

Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym Koło w Gdańsku

NIEPUBLICZNA SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY W GDAŃSKU

PROGRAM NAUCZANIA NR 2 Z PRZEDMIOTU: PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY

Pt. „Jesteśmy pomocni” (PRG/02/14-15)

Nauczanie przysposobienia do pracy ma na celu przygotowania ucznia (zgodnie z jego możliwościami) do aktywności przez pracę, w szczególności w następujących dziedzinach/modułach:

- 1) GOSPODARSTWO DOMOWE I ZAJĘCIA KULINARNE
- 2) PRACE PORZĄDKOWE
- 3) PRACE BIUROWE
- 4) RĘKODZIEŁO ARTYSTYCZNE

MODUŁ 1: Gospodarstwo domowe i zajęcia kulinarne

Materiał kształcenia		Cele szczegółowe	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi (w zależności od indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia, wynikających z orzeczenia i IPET-u):	Warunki osiągnięcia efektów kształcenia:
Elementy wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w domu i kuchni.	1. Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w kuchni; 2. Wypadki przy pracy i zagrożenia wypadkowe w kuchni; 3. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku; 4. Wyposażenie kuchni domowej i szkolnej. 5. Sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności	1) Zapoznanie z pojęciem: bezpieczeństwo pracy i higiena pracy; 2) Nauka urządzania pomieszczeń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa 3) Poznanie instalacji w domu, szkole i rozpoznawanie ich elementów konstrukcyjnych (np. włącznik, żarówka, piec gazowy, kuchnia elektryczna, gazowa, itp) 4) Wdrażanie do bezpiecznego korzystania z instalacji wodnej, elektrycznej i gazowej 5) Wdrażanie do oszczędnego gospodarowania wodą, energią cieplną, elektryczną i gazem 6) Ćwiczenie umiejętności przewidywania skutków nieprawidłowych zachowań w domu oraz sposobów zapobiegania im 7) Wdrażanie do korzystania z urządzeń/narzędzi zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa 8) Przypominanie numerów alarmowych oraz doskonalenie umiejętności powiadamiania dyspozytora o zagrożeniu	1) Wyjaśnić pojęcia: higiena pracy, bezpieczeństwo pracy, ; 2) Rozpoznać możliwe zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska; 3) Wskazać sposoby zapobiegania wypadkom w pracy w kuchni; 4) Określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń kuchennych w domu i szkole; 5) Rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w kuchni 6) Wskazać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w kuchni 7) Wyjaśnić zasady organizowania pracy w kuchni 8) Dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadań w kuchni 9) Przestrzegać procedur dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska 10) Rozumie pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „jakości żywności” 11) Omówić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów 12) Wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności	Środki dydaktyczne: - zestawy ćwiczeń - plansze - instrukcje do ćwiczeń - przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy - filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy Formy pracy: - indywidualna

	pomocniczych w kuchni. 6. Rodzaje prac wykonywanych w kuchni w domu i szkole. 7. Posługiwanie się pieniędzmi (zakupy, płacenie rachunków, płacenie , itp.)	9) Kształcenie umiejętności planowania wydatków i sporządzania listy zakupów 10) Doskonalenie umiejętności dokonywania zakupów w różnych rodzajach sklepów 11) Zapoznanie ze sposobami oszczędzania pieniędzy 12) Doskonalenie umiejętności dysponowania własnymi pieniędzmi	13) Zna nominały i potrafi po obsługiwać się pieniędzmi (w możliwym zakresie) 14) Potrafi dokonać obliczeń pieniężnych w dostępnym zakresie. 15) Potrafi zaplanować wydatki i rozumie potrzebę oszczędzania. 16) Samodzielnie lub ze wsparciem dokonuje zakupów w różnych rodzajach sklepów	- grupowa Zalecane metody dydaktyczne: - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia
Zajęcia kulinarne	1. Higiena i bezpieczeństwo podczas sporządzania potraw 2. Naczynia i sztuce oraz sprzęty gastronomiczne 3. Wartość odżywcza pożywienia,	1) Przypomnienie pojęć związanych z bezpieczeństwem podczas prac kuchennych (odpowiedni ubiór i organizacja pracy) 2) Przypomnienie rodzaju i zasad pracy podstawowego sprzętu kuchennego zgodnie z instrukcją obsługi 3) Przypomnienie pojęcia: witaminy i omówienie ich wpływu na zdrowie człowieka 4) Zapoznanie z podstawowymi składnikami odżywczymi i ich funkcją w organizmie 5) Omówienie pojęć: surowiec, półprodukt, potrawa, posiłek	1) Zakłada odpowiednie obuwie i strój ochronny do prac w pracowni kulinarnej 2) Wie, jakie znaczenie ma w kuchni właściwa organizacja pracy oraz higiena 3) Zna i stosuje się do regulaminu pracowni oraz przepisów bhp 4) Rozpoznaje urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni 5) Stosuje sprzęt kuchenny zgodnie z instrukcją obsługi 6) Potrafi dobrać naczynia i sztuce do podawanej potrawy i napoju 7) potrafi wymienić składniki odżywcze i określić ich funkcję w organizmie 8) Zna pojęcie: witaminy i wie, jaki jest ich wpływ na zdrowie człowieka 9) Zna pojęcia: produkt, potrawa i posiłek	

