

PROGRAM NAUCZANIA W GIMNAZJUM

ZAJĘCIA TECHNICZNE

Technika
w praktyce

- Zajęcia żywieniowe
- Zajęcia krawieckie

Ewa Uljasz

2009

Spis treści

I. Założenia dydaktyczne i wychowawcze	3
II. Cele edukacyjne kształcenia i wychowania	7
Zajęcia żywieniowe	
Zajęcia krawieckie	
III. Treści nauczania i efekty kształcenia	10
Zajęcia żywieniowe	
Zajęcia krawieckie	
IV. Procedury osiągnięcia celów	19
Zajęcia żywieniowe	
Zajęcia krawieckie	
V. Propozycje metod oceny ucznia	21
VI. Osiągnięcia uczniów, plan wynikowy	22
Zajęcia żywieniowe	
Zajęcia krawieckie	

I. Założenia dydaktyczne i wychowawcze

Wstęp

Program *Zajęcia techniczne. Technika w praktyce – zajęcia żywieniowe i zajęcia krawieckie* został opracowany zgodnie z *Podstawą programową kształcenia ogólnego dla gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych*. Jest przeznaczony do nauczania zajęć technicznych w klasach I–III gimnazjum. Jego realizacja obejmuje dwa moduły po 30 godzin lekcyjnych. Możliwa jest realizacja każdego z tych modułów oddzielnie w połączeniu z innym modułem wybranym przez nauczyciela wspólnie z uczniami.

Opracowany program zawiera wszystkie cele kształcenia ogólnego na III etapie edukacyjnym:

- 1) przyswojenie przez uczniów określonego zasobu wiadomości na temat faktów, zasad, teorii i praktyk;
- 2) zdobycie przez uczniów umiejętności wykorzystania posiadanych wiadomości podczas wykonywania zadań i rozwiązywania problemów;
- 3) kształtowanie u uczniów postaw warunkujących sprawne i odpowiedzialne funkcjonowanie we współczesnym świecie.

Program dotyczy dwóch profili: zajęcia żywieniowe i zajęcia krawieckie.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2008 r. program pozwala na realizację ważnych zadań szkoły na III etapie edukacyjnym, do których należy:

- przygotowanie uczniów do życia w społeczeństwie informacyjnym poprzez stwarzanie uczniom warunków do nabywania umiejętności wyszukiwania, porządkowania i wykorzystywania informacji z różnych źródeł, z zastosowaniem technologii informacyjno-komunikacyjnych, na zajęciach z różnych przedmiotów
- rozwijanie u uczniów postawy dbałości o zdrowie własne i innych ludzi
- kształtowanie u uczniów postaw sprzyjających ich dalszemu rozwojowi indywidualnemu i społecznemu, takich jak: odpowiedzialność, wytrwałość, poczucie własnej wartości, ciekawość poznawcza, przedsiębiorczość, gotowość do podejmowania inicjatyw czy współdziałanie w zespole
- edukacja medialna, czyli wychowanie uczniów do właściwego odbioru i wykorzystania mediów

Program realizuje wymagania ogólne dotyczące przedmiotu zajęcia techniczne w gimnazjum:

- I. Rozpoznawanie urządzeń technicznych i rozumienie zasad ich działania.
- II. Opracowywanie koncepcji rozwiązań typowych problemów technicznych oraz przykładowych rozwiązań konstrukcyjnych.
- III. Planowanie pracy o różnym stopniu złożoności, przy różnych formach organizacji pracy.

IV. Bezpieczne posługiwanie się narzędziami i przyrządami.

Opracowany program nauczania zajęć technicznych uwzględnia wszystkie te cele i pozwala na przygotowanie gimnazjalisty do życia w cywilizacji technicznej, a także do samodzielnego działania technicznego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa.

Założenia charakteryzujące program

Cele kształcenia uwzględniają najważniejsze umiejętności – wyszczególnione w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2008 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół – możliwe do zrealizowania w trakcie pracy na zajęciach technicznych (żywieniowych i krawieckich):

- 1) czytanie – umiejętność rozumienia, wykorzystywania i refleksyjnego przetwarzania tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa – np. korzystanie z instrukcji obsługi wybranych urządzeń gospodarstwa domowego, wykorzystanie tabel żywieniowych w projektowaniu jadłospisów;
- 2) myślenie matematyczne – umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym – np. obliczanie wskaźnika masy ciała (BMI), kalorii w produktach spożywczych, kalkulacja kosztów sporządzonych jadłospisów;
- 3) myślenie naukowe – umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody i społeczeństwa – np. problemy żywieniowe współczesnego świata, wzornictwo i moda;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych, zarówno w mowie, jak i w piśmie – np. tworzenie opracowań procesów wytwórczych (przepisów na potrawy, instrukcji szycia odzieży), omawianie zasad działania urządzeń;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjno-komunikacyjnymi – np. wyszukiwanie i korzystanie z tabel żywieniowych;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji – np. podczas prac projektowych;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

Nauczanie zajęć technicznych w gimnazjum według tego programu spełnia powinność kształtowania u uczniów umiejętności bezpiecznego i świadomego korzystania z wytworów współczesnej cywilizacji.

Program zakłada korelację z następującymi przedmiotami:

- biologia – np. składniki pokarmowe, zasady racjonalnego odżywiania się
- chemia – np. substancje konserwujące
- historia – np. wynalazki techniczne i ich twórcy, wpływ wynalazków technicznych i odkryć naukowych na życie codzienne i rozwój sztuki kulinarnej
- geografia – np. najwięksi producenci żywności, mapy regionów dotkniętych problemami braku żywności, kuchnie różnych stron świata
- fizyka – np. mechanizmy w urządzeniach gospodarstwa domowego
- matematyka – np. obliczanie wskaźnika BMI, zapotrzebowania na kalorie, wykonanie pomiarów przy sporządzaniu wykrojów
- informatyka – np. wyszukiwanie informacji na stronach internetowych, tworzenie prezentacji

Ponadto program:

1. zakłada przygotowanie uczniów do samodzielnego rozumienia zjawisk i praw, na których opiera się współczesna technika;
2. przywiązuje dużą wagę do kształtowania umiejętności współdziałania w grupie, np. przez zadania zespołowe;
3. kształtuje świadomość, że przestrzeganie zasad bezpieczeństwa jest konieczne w każdej sytuacji życiowej;
4. zakłada, że nauczanie przedmiotu „zajęcia techniczne” spełnia ważną funkcję wychowawczą, m.in. dzięki wpajaniu uczniom szacunku dla rzetelnej pracy i zdobywania wiedzy.

