.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Kształt liści i kwiatów.</p> <p>Wielkość liści i kwiatów.</p> <p>Kolor liści i kwiatów.</p> <p>Budowa rośliny .</p> <p>Budowa kwiatu.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <p>- określa kształty, wielkości i barwy roślin,</p> <p>- opisać budowę rośliny i kwiatu.</p>	<p>Planowana liczba godzin: 3/4/5</p>

<p>3. Hasło programowe : Rodzaje roślin.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Rośliny krzaczaste.</p> <p>Rośliny pionowe.</p> <p>Rośliny pnące.</p> <p>Rośliny zwisające.</p> <p>Rośliny cebulowe.</p> <p>Rośliny wodne.</p> <p>Rośliny skalne.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć określać kształty, wielkości i barwy roślin, - potrafić pisać budowę rośliny i kwiatu. 	<p>Planowana liczba godzin: 6 /7/8</p>
<p>4. Hasło programowe : Zdrowotne wymagania roślin.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Światło.</p> <p>Temperatura.</p> <p>Wilgotność.</p> <p>Dokarmianie.</p> <p>Przesadzanie roślin.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać wpływ czynników klimatycznych na wzrost rośliny, - rozumieć potrzebę dokarmiania i przycinania roślin, -potrafić przesadzać rośliny. 	<p>Planowana liczba godzin: 6/7/8</p>

	Cięcie i formowanie roślin.		
5. Hasło programowe : Pielęgnowanie kwiatów w ogrodzie szkolnym.	Treści nauczania: Odchwaszczanie kwiatów	Przewidywane osiągnięcia Po lekcji uczeń powinien: - w prawidłowy sposób wrywać chwasty, - rozumie potrzebę systematycznego odchwaszczania roślin i nawadniania roślin.	Planowana liczba godzin: 15/15/15
6. Hasło programowe : Szkodniki i choroby roślin ozdobnych.	Treści nauczania: Rodzaje szkodników roślin ozdobnych. Rodzaje chorób roślin ozdobnych. Zapobieganie chorobom.	Przewidywane osiągnięcia Po lekcji uczeń powinien: - rozpoznać choroby i szkodniki roślin, - znać sposoby walki ze szkodnikami i chorobami roślin ozdobnych, - potrafić wykonać czynności	Planowana liczba godzin: 5/6/7

	Sposoby walki ze szkodnikami i chorobami.	zapobiegające pojawienia się chorób roślin i szkodników.	
7. Hasło programowe : Uprawa kwiatów w pracowni i ogródku szkolnym.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Wybór materiału siewnego.</p> <p>Wysiew - uprawa wstępna.</p> <p>Wysiew wprost do gruntu.</p> <p>Sadzenie.</p> <p>Rozmnażanie.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozdzielić typy uprawy kwiatów, - wiedzieć jaką porą roku stosujemy różne typy uprawy kwiatów, - potrafić wysiewać nasiona, - umieć sadzić rośliny. 	Planowana liczba godzin: 15/16/17
8. Hasło programowe : Kompozycje z kwiatów ciętych.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Kwiaty wiosenne.</p> <p>Kwiaty letnie.</p> <p>Kwiaty jesienne.</p> <p>Materiały stosowane w</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwać kwiaty charakterystyczne dla danej pory roku, - nazwać i przygotować materiały potrzebne do wykonania kompozycji 	Planowana liczba godzin: 10/11/12

	kompozycjach.	kwiatowej, - tworzyć kompozycję kwiatowe.	
9. Hasło programowe : Kompozycje z kwiatów suchych.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Sposoby suszenia kwiatów.</p> <p>Sposoby tworzenia kompozycji: układanie kwiatów w koszu,</p> <p>Pot- pourri, drzewka z suchych kwiatów, wieńce, album liści.</p> <p>Kwiaty suche stosowane w kompozycjach.</p> <p>Zakupy potrzebnych materiałów.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać i stosować różne sposoby suszenia kwiatów, -nazywać i przygotować materiały potrzebne do wykonania kompozycji kwiatowej, - tworzyć kompozycje kwiatowe, - potrafić zakupić potrzebne materiały. 	Planowana liczba godzin: 10 /11/12
10. Hasło programowe : Kompozycje z kwiatów doniczkowych - zakładanie ogródków butelkowych	<p>Treści nauczania:</p> <p>Sprzęt i materiały.</p> <p>Budowa kompozycji.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać budowę kompozycji, 	Planowana liczba godzin: 5

	<p>Czynności składające się na powstanie ogródka.</p> <p>Zakupy potrzebnych materiałów.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać i przygotować materiały potrzebne do wykonania kompozycji kwiatowej, - umieć tworzyć kompozycje kwiatowe, - potrafić zakupić potrzebne materiały. 	
--	---	---	--

Dział IV.