	przepisy kulinarne. 4. Ważenie i odmierzanie 5. Warunki przechowywania żywności 6. Obróbka wstępna i cieplna surowców 7. Umiejętność	6) Nauka oceniania surowca/potrawy za pomocą zmysłów (organoleptycznie) 7) Omówienie pojęcia: dieta i próba tworzenia diety dla ucznia 10) Omówienie pięciu podstawowych posiłków 11) Zapoznanie z pojęciem: jadłospis 12) Nauka tworzenia dziennego jadłospisu 13) Ćwiczenie umiejętności odczytywania przepisów kulinarnych z książki kucharskiej 14) Zapoznanie z celem ważenia i odmierzania 15) Ćwiczenie praktycznej umiejętności ważenia i odmierzania za pomocą wagi, naczynia miarowego, łyżki, szklanki 15) Nauka określania charakterystycznych cech surowców i warunków ich przechowywania 16) Nauka utrwalania żywności poprzez: zamrażanie, suszenie, pasteryzację, kiszenie, marynowanie 16) Nauka praktycznej obsługi chłodziarki – zamrażarki (zgodnie z instrukcją obsługi) 17) Omówienie pojęcia: obróbka wstępna surowców – zapoznanie z celem i etapami: mycie, obieranie i płukanie, rozdrabnianie, mieszanie, porcjowanie i wyrabianie 18) Ćwiczenie umiejętności niezbędnych przy dokonywaniu obróbki wstępnej 19) Wdrażanie do oszczędnego gospodarowania surowcem 20) Omówienie celów i metod obróbki cieplnej surowców: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie 21) Nauka dokonywania obróbki cieplnej surowców poznanymi metodami	10) Potrafi ocenić surowce/potrawy za pomocą zmysłów (ocena organoleptyczna) 11) Potrafi scharakteryzować posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja 12) Wie, co to jest dieta i potrafi podać przykłady 13) Umie zaplanować dzienny jadłospis 14) Potrafi korzystać z książki kucharskiej 15) Potrafi wyjaśnić cel mierzenia i ważenia 16) Umie odważyć surowce wykorzystując różne wagi 17) Odmierza surowce za pomocą naczynia miarowego, łyżki, szklanki 18) Umie określić charakterystyczne cechy wybranych surowców oraz warunki ich przechowywania 19) Umie właściwie korzystać z chłodziarki – zamrażarki 20) Potrafi wykorzystać w praktyce odpowiednie metody utrwalania żywności: zamrażanie, suszenie, pasteryzacja, kiszenie, marynowanie 21) Zna cele obróbki wstępnej surowców 22) Umie wykonać czynności obróbki wstępnej: mycie, obieranie i płukanie, rozdrabnianie, mieszanie, porcjowanie i wyrabianie 23) Umie wymienić cele i metody obróbki cieplnej 24) Potrafi scharakteryzować wybrane metody obróbki cieplnej: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie 25) Wymienia przetwory z warzyw. 26) Zna zasady przygotowywania surówek	
--	---	--	--	--

