

Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Gdańsku

NIEPUBLICZNA SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY W GDAŃSKU

PROGRAM NAUCZANIA NR 4 Z PRZEDMIOTU: PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY

pt. „Jesteśmy pomocni” (PRG/04/2017)

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
<p>Elementy wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w domu i kuchni.</p>	<p>1. Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w kuchni;</p> <p>2. Wypadki przy pracy i zagrożenia wypadkowe w kuchni;</p> <p>3. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku;</p> <p>4. Wyposażenie kuchni domowej i szkolnej.</p> <p>5. Sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności pomocniczych w kuchni.</p> <p>6. Rodzaje prac wykonywanych w kuchni w domu i szkole.</p>	<p>1) Zapoznanie z pojęciem: bezpieczeństwo pracy i higiena pracy;</p> <p>2) Nauka urządzania pomieszczeń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa</p> <p>3) Poznanie instalacji w domu, szkole i rozpoznawanie ich elementów konstrukcyjnych (np. włącznik, żarówka, piec gazowy, kuchnia elektryczna, gazowa, itp)</p> <p>4) Wdrażanie do bezpiecznego korzystania z instalacji wodnej, elektrycznej i gazowej</p> <p>5) Wdrażanie do oszczędnego gospodarowania wodą, energią cieplną, elektryczną i gazem</p> <p>6) Ćwiczenie umiejętności przewidywania skutków nieprawidłowych zachowań w domu oraz sposobów zapobiegania im</p> <p>7) Wdrażanie do korzystania z urządzeń/narzędzi zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa</p> <p>8) Przypominanie numerów alarmowych oraz doskonalenie umiejętności powiadamiania dyspozytora o zagrożeniu</p> <p>9) Kształcenie umiejętności planowania wydatków i sporządzania listy zakupów</p> <p>10) Doskonalenie umiejętności dokonywania zakupów w różnych rodzajach sklepów</p> <p>11) Zapoznanie ze sposobami oszczędzania pieniędzy</p>	<p>1) Wyjaśnić pojęcia: higiena pracy, bezpieczeństwo pracy, ;</p> <p>2) Rozpoznać możliwe zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska;</p> <p>3) Wskazać sposoby zapobiegania wypadkom w pracy w kuchni;</p> <p>4) Określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń kuchennych w domu i szkole;</p> <p>5) Rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w kuchni</p> <p>6) Wskazać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w kuchni</p> <p>7) Wyjaśnić zasady organizowania pracy w kuchni</p> <p>8) Dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadań w kuchni</p> <p>9) Przestrzegać procedur dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska</p> <p>10) Rozumie pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „jakości żywności”</p> <p>11) Omówić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów</p> <p>12) Wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności</p> <p>13) Zna nominały i potrafi po obsługiwać się pieniędzmi (w możliwym zakresie)</p> <p>14) Potrafi dokonać obliczeń pieniężnych w dostępnym zakresie.</p> <p>15) Potrafi zaplanować wydatki i rozumie potrzebę oszczędzania.</p>	<p>Środki dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zestawy ćwiczeń - plansze - instrukcje do ćwiczeń - przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy - filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy <p>Formy pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indywidualna - grupowa <p>Zalecane metody dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia

	7. Posługiwanie się pieniędzmi (zakupy, płacenie rachunków, płacenie, itp.)	12) Doskonalenie umiejętności dysponowania własnymi pieniędzmi	16) Samodzielnie lub ze wsparciem dokonuje zakupów w różnych rodzajach sklepów	
Zajęcia kulinarne	<p>1. Higiena i bezpieczeństwo podczas sporządzania potraw</p> <p>2. Naczynia i sztucce oraz sprzęty gastronomiczne</p> <p>3. Wartość odżywcza pożywienia, przepisy kulinarne.</p> <p>4. Ważenie i odmierzanie</p>	<p>1) Przypomnienie pojęć związanych z bezpieczeństwem podczas prac kuchennych (odpowiedni ubiór i organizacja pracy)</p> <p>2) Przypomnienie rodzaju i zasad pracy podstawowego sprzętu kuchennego zgodnie z instrukcją obsługi</p> <p>3) Przypomnienie pojęcia: witaminy i omówienie ich wpływu na zdrowie człowieka</p> <p>4) Zapoznanie z podstawowymi składnikami odżywczymi i ich funkcją w organizmie</p> <p>5) Omówienie pojęć: surowiec, półprodukt, potrawa, posiłek</p> <p>6) Nauka oceniania surowca/potrawy za pomocą zmysłów (organoleptycznie)</p> <p>7) Omówienie pojęcia: dieta i próba tworzenia diety dla ucznia</p> <p>10) Omówienie pięciu podstawowych posiłków</p> <p>11) Zapoznanie z pojęciem: jadłospis</p> <p>12) Nauka tworzenia dziennego jadłospisu</p> <p>13) Ćwiczenie umiejętności odczytywania przepisów kulinarnych z książki kucharskiej</p> <p>14) Zapoznanie z celem ważenia i odmierzania</p> <p>15) Ćwiczenie praktycznej umiejętności ważenia i odmierzania za pomocą wagi, naczynia miarowego, łyżki, szklanki</p>	<p>1) Zakłada odpowiednie obuwie i strój ochronny do prac w pracowni kulinarnej</p> <p>2) Wie, jakie znaczenie ma w kuchni właściwa organizacja pracy oraz higiena</p> <p>3) Zna i stosuje się do regulaminu pracowni oraz przepisów bhp</p> <p>4) Rozpoznaje urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni</p> <p>5) Stosuje sprzęt kuchenny zgodnie z instrukcją obsługi</p> <p>6) Potrafi dobrać naczynia i sztucce do podawanej potrawy i napoju</p> <p>7) potrafi wymienić składniki odżywcze i określić ich funkcję w organizmie</p> <p>8) Zna pojęcie: witaminy i wie, jaki jest ich wpływ na zdrowie człowieka</p> <p>9) Zna pojęcia: produkt, potrawa i posiłek</p> <p>10) Potrafi ocenić surowce/potrawy za pomocą zmysłów (ocena organoleptyczna)</p> <p>11) Potrafi scharakteryzować posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja</p> <p>12) Wie, co to jest dieta i potrafi podać przykłady</p> <p>13) Umie zaplanować dzienny jadłospis</p> <p>14) Potrafi korzystać z książki kucharskiej</p> <p>15) Potrafi wyjaśnić cel mierzenia i ważenia</p> <p>16) Umie odważyć surowce wykorzystując różne wagi</p> <p>17) Odmierza surowce za pomocą naczynia miarowego, łyżki, szklanki</p>	