Środki dydaktyczne

Program nauczania zajęć technicznych w gimnazjum powinien być realizowany za pomocą środków, które umożliwią wykształcenie u uczniów umiejętności korzystania z wytworów współczesnej techniki z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Podstawowymi środkami dydaktycznymi dla ucznia są podręczniki z ćwiczeniami zawierające treści podstawowe i pogłębiające wiedzę z konkretnych tematów, a jednocześnie zachęcające uczniów do poszukiwań informacji w innych ogólnodostępnych źródłach. Podręczniki z ćwiczeniami wypełnione są zdjęciami, rysunkami, schematami i ciekawostkami dotyczącymi danych tematów, a także zawierają zadania techniczne (pisemne i praktyczne).

Do realizacji programu oprócz podręcznika z ćwiczeniami potrzebne są:

- plansze, tablice poglądowe, infografiki, np. dotyczące składników pokarmowych, materiałów stosowanych w przemyśle odzieżowym lub procesów wytwórczych
- filmy na płycie DVD, foliogramy, np. dotyczące historii techniki, wynalazków, procesów technologicznych
- urządzenia techniczne – sprzęt AGD, elementy urządzeń do pokazów (np. maszyna do szycia, elementy nieużywanych lub uszkodzonych urządzeń, które uczniowie znajdą w domu i przyniosą do szkoły)
- instrukcje obsługi urządzeń, np. maszyny do szycia, wybranego sprzętu gospodarstwa domowego
- próbki różnych materiałów i surowców, np. tkaniny, dzianiny
- programy komputerowe, np. modele 3D lub symulacje przedstawiające zasady działania różnych urządzeń technicznych, m.in. urządzeń gospodarstwa domowego (AGD)

Uwaga: Urządzenia elektryczne (np. AGD) zasilane napięciem elektrycznym powyżej 25 V powinny być obsługiwane w obecności nauczyciela i pod jego szczególnym nadzorem; uczniowie nie powinni wykonywać samodzielnie żadnych napraw sprzętu elektrycznego.

II. Cele edukacyjne kształcenia i wychowania

Zajęcia żywieniowe

Cele kształcenia

- określanie zasad racjonalnego żywienia i stosowanie się do nich
- posługiwanie się tabelami zapotrzebowania energetycznego człowieka i normami żywieniowymi
- rozróżnianie składników pokarmowych i składników odżywczych
- analizowanie roli poszczególnych składników dla organizmu
- projektowanie i zestawianie jadłospisów
- rozpoznawanie współczesnych problemów żywieniowych
- rozpoznawanie oznaczenia substancji konserwujących i dodatków spożywczych
- charakteryzowanie regionalnych tradycji kulinarnych
- określanie zasad przygotowywania posiłków ze względu na bezpieczeństwo i unikanie zachorowań
- określanie roli najnowszych zdobyczy techniki w wykrywaniu zagrożeń na poszczególnych etapach przetwórstwa i transportu żywności
- dostrzeganie związków różnych dziedzin techniki z rozwojem cywilizacji
- korzystanie z informacji zawartych w instrukcjach obsługi urządzeń, prasie codziennej, czasopiśmie branżowych, mediach elektronicznych
- korzystanie z wytworów techniki ze zwróceniem uwagi na bezpieczeństwo
- wyjaśnianie, w jaki sposób różne gałęzie nauki współdziałają ze sobą w trosce o środowisko przyrodnicze (np. recykling)
- udzielanie pierwszej pomocy, w tym porażonemu prądem elektrycznym
- organizowanie i wykonanie zadania technicznego (indywidualnie, zespołowo)
- demonstrowanie umiejętności nakrywania stołu i stosowania zasad savoir-vivre'u
- demonstrowanie umiejętności planowania pracy i przygotowywania wybranych potraw
- kształtowanie umiejętności poprawnego posługiwania się językiem ojczystym w wypowiedziach o żywności i żywieniu oraz przygotowania się do publicznych prezentacji i wystąpień (np. prezentując zadany temat przed klasą)
- określenie kierunku dalszego kształcenia (mocne cechy ujawnione w działaniu, znajomość zawodów)

Cele wychowawcze

- rozwijanie samodzielności i poczucia odpowiedzialności za własne zdrowie
- kształcenie postawy szacunku dla rzetelnej pracy i zdobywania wiedzy
- kształtowanie postawy troski o środowisko przyrodnicze
- uwrażliwienie uczniów na zagrożenia związane z niewłaściwym sposobem odżywiania się
- uwrażliwienie uczniów na zagrożenia związane z niewłaściwym lub nieumiejętnym korzystaniem z urządzeń technicznych
- rozwijanie umiejętności planowania, organizowania i wykonywania prac technicznych, zarówno zespołowo, jak i samodzielnie
- uświadamianie korzyści płynących z właściwej organizacji pracy – nabywanie tej umiejętności
- wyrabianie umiejętności współpracy w zespole
- umożliwienie uczniom poznania, oceny i rozwinięcia własnych możliwości i predyspozycji technicznych, także jako podstawy wyboru kierunku dalszego kształcenia
- wpajanie szacunku dla pracy innych ludzi

Zajęcia krawieckie

Cele kształcenia

- korzystanie z wytworów techniki ze zwróceniem uwagi na bezpieczeństwo
- udzielanie pierwszej pomocy, w tym porażonemu prądem elektrycznym
- korzystanie z informacji zawartych w instrukcjach obsługi urządzeń, prasie codziennej, czasopiśmie branżowych, mediach elektronicznych
- rozpoznawanie i porównywanie własności materiałów stosowanych przy produkcji odzieży, materiałów tekstylnych i dziewiarskich
- rozpoznawanie i wyjaśnianie symboli umieszczanych na metkach i tabliczkach znamionowych pralek, żelazek itp.
- wyjaśnianie znaczenia wzornictwa i mody, architektury wnętrz oraz wzornictwa przemysłowego
- projektowanie własnej kolekcji
- korzystanie z gotowych wykrojów
- zapoznanie z zasadami wykonywania form i wykrojów
- opisywanie budowy i zasady działania maszyny do szycia
- rozpoznawanie i stosowanie w praktyce umiejętności szycia ręcznego i maszynowego za pomocą odpowiednich narzędzi i przyborów
- wyjaśnianie i charakteryzowanie technik tkactwa, plecionkarstwa i haftu
- projektowanie wyrobu dziewiarskiego oraz dokonywanie wyboru splotu i techniki wykonania

- zaplanowanie i wykonanie pracy praktycznej
- projektowanie i aranżacja wybranego wnętrza (dobieranie kolorystyki i faktur wybranych materiałów)
- analizowanie i weryfikowanie swoich umiejętności i efektów pracy
- wyjaśnianie, w jaki sposób różne gałęzie nauki współdziałają ze sobą w trosce o środowisko przyrodnicze
- określenie kierunku dalszego kształcenia (mocne cechy ujawnione w działaniu, znajomość zawodów)