Pamiętkarstwo

<p>1. Hasło programowe: Zasady bezpieczeństwa i higieny podczas zajęć z pamiętkarstwa.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Bezpieczne korzystanie z narzędzi i materiałów wykorzystywanych w pamiętkarstwie.</p> <p>Porządek na stanowisku pracy.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozumieć potrzebę przestrzegania zasad BHP, - potrafić utrzymywać porządek na stanowisku pracy. 	<p>Planowana liczba godzin: 2 /2/2</p>
<p>2. Hasło programowe : Techniki malarstwa dekoracyjnego.</p>	<p>Treści nauczania:</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p>	<p>Planowana liczba godzin: 10 /11/12</p>

	<p>Malowanie pędzlem.</p> <p>Efekt nakrapiania.</p> <p>Maskowanie i malowanie za pomocą gąbki.</p> <p>Malowanie przez szablon.</p> <p>Materiały wykorzystywane w ozdabianiu papieru.</p>	<p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać sposoby ozdabiania papieru, -potrafić nazwać i przygotować materiały potrzebne do wykonania ozdób na papierze, - potrafi wykonać pracę z zastosowaniem technik malarstwa dekoracyjnego. 	
<p>3.Hasło programowe : Techniki wycinankowe.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Historia powstania wycinanki.</p> <p>Materiały i narzędzia.</p> <p>Uwagi o doborze kolorystycznym.</p> <p>Kompozycje wycinanki.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -znać historię powstania wycinanki, - umieć nazwać materiały i narzędzia potrzebne do wykonania wycinanki, - rozróżniać kolory, - umieć tworzyć kompozycje wycinankowe. 	<p>Planowana liczba godzin: 10/11/12</p>

<p>5. Hasło programowe : Ozdabianie szkła.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Materiały i narzędzia.</p> <p>Sposoby ozdabiania.</p> <p>Malowanie na szkle.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać materiały i narzędzia wykorzystywane w malowaniu szkła, - w bezpieczny sposób posługiwać się narzędziami i materiałami, - potrafić wykonać dowolną pracę wykorzystując poznane sposoby ozdabiania szkła. 	<p>Planowana liczba godzin: 12 /13/14</p>
<p>6.Hasło programowe : Ozdoby świąteczne.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>Tradycje świąteczne.</p> <p>Materiały i narzędzia wykorzystywane w tworzeniu ozdób świątecznych.</p> <p>Sposoby tworzenia ozdób świątecznych.</p> <p>Wykonanie wybranych ozdób świątecznych.</p>	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -znać tradycje świąteczne, - potrafić nazwać materiały i narzędzia wykorzystywane w tworzeniu ozdób świątecznych, - w bezpieczny sposób posługiwać się narzędziami, - potrafić wykonać dowolną pracę 	<p>Planowana liczba godzin: 25/25/25</p>

