ZAJĘCIA TECHNICZNE KLASA 7 SP

Dostosowanie wymagań edukacyjnych na podstawie opinii Poradni Pedagogiczno – Psychologicznej
Orzeczenie nr 3445.208.2017

Podczas wykonywania prac nauczyciel:
- często podchodzi do ucznia, ukierunkowuje w działaniu
- liberalnie oceniania wytwory pracy ucznia
- w ocenianiu zwraca większą uwagę na wysiłek włożony w wykonanie zadania, niż ostateczny efekt pracy.

Pozostałe wymagania:

Treści nauczania	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Z pomocą nauczyciela uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń:
	- wyjaśnia znaczenie niektórych z omówionych na lekcji terminów - wskazuje podstawowe narzędzia i wykorzystuje je w minimalnym stopniu w swoich działaniach - podejmuje próby zastosowania elementów teorii w ćwiczeniach praktycznych - wykonuje zadania o niewielkim stopniu trudności - utrzymuje w porządku swój warsztat pracy - stara się przestrzegać zasad BHP podczas działań na lekcji	- wyjaśnia znaczenie niektórych z omówionych na lekcji terminów - wskazuje podstawowe narzędzia i wykorzystuje je w minimalnym stopniu w swoich działaniach - podejmuje próby zastosowania elementów teorii w ćwiczeniach praktycznych - wykonuje zadania o niewielkim stopniu trudności - utrzymuje w porządku swój warsztat pracy - stara się przestrzegać zasad BHP podczas działań na lekcji	- prowadzi zeszyt przedmiotowy - tłumaczy znaczenie omówionych na lekcji terminów - stosuje się do zasad organizacji pracy - przynosi na lekcję odpowiednie materiały i narzędzia - aktywnie pracuje w grupie - przestrzega zasad BHP podczas działań - ustala kolejność wykonywania operacji technologicznych - szacuje czas kolejnych operacji technologicznych - wykonuje pracę według przyjętych założeń - prawidłowo posługuje się przyborami i narzędziami	- prowadzi systematycznie zeszyt przedmiotowy - zachowuje koncentrację podczas lekcji - organizuje poprawnie swoje miejsce pracy oraz przynosi na lekcję odpowiednie materiały i narzędzia - sprawnie posługuje się narzędziami - ekonomicznie wykorzystuje materiały - efektywnie wykorzystuje czas przeznaczony na działalność praktyczną - przestrzega zasad BHP podczas posługiwania się narzędziami - dobiera narzędzia do obrabianego materiału - ocenia gotowe wytwory
Tworzywa sztuczne				
1. Surowce do produkcji tworzyw sztucznych. 2. Podział tworzyw i ich oznakowanie. 3. Wyroby z tworzyw sztucznych. 4. Metody przetwarzania tworzyw. 5. Właściwości tworzyw sztucznych	- podaje przykłady przedmiotów wykonanych z tworzyw sztucznych - opisuje właściwości tworzyw sztucznych termoplastycznych na podstawie dotyku i ich wyglądu zewnętrznego	- podaje przykłady przedmiotów wykonanych z tworzyw sztucznych - zna przykłady zastosowań tworzyw sztucznych w różnych dziedzinach życia	- wymienia surowce do produkcji tworzyw sztucznych - zna oznaczenia popularnych termoplastów - opisuje właściwości tworzyw sztucznych termoplastycznych na	- dokonuje podziału tworzyw sztucznych - rozpoznaje tworzywa sztuczne po symbolach - opisuje, w jaki sposób otrzymuje się tworzywa sztuczne