	wykonywania potraw z różnych surowców potrawy i przetwory z warzyw 8. Potrawy, przetwory i napoje z owoców 9. Potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych 10. Potrawy i przetwory zbożowe 11. Przygotowywanie ciast i deserów 12. Sporządzanie napojów 34. Zioła i przyprawy w kuchni	21) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania warzyw 22) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania owoców 23) Nauka dokonywania ich oceny organoleptycznej oraz wykonywania przetworów, napojów i potraw (obróbka wstępna i cieplna) wg receptury 24) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania mleka i produktów mlecznych (napoje mleczne, sery, śmietanki) 25) Nauka dokonywania ich oceny organoleptycznej oraz wykonywania napojów i potraw wg receptury 26) Omówienie rodzajów zbóż i mąki oraz możliwości ich zastosowania w produkcji potraw 27) Omówienie cyklu produkcji chleba „od ziarenka do bochenka” 28) Nauka pieczenia chleba i przygotowywania kanapek 29) Nauka przygotowywania ciast: zarabianych na stolnicy, wyrabianych w naczyniu i mieszanych 30) Nauka przygotowywania wg receptury potraw z użyciem: mąk, makaronów i kasz 31) Nauka sporządzania różnych napojów. 32) Omówienie podstawowych rodzajów ziół i przypraw używanych w kuchni.	27) Potrafi przyrządzić wg receptury wybrane surówki 28) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy z warzyw 29) Potrafi wymienić potrawy, przetwory i napoje sporządzane z owoców 30) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy, przetwory i napoje 30) Zna asortyment produktów mlecznych 31) Potrafi wskazać możliwości zastosowania mleka i jego przetworów 32) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i napoje z zastosowaniem mleka i jego przetworów 33) Zna różne rodzaje zbóż i mąki oraz możliwości ich zastosowania w produkcji potraw 34) Umie dokonać podziału i przyrządzić ciasta: zarabiane na stolnicy, wyrabiane w naczyniu, mieszanie 35) Umie przygotować wg receptury ciasta: drożdżowe, kruche, półkruche, biszkoptowe, piernikowe 36) Potrafi upiec i wykończyć ciasta zgodnie z przepisem 37) Umie wykonać wg receptury wybrane desery, udekorować je i odpowiednio podać 38) Umie sporządzić napoje zimne i gorące 39) Potrafi przyrządzić napary kawy z ekspresu 40) Wie, jak podać przyrządzone napoje 41) Potrafi określić, co to są przyprawy i zioła oraz w jakim celu je stosujemy 42) Rozróżnia najczęściej stosowane przyprawy i zioła za pomocą zmysłów (organoleptycznie) 43) Potrafi dobrać przyprawy i zioła do określonych potraw, zrobić napar z ziół	
--	---	--	--	--

	14. Kuchnia polska i regionalna	33) Omówienie przepisów i receptur charakterystycznych dla kuchni regionalnej	44) Potrafi wykonać na podstawie receptury charakterystyczne potrawy kuchni polskiej 45) Potrafi sporządzić wg receptury wybrane potrawy kuchni kaszubskiej 46) Zna i umie przygotować wg receptury charakterystyczne potrawy świąteczne	
	15. Nakrywanie i dekorowanie stołu	34) Nauka podstawowych zasad nakrywania do stołu	46) Zna podstawowe zasady nakrywania i dekorowania stołu 47) Potrafi złożyć serwetki 48) Umie nakryć stół na różne okazje: święta, przyjęcia	
Kawiarenka "Cztery Pory Roku"	1. Higiena i bezpieczeństwo podczas pracy w kawiarence 2. pojęcia związane z pracą w kawiarni 3. Obsługa urządzeń wykorzystywanych w kawiarni 4. Naczynia wykorzystywane w kawiarni 5. Rodzaje kawy i herbaty 6. Znajomość cen sprzedawanych produktów	1) Zapoznanie się z podstawowymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy. 2) Omówienie zasad prawidłowej organizacji pracy oraz zachowania czystości na stanowisku pracy. 3) Omówienie pojęć: kawiarnia, manu, klient 4) Nauka praktycznej obsługi ekspresu do kawy i urządzenia do spieniania mleka (zgodnie z instrukcją) 5) Nauka przygotowywania kawy/herbaty zgodnie z przepisem 6) Zapoznanie się z różnymi rodzajami kawy i herbaty dostępnych w kawiarni 7) Zapoznanie się z cenami napojów i deserów dostępnych w kawiarence	1) zna i przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy 2) potrafi przestrzegać zasad właściwej organizacji oraz czystości na stanowisku pracy 3) zna pojęcia takie jak: kawiarnia, menu, klient 4) umie praktycznie obsługiwać ekspres do kawy i urządzenie do spieniania mleka (zgodnie z instrukcją obsługi) 5) przygotowuje kawę/herbatę zgodnie z przepisem 6) potrafi dobrać odpowiednie naczynie do kawy/herbaty/ciasta 7) zna różne rodzaje kawy i herbaty dostępne w kawiarence 8) zna cenę sprzedawanej kawy, herbaty, soków, ciasta, deserów 9) rozróżniania monety i banknoty będące w obiegu oraz je	