		wykorzystując poznane sposoby tworzenia ozdób świątecznych.	
--	--	---	--

V. Szycie z elementami dziewiarstwa

<p>1. Hasło programowe: Zasady bezpieczeństwa i higieny podczas zajęć krawieckich,</p>	<p>Treści nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bezpieczne korzystanie z narzędzi i materiałów wykorzystywanych w pamiątkarstwie. - Porządek na stanowisku pracy. 	<p>Przewidywane osiągnięcia</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozumieć potrzebę przestrzegania zasad BHP, -potrafić utrzymywać porządek na stanowisku pracy. 	<p>Planowana liczba godzin: 2 /2/2</p>
<p>3. Hasło programowe:</p> <p>Podstawowe techniki dziewiarskie</p>	<p>Treści nauczania:</p> <p>ściegi podstawowe – ściegi przed igłą, ścieg za igłą, okrętkowy,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ściegi: stebnowka, ścieg marszczący przed igłą, ścieg obrębowy 	<p>Przewidywane osiągnięcia:</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Znać i stosować w 	<p>Planowana liczba godzin : 20/25/30</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ściegi ozdobne: ścieg dziergany, sznureczek, łańcuszek, ścieg krzyżkowy - szew pojedynczy obrzucany(zwykły i rozprasowany), łączenie tkaniny szwem pojedynczym, - przyszywanie guzików różnych typów, - poznanie węzłów: węzeł płaski, ósemka, tkacki, - wiązanie i plecenie sznurków, tasiemek, - wiązanie frędzli (zastosowanie wiązania frędzli), - szycie na maszynie, zakładanie nitki dolnej i górnej, nawijanie nici na szpulkę bębenka, zakładanie szpuleczki do bębenka, technika szycia na maszynie, rozpoczęcie i zakończenie szycia, regulacja ściegu, - szwy – szew podwójny odwracany (szew prawo – lewo), - obręby – obręb stębnowany, ściegiem za igłą (stębnówka), stębnowany na maszynie, zakładanie obrębów, 	<p>praktyce podstawowe techniki dziewiarstwa ręcznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafić współdziałać w zespole. - Zwraca uwagę na ład i porządek w pracowni. - Przestrzegać regulaminu pracowni i przepisów bezpieczeństwa. - Potrafić oszczędnie gospodarować materiałami. 	
--	--	---	--

<p>4. Hasło programowe: Podstawy szydełkowania.</p>	<p>Treści nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zwijanie włóczki, - sposób trzymania roboty i szydełka, - łańcuszek zwykły, oczka ścisłe, - półsłupek zwykły, -półsłupek z narzuconą nitką, -słupek zwykły, -łuk łańcuszkowy, - dodawanie i odejmowanie oczek, - zakończenie roboty szydełkowej, - zdobienie brzegu tkaniny dzianiną, 	<p>Przewidywane osiągnięcia:</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonać łańcuszek na szydełku o długości 20cm - rzędy słupków, - dobrać wskazane kolory włóczki 	<p>Planowana liczba godzin :</p> <p>20/25/30</p>
<p>5. Hasło programowe: Techniki dziewiarstwa ręcznego</p>	<p>Treści nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> – technika robienia na drutach, - nabieranie oczek początkowych, - oczka prawe, -oczka lewe, -oczka brzegowe, 	<p>Przewidywane osiągnięcia:</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nabierać oczka na robótkę początkową – przerobić 3 lub więcej razy robótkę w systemie oczko prawe – oczko lewe 	<p>Planowana liczba godzin :</p> <p>20/25/30</p>

	- zakończenie oczek,		
6. Hasło programowe: Prace galanteryjne	<p>Treści nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cięcie filcu, pluszu, miękkiej skórki, - łączenie za pomocą ściegu okrętkowego i dzierganego, 	<p>Przewidywane osiągnięcia:</p> <p>Po lekcji uczeń powinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciąć filc według instrukcji, tworzyć proste dekoracje 	<p>Planowana liczba godzin :</p> <p>10/15/20</p>
2. Hasło programowe: Elementy tkactwa przy użyciu ramki do wyplatania ze sznurków i włóczek.	<p>Treści nauczania:</p> <p>Znajomość materiałów i narzędzi wykorzystywanych w tkactwie i dziewiarstwie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dzielenie nici na tkackie i dziewiarskie - Nawlekanie osnowy na krosno - Zwijanie włóczki - Zakańczanie i zaczynanie gobelinu - Tkanie przy użyciu ramki - Wyplatania ze sznurków i włóczek - Nazywanie splotów tkackich: płócienny, skośny, atlasowy 	<p>Przewidywane osiągnięcia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewlekać włóczkę poprzez nitki prowadzące krosna, - odpowiednio dobierać kolory 	<p>Planowana liczba godzin :</p> <p>30/35/40</p>

METODY NAUCZANIA

Przy realizacji programu konieczne jest właściwe zaplanowanie wszystkich zajęć. Od wyboru metod nauczania zależy, czy zaplanowane przez nas cele zostaną osiągnięte. W pracy z uczniami z upośledzeniem umysłowym w stopniu umiarkowanym lub znacznym oraz z niepełnosprawnościami sprzężonymi zaleca się wprowadzenie zróżnicowanych metod nauczania, zależnie od rodzaju przekazywanych treści. Najczęściej stosowanymi metodami nauczania są zaproponowane przez F. Szloska (1998):