<p>5. Warunki przechowywania żywności</p> <p>6. Obróbka wstępna i cieplna surowców</p> <p>7. Umiejętność wykonywania potraw z różnych surowców potrawy i przetwory z warzyw</p> <p>8. Potrawy, przetwory i napoje z owoców</p> <p>9. Potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych</p> <p>10. Potrawy i przetwory</p>	<p>15) Nauka określania charakterystycznych cech surowców i warunków ich przechowywania</p> <p>16) Nauka utrwalania żywności poprzez: zamrażanie, suszenie, pasteryzację, kiszenie, marynowanie</p> <p>16) Nauka praktycznej obsługi chłodziarko – zamrażarki (zgodnie z instrukcją obsługi)</p> <p>17) Omówienie pojęcia: obróbka wstępna surowców – zapoznanie z celem i etapami: mycie, obieranie i płukanie, rozdrabnianie, mieszanie, porcjowanie i wyrabianie</p> <p>18) Ćwiczenie umiejętności niezbędnych przy dokonywaniu obróbki wstępnej</p> <p>19) Wdrażanie do oszczędnego gospodarowania surowcem</p> <p>20) Omówienie celów i metod obróbki cieplnej surowców: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</p> <p>21) Nauka dokonywania obróbki cieplnej surowców poznanymi metodami</p> <p>21) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania warzyw</p> <p>22) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania owoców</p> <p>23) Nauka dokonywania ich oceny organoleptycznej oraz wykonywania przetworów, napojów i potraw (obróbka wstępna i cieplna) wg receptury</p> <p>24) Omówienie podziału, wartości odżywczej oraz zastosowania mleka i produktów mlecznych (napoje mleczne, sery, śmietanki)</p> <p>25) Nauka dokonywania ich oceny organoleptycznej oraz wykonywania napojów i potraw wg receptury</p> <p>26) Omówienie rodzajów zbóż i mąki oraz możliwości ich zastosowania w produkcji potraw</p>	<p>18) Umie określić charakterystyczne cechy wybranych surowców oraz warunki ich przechowywania</p> <p>19) Umie właściwie korzystać z chłodziarko – zamrażarki</p> <p>20) Potrafi wykorzystać w praktyce odpowiednie metody utrwalania żywności: zamrażanie, suszenie, pasteryzacja, kiszenie, marynowanie</p> <p>21) Zna cele obróbki wstępnej surowców</p> <p>22) Umie wykonać czynności obróbki wstępnej: mycie, obieranie i płukanie, rozdrabnianie, mieszanie, porcjowanie i wyrabianie</p> <p>23) Umie wymienić cele i metody obróbki cieplnej</p> <p>24) Potrafi scharakteryzować wybrane metody obróbki cieplnej: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</p> <p>25) Wymienia przetwory z warzyw.</p> <p>26) Zna zasady przygotowywania surówek</p> <p>27) Potrafi przyrządzić wg receptury wybrane surówki</p> <p>28) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy z warzyw</p> <p>29) Potrafi wymienić potrawy, przetwory i napoje sporządzane z owoców</p> <p>30) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy, przetwory i napoje</p> <p>30) Zna asortyment produktów mlecznych</p> <p>31) Potrafi wskazać możliwości zastosowania mleka i jego przetworów</p> <p>32) Umie przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i napoje z zastosowaniem mleka i jego przetworów</p> <p>33) Zna różne rodzaje zbóż i mąki oraz możliwości ich</p>	
---	--	--	--

	<p>zbożowe</p> <p>11. Przygotowywanie ciast i deserów</p> <p>12. Sporządzanie napojów</p> <p>34. Zioła i przyprawy w kuchni</p> <p>14. Kuchnia polska i regionalna</p> <p>15. Nakrywanie i dekorowanie stołu</p>	<p>27) Omówienie cyklu produkcji chleba „od ziarenka do bochenka”</p> <p>28) Nauka pieczenia chleba i przygotowywania kanapek</p> <p>29) Nauka przygotowywania ciast: zarabianych na stolnicy, wyrabianych w naczyniu i mieszanych</p> <p>30) Nauka przygotowywania wg receptury potraw z użyciem: mąk, makaronów i kasz</p> <p>31) Nauka sporządzania różnych napojów.</p> <p>32) Omówienie podstawowych rodzajów ziół i przypraw używanych w kuchni.</p> <p>33) Omówienie przepisów i receptur charakterystycznych dla kuchni regionalnej</p> <p>34) Nauka podstawowych zasad nakrywania do stołu</p>	<p>zastosowania w produkcji potraw</p> <p>34) Umie dokonać podziału i przyrządzić ciasta: zarabiane na stolnicy, wyrabiane w naczyniu, mieszanie</p> <p>35) Umie przygotować wg receptury ciasta: drożdżowe, kruche, półkruche, biszkoptowe, piernikowe</p> <p>36) Potrafi upiec i wykończyć ciasta zgodnie z przepisem</p> <p>37) Umie wykonać wg receptury wybrane desery, udekorować je i odpowiednio podać</p> <p>38) Umie sporządzić napoje zimne i gorące</p> <p>39) Potrafi przyrządzić napary kawy z ekspresu</p> <p>40) Wie, jak podać przyrządzone napoje</p> <p>41) Potrafi określić, co to są przyprawy i zioła oraz w jakim celu je stosujemy</p> <p>42) Rozróżnia najczęściej stosowane przyprawy i zioła za pomocą zmysłów (organoleptycznie)</p> <p>43) Potrafi dobrać przyprawy i zioła do określonych potraw, zrobić napar z ziół</p> <p>44) Potrafi wykonać na podstawie receptury charakterystyczne potrawy kuchni polskiej</p> <p>45) Potrafi sporządzić wg receptury wybrane potrawy kuchni kaszubskiej</p> <p>46) Zna i umie przygotować wg receptury charakterystyczne potrawy świąteczne</p> <p>46) Zna podstawowe zasady nakrywania i dekorowania stołu</p> <p>47) Potrafi złożyć serwetki</p> <p>48) Umie nakryć stół na różne okazje: święta, przyjęcia</p>	
<p>Kawiarenka "Cztery Pory Roku"</p>	<p>1. Higiena i bezpieczeństwo podczas pracy w kawiarence</p> <p>2. pojęcia związane</p>	<p>1) Zapoznanie się z podstawowymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>2) Omówienie zasad prawidłowej organizacji pracy oraz zachowania czystości na stanowisku pracy.</p> <p>3) Omówienie pojęć: kawiarnia, manu, klient</p>	<p>1) zna i przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>2) potrafi przestrzegać zasad właściwej organizacji oraz czystości na stanowisku pracy</p> <p>3) zna pojęcia takie jak: kawiarnia, menu, klient</p>	