termoplastycznych. 6. Wady i zalety tworzyw. 7. Zastosowanie tworzyw sztucznych w różnych dziedzinach życia. 8. Metody przetwarzania i zagospodarowania odpadów z tworzyw sztucznych. 9. Symbole dotyczące recyklingu. 10. Wpływ tworzyw sztucznych na środowisko naturalne. 11. Narzędzia do obróbki tworzyw sztucznych. 12. Operacje technologiczne występujące przy obróbce tworzyw sztucznych: trasowanie, cięcie, przerzynanie, wiercenie, gięcie, wygładzanie powierzchni. 13. Planowanie etapów pracy. 14. Wykonanie zadania.	- zna przykłady zastosowań tworzyw sztucznych w różnych dziedzinach życia		podstawie dotyku i ich wyglądu zewnętrznego - określa wady i zalety tworzyw sztucznych - zna znaczenie pojęć: utylizacja, recykling, biodegradacja - rozróżnia oznaczenia stosowane na opakowaniach z tworzyw - wskazuje najbardziej ekologiczny sposób przetwarzania odpadów	- porównuje i opisuje właściwości wybranych tworzyw sztucznych - wyjaśnia, w jaki sposób przetwarza i zagospodarowuje się odpady - wyjaśnia zagrożenia oraz skutki ekologiczne wynikające z niewłaściwego postępowania z tworzywami sztucznymi - wykonuje pracę starannie, dba o estetykę
Metale				
1. Skąd się biorą metale i ich stopy? 2. Rodzaje metali. 3. Stopy metali. 4. Zastosowanie metali i ich stopów. 5. Korozja metali. 6. Narzędzia i przybory oraz podstawowe operacje technologiczne występujące przy obróbce metali. 7. Zasada wykonywania pomiaru suwmiarką. 8. Budowa lutownicy.	- wymienia przedmioty znajdujące się w domu wykonane z metali - wyjaśnia pojęcie korozji - poprawnie nazywa narzędzia - określa ich przeznaczenie	- wymienia przedmioty znajdujące się w domu wykonane z metali - poprawnie nazywa narzędzia - określa ich przeznaczenie	- zna znaczenie pojęć: metal, ruda, stop, metale żelazne, metale nieżelazne - omawia, w jaki sposób otrzymuje się metale - bada przewodnictwo cieplne oraz właściwości elektryczne i magnetyczne metali - wyjaśnia pojęcie korozji - nazywa operacje technologiczne stosowane przy obróbce ręcznej metali	- wymienia właściwości metali i zalety wyrobów metalowych - opisuje właściwości oraz zastosowanie metali i ich stopów - opisuje metody ręcznej obróbki metali - łączy elementy metalowe poprzez lutowanie
Urządzenia techniczne				
1. Budowa oraz zasada działania przekładni zębatej, pasowej i	- wymienia nazwy urządzeń wykorzystujących przekładnie	- wymienia nazwy urządzeń wykorzystujących przekładnie	- wyjaśnia zasadę przenoszenia ruchu w wybranych urządzeniach	- rozróżnia konstrukcyjne elementy mechaniczne maszyn: koła zębate,