1. Metody podające – polegają na podaniu uczniowi przez nauczyciela gotowych treści lub pracę ze źródłami informacji. Należy je uatrakcyjnić planszami, tabelami lub filmami. Należą tu przede wszystkim:

- *wykład informacyjny* – polega na przekazywaniu za pomocą odpowiednio dobranych słów określonych informacji np.: zasady bezpieczeństwa i pracy na zajęciach

- *pogadanka* – polega na stawianiu uczniom kolejnych, przemyślanych pytań oraz uzyskaniu od nich odpowiedzi np.: rodzaje i zastosowanie materiałów plastycznych

- *objaśnienie* lub *wyjaśnienie* – polega na zwięzłym określeniu faktu charakterze teoretycznym np.: instrukcje obsługi urządzeń

- *praca z książką/ćwiczeniami* np.: przepisywanie regułki, sporządzanie notatki

2. Metody aktywizujące – polegają na stworzeniu sytuacji problemowej i poszukiwaniu przez uczniów sposobu jej rozwiązania:

- *gry dydaktyczne* – są to celowo zorganizowane sytuacje, w których uczniowie otrzymują przydzielone zadania i rozwiązują je indywidualnie lub grupowo, mogą to być np.: rebusy, krzyżówki, zagadki

- *metoda projektów* – polega na przydzieleniu uczniom zadań cząstkowych, realizowanych indywidualnie oraz na ustaleniu terminu ukończenia całości pracy np.: planowanie okresowych prac porządkowych w gospodarstwie domowym

3. Metody eksponujące – polegają na przyswajaniu określonej wiedzy poprzez ogląd czyli np.:

- *film/program telewizyjny* np.: pierwsza pomoc przy oparzeniach

- *pokaz* np.: wycieczki do zakładów pracy i zapoznanie się z ich specyfiką

- *foliogram* np.: etapy produkcji chleba

- *prezentacja wyrobów* np.: dekoracje wykonane metodą decoupage

Metody te wymagają przygotowania uczniów do ich odbioru oraz pełnego uczestnictwa podczas ekspozycji. Obejmują również dyskusje po zakończeniu ekspozycji i wyciąganie wniosków.

Metody praktyczne – to praktyczne działanie uczniów, wykonywanie zadań, projektów. Są one charakterystyczne dla lekcji wytwórczych:

- *pokaz z objaśnieniem* – jest to demonstracja czynności, kolejność wykonywania, ich prawidłowości, połączonej z słownym komentarzem nauczyciela, metodę tę można stosować przy realizacji wszystkich działów programowych np.: pokaz prawidłowej organizacji stanowiska pracy

- *ćwiczenia przedmiotowe* – polegają na zastosowaniu w praktyce wiedzy teoretycznej zdobytej przez uczniów np.: sposoby opatrywania skaleczeń

5. Metody programowe z użyciem komputera np.: obliczanie wartości energetycznej produktów spożywczych

Wybór metod pracy zależy oczywiście do nauczyciela, który będzie kierował się oceną ich przydatności w drodze do osiągnięcia zamierzonych celów.

OCENA OSIĄGNIĘĆ UCZNIÓW

Ze względu na specyficzny charakter edukacji uczniów z niepełnosprawnością intelektualną oraz uczniów z niepełnosprawnościami sprzężonymi, ważne jest indywidualne tempo i zakres nauki każdego ucznia, osiągnięcia w poszczególnych sferach oddziaływań pedagogicznych są planowane indywidualnie. /podstawa programowa/

Proponuje się dwa sposoby oceniania: bieżące i okresowe. Bieżące motywuje ucznia do systematycznej pracy, pozwala rozpoznać jego mocne i słabe strony, obserwować jego rozwój. Nauczyciel ma dzięki niemu możliwość obserwowania efektywności stosowanych metod i form pracy, dzięki czemu może ciągle doskonalić swój warsztat. Ocenianie okresowe przeprowadzane jest najczęściej pod koniec semestru czy roku szkolnego. Ma ono formę oceny opisowej, w której podkreśla się głównie mocne strony ucznia, w mniejszym stopniu zwracając uwagę na występujące trudności – słabe strony (indywidualne programy edukacyjno- terapeutyczne)