<p>z praca w kawiarni</p> <p>3. Obsługa urządzeń wykorzystywanych w kawiarni</p> <p>4. Naczynia wykorzystywane w kawiarni</p> <p>5. Rodzaje kawy i herbaty</p> <p>6. Znajomość cen sprzedawanych produktów</p> <p>7. Posługiwanie się pieniędzmi</p> <p>8. Komunikacja w pracy z klientem kawiarni</p> <p>9. Estetyka wyglądu osobistego</p>	<p>4) Nauka praktycznej obsługi ekspresu do kawy i urządzenia do spieniania mleka (zgodnie z instrukcją)</p> <p>5) Nauka przygotowywania kawy/herbaty zgodnie z przepisem</p> <p>6) Zapoznanie się z różnymi rodzajami kawy i herbaty dostępnych w kawiarni</p> <p>7) Zapoznanie się z cenami napojów i deserów dostępnych w kawiarence</p> <p>8) Kształtowanie umiejętności oszczędzania pieniędzy i planowania wydatków</p> <p>9) Omówienie zasad komunikacji w kontakcie z klientem</p> <p>10) Przypomnienie o konieczności estetycznego wyglądu i odpowiedniego stroju (jednakowe koszulki)</p>	<p>4) umie praktycznie obsługiwać ekspres do kawy i urządzenie do spieniania mleka (zgodnie z instrukcją obsługi)</p> <p>5) przygotowuje kawę/herbatę zgodnie przepisem</p> <p>6) potrafi dobrać odpowiednie naczynie do kawy/herbaty/ciasta</p> <p>7) zna różne rodzaje kawy i herbaty dostępne w kawiarence</p> <p>8) zna cenę sprzedawanej kawy, herbaty, soków, ciasta, deserów</p> <p>9) rozróżniania monety i banknoty będące w obiegu oraz je segreguje na specjalnej podkładce</p> <p>10) umie oszczędzać i planować wydatki</p> <p>11) posiada umiejętność komunikowania się z otoczeniem</p> <p>12) potrafi uważnie słuchać klienta i zapamiętać złożone przez niego zamówienie</p> <p>13) używa odpowiednich zwrotów w kontakcie z klientem</p> <p>14) potrafi w kilku słowach zareklamować sprzedawany produkt</p> <p>15) pamięta o konieczności zakładania odpowiedniego stroju (jednakowe dla wszystkich koszulki z napisem „CAFE – GALERIA”)</p>	
--	---	---	--