	7. Posługiwanie się pieniędzmi	8) Kształtowanie umiejętności oszczędzania pieniędzy i planowania wydatków	segreguje na specjalnej podkładce 10) umie oszczędzać i planować wydatki	
	8. Komunikacja w pracy z klientem kawiarni	9) Omówienie zasad komunikacji w kontakcie z klientem	11) posiada umiejętność komunikowania się z otoczeniem 12) potrafi uważnie słuchać klienta i zapamiętać złożone przez niego zamówienie 13) używa odpowiednich zwrotów w kontakcie z klientem 14) potrafi w kilku słowach zareklamować sprzedawany produkt 15) pamięta o konieczności zakładania odpowiedniego stroju (jednakowe dla wszystkich koszulki z napisem „CAFE – GALERIA”)	
	9. Estetyka wyglądu osobistego	10) Przypomnienie o konieczności estetycznego wyglądu i odpowiedniego stroju (jednakowe koszulki)		

NIEPUBLICZNA SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY PSOUU KOŁO W GDAŃSKU

MODUŁ 2: Prace porządkowe				
Materiał kształcenia		Cele szczegółowe	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi (w zależności od indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia, wynikających z orzeczenia i IPET-u):	Warunki osiągania efektów kształcenia:
Drobne prace porządkowe realizowane w szkole i w domu	1. Podstawowe środki czystości - rodzaje i przeznaczenie 2. Prace porządkowe (w możliwym zakresie) 3. Pranie i prasowanie (w możliwym zakresie)	1) Zapoznanie z różnymi środkami czystości: ich przeznaczeniem i sposobami stosowania 2) Zapoznanie z różnymi materiałami i urządzeniami stosowanymi w pracach porządkowych . 3) Doskonalenie umiejętności wykonywania prostych prac porządkowych z użyciem odpowiednich środków czystości i urządzeń. 4) Nauka rozpoznawania oznaczeń na odzieży dotyczących sposobu prania i prasowania 5) Zapoznanie z instrukcją obsługi pralki automatycznej i żelazka 6) Nauka praktycznej obsługi pralki	1) Potrafi określić, które prace porządkowe powinny być wykonywane codziennie, a które rzadziej 2) Rozpoznaje różne środki czystości i określa ich przeznaczenie 3) Rozpoznaje i zna przeznaczenie materiałów i urządzeń używanych podczas prac porządkowych: np. różne ścierki do różnych powierzchni, wiadro, mop, odkurzacz, itp. 4) Wykonuje proste prace porządkowe w szkole i w domu. 5) Potrafi posegregować pranie wg kolorów, 6) Umie nastawić pralkę automatyczną na odpowiedni cykl prania	Środki dydaktyczne: - wszystkie sprzęty niezbędne do wykonywania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe Zalecane metody dydaktyczne: - instruktaż - pokaz - ćwiczenia Formy pracy: - indywidualna - grupowa
Przechowywanie ubrań	4. Przechowywanie ubrań i obuwia oraz drobne naprawy (w możliwym zakresie)	7) Kształcenie umiejętności segregowania prania wg koloru, rodzaju tkaniny, temperatury prania 8) Nauka prasowania: dobór temperatury do tkaniny, zapoznanie z techniką prasowania	7) Potrafi ustawić odpowiednią temperaturę na żelazku w zależności od rodzaju prasowanej tkaniny 8) Przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas prasowania i obsługi pralki automatycznej 9)	