ślimakowej. 2. Urządzenia wykorzystujące poszczególne przekładnie.			technicznych	osie, wałki, prądnice, przekładnie, silniki - buduje modele urządzeń technicznych, korzystając z zestawów do montażu mechanicznego
Dom bezpieczny i wygodny				
1. Rodzaje instalacji w budynkach mieszkalnych. 2. Elementy konstrukcyjne wchodzące w skład poszczególnych instalacji domowych. 3. Symbole i oznaczenia instalacji elektrycznej. 4. Schemat domowej instalacji elektrycznej. 5. Zasady odczytywania wskazań liczników wody, gazu i energii elektrycznej. 6. Obliczanie zużycia poszczególnych zasobów. 7. Zasady bezpiecznego użytkowania instalacji domowych. 8. Plan poziomy mieszkania. 9. Symbole graficzne stosowane w budownictwie. 10. Symbole graficzne sprzętów domowych. 11. Estetyka wnętrza i jego wyposażenie. 12. Zasady funkcjonalnego urządzania pokoju. 13. Znaczenie ergonomii w urządzaniu mieszkania.	- wymienia instalacje znajdujące się w budynku mieszkalnym - wymienia nazwy elementów wchodzących w skład poszczególnych instalacji - objaśnia symbole graficzne stosowane na planach mieszkań - czyta plan poziomy mieszkania - rysuje plan pokoju - wymienia zasady funkcjonalnego urządzania pokoju - projektuje wnętrze pokoju	- wymienia instalacje znajdujące się w budynku mieszkalnym - wymienia nazwy elementów wchodzących w skład poszczególnych instalacji - objaśnia symbole graficzne stosowane na planach mieszkań - rysuje plan pokoju - projektuje wnętrze pokoju	- określa funkcje tych instalacji - rozpoznaje rodzaje liczników - odczytuje wskazania liczników rejestrujących zużycie, wody, gazu i energii elektrycznej - oblicza koszt zużycia poszczególnych zasobów - czyta plan poziomy mieszkania - rysuje plan własnego pokoju - wymienia zasady funkcjonalnego urządzania pokoju - projektuje wnętrze pokoju swoich marzeń	- omawia zasady działania różnych instalacji w budynku mieszkalnym - odczytuje na rysunku schematycznym urządzenia przynależne do danej instalacji - podaje praktyczne sposoby zmniejszenia zużycia prądu, gazu i wody - określa zagrożenia wynikające z użytkowania niesprawnych instalacji - planuje wyposażenie wnętrz zgodnie z zasadami ergonomii - wykazuje się starannością, projektując wnętrze pokoju swoich marzeń
Żywność i żywienie				
1. Na czym polega racjonalne	- nazywa podstawowe składniki	- nazywa podstawowe składniki	- wymienia produkty spożywcze,	- wyjaśnia znaczenie pojęć: produkty

odżywianie? 2. Składniki pokarmowe i ich funkcja w organizmie człowieka. 3. Wartość odżywcza i energetyczna produktów spożywczych. 4. Podział produktów spożywczych na grupy, w zależności od zawartych składników pokarmowych. 5. Znaczenie poszczególnych produktów spożywczych w żywieniu. 6. Rola posiłków i ich rozkład w ciągu dnia. 7. Zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia. 8. Wpływ wysiłku fizycznego na funkcjonowanie człowieka. 9. Żywienie a choroby. 10. Sposoby przechowywania żywności. 11. Metody utrwalania i przedłużania trwałości produktów spożywczych. 12. Środki konserwujące żywność i ich wpływ na jakość produktu. 13. Przechowywanie produktów spożywczych w chłodziarce. 14. Obróbka wstępna artykułów spożywczych. 15. Techniki obróbki cieplnej produktów żywnościowych. 16. Sporządzanie potraw na zimno i gorąco, wykorzystując dostępne urządzenia gospodarstwa domowego.	pokarmowe - wymienia podstawowe grupy produktów spożywczych - ustala, które produkty powinny być podstawą żywienia - określa rozkład posiłków w ciągu dnia - opisuje podstawowe sposoby przechowywania żywności - przedstawia sposoby konserwacji żywności - omawia etapy obróbki wstępnej żywności - podaje nazwy metod obróbki cieplnej żywności - wymienia urządzenia elektryczne służące do przygotowywania posiłków	pokarmowe - wymienia podstawowe grupy produktów spożywczych - ustala, które produkty powinny być podstawą żywienia - określa rozkład posiłków w ciągu dnia - opisuje podstawowe sposoby przechowywania żywności - przedstawia sposoby konserwacji żywności - omawia etapy obróbki wstępnej żywności - podaje nazwy metod obróbki cieplnej żywności - wymienia urządzenia elektryczne służące do przygotowywania posiłków	które są dobrym źródłem poszczególnych składników pokarmowych - określa wartość odżywczą i energetyczną produktów na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach - zestawia podstawowe produkty spożywcze w grupy o podobnej wartości odżywczej - wyjaśnia znaczenie produktów z poszczególnych grup dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka - przedstawia zasady właściwego odżywiania według piramidy zdrowego żywienia - określa warunki, w jakich powinno się przechowywać żywność - zna rozmieszczenie produktów spożywczych na różnych