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 osiągnięcia efektów kształcenia
Drobne prace porządkowe realizowane w szkole i w domu	<p>1. Podstawowe środki czystości - rodzaje i przeznaczenie</p> <p>2. Prace porządkowe (w możliwym zakresie)</p> <p>3. Pranie i prasowanie (w możliwym zakresie)</p>	<p>1) Zapoznanie z różnymi środkami czystości: ich przeznaczeniem i sposobami stosowania</p> <p>2) Zapoznanie z różnymi materiałami i urządzeniami stosowanymi w pracach porządkowych .</p> <p>3) Doskonalenie umiejętności wykonywania prostych prac porządkowych z użyciem odpowiednich środków czystości i urządzeń.</p> <p>4) Nauka rozpoznawania oznaczeń na odzieży dotyczących sposobu prania i prasowania</p> <p>5) Zapoznanie z instrukcją obsługi pralki automatycznej i żelazka</p> <p>6) Nauka praktycznej obsługi pralki</p> <p>7) Kształcenie umiejętności segregowania prania wg koloru, rodzaju tkaniny, temperatury prania</p> <p>8) Nauka prasowania: dobór temperatury do tkaniny, zapoznanie z techniką prasowania</p>	<p>1) Potrafi określić, które prace porządkowe powinny być wykonywane codziennie, a które rzadziej</p> <p>2) Rozpoznaje różne środki czystości i określa ich przeznaczenie</p> <p>3) Rozpoznaje i zna przeznaczenie materiałów i urządzeń używanych podczas prac porządkowych: np. różne ścierki do różnych powierzchni, wiadro, mop, odkurzacz, itp.</p> <p>4) Wykonuje proste prace porządkowe w szkole i w domu.</p> <p>5) Potrafi posegregować pranie wg kolorów,</p> <p>6) Umie nastawić pralkę automatyczną na odpowiedni cykl prania</p> <p>7) Potrafi ustawić odpowiednią temperaturę na żelazku w zależności od rodzaju prasowanej tkaniny</p> <p>8) Przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas prasowania i obsługi pralki automatycznej</p>	<p>Środki dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wszystkie sprzęty niezbędne do wykonywania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe <p>Zalecane metody dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instruktaż - pokaz - ćwiczenia <p>Formy pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indywidualna - grupowa
Przechowywanie ubrań	4. Przechowywanie ubrań i obuwia oraz drobne naprawy (w możliwym zakresie)	<p>9) Wdrażanie do utrzymywania porządku w szafach z odzieżą i obuwiami</p> <p>10) Zapoznanie z różnymi sposobami dbania o obuwie w zależności od materiału, z którego jest ono wykonane.</p>	<p>9) Utrzymuje porządek w szafach z odzieżą i obuwiami</p> <p>10) Umie zadbać o czystość obuwia</p>	
Edukacja ekologiczna	5. segregacja śmieci	<p>11) Zapoznanie z zasadami segregacji śmieci i odpadów</p> <p>12) Nauka segregowania odpadów</p> <p>13) Zapoznanie z pojęciem recyklingu, ekologii i ochrony środowiska</p>	<p>11) Zna zasady segregacji odpadów i śmieci.</p> <p>12) Segreguje odpady</p> <p>13) Przestrzega zasad ochrony środowiska i ekologii.</p> <p>14) Zbiera surowce wtórne.</p>	

		14) Zapoznanie z pojęciem surowce wtórne.		
Pielęgnacja roślin domowych	1. Pielęgnacja roślin doniczkowych (w możliwym zakresie)	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Środki dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wszystkie sprzęty niezbędne do wykonywania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe <p>Zalecane metody dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instruktaż - pokaz - ćwiczenia <p>Formy pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indywidualna - grupowa
Pielęgnacja roślin w ogródku	2. Pielęgnacja roślin i ziół w ogródku szkolnym i domowym (w możliwym zakresie)	<ol style="list-style-type: none"> 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 . 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	

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.	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Środki dydaktyczne</p> <ul style="list-style-type: none"> - komputer z dostępem do Internetu.