Segregacja smieci		9) Wdrażanie do utrzymywania porządku w szafach z odzieżą i obuwiem 10) Zapoznanie z różnymi sposobami dbania o obuwie w zależności od materiału, z którego jest ono wykonane. 11) Zapoznanie z zasadami segregacji śmieci i odpadów 12) Nauka segregowania odpadów 13) Zapoznanie z pojęciem recyklingu, ekologii i ochrony środowiska 14) Zapoznanie z pojęciem surowce wtórne.	10) Utrzymuje porządek w szafach z odzieżą i obuwiem 11) Umie zadbać o czystość obuwia 12) Zna zasady segregacji odpadów i śmieci. 13) Segreguje odpady 14) Przestrzega zasad ochrony środowiska i ekologii. 15) Zbiera surowce wtórne.	
Pielęgnacja roślin domowych Pielęgnacja roślin w ogródku	1. Pielęgnacja roślin doniczkowych (w możliwym zakresie) 2. Pielęgnacja roślin i ziół w ogródku szkolnym i domowym (w możliwym zakresie)	1) Poznanie roślin znajdujących się w szkole i w domu: podstawowe gatunki, sposób i zasady ich pielęgnacji, wymagania roślin. 2) Doskonalenie umiejętności dbania o rośliny doniczkowe: podlewanie, zraszanie, przesadzanie, rozsadzanie, wzmacnianie odżywką – w zależności od potrzeb 3) Poznanie roślin i ziół znajdujących się w szkolnym i domowym ogródku : podstawowe gatunki, sposób i zasady ich pielęgnacji, wymagania roślin. 4) Nauka sposobów zbierania i przechowywania ziół. 5) Poznanie roślin kwitnących w ogrodzie w każdej porze roku 6) Doskonalenie umiejętności dbania o rośliny i zioła ogrodowe : podlewanie, zraszanie, przesadzanie, rozsadzanie, itp. 7) Zapoznanie z podstawowymi narzędziami używanymi w ogrodzie .	1) Rozpoznaje rodzaje i potrzeby roślin po ich wyglądzie. 2) Potrafi podlewać, przesadzać, rozsadzać, zraszać, 3) Potrafi podlewać i wzmacniać rośliny odżywką - wie kiedy i jak często. 4) Rozpoznaje rośliny i zioła ogrodowe. 5) Zna zasady pielęgnacji roślin ogrodowych. 6) Zna zasady zbierania i sposoby przechowywania ziół. 7) Potrafi wykonać drobne prace w ogrodzie. 8) Umie wykonać drobne prace w ogrodzie za pomocą podstawowych narzędzi: grabie, miotła, łopata, motyka, taczka.	Środki dydaktyczne: - wszystkie sprzęty niezbędne do wykonywania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe Zalecane metody dydaktyczne: - instruktaż - pokaz - ćwiczenia Formy pracy: - indywidualna - grupowa

NIEPUBLICZNA SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY W GDAŃSKU

MODUŁ 3: Prace biurowe				
Materiał kształcenia		Cele szczegółowe	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi (w zależności od indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia, wynikających z orzeczenia i IPET-u):	Warunki osiągnięcia efektów kształcenia:
Organizacja pracy biurowej	1. Obsługa urządzeń biurowych. 2. Pisanie na klawiaturze komputera 3. Uruchamianie i bezpieczna obsługa przeglądarek internetowych (w możliwym zakresie)	1. Poznanie podstawowych urządzeń biurowych. 2. Nauka kserowania i drukowania dokumentów 3. Ćwiczenie umiejętności pieczętowania, dziurkowania i zszywania kartek 4. Nauka obsługi laminatora i bindownicy zgodnie z instrukcją obsługi 5. Doskonalenie umiejętności korzystania z komputera jako narzędzia do tworzenia informacji (np.: obsługa edytora tekstu) oraz ich odbioru (np.: korzystanie z płyt CD) 6. Ćwiczenie umiejętności zdobywania różnego rodzaju informacji w Internecie 7. Doskonalenie umiejętności korzystania z encyklopedii.	1) Zna podstawowe urządzenia biurowe: komputer, drukarka, ksero, bindownica, laminarka, niszczarka 2) Zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad bezpieczeństwa 3) Wykonać prace biurowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy 4) Obsługiwać urządzenia biurowe tj. dziurkacz, zszywacz, itp. 5) Korzystać z podstawowych przyborów biurowych 6) Pisać na klawiaturze komputera 7) Skorzystać z poczty elektronicznej przy wysyłaniu korespondencji 8) Wie, co to jest adres internetowy, umie go wpisać 9) Uruchamia i obsługuje przeglądarki internetowe 10) Zna zbiór zasad obowiązujących użytkowników Internetu czyli „etykietę” 11) Wie, jakie zagrożenia może nieść ze sobą Internet i potrafi im zapobiegać 12) Korzysta z Internetu jako źródła informacji i rozrywki z	Środki dydaktyczne - komputer z dostępem do Internetu. - urządzenia multimedialne - zestawy ćwiczeń Formy organizacyjne - grupowa - indywidualna

