

**PLAN WYNIKOWY NAUCZANIA ZAJĘĆ TECHNICZNYCH
W GIMNAZJUM NR 2 IM JANA PAWŁA II W PANIÓWKACH**

CZĘŚĆ I

Dział podręcznika	Temat lekcji	Liczba godzin	Treści nauczania	Osiągnięcia szczegółowe uczniów			
				Wiadomości		Umiejętności	
				Podstawowe [P]	Ponadpodstawowe [PP]	Podstawowe [P]	Ponadpodstawowe [PP]
1. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na lekcjach techniki	Lekcja organizacyjna. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na lekcjach techniki.	1	<ul style="list-style-type: none"> – program nauczania – przedmiotowe zasady oceniania – regulamin pracowni – apteczka i sprzęt ppoż. – postępowanie w razie wypadku 	<ul style="list-style-type: none"> – zna przedmiotowe zasady oceniania – omawia regulamin pracowni 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia wyposażenie apteczki i sprzęt ppoż. 	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje regulamin pracowni technicznej 	<ul style="list-style-type: none"> – udziela pierwszej pomocy
	Ochrona przeciwpożarowa w szkole.	1	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje środków gaśniczych – droga ewakuacyjna w szkole – znaki ewakuacyjne – ogłoszenie alarmu w szkole 	<ul style="list-style-type: none"> – zna drogę ewakuacyjną w szkole oraz sposób ogłaszania alarmu – omawia zasady postępowania w razie wypadku 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia rodzaje środków gaśniczych i ich zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia symbole znaków ewakuacyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> – nazywa i charakteryzuje grupy pożarów
	Instrukcje obsługi i tabliczki znamionowe.	1	<ul style="list-style-type: none"> – funkcja instrukcji obsługi i tabliczki znamionowej – dane zawarte w instrukcji obsługi – dane techniczne na tabliczce znamionowej 	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje funkcję instrukcji obsługi i tabliczki znamionowej 	<ul style="list-style-type: none"> – czyta symbole i oznaczenia stosowane w instrukcji obsługi i na tabliczce znamionowej 	<ul style="list-style-type: none"> – wykorzystuje dane zawarte w instrukcji obsługi – potrafi rozpoznać zagrożenie występujące przy obsłudze urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje dane dowolnego urządzenia na podstawie tabliczki znamionowej

			<ul style="list-style-type: none"> – odczytywanie i wykorzystanie w praktyce danych zawartych w instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej – symbole i oznaczenia stosowane w instrukcji obsługi i na tabliczce znamionowej 				
4. Krawiectwo	Rodzaje materiałów włókienniczych – pochodzenie i zastosowanie włókien.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje materiałów włókienniczych – zastosowanie materiałów włókienniczych – pojęcie: włókno, materiał włókienniczy, tkanina, dzianina, wyroby plecione, przędzina, włóknina, nitka – podział włókien – etapy otrzymywania włókien – właściwości włókien naturalnych i chemicznych, zastosowanie – podział nitek i ich zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> – zna rodzaje materiałów włókienniczych – omawia pochodzenie i zastosowanie włókien – charakteryzuje etapy powstawania włókien – określa właściwości włókien naturalnych i chemicznych – omawia podział nitek, podaje ich zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> – zna surowce do produkcji włókien chemicznych – omawia sposób powstawania nitek – skręcania 	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje włókna i określa ich zastosowanie – porównuje właściwości włókien naturalnych i chemicznych 	<ul style="list-style-type: none"> – zna sposoby rozpoznawania rodzaju nitek
	Wyrób tkanin i dzianin – sploty.	2	<ul style="list-style-type: none"> – pojęcia: tkanina, dzianina, osnowa, wątek, splot, kolumna, rządka dzianiny, oczko – sposób powstawania tkaniny 	<ul style="list-style-type: none"> – zna pojęcia: tkanina, dzianina, osnowa, wątek, splot, kolumna, rządka dzianiny, oczko – omawia sposób 	<ul style="list-style-type: none"> – zna budowę działania krosna tkackiego 	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj tkanin do przeznaczenia modelu – omawia sposób powstawania dzianin i ich rodzajów – przedstawia na 	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje dzianinę