W procesie nauczania proponujemy zastosować następujące sposoby kontroli postępów ucznia:

- *obserwację pracy ucznia na lekcji* – dostarcza ona nauczycielowi informacji o ogólnych predyspozycjach ucznia: umiejętności koncentracji, organizowania warsztatu pracy, współpracy w grupie i aktywności na zajęciach;

- *kontrolę ustną* – podstawą tej metody jest formułowanie przez nauczyciela jasnych i precyzyjnych pytań; nauczyciel nie musi do tego wywoływać ucznia na środek klasy, pytania mogą być zadawane grupie, a odpowiada ten, który potrafi; za każdą poprawną odpowiedź uczeń otrzyma np.: plus, a ten który zbierze ich najwięcej ocenę (zgodną z WSO);

- *kontrolę pisemną* – może ona być przeprowadzana w różnych formach np.: prace domowe, uzupełnianie ćwiczeń na podstawie tekstu itp.; nauczyciel ocenia ucznia pod kątem umiejętności poszukiwania i selekcji informacji oraz wykazywania się samodzielnością w działaniu; kryteria oceniania powinny być jasno sformułowane;

System sprawdzania i oceniania uczniów powinien być zgodny z aktualnym rozporządzeniem MEN oraz wewnątrzszkolnym systemem oceniania i promowania uczniów.

BIBLIOGRAFIA

- Białka U.: Zajęcia techniczne. Podręcznik, Wydawnictwo Operon, Gdynia 2009
- Dzięgielewska Z.: Porady praktyczne na cztery pory roku, Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa 1988
- Gumowska I.: Dom bez tajemnic, Wydawnictwo „Alfa”, Warszawa 1990
- Kent C.: Wszystko dla domu, Wydawnictwo „Świat Książki”, Warszawa 1998
- Kiałka D.: Informatyka Europejczyka. Podręcznik do szkoły podstawowej kl. IV – VI, Wydawnictwo Helion, Gliwice 2006
- Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska – Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej, Wydawnictwo REA, Warszawa 2003 (cz. 1) i 2004 (cz.2)
- Kowalczyk I.: Zajęcia papieroplastyczne. Zeszyt tematyczny z ćwiczeniami dla ucznia, Wyd. Operon, Gdynia 2009
- Łapińska U.: Poradnik pani domu, Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych, Warszawa 1984
- Magalska D.: Technologia gastronomiczna z elementami higieny i wyposażenia. Dla klasy I szkoły zasadniczej, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 1997
- Magalska D.: Technologia gastronomiczna. Dla klasy II szkoły zasadniczej, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 1998
- Magalska D.: Technologia gastronomiczna. Dla klasy III szkoły zasadniczej, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 1999
- Mikołajczak A.: Pierwsza pomoc. Ilustrowany poradnik, Wydawnictwo Publicat, Poznań 2008
- Phillips B.: ABC gospodarstwa domowego. 4000 porad, Wydawnictwo Agencja Muza, Warszawa 1991
- Piszczek M.: Przewodnik dla nauczycieli uczniów upośledzonych umysłowo w stopniu znacznym i umiarkowanym, Centrum Metodyczne Pomocy Psychologiczno – Pedagogicznej, Warszawa 2001
- Podręcznik do nauki pierwszej pomocy dla nauczyciela red. Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy, Warszawa 2006
- Ros D.: Ozdoby z ceramiki, Wydawnictwo „Świat Książki”, Warszawa 1998
- Rybarska M.: Zajęcia kulinarne. Zeszyt tematyczny z ćwiczeniami dla ucznia, Wydawnictwo Operon, Gdynia 2009
- Serafin T.: Ponadgimnazjalna, specjalna szkoła przysposobienia do pracy. Poradnik dla nauczycieli i specjalistów, MENiS, Warszawa 2005
- Serafin T.: Wczesne wspomaganie rozwoju dziecka od chwili wykrycia niepełnosprawności do podjęcia nauki w szkole. Poradnik dla organizatorów działań, dla terapeutów oraz dla rodziców, MENiS, Warszawa 2005
- Smith E.: Stroiki wiankowe na różne okazje, Wydawnictwo „Klub dla Ciebie”, Warszawa