	3. Przyjmowanie telefonów i przekazywanie informacji (w możliwym zakresie) 4. Korespondencja prywatna (pisanie zaproszeń i życzeń okolicznościowych) 5. Wysyłanie przesyłek- funkcjonowanie instytucji pocztowej, adresowanie i pakowanie różnych przesyłek (w możliwym zakresie)	8. Doskonalenie umiejętności prowadzenia rozmowy telefonicznej: odbiór i przekazywanie informacji 9. Ćwiczenie poprawnego adresowania kopert, wypisywania zaproszeń i życzeń. 10. Segregacja korespondencji przychodzącej i wychodzącej pod kontem miejsca docelowego 11. Doskonalenie umiejętności korzystania z usług pocztowych 12. Wdrażanie do cierpliwości i sumienności podczas prac biurowych	zastosowaniem koniecznych zasad bezpieczeństwa 13) Wie jak korzystać z encyklopedii. 14) Przyjmować rozmowy telefoniczne, zna podstawy savoir-vivre 15) Napisać zaproszenie i życzenia okolicznościowe 16) Omówić funkcjonowanie instytucji pocztowej 17) Zaadresować przesyłki 18) Adresować listy i kartki	Zalecane metody dydaktyczne: - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia - podające
--	--	--	---	--

NIEPUBLICZNA SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY W GDAŃSKU

MODUŁ 4: Rękodzieło artystyczne				
Materiał kształcenia		Cele szczegółowe	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi (w zależności od indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia, wynikających z orzeczenia i IPET-u):	Warunki osiągnięcia efektów kształcenia:
1. Kolorystyka użytkowa.	1. Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy	1. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego wykonywania prac plastycznych i rękodzieła artystycznego. 2. Utrwalenie pojęcia „estetyka prac”	1) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań 2) Dbać o estetykę prac	Środki dydaktyczne: - materiały, narzędzia, sprzęt do malowania - zestawy ćwiczeń, - dokumentacja projektowa, - karty pracy, - instrukcje do ćwiczeń. Zalecane metody dydaktyczne. - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych
	2. Barwy podstawowe i złożone.	3. Przedstawienie pojęć związanych z barwami podstawowymi oraz zasadami mieszania barw.	3) Nazwać barwy podstawowe 4) Mieszać barwy podstawowe	
	3. Zasady kolorystycznego podziału powierzchni.	4. Omówienie zasad wykonywania prac plastycznych i planowania wykorzystania powierzchni plastycznej .	5) Dzielić kolorystycznie powierzchnię 6) Wykorzystać różne połączenia barw.	
	4. Wykonywanie i malowanie szablonami.	5. Przedstawienie pojęcia i przykłady szablonów 6. Nauka wykorzystywania szablonów.	7) Potrafi tworzyć szablony. 8) Malować przy pomocy szablonów	
	5. Rysunek	7. Przedstawienie i omówienie różnych technik rysowania na różnych powierzchniach.	9) Zna różne techniki rysowania (tusz, węgiel, ołówki, kredki, pastele suche i olejne)	

	odręczny- technika rysowania.		10) Rysować odręcznie na różnych powierzchniach	efektów kształcenia - podające
2. Prace plastyczne.	1. Różne techniki plastyczne 2. Różne techniki z wykorzystaniem materiałów przekształcalnych 3. Różne techniki malarskie	1. Zapoznanie z różnymi technikami i materiałami plastycznymi. 2. Zapoznanie z różnymi technikami zajęć z wykorzystaniem materiałów przekształcalnych. 3. Zapoznanie z różnymi rodzajami farb i ich wykorzystaniem	1. Zna różne techniki plastyczne i potrafi je zastosować 2. Maluje, modeluje z plasteliny, bibuły, wydiera, wykleja, wycina. 3. Wykonuje prace plastyczne z wykorzystaniem materiałów przekształcalnych. 4. Zna różne rodzaje farb (olejne, tempery, akwarele, akryle, farby witrażowe, farby strukturalne, tekstylne) 5. Wie jakie farby dobrać do danego podłoża, materiału (płótno, sklejka, papier, szkło)	
3. Dekoracyjne okolicznościowe ozdoby i biżuteria.	1. Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy 2. Materiały i narzędzia wykorzystywane w pracy 3. Prace z wykorzystaniem różnych materiałów m.in. masy solnej, szkła, sznurka, drewna, naturalnych darów	1. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego wykonywania zadań. 2. Zapoznanie z narzędziami i materiałami wykorzystywanymi w pracach. 3. Nauka wykonywania prac z różnych materiałów, m.in. masy solnej, sznurka, drewna, gotowych elementów, itp. 4. Zapoznanie z różnymi technikami wykonywania biżuterii z wykorzystaniem różnych materiałów.: koralików, drutu, wełny,	1) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań 2) Korzystać z właściwych narzędzi i przyborów w zależności od używanych materiałów 3) Wykonać różne prace m.in. z modeliny, gipsu, gliny, masy solnej (, figurki, breloczki, magnesiki ozdobne, ozdoby choinkowe). 4) Wykonać różne elementy biżuterii- np. kolczyki, bransoletki, korale, broszki	Środki dydaktyczne: - materiały, narzędzia, sprzęt do malowania - zestawy ćwiczeń, - dokumentacja projektowa, - karty pracy, - instrukcje do ćwiczeń. Zalecane metody dydaktyczne. - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych,