Cele wychowawcze

- budzenie szacunku dla pracy naukowo-badawczej, wynalazców technicznych – ze zwróceniem uwagi na zjawisko plagiatu, piractwa
- rozwijanie zainteresowania myślą techniczną
- kształcenie postawy szacunku dla rzetelnej pracy i zdobywania wiedzy
- kształtowanie wytrwałości, cierpliwości, rzetelności i staranności podczas wykonywania różnego typu zadań technicznych
- uwrażliwienie uczniów na zagrożenia związane z niewłaściwym lub nieumiejętnym korzystaniem z urządzeń technicznych
- rozwijanie umiejętności planowania, organizowania i wykonywania prac technicznych, zarówno zespołowo, jak i samodzielnie
- uświadamianie korzyści płynących z właściwej organizacji pracy – nabywanie tej umiejętności
- wyrabianie umiejętności współpracy w zespole
- umożliwienie uczniom poznania, oceny i rozwinięcia własnych możliwości i predyspozycji technicznych, także jako podstawy wyboru kierunku dalszego kształcenia
- kształtowanie odpowiedzialności indywidualnej – umiejętności zaprezentowania wykonanej przez siebie pracy
- kształtowanie postawy troski o środowisko przyrodnicze
- wpajanie szacunku dla pracy innych ludzi

III. Treści nauczania i efekty kształcenia

Zajęcia żywieniowe

1. Kuchnia – bezpieczna i przyjazna użytkownikom

a) Treści nauczania:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) podczas zajęć technicznych
- Elementy historii techniki: przechowywanie żywności dawniej i dziś, sprzęt i urządzenia gospodarstwa domowego naszych babć i prababć
- Wynalazki i odkrycia związane z gospodarstwem domowym
- Rola techniki w procesie przemian historyczno-społecznych
- Instrukcje obsługi wybranych urządzeń gospodarstwa domowego i zasady korzystania oraz przepisy BHP podczas ich użytkowania
- Znaczenie tabliczek znamionowych i znaków (piktogramów) umieszczonych na urządzeniach gospodarstwa domowego
- Urządzenia energooszczędne w gospodarstwie domowym

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- zna i stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) podczas działań praktycznych
- zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy
- wie, jak zorganizować stanowisko pracy w kuchni
- wie, jaki jest wpływ rozwoju techniki na sposób odżywiania się
- określa rolę techniki w procesie przemian historyczno-społecznych i kulturowych
- przedstawia wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój sztuki kulinarnej
- czyta, analizuje i interpretuje treści z instrukcji obsługi urządzeń, tabliczek znamionowych oraz znaków (piktogramów)
- stosuje w sposób racjonalny zdobycze techniki
- potrafi odczytać i przedstawić zasady bezpiecznego użytkowania wybranych urządzeń gospodarstwa domowego
- zna funkcję, budowę i zasadę działania np. chłodziarki, robota kuchennego, kuchenki mikrofalowej
- rozpoznaje energooszczędne urządzenia gospodarstwa domowego

2. Zasady racjonalnego żywienia

a) Treści nauczania

- Podstawowe pojęcia dotyczące zasad żywienia

- Rola i zasady racjonalnego żywienia się w życiu człowieka
- Piramida Zdrowego Żywienia
- Składniki pokarmowe
- Składniki odżywcze
- Wzorce optymalnego żywienia
- Aktywny i higieniczny tryb życia

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- kształtuje nawyki zdrowego trybu życia
- zna zasady racjonalnego odżywiania się
- wie, jaka jest rola składników pokarmowych w organizmie człowieka
- wymienia i charakteryzuje grupy produktów wchodzące w skład Piramidy Zdrowego Żywienia
- analizuje i wyjaśnia pojęcia związane z zasadami racjonalnego odżywiania się człowieka
- posługuje się tabelami żywieniowymi i normami żywieniowymi
- rozumie znaczenie racjonalnego żywienia się dla zdrowia człowieka
- zna swoje potrzeby żywieniowe dostosowane do wieku, płci, trybu życia itp.
- wyjaśnia termin „higieniczny tryb życia”

3. Zasady budowy jadłospisów i określania diet

a) Treści nauczania

- Zapotrzebowanie organizmu na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, trybu życia, zawodu itp.
- Zasady racjonalnego żywienia a planowanie jadłospisu
- Rola karmienia piersią
- Tabele kaloryczności
- Diety – potrzeby ich stosowania, mody
- Zawód – dietetyk, technolog żywienia, kucharz

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- analizuje zasady budowy jadłospisów
- definiuje pojęcia: „jadłospis”, „norma żywieniowa”
- potrafi opracować projekt jadłospisu z uwzględnieniem pór roku
- ocenia jadłospis pod względem zdrowotnym, estetycznym i ekonomicznym
- kalkuluje koszty związane z przygotowaniem posiłków
- planuje menu dostosowane do swoich potrzeb i możliwości
- klasyfikuje podstawy do tworzenia różnych diet

4. Technologia żywienia – obróbka żywności

a) Treści nauczania

- Prawidłowa eksploatacja i konserwacja wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności
- Oznaczenia substancji szkodliwych i toksyn, z którymi można się zetknąć w kuchni
- Konserwacja, przechowywanie, zamrażanie, gotowanie, smażenie, pieczenie
- Elementy historii – wynalazki i odkrycia ułatwiające obróbkę i konserwację żywności
- Ekologia: freon, aerozole, przydomowe oczyszczalnie ścieków, segregowanie (sortowanie) odpadów kuchennych, recykling

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- potrafi bezpiecznie korzystać z wybranego sprzętu gospodarstwa domowego stosowanego do obróbki żywności oraz dokonać jego konserwacji
- zna zasady, metody i funkcje konserwacji żywności
- określa sposoby konserwowania i przechowywania żywności
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępem technicznym dotyczące żywienia człowieka
- przedstawia wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój sztuki kulinarnej
- podaje przyczyny i skutki złego przechowywania żywności
- wymienia rodzaje obróbki termicznej
- analizuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym i przetwarzaniem żywności
- zna i charakteryzuje znaki (piktogramy) stosowane na opakowaniach produktów spożywczych
- podaje przykłady zagospodarowania odpadów powstających w gospodarstwie domowym
- czuje się odpowiedzialny za środowisko przyrodnicze

5. Zdrowa i bezpieczna żywność

a) Treści nauczania

- Dodatki do żywności, suplementy żywności, substancje antyodżywcze
- Odżywki i napoje izotoniczne w życiu codziennym i podczas uprawiania sportów, produkty light, konserwanty, modyfikacja genetyczna żywności, fast food i jego wpływ na organizm
- Znaczenie informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- wyjaśnia termin „zdrowa żywność”
- analizuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym

- określa istotę modyfikacji genetycznej żywności
- rozpoznaje i odczytuje symbole zawarte na opakowaniach produktów spożywczych
- rozpoznaje i wyjaśnia wpływ odżywek i napojów izotonicznych na organizm człowieka

6. Regionalne tradycje kulinarne

a) Treści nauczania

- Kuchnie różnych stron świata, elementy historii dotyczące sztuki kulinarnej, tradycje kulinarne w rodzinie ucznia
- Znaczenie tradycji, nawyków i wiedzy w żywieniu
- Rola techniki w procesie przemian kulturowych

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępowaniem technicznym dotyczące żywienia człowieka
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane ze złymi nawykami i tradycjami dotyczącymi żywienia człowieka
- opisuje tradycje i potrzeby kulinarne różnych regionów

7. Problemy żywieniowe współczesnego świata

a) Treści nauczania

- Problem niedożywienia, problem nadwagi, wskaźnik BMI, zarządzanie energetyką ustroju, zasady rządzące rynkiem żywności, wpływ mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi
- Zaburzenia odżywiania – choroby cywilizacyjne (anoreksja, bulimia)
- Geografia żywności
- Nowoczesne opakowania żywności

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- identyfikuje problemy żywieniowe współczesnego świata
- zna metodę obliczania i analizy wskaźnika BMI
- określa i klasyfikuje zagrożenia związane z postępowaniem technicznym dotyczące żywienia człowieka
- opisuje potrzeby żywieniowe występujące w różnych regionach
- określa rolę najnowszych zdobyczy techniki w wykrywaniu zagrożeń na poszczególnych etapach przetwórstwa i transportu

8. Zasady przygotowywania posiłków, przechowywania i konserwacji żywności

a) Treści nauczania

- Kontrola jakości, bezpieczeństwo, zagrożenia, zatrucia i profilaktyka

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- dobiera sposób przechowywania i konserwacji żywności do określonego produktu
- określa i stosuje zasady przygotowania posiłków ze względu na bezpieczeństwo i unikanie zachorowań

9. Zasady zachowania się przy stole, nakrywania stołu, przygotowania przyjęć

a) Treści nauczania

- Zasady zachowania się przy stole (savoir-vivre), dobór naczyń i sztuczków do potraw, sposoby nakrywania stołu, dekoracja stołu

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- demonstruje umiejętność poprawnego i estetycznego nakrywania stołu
- stosuje zasady savoir-vivre'u przy stole

10. Kulinarne zajęcia praktyczne (realizowane stosownie do możliwości szkoły)

a) Treści nauczania

- Planowanie, projektowanie i wykonanie: kanapek, surówek, sałatek i deserów
- Przygotowanie potraw z przyniesionych produktów z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych i energetycznych konsumenta oraz zwrócenie uwagi na estetykę podania

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- posługuje się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) podczas przygotowywania posiłków
- przygotowuje miejsce pracy
- planuje proces wytwórczy – kulinarnych zajęć praktycznych
- wykonuje praktycznie zadania kulinarne

Zajęcia krawieckie

1. Pracownia krawiecka – bezpieczna i przyjazna użytkownikom

a) Treści nauczania

- Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) podczas zajęć technicznych
- Elementy historii techniki: sprzęt i urządzenia naszych babć i prababć; rola techniki w procesie przemian historyczno-społecznych; wynalazki i odkrycia wykorzystywane

w krawiectwie i robótkach ręcznych

- Zasady korzystania ze sprzętu ułatwiającego prace krawieckie i robótki ręczne
- Instrukcje obsługi urządzeń
- Bezpieczne warunki pracy
- Dostosowanie sprzętu do poszczególnych prac

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- zna i stosuje zasady bezpieczeństwa podczas działań praktycznych
- zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy
- wie jaki jest wpływ rozwoju techniki na postęp techniczny w krawiectwie
- określa rolę techniki w procesie przemian historyczno-społecznych i kulturowych
- przedstawia wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój przemysłu odzieżowego, wzornictwa i mody
- czyta, analizuje i interpretuje treści z instrukcji obsługi urządzeń, tabliczek znamionowych oraz znaków (piktogramów) na urządzeniach wykorzystywanych w krawiectwie i robótkach ręcznych
- stosuje w sposób racjonalny zdobycze techniki
- potrafi odczytać i przedstawić zasady bezpiecznego użytkowania wybranych urządzeń stosowanych w krawiectwie i robótkach ręcznych
- potrafi rozpoznać zagrożenie występujące przy obsłudze urządzeń
- zna historię powstania tkaniny, dzianiny

2. Podstawowe, tradycyjne i nowoczesne materiały stosowane przy produkcji odzieży

a) Treści nauczania

- Struktura i własności, sposoby wytwarzania, zastosowanie i użytkowanie
- Wynalazki i odkrycia wykorzystane w przygotowaniu nowoczesnych materiałów, np. Cordura, Polartec (polar), Gore-tex (goretex)

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- zna rodzaje materiałów włókienniczych, wskazuje pochodzenie włókien i zna ich zastosowanie
- wyjaśnia różnice między tkaniną a dzianiną
- ocenia wady i zalety materiałów włókienniczych
- określa i porównuje materiały tekstylne i dziewiarskie
- rozpoznaje i odczytuje symbole na metkach, także oznaczające wymagania związane z konserwacją odzieży, dobiera rodzaj konserwacji do rodzaju materiału i zabrudzenia

- zna symbole określające rozmiar odzieży
- wie jaki wpływ ma odpowiedni dobór materiału na zdrowie człowieka, np. włókna a alergie

3. Podstawy projektowania odzieży

a) Treści nauczania

- Wzornictwo, moda, zawód – projektant mody, stylistą, krawiec
- Zasady wykonywania wykrojów

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- dobiera materiały i narzędzia
- analizuje i wyjaśnia pojęcia związane ze wzornictwem i modą
- analizuje i wyjaśnia pojęcia związane z zasadami kroju i szycia
- wykonuje projekt własnej kolekcji
- posługuje się wykrojami
- dokonuje pomiarów sylwetki
- dopasowuje formy do własnych wymiarów
- oblicza ilość potrzebnego materiału

4. Szycie ręczne i maszynowe

a) Treści nauczania

- Podstawowe ścięgi stosowane w szyciu ręcznym, przybory i narzędzia potrzebne do szycia
- Wieloczynnościowa elektryczna maszyna do szycia, zasada działania, konserwacja, ścięgi maszynowe, praca praktyczna

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- zna podstawowe ścięgi ręczne i maszynowe
- omawia sposób wykonania ścięgów
- opisuje budowę, dane techniczne, zasadę działania i zasady użytkowania elektrycznej maszyny do szycia i żelazka elektrycznego zgodnie z instrukcją obsługi
- szyje ścięgami ręcznymi i maszynowymi
- wykonuje wykrój prostych modeli ubrań
- stosuje zasady bezpieczeństwa podczas szycia i prasowania
- planuje proces wytwórczy
- starannie i dokładnie wykonuje pracę