			<ul style="list-style-type: none"> – budowa i zasada działania krosna tkackiego – rodzaje splotów – sposób powstawania splotów – sposób otrzymywania dzianiny – rodzaje dzianiny – zastosowanie tkanin i dzianin 	<p>powstawania tkanin oraz dzianin</p> <ul style="list-style-type: none"> – zna zasadę działania krosna tkackiego – omawia rodzaje dzianin 		<p>schemacie</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia wątek i osnowę, oczko lewe i oczko prawe 	
	Podstawowe ściegi ręczne i maszynowe.	2	<ul style="list-style-type: none"> – pojęcie: ścieg maszynowy, ręczny, szew – rodzaje ściegów ręcznych i sposób ich wykonywania – rodzaje szwów i ich zastosowanie – sposób wykonania szwów maszynowych – budowa i zasada działania maszyny do szycia 	<ul style="list-style-type: none"> – zna pojęcie: ścieg maszynowy, ręczny, szew – zna podstawowe ściegi maszynowe i ręczne – omawia sposób wykonania ściegów – opisuje budowę maszyny do szycia 	<ul style="list-style-type: none"> – zna rodzaje przekładni w maszynie oraz rodzaje ruchów 	<ul style="list-style-type: none"> – zna i nazywa rodzaje ściegów, omawia ich zastosowanie – wykonuje ściegi ręczne – zna ściegi charakterystyczne dla regionu 	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje ściegi maszynowe
	Zasady wykonania ubioru.	2	<ul style="list-style-type: none"> – pojęcia: forma, model, wykrój, miara – dobór materiału do rodzaju modelu – cechy materiału – sposoby zdejmowania miary z sylwetki – zasady wykonania wykroju – tabela rozmiarów 	<ul style="list-style-type: none"> – zna pojęcia: forma, model, wykrój, miara – omawia sposób zdejmowania miary – omawia cechy materiału – zna zasady wykonania wykroju 	<ul style="list-style-type: none"> – określa rodzaj materiału 	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje wykrój prostych modeli ubrań – odczytuje rozmiar z tabeli rozmiarów 	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje wykrój dowolnego modelu
	Konserwacja odzieży.	1	<ul style="list-style-type: none"> – sposoby konserwacji odzieży 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia sposób konserwacji 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia budowę żelazka 	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj konserwacji do 	<ul style="list-style-type: none"> – zna chemiczne środki czyszczące i

	Oznaczenia na metkach.		<ul style="list-style-type: none"> – dobór rodzaju konserwacji do rodzaju zabrudzenia i tkaniny – symbole stosowane na metkach – oznaczenie składu włókien za pomocą nitek – budowa i zastosowanie żelazka – bezpieczeństwo podczas prasowania 	<ul style="list-style-type: none"> odzieży – opisuje symbole umieszczone na metce – charakteryzuje oznaczenie składu włókien za pomocą nitek 		<ul style="list-style-type: none"> rodzaju materiału i zabrudzenia – odczytuje skład tkaniny na podstawie oznaczeń nitek – stosuje bezpieczeństwo podczas prasowania 	ich zastosowanie
9. Kulinaria	Zasady prawidłowego żywienia, grupy produktów.	1	<ul style="list-style-type: none"> – wpływ odżywiania na organizm człowieka – zasady racjonalnego żywienia – podział składników pokarmowych i ich rola – piramida zdrowia – grupy produktów – zasady racjonalnego odżywiania – choroby układu pokarmowego 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia zasady racjonalnego odżywiania – opisuje składniki pokarmowe i ich rolę dla organizmu człowieka – wymienia i charakteryzuje grupy wchodzące w skład piramidy zdrowia – omawia zasady racjonalnego odżywiania się 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia role witamin i składników mineralnych 	<ul style="list-style-type: none"> – określa wpływ odżywiania na organizm człowieka – racjonalnie odżywia się 	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia choroby układu pokarmowego
	Przechowywanie produktów żywnościowych. Budowa i działanie chłodziarki.	1	<ul style="list-style-type: none"> – pojęcie: konserwacja żywności – rodzaje metod konserwacji żywności – funkcje konserwacji i jej dobór do rodzaju żywności – funkcja i budowa chłodziarki – zasada działania 	<ul style="list-style-type: none"> – zna zasady konserwacji żywności – omawia funkcje konserwacji i dobór do rodzaju żywności – opisuje funkcję i budowę chłodziarki – omawia zasadę działania chłodziarki 	<ul style="list-style-type: none"> – podaje klasy efektywności elektrycznej 	<ul style="list-style-type: none"> – omawia rodzaje metod konserwacji żywności – wymienia przyczyny i skutki złego przechowywania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia choroby układu pokarmowego spowodowane złym przechowywaniem produktów

			chłodziarki – klasa efektywności elektrycznej				
	Przygotowywa- nie posiłków, nakrywanie do stołu.	1	– sposób przygotowywania posiłków – rodzaje obróbki – zasady higieny – zależność potrzeb pokarmowych ludzi od różnych czynników – jadłospis – zasady jego wykonywania – normy żywienia – posiłki i dobowe zapotrzebowanie pokarmowe – nakrywanie do stołu – zasady zachowania się przy stole	– charakteryzuje rodzaje obróbki termicznej – sposoby jej przeprowadzenia – zna zasady wykonywania jadłospisu – omawia zależności czynników pokarmowych – podaje dobowe zapotrzebowanie pokarmowe dla poszczególnych grup – zna zasady nakrycia do stołu i zachowania się przy nim	– określa normy żywienia	– tworzy jadłospis, określa normy żywienia – racjonalnie planuje żywienie – kalkuluje koszty związane z przygotowaniem posiłków – umie nakryć do stołu – wymienia zasady zachowania się przy stole	– wymienia choroby układu pokarmowego spowodowane złym przygotowaniem posiłków