	przyrody i gotowych elementów składowych. 4.Elementy biżuterii z wykorzystaniem różnych materiałów m.in. koralików, drutu, szkła, wełny.	filcu, itp.	5) Dbać o estetykę wykonywanych prac.	które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia - podające
4. Prace z papieru.	1. Papier – rodzaje i właściwości 2.Narzędzia i przybory do obróbki materiałów papierniczych. 3.Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy 4.Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku. 5.Różne techniki pomocne w projektowaniu dekoracji	1. Zapoznanie z właściwościami i rodzajami papieru: karton, tektura, papier wizytówkowy, itp. 2. Zapoznanie z narzędziami i przyborami wykorzystanymi do obróbki papieru. 3. Omówienia zasad organizacji stanowiska pracy i wykonywania prac z wykorzystaniem papaieru. 4. Przypomnienie zasad postępowania w przypadku zagrożenia lub wystąpienia wypadku, np. skaleczenie. 5. Zapoznanie z zasadami projektowania i technikami wykonywania dekoracji okolicznościowych na terenie Ośrodka i w domu, np. stroiki, ozdoby. 6. Nauka wykonywania dekoracji na konkursy organizowane w OREW.	1) Rozpoznawać różne rodzaje papieru 2) Korzystać z właściwych narzędzi i przyborów do obróbki materiałów papierniczych 3) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań 4) Wykonać różne rodzaje prac z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kwiatki z papieru, prace z wykorzystaniem techniki orgiami, techniki frotage, dekoracje okolicznościowe, 5) Wykonać masę papierową i wykorzystać ją do różnych form plastycznych (maski, naczynia) 6) Dbać o estetykę prac	

	okolicznościowych z papieru. 6.Prace z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kartki okolicznościowe.			
5.Dekoracje przestrzenne.	1. Dekoracje przestrzenne, wykonywane na dużych powierzchniach (np. z papieru pakowego) do szkolnych przedstawień z okazji różnych uroczystości	1. Zapoznanie z sposobami wykonywania dekoracji na imprezy i przedstawienia organizowane w szkole. 2. Nauka wykonywania dekoracji na imprezy z okazji różnych uroczystości w szkole. 3. Tworzenie dekoracji na dużych formatach– dekoracje do bajek i szkolnych przedstawień teatralnych (np. drapowanie materiału, upinanie na suknie)	1) Wykonać okolicznościowe dekoracje na dużych powierzchniach do szkolnych przedstawień z okazji różnych uroczystości 2) Wykonać dekoracje przestrzenne do szkolnych przedstawień 3) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań 4) Dbąć o estetykę prac	Środki dydaktyczne: - wszystkie materiały niezbędne do wykonywania dekoracji, - instrukcje Formy pracy: - indywidualna - grupowa zróżnicowana
6. Pakowanie.	1. Dekoracyjne pakowanie różnych przedmiotów.	1. Przedstawienie i charakterystyka materiałów używanych do dekoracyjnego pakowania przedmiotów. 2. Zapoznanie z zasadmi pakowania, łączenia materiałów, doboru kolorystycznego , itp. 3. Omówienie zasad wręczania prezentów.	1) Dobrać właściwe opakowanie do przedmiotu 2) Zapakować wybrane przedmioty. 3) Znać zasady wręczania prezentów. 4) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań 5) Dbąć o estetykę prac	Środki dydaktyczne: - różne opakowania, - przedmioty do pakowania - instrukcje i procedury stanowiskowe
7. Decoupage – dekorowanie przedmiotów	1. Dekorowanie przedmiotów użytkowych techniką	1. Zapoznanie ze sposobami dekorowania przedmiotów techniką serwetkową 2. Nauka odpowiedniego doboru farb, potrzebnych	1)Potrafi odpowiednio dobrać kolor farb do motywu serwetkowego 2) Przygotowuje podłoże – podkład z farby przy użyciu odpowiednich narzędzi malarskich (pędzel, gąbka)	Środki dydaktyczne: - przedmioty drewniane, szklane, metalowe - farby akrylowe