5. Materiały dziewiarskie

a) Treści nauczania

- Rodzaje włóczek i welen
- Narzędzia i przybory do prac dziewiarskich

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- omawia i przedstawia na schemacie rodzaje i sposób powstawania dzianin; rozróżnia oczko lewe i oczko prawe
- zna podstawowe narzędzia i przybory dziewiarskie
- wykonuje prostą dzianinę, wykorzystując różne sploty dziewiarskie
- określa zasady tworzenia prac dziewiarskich, tkackich, haftu oraz dobiera odpowiednie materiały

6. Robótki dziewiarskie

a) Treści nauczania

- Tkactwo, plecionki, patchwork, haft ręczny

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- planuje proces wytwórczy
- wykorzystuje w praktyce umiejętność robienia na drutach i szydełkiem
- przygotowuje miejsce pracy
- starannie i dokładnie wykonuje pracę praktyczną

7. Praca praktyczna podsumowująca wcześniej uzyskaną wiedzę i umiejętności

a) Treści nauczania

- Planowanie, projektowanie, wykonanie i ocena pracy

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- planuje proces wytwórczy
- wykorzystuje umiejętności szycia, robienia na drutach, szydełkiem, wykonywania patchworków, haftowania
- przygotowuje miejsce pracy zgodnie z zasadami organizacji stanowiska pracy
- wykonuje pracę praktyczną
- dokonuje oceny wykonanej pracy pod względem funkcjonalności, estetyki i rachunku ekonomicznego
- analizuje i weryfikuje swoje umiejętności

8. Zasady planowania i aranżacji wnętrz

a) Treści nauczania

- Dobór kolorystyki i faktur

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- zna historię urządzania wnętrz oraz zmiany stylistyczne, jakie na przestrzeni wieków zaszły w projektowaniu wnętrz
- zna zasady zagospodarowania przestrzeni oraz zasady aranżowania elementów wnętrza o określonym przeznaczeniu
- zna zasady zastosowania kolorów i barw oraz ich wpływ na odbiór wnętrza
- rozpoznaje tkaniny dekoracyjne
- wykonuje kolaż, np. projekt tapety, kafelków
- projektuje wybrane wnętrza

9. Umiejętności przydatne w życiu codziennym

a) Treści nauczania

- Dobór dodatków do stroju (krawat, apaszka, pasek itp.)
- Dobór stroju na różne okazje
- Dekoracja stołu

b) Efekty kształcenia – uczeń:

- dobiera dodatki do stroju, kierując się funkcjonalnością, walorami estetycznymi i kolorystyką
- wiąże krawat, apaszkę
- projektuje dekorację stołu
- projektuje wiązanek z kwiatów
- dobiera i kompletuje materiały do projektu
- planuje pracę
- wykonuje wybrany projekt i ocenia jakość swojej pracy
- dokonuje analizy i weryfikacji swoich umiejętności

IV. Procedury osiągnięcia celów

Zajęcia żywieniowe

Aby uczniowie opanowali treści nauczania, niezbędne są następujące procedury:

- określenie znaczenia znaków BHP przy korzystaniu ze sprzętu AGD
- analizowanie sytuacji mogących prowadzić do zagrożenia zdrowia i życia
- udzielanie pierwszej pomocy
- analizowanie instrukcji obsługi urządzeń AGD
- bezpieczne posługiwanie się narzędziami i sprzętem AGD
- określanie roli techniki w procesie przemian historyczno-społecznych i kulturowych
- przedstawianie wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój sztuki kulinarnej
- analizowanie i wyjaśnianie pojęć związanych z zasadami racjonalnego odżywiania się człowieka
- posługiwanie się Piramidą Zdrowego Żywienia
- posługiwanie się tabelami żywieniowymi i normami żywieniowymi
- analizowanie zasad budowy jadłospisów
- opracowanie projektu jadłospisów
- klasyfikowanie podstaw do tworzenia różnych diet
- określanie sposobów konserwowania i przechowywania żywności
- wyjaśnianie terminów „zdrowa żywność” i „higieniczny tryb życia”
- analizowanie działań w zakresie ekologii związanych z gospodarstwem domowym i przetwarzaniem żywności
- określanie istoty modyfikacji genetycznej żywności
- identyfikowanie problemów żywieniowych współczesnego świata
- określanie i klasyfikowanie zagrożeń związanych z postępem technicznym dotyczących żywienia człowieka
- opisywanie tradycji i potrzeb kulinarnych różnych regionów
- posługiwanie się zasadami i środkami bezpieczeństwa i higieny (BHP) podczas przygotowywania posiłków
- przygotowanie miejsca pracy
- zaplanowanie procesu wytwórczego – kulinarnych zajęć praktycznych
- wykonanie praktycznego zadania kulinarnego

Zajęcia krawieckie

Aby uczniowie opanowali treści nauczania, niezbędne są następujące procedury:

- określenie znaczenia znaków BHP przy korzystaniu ze sprzętu AGD
- analizowanie sytuacji mogących prowadzić do zagrożenia zdrowia i życia
- udzielanie pierwszej pomocy
- analizowanie instrukcji obsługi urządzeń AGD
- bezpieczne posługiwanie się narzędziami i sprzętem AGD
- określanie roli techniki w procesie przemian historyczno-społecznych i kulturowych
- przedstawianie wynalazców w dziedzinach mających wpływ na rozwój przemysłu odzieżowego, wzornictwa i mody
- określanie i porównanie materiałów tekstylnych i dziewiarskich
- dobieranie materiałów i narzędzi
- analizowanie i wyjaśnianie pojęć związanych ze wzornictwem i modą
- analizowanie i wyjaśnianie pojęć związanych z zasadami kroju i szycia
- wykonanie projektu własnej kolekcji
- posługiwanie się wykrojami
- dokonywanie pomiarów sylwetki
- opisywanie budowy, danych technicznych, zasady działania i zasad użytkowania elektrycznej maszyny do szycia
- określanie zasad prac dziewiarskich, tkackich i haftu
- dobieranie materiałów, posługiwanie się różnymi sposobami wykonywania splotów
- zaplanowanie procesu wytwórczego – szycie, robienie na drutach, szydełkiem, wykonywanie patchworków, haftowanie
- przygotowanie miejsca pracy
- wykonanie prac praktycznych
- analizowanie i weryfikowanie swoich umiejętności

V. Propozycje metod oceny ucznia

Na początku roku szkolnego nauczyciel informuje uczniów o wymaganiach i kryteriach oceniania. Do sprawdzenia stopnia opanowania treści programowych, umiejętności i postaw najlepiej służą zadania praktyczne wykonywane przez uczniów. Nauczyciel zajęć technicznych powinien oceniać przede wszystkim zaangażowanie uczniów w działania na lekcjach, ich aktywność i chęć przyswojenia wiedzy. Zwracać powinno się uwagę na wyobraźnię i pomysłowość. Osiągnięcia uczniów (kontrola ustna i pisemna) sprawdzamy podczas zajęć, a nie podczas tzw. odpytywania uczniów na początku lekcji.

Metody sprawdzania osiągnięć uczniów:

- test dydaktyczny
- odpowiedź pisemna (np. wypełnianie lub uzupełnianie tabel, krzyżówek, luk w tekście)
- odpowiedź ustna (np. interpretacja zasad żywienia, odczytywanie tabel, posługiwanie się Piramidą Zdrowego Żywienia)
- zadanie rysunkowe (np. wykonanie projektu kolekcji mody, wykonanie formy)
- pomiar wielkości (np. pomiary sylwetki centymetrem krawieckim)
- realizacja poleceń w ćwiczeniach
- zadanie praktyczne (np. nakrycie stołu, wykonanie próbek ściągów, splotów)
- zadanie wytwórcze (np. przygotowanie potraw, szycie odzieży)
- obserwacja pracy uczniów (np. aktywność, zainteresowanie, pomoc koleżeńska, samokontrola i samoocena)

W trakcie rozwiązywania różnego typu problemów, zadań technicznych należy zwrócić uwagę na:

- przestrzeganie przepisów BHP
- odpowiednie zorganizowanie stanowiska pracy, przestrzeganie zasad organizacji pracy
- posługiwanie się urządzeniami technicznymi, sprzętem gospodarstwa domowego, przyrządami pomiarowymi
- umiejętność pracy zgodnie z instrukcją obsługi urządzeń technicznych
- umiejętność odczytywania danych z tabel, wyszukiwania odpowiednich danych
- aktywność i kreatywność podczas wykonywania zadań
- korzystanie z różnych źródeł informacji, w szczególności programów komputerowych i Internetu
- oryginalność, estetykę i samodzielność rozwiązania poszczególnych zadań wytwórczych
- umiejętność stosowania wiedzy w praktyce

VI. Osiągnięcia uczniów, plan wynikowy

Zajęcia żywieniowe

Lp.	Temat lekcji	Liczba godzin (propozycja)	Osiągnięcia uczniów	
			Wymagania podstawowe	Wymagania ponadpodstawowe
1	Zapoznanie z programem i systemem oceniania. Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) na lekcjach zajęć technicznych	1	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych wskazuje miejsce w klasie (szkole), w którym znajduje się apteczka szkolna wymienia zagadnienia programowe dotyczące zajęć żywieniowych – <i>osiągnięcie nie podlega ocenie</i> określa wymagania i sposób oceniania na lekcji – <i>osiągnięcie nie podlega ocenie</i> 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> określa czynniki, które wpływają na wypadki podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi, mechanicznymi i elektrycznymi wymienia zawartość apteczki pierwszej pomocy demonstruje sposób udzielania pierwszej pomocy przy skaleczeniu lub oparzeniu
2	Poznanie kuchni – bezpiecznej i przyjaznej użytkownikom	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady BHP przy korzystaniu ze sprzętu AGD i stosuje się do nich odczytuje, wyjaśnia i korzysta z instrukcji obsługi urządzeń rozpoznaje elementy współczesne w kuchni i weryfikuje swoją wiedzę dotyczącą historii 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia odkrycia i wynalazki, dzięki którym praca w kuchni jest wydajniejsza i łatwiejsza demonstruje prawidłowe i zgodne z BHP metody postępowania w wypadku awarii urządzeń

			<p>powstawania sprzętów i urządzeń pomocnych w kuchni</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazywa poszczególne elementy urządzeń, weryfikuje warunki stosowania tych urządzeń • wyjaśnia termin „higieniczny tryb życia” 	
3	Poznawanie zasad racjonalnego żywienia	4	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia i wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się człowieka • uzasadnia niezmienność podstawowych zasad odżywiania – ocenia czy spożywanie produktów przetworzonych, modyfikowanych, zawierających konserwanty ma wpływ na zasady odżywiania się • określa założenia pozwalające na budowę Piramidy Zdrowego Żywienia • posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia • rozróżnia składniki pokarmowe i składniki odżywcze • ocenia składniki żywności pod kątem odżywiania się • wyjaśnia pojęcia: „zapotrzebowanie energetyczne” i „normy żywieniowe” 	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia rolę poszczególnych składników pokarmowych dla organizmu człowieka • omawia żywienie swojej rodziny, analizuje i komentuje prawidłowości i nieprawidłowości w stosunku do zasad określonych przez naukowców • określa powody ewentualnych nieprawidłowości i możliwości dokonania zmian • wyjaśnia, na czym polegają trudności w opracowaniu wzorca optymalnego żywienia się

			<ul style="list-style-type: none"> • omawia i stosuje zasady higieny – niezbędnego elementu właściwego żywienia • uzasadnia celowość aktywności fizycznej w życiu • rozpoznaje współczesne problemy żywieniowe 	
4	Poznanie zasad budowy jadłospisów i określania diet	5	<ul style="list-style-type: none"> • omawia i stosuje zasady budowy jadłospisów • odczytuje tabele, rozpoznaje dane dla poszczególnych grup populacji • wyjaśnia różnice w zapotrzebowaniu organizmu na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, trybu życia, zawodu itp. • projektuje i zestawia jadłospis zgodnie z zasadami dla określonej grupy ludzi (zwraca uwagę na młodzież w wieku gimnazjalnym), stosując zasady racjonalnego odżywiania się i rachunku ekonomicznego • omawia i ocenia rolę zawodu dietetyka we współczesnym świecie 	<ul style="list-style-type: none"> • oblicza wartość energetyczną potraw, korzystając z tabel kalorycznych • prezentuje swoją pracę na forum klasy, uzasadnia swoje wybory • określa rodzaje diet, nazywa je i wskazuje podstawy ich tworzenia (np. dieta dla sportowców, dla diabetyków, dla dzieci) • wymienia korzyści zdrowotne, jakie niesie karmienie piersią niemowląt dla matek i ich dzieci
5	Poznanie technologii żywienia – obróbki żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> • omawia i stosuje zasady eksploatacji i konserwacji poszczególnych urządzeń stosowanych przy obróbce żywności • rozpoznaje oznaczenia substancji stosowanych 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia wynalazki i odkrycia mające wpływ na sposoby przechowywania i konserwacji żywności • projektuje proces technologiczny przy wytwarzaniu wybranych produktów

			<p>do konserwowania żywności i umieszczane na opakowaniach, ocenia ich wpływ na organizm człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia sposoby konserwowania i przechowywania żywności • wskazuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym • przygotowuje wybrane potrawy, stosuje się do podanych przepisów (procesów technologicznych) 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie działań w zakresie ekologii związanych z gospodarstwem domowym i przetwarzaniem żywności • projektuje sposób segregacji odpadów w szkole lub gospodarstwie domowym
6	Poznawanie zdrowej i bezpiecznej żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie pojęcia „zdrowa (bezpieczna) żywność” • wskazuje zdrowe (bezpieczne) produkty, rozróżnia tzw. żywność ekologiczną • wskazuje sposoby produkowania zdrowej (bezpiecznej) żywności • korzysta z informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych • korzysta z informacji dotyczących terminu przydatności do spożycia i oznaczenia zawartości substancji dodatkowych • rozpoznaje nazwy konserwantów 	<ul style="list-style-type: none"> • weryfikuje z tabelami i analizuje wpływ konserwantów na organizm człowieka • rozpoznaje i wyjaśnia wpływ odżywek i napojów izotonicznych na organizm człowieka • przedstawia argumenty za genetyczną modyfikacją organizmów (GMO) i przeciw niej, uzasadnia swoją opinię • identyfikuje zagrożenia i zyski ze stosowania GMO

			<p>chemicznych na etykietach produktów żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia istotę modyfikacji genetycznej żywności 	
7	Poznanie regionalnych tradycji kulinarnych	2	<ul style="list-style-type: none"> • omawia charakterystyczne cechy kuchni regionalnych, uzależnia je od warunków klimatycznych, kulturowych, zasobów naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa • przedstawia wpływ wydarzeń historycznych na sztukę kulinarną (np. rozwój handlu na przełomie wieków, rozwój przemysłu, odkrycia i wynalazki) 	<ul style="list-style-type: none"> • określa tradycyjne i symboliczne znaczenie niektórych potraw (np. związanych z różnymi świętami obchodzonymi w rodzinach)
8	Poznanie problemów żywieniowych współczesnego świata	3	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje i wyjaśnia problemy dotyczące żywienia z jakimi boryka się współczesny świat • identyfikuje problemy dotyczące żywienia na świecie, przedstawia genezę ich powstawania i analizuje przyczyny ich trwania • nazywa organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami niedożywienia i głodu 	<ul style="list-style-type: none"> • wyszukuje i przedstawia informacje dotyczące badań naukowców nad pracą organizmu człowieka i systemu zarządzania energetyką ustroju • opisuje działania organizacji międzynarodowych zajmujących się problemami niedożywienia i głodu, próby rozwiązań problemu oraz profilaktykę chorób cywilizacyjnych związanych z wadliwym odżywianiem się

			<ul style="list-style-type: none"> • zwraca uwagę na problem nadwagi jako konsekwencję postępu technicznego • oblicza wskaźnik BMI, analizuje wynik i ocenia swoją wagę • identyfikuje zagrożenia wynikające z wpływu mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi • zwraca uwagę na tradycje kulinarne i różne potrzeby regionów 	<ul style="list-style-type: none"> • rozpoznaje zasady rządzące rynkiem, sprzyjające maksymalizacji zysków wytwórców żywności • ustala sposoby postępowania w celu zminimalizowania wpływu mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi • określa największych producentów żywności i zauważa, że żywność nie zawsze jest zjadana tam, gdzie jest produkowana • określa rolę najnowszych zdobyczy techniki w wykrywaniu niebezpieczeństw na poszczególnych etapach przetwórstwa i transportu (czujniki, detektory mikroprzepływowe, aktywne opakowania, znaczniki identyfikacji radiowej RFID – <i>Radio-Frequency Identification</i>, jadalne markery)
9	Poznanie zasad przygotowywania posiłków, przechowywania i konserwacji żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia i opisuje zasady przygotowywania posiłków ze względu na uniknięcie zachorowań • omawia, na czym polegają zasady właściwego postępowania podczas transportu, przechowywania i przetwarzania żywności w celu maksymalnego ograniczenia strat 	<ul style="list-style-type: none"> • uzasadnia konieczność sprawdzania dostawców żywności i rozwiązań zapewniających bezpieczny import żywności

			<p>składników pokarmowych, jednocześnie zapobiegając marnotrawstwu</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia środki bezpieczeństwa stosowane przy przygotowaniu posiłków 	
10	Poznanie zasad zachowania się przy stole, nakrywania stołu, przygotowywania przyjęć	3	<ul style="list-style-type: none"> • omawia zasady i przekonuje o potrzebie właściwej organizacji pracy oraz estetyce podawania i spożywania posiłków • demonstruje umiejętność zachowania się przy stole, stosowania zasad savoir-vivre'u, sposobów nakrywania stołu, doboru nakryć i dekoracji stołu 	<ul style="list-style-type: none"> • stosuje w praktyce wymienione zasady • ocenia swoje umiejętności
11	Realizacja kulinarnych zajęć praktycznych (w zależności od możliwości w szkole)	4	<ul style="list-style-type: none"> • demonstruje umiejętności planowania pracy i przygotowania wybranych potraw (np. kanapek, surówek, sałatek, deserów) z przyniesionych produktów • uwzględnia potrzeby żywieniowe i energetyczne konsumentów • nakrywa i podaje do stołu, dbając o estetykę 	<ul style="list-style-type: none"> • oblicza wartość energetyczną przygotowanych potraw • porównuje wartości energetyczne przygotowanych potraw z zapotrzebowaniem energetycznym konsumentów • analizuje i ocenia swoją pracę

Zajęcia krawieckie

Lp.	Temat lekcji	Liczba godzin (propozycja)	Osiągnięcia uczniów	
			Wymagania podstawowe	Wymagania ponadpodstawowe
1	Zapoznanie z programem i systemem oceniania. Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) na lekcjach zajęć technicznych	1	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć krawieckich wskazuje miejsce w klasie (szkole), w którym znajduje się apteczka szkolna wymienia zagadnienia programowe dotyczące zajęć krawieckich – <i>osiągnięcie nie podlega ocenie</i> określa wymagania i sposób oceniania na lekcji – <i>osiągnięcie nie podlega ocenie</i> 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> określa czynniki, które wpływają na wypadki podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi, mechanicznymi i elektrycznymi wymienia zawartość apteczki pierwszej pomocy demonstruje sposób udzielania pierwszej pomocy przy skaleczeniu lub oparzeniu
2	Poznanie pracowni krawieckiej – bezpiecznej i przyjaznej użytkownikom	1	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) podczas korzystania ze sprzętu AGD ułatwiającego prace krawieckie i robótki ręczne odczytuje, wyjaśnia instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w pracowni krawieckiej i dziewiarskiej uzasadnia konieczność stwarzania bezpiecznych warunków pracy 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia wynalazki i odkrycia wykorzystane w krawiectwie i robótkach ręcznych określa rolę techniki w procesie przemian historyczno-społecznych w przemyśle odzieżowym

			<p>i dostosowania sprzętu do poszczególnych prac</p> <ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje narzędzia i urządzenia współczesne i weryfikuje swoją wiedzę dotyczącą historii powstawania narzędzi i urządzeń w pracowni krawieckiej i dziewiarskiej 	
3	Poznanie podstawowych materiałów stosowanych przy produkcji odzieży	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia i wyjaśnia podstawowe pojęcia związane z materiałami stosowanymi przy produkcji odzieży rozpoznaje i nazywa próbki materiałów określa i porównuje własności materiałów rozpoznaje i wyjaśnia znaczenie symboli umieszczanych na metkach i tabliczkach znamionowych (pralek, żelazek itp.). 	<ul style="list-style-type: none"> omawia sposoby wytwarzania materiałów stosowanych do produkcji odzieży wymienia wynalazki i odkrycia wykorzystane w przygotowaniu nowoczesnych materiałów, np. Cordura, Polartec (polar), Gore-tex (goretex)
4	Poznanie podstaw projektowania odzieży	5	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia pojęcia: „wzornictwo” , „moda” przedstawia i uzasadnia znaczenie zawodu projektanta i stylisty projektuje własną kolekcję na konkretną okazję, np. eleganckie przyjęcie, bal karnawałowy, egzamin itp. korzysta z gotowych wykrojów, np. z ogólnie 	<ul style="list-style-type: none"> zapoznaje się z zasadami projektowania i wykonywania wykrojów wykonuje wykrój (formę), np. torby, bluzki

			<p>dostępnych pism</p> <ul style="list-style-type: none"> • odróżnia linie na wykrojach • mierzy zalecone części ciała • dokonuje doboru rozmiarów na podstawie wcześniej wykonanych pomiarów odpowiednich części ciała • ocenia rolę zawodu krawca 	
5	Poznanie zasad szycia ręcznego i maszynowego	4	<ul style="list-style-type: none"> • rozpoznaje i stosuje w praktyce umiejętność szycia ręcznego i maszynowego za pomocą odpowiednich narzędzi i przyborów • wyjaśnia zastosowania ściegów w szyciu ręcznym • samodzielnie szyje na maszynie, stosując podstawowe ściegi • wykonuje próbki ściegów • projektuje pracę praktyczną (np. obrębienie serwetki, sfastrygowanie chusteczki, uszycie kosmetyczki, piórnika, ramki na zdjęcia) • dobiera odpowiednie materiały i narzędzia • określa kolejność czynności w realizacji projektu • organizuje stanowisko pracy 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia zasadę działania maszyny do szycia, rozpoznaje jej elementy mechaniczne; zna zasady konserwacji maszyny i jej użytkowania zgodnie z przepisami BHP • wymienia i wskazuje części maszyny do szycia (przekładnie, prowadnice, mimośród, krzywkę) • omawia układ napędowy i mechaniczny maszyny • rozróżnia metody łączenia części odzieży lub przedmiotów wykonanych z materiałów tekstylnych, wykonuje próby połączeń (zatrzaski, haftki, napy, rzepy, suwaki, guziki) oraz aplikacji

			<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje pracę praktyczną • demonstruje swoją pracę • ocenia swoje umiejętności 	
6	Poznanie właściwości materiałów dziewiarskich. Włóczki, wełny, narzędzia.	4	<ul style="list-style-type: none"> • rozpoznaje, nazywa i omawia materiały dziewiarskie, ich własności, różnorodności formy i faktury • decyduje o doborze włóczki, wełny lub kordonka czy muliny oraz narzędzi – drutów lub szydełka do wykonania pracy • wyjaśnia sposoby wykonywania splotów i stosuje je w praktyce, wykonując próbki 	<ul style="list-style-type: none"> • projektuje wyrób dziewiarski i wykonuje pracę (np. szalik, opaskę, serwetkę, torebkę-woreczek, etui) • omawia sposoby wykonania elementów dekoracyjnych, np. pomponów, bez użycia narzędzi i prezentuje w praktyce swoje umiejętności
7	Poznanie: tkactwa, plecionek, patchworków, haftu ręcznego	4	<ul style="list-style-type: none"> • omawia historię powstawania i rozwoju tkactwa, wykonywania plecionek, patchworków i haftu ręcznego • wyjaśnia techniki tkania i wykonywania plecionek, patchworków oraz haftu ręcznego • przedstawia algorytmy powstawania wyrobów tkackich i plecionek • korzysta z instrukcji tworzenia plecionek • prezentuje umiejętności wykonywania próbek według instrukcji • projektuje pracę praktyczną 	<ul style="list-style-type: none"> • projektuje patchwork, np. poszewkę na poduszkę, narzutę • wykonuje patchwork, wykorzystując umiejętności szycia • wykonuje próbki ściągów hafciarskich i wykańcza brzeg materiału wg instrukcji i rysunków

			<ul style="list-style-type: none"> • wykonuje konkretną pracę, np. bransoletkę z muliny, breloczek ze sznurowadła, biżuterię z koralików • rozróżnia tkaniny i nici do haftu oraz podstawowe ściegi hafciarskie i ich zastosowanie 	
8	<p>Wykonanie pracy praktycznej podsumowującej wcześniej uzyskaną wiedzę i umiejętności.</p> <p>Planowanie, projektowanie, wykonanie i ocena pracy</p>	5	<ul style="list-style-type: none"> • planuje pracę praktyczną (np. wykonanie torby lub części garderoby) • ocenia swoje możliwości i na ich podstawie wybiera technikę pracy • przedstawia etapy wykonywania pracy • planuje kolejność czynności przy realizacji projektu • dobiera narzędzia i materiały • organizuje stanowisko pracy • realizuje swój pomysł • analizuje i weryfikuje swoje umiejętności, ocenia produkt 	

9	Poznanwanie zasad planowania i aranżacji wnętrz. Dobór kolorystyki i faktur	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienia i wyjaśnia podstawowe pojęcia związane z architekturą wnętrz oraz wzornictwem przemysłowym rozpoznaje tkaniny dekoracyjne wykonuje kolaż, np. projekt tapety, kafelków 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje wybrane wnętrza
10	Rozwijanie umiejętności praktycznych przydatnych w życiu codziennym	2	<ul style="list-style-type: none"> korzysta z instrukcji wiązania krawatów, apaszek wiąże krawat, apaszkę 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje dekorację stołu projektuje wiązanekę z kwiatów dobiera i kompletuje materiały do projektu planuje pracę wykonuje wybrany projekt i ocenia jakość swojej pracy