	<p>2. Pisanie na klawiaturze komputera</p> <p>3. Uruchamianie i bezpieczna obsługa przeglądarek internetowych (w możliwym zakresie)</p> <p>4. Przyjmowanie telefonów i przekazywanie informacji (w możliwym zakresie)</p> <p>5. Korespondencja prywatna (pisanie zaproszeń i życzeń okolicznościowych)</p> <p>6. Wysyłanie przesyłek- funkcjonowanie instytucji pocztowej, adresowanie i pakowanie różnych przesyłek (w możliwym zakresie)</p>	<p>5. Doskonalenie umiejętności korzystania z komputera jako narzędzia do tworzenia informacji (np.: obsługa edytora tekstu) oraz ich odbioru (np.: korzystanie z płyt CD)</p> <p>6. Ćwiczenie umiejętności zdobywania różnego rodzaju informacji w Internecie</p> <p>7. Doskonalenie umiejętności korzystania z encyklopedii.</p> <p>8. Doskonalenie umiejętności prowadzenia rozmowy telefonicznej: odbiór i przekazywanie informacji</p> <p>9. Ćwiczenie poprawnego adresowania kopert, wypisywania zaproszeń i życzeń.</p> <p>10. Segregacja korespondencji przychodzącej i wychodzącej pod kontem miejsca docelowego</p> <p>11. Doskonalenie umiejętności korzystania z usług pocztowych</p> <p>12. Wdrażanie do cierpliwości i sumienności podczas prac biurowych</p>	<p>bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>4) Obsługiwać urządzenia biurowe tj. dziurkacz, zszywacz, itp.</p> <p>5) Korzystać z podstawowych przyborów biurowych</p> <p>6) Pisać na klawiaturze komputera</p> <p>7) Skorzystać z poczty elektronicznej przy wysyłaniu korespondencji</p> <p>8) Wie, co to jest adres internetowy, umie go wpisać</p> <p>9) Uruchamia i obsługuje przeglądarki internetowe</p> <p>10) Zna zbiór zasad obowiązujących użytkowników Internetu czyli „etykietę”</p> <p>11) Wie, jakie zagrożenia może nieść ze sobą Internet i potrafi im zapobiegać</p> <p>12) Korzysta z Internetu jako źródła informacji i rozrywki z zastosowaniem koniecznych zasad bezpieczeństwa</p> <p>13) Wie jak korzystać z encyklopedii.</p> <p>14) Przyjmuje rozmowy telefoniczne, zna podstawy savoir-vivre</p> <p>15) Napisać zaproszenie i życzenia okolicznościowe</p> <p>16) Omówić funkcjonowanie instytucji pocztowej</p> <p>17) Zaadresować przesyłki</p> <p>18) Adresować listy i kartki</p>	<p>- urządzenia multimedialne</p> <p>- zestawy ćwiczeń</p> <p>Formy organizacyjne</p> <p>- grupowa</p> <p>- indywidualna</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne:</p> <p>- aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia</p> <p>- podające</p>
--	--	---	--	--

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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy 2. Barwy podstawowe i złożone. 3. Zasady kolorystycznego podziału powierzchni. 4. Wykonywanie i malowanie szablonami. 5. Rysunek odręczny-technika rysowania. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego wykonywania prac plastycznych i rękodzieła artystycznego. 2. Utrwalenie pojęcia „estetyka prac“ 3. Przedstawienie pojęć związanych z barwami podstawowymi oraz zasadami mieszania barw. 4. Omówienie zasad wykonywania prac plastycznych i planowania wykorzystania powierzchni plastycznej . 5. Przedstawienie pojęcia i przykłady szablonów 6. Nauka wykorzystywania szablonów. 7. Przedstawienie i omówienie różnych technik rysowania na różnych powierzchniach. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań 2) Dbać o estetykę prac 3) Nazwać barwy podstawowe 4) Mieszać barwy podstawowe 5) Dzielić kolorystycznie powierzchnię 6) Wykorzystać różne połączenia barw. 7) Potrafi tworzyć szablony. 8) Malować przy pomocy szablonów 9) Zna różne techniki rysowania (tusze, węgiel, ołówki, kredki, pastele suche i olejne) 10) Rysować odręcznie na różnych powierzchniach 	<p>Środki dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiały, narzędzia, sprzęt do malowania -zestawy ćwiczeń, - dokumentacja projektowa, - karty pracy, - instrukcje do ćwiczeń. <p>Zalecane metody dydaktyczne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktywizujące, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia - podające
2. Prace plastyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Różne techniki plastyczne 2. Różne techniki z wykorzystaniem materiałów 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z różnymi technikami i materiałami plastycznymi. 2. Zapoznanie z różnymi technikami zajęć z wykorzystaniem materiałów przekształcalnych. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	

	przekształcalnych 3.Różne techniki malarskie	3.Zapoznanie z różnymi rodzajami farb i ich wykorzystaniem	4) Zna różne rodzaje farb (olejne,tempery, akwarele, akryle, farby witrazowe, 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 przyrody i gotowych elementów składowych. 4.Elementy biżuterii z wykorzystaniem różnych materiałów m.in. koralików, drutu, szkła, wełny.	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 , druto, wełny, filcu, itp.	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 5) Dbać o estetykę wykonywanych 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 efektów kształcenia - podające

<p>4. Prace z papieru</p>	<p>1. Papier – rodzaje i właściwości</p> <p>2. Narzędzia i przybory do obróbki materiałów papierniczych.</p> <p>3. Organizacja stanowiska pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy</p> <p>4. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku.</p> <p>5. Różne techniki pomocne w projektowaniu dekoracji okolicznościowych z papieru.</p> <p>6. Prace z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kartki okolicznościowe.</p>	<p>1. Zapoznanie z właściwościami i rodzajami papieru: karton, tektura, papier wizytówkowy, itp.</p> <p>2. Zapoznanie z narzędziami i przyborami wykorzystanymi do obróbki papieru.</p> <p>3. Omówienia zasad organizacji stanowiska pracy i wykonywania prac z wykorzystaniem papieru.</p> <p>4. Przypomnienie zasad postępowania w przypadku zagrożenia lub wystąpienia wypadku, np. skaleczenie.</p> <p>5. Zapoznanie z zasadami projektowania i technikami wykonywania dekoracji okolicznościowych na terenie Ośrodka i w domu, np. stroiki, ozdoby.</p> <p>6. Nauka wykonywania dekoracji na konkursy organizowane w OREW.</p>	<p>1) Rozpoznawać różne rodzaje papieru</p> <p>2) Korzystać z właściwych narzędzi i przyborów do obróbki materiałów papierniczych</p> <p>3) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań</p> <p>4) Wykonać różne rodzaje prac z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kwiatki z papieru, prace z wykorzystaniem techniki orgiami, techniki frotage, dekoracje okolicznościowe,</p> <p>5) Wykonać masę papierową i wykorzystać ją do różnych form plastycznych (maski, naczynia)</p> <p>6) Dbać o estetykę prac</p>	
<p>5. Dekoracje przestrzenne</p>	<p>Dekoracje przestrzenne, wykonywane na dużych</p>	<p>1. Zapoznanie z sposobami wykonywania dekoracji na imprezy i przedstawienia organizowane w szkole.</p> <p>2. Nauka wykonywania dekoracji na imprezy z okazji różnych uroczystości w szkole.</p>	<p>1) Wykonać okolicznościowe dekoracje na dużych powierzchniach do szkolnych przedstawień z okazji różnych uroczystości</p> <p>2) Wykonać dekoracje przestrzenne do szkolnych przedstawień</p> <p>3) Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz</p>	<p>Środki dydaktyczne:</p> <p>- wszystkie materiały niezbędne do wykonywania dekoracji,</p>

	powierzchniach (np. z papieru pakowego) do szkolnych przedstawień z okazji różnych uroczystości	3. Tworzenie dekoracji na dużych formatach – dekoracje do bajek i szkolnych przedstawień teatralnych (np. drapowanie materiału, upinanie na suknie)	przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań 4) Dbać o estetykę prac	- instrukcje Formy pracy: - indywidualna - grupowa zróżnicowana
6. Pakowanie	Dekoracyjne pakowanie różnych przedmiotów.	1. Przedstawienie i charakterystyka materiałów używanych do dekoracyjnego pakowania przedmiotów. 2. Zapoznanie z zasadami 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) Dbać o estetykę prac	Środki dydaktyczne: - różne opakowania, - przedmioty do pakowania - instrukcje i procedury stanowiskowe
7. Decoupage – dekorowanie przedmiotów	Dekorowanie przedmiotów użytkowych techniką decoupage	1. Zapoznanie ze sposobami dekorowania przedmiotów techniką serwetkową 2. Nauka odpowiedniego doboru farb, potrzebnych materiałów i przyborów 3. Zapoznanie się z poszczególnymi etapami wykonywania pracy techniką decoupage	1) Potrafi odpowiednio dobrać kolor farb do motywu serwetkowego. 2) Przygotowuje podłoże - podkład z farby przy użyciu odpowiednich narzędzi malarskich (pędzel, gąbka). 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).	Środki dydaktyczne: - przedmioty drewniane, szklane, metalowe - farby akrylowe - klej do spękań, klej wikol, lakier - serwetki i papiery do decoupage - suszarka - pędzle, gąbki, podkładki - instrukcje pracy
8. Filcowanie na sucho	Tworzenie ozdób z wykorzystaniem techniki filcowania na sucho	1. Zapoznanie się z niezbędnymi materiałami, narzędziami, przyborami wykorzystywanymi w technice filcowania na sucho (wełna czesankowa, igły, gąbka, formy, szczotka) 2. Omówienie etapów pracy	1) Przygotowuje stanowisko pracy (odpowiednie materiały, przybory). 2) Potrafi przygotować projekt przedmiotu, który chce wykonać. 3) Filcuje za pomocą igieł różnej grubości (igielkowanie) do momentu nadania wełnie odpowiedniego kształtu	Środki dydaktyczne: - wełna czesankowa - igły do filcowania - mata do filcowania – gąbka lub szczotka - foremki z różnych

			(wykorzystanie formy). 4) Potrafi zadbać o estetykę pracy.	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). 6) Potrafi przygotować oprawę imprezy kulturalnej tj. wernisaż , wystawa fotografii – zaproszenia, wystrój pomieszczenia, drobny poczęstunek itp.	Środki dydaktyczne: - ramy, antyramy, brystol
10. Praca w drewnie i w szkle	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	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.	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	Środki dydaktyczne: - materiały, narzędzia, sprzęt do obróbki drewna i szkła - dokumentacja projektowa, - karty pracy, - instrukcje do ćwiczeń.

	<p>lub wypadku.</p> <p>5. Różne techniki pomocne w ozdabianiu elementów szklanych i drewnianych.</p>	<p>6. Zapoznanie z zasadami projektowania i technikami wykonywania dekoracji okolicznościowych na terenie szkoły i w domu, np. stroiki, ozdoby.</p> <p>7. Nauka wykonywania dekoracji na konkursy organizowane w szkole</p>	<p>5) Wykonać różne rodzaje prac z drewna, szkła m.in. dekoracje okolicznościowe.</p> <p>6) Dbać o estetykę prac.</p> <p>7) Uświadomić sobie konsekwencje działań.</p> <p>8) Uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu.</p> <p>9) Modyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.</p>	
--	--	---	--	--

Wiesława Śnioch

Jarosław Łepek

Gdańsk 2017