8. Filcowanie na sucho	decoupage 1.Tworzenie ozdób z wykorzystaniem techniki filcowania na sucho	materiałów i przyborów 3.Zapoznanie się z poszczególnymi etapami wykonywania pracy techniką decoupage 1.Zapoznanie się z niezbędnymi materiałami , narzędziami, przyborami wykorzystywanymi w technice filcowania na sucho (wełna chesankowa, igły, gąbka, formy, szczotka) 2. Omówienie etapów pracy	3)Odpowiednio wykorzystuje bazę – lakier do spękań 4) Wydiera lub wycina motyw z papieru decoupage lub serwetki i odpowiednio przykleja go do podłoża dekorowanego przedmiotu 5) Potrafi estetycznie wykończyć pracę – dekorowanie przy użyciu konturówek do farb, lakierowanie (w sprayu lub przy użyciu pędzla) 1) Przygotowuje stanowisko pracy (odpowiednie materiały, przybory) 2) Potrafi przygotować projekt przedmiotu, który chce wykonać 3) Filcuje za pomocą igieł różnej grubości (igiełkowanie) do momentu nadania wełnie odpowiedniego kształtu (wykorzystanie formy) 4) Zadbąć o estetykę pracy .	- klej do spękań, klej wikoł, lakier - serwetki i papiery do decoupage - suszarka - pędzle, gąbki, podkładki - instrukcje pracy Formy pracy: - indywidualna Środki dydaktyczne: - wełna chesankowa - igły do filcowania - mata do filcowania – gąbka lub szczotka - foremki z różnych kształtach
9. Galeria „Cztery Pory Roku”	Organizowanie wystaw prac plastycznych i fotograficznych	1.Rozumienie znaczenie pojęć: galeria, wernisaż 2. Poznanie etapów przygotowania wystawy	1)Posługuje się odpowiednio pojęciami: galeria, wernisaż 2) Potrafi przygotować prace na wystawę – oprawić w ramę, antyramę 3) Potrafi dobrać zestaw prac zgodnych tematycznie na daną wystawę 4)Przy wsparciu terapeuty potrafi wyeksponować w odpowiednim miejscu prace – rozplanować ich umieszczenie na sztalugach i/lub ścianie 5) Potrafi nadać odpowiedni tytuł wystawy (pasujący do tematyki prac). 5) Potrafi przygotować oprawę imprezy kulturalnej tj. wernisaż , wystawa fotografii – zaproszenia, wystrój pomieszczenia, drobny poczęstunek itp	Środki dydaktyczne: - ramy, natyramy, brystol

10. Praca w drewnie i w szkłe	1. Drewno i szkło – rodzaje i właściwości 2. Narzędzia i przybory do obróbki materiałów drewnianych i szklanych. 3. Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy 4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku. 5. Różne techniki pomocne w ozdabianiu elementów szklanych i drewnianych.	1. Zapoznanie z właściwościami i rodzajami drewna: Sosna, Topola, Dąb. 2. Zapoznanie z materiałami ze szkła 3. Zapoznanie z narzędziami i przyborami wykorzystanymi do obróbki drewna i szkła. 4. Omówienia zasad organizacji stanowiska pracy i wykonywania prac z wykorzystaniem drewna i szkła. 5. Przypomnienie zasad postępowania w przypadku zagrożenia lub wystąpienia wypadku, np. skaleczenie. 6. Zapoznanie z zasadami projektowania i technikami wykonywania dekoracji okolicznościowych na terenie szkoły i w domu, np. stroiki, ozdoby. 7. Nauka wykonywania dekoracji na konkursy organizowane w szkole	1) Rozpoznawać różne rodzaje drewna 2) Zna właściwości różnych rodzajów drzewa 3) Korzystać z właściwych narzędzi i przyborów do obróbki materiałów ze szkła i drewna 4) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań 5) Wykonać różne rodzaje prac z drewna, szkła m.in. dekoracje okolicznościowe, 6) Dbać o estetykę prac 7) Uświadomić sobie konsekwencje działań 8) Uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu 9) Modyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko	Środki dydaktyczne: - materiały, narzędzia, sprzęt do obróbki drewna i szkła - dokumentacja projektowa, - karty pracy, - instrukcje do ćwiczeń.
---	--	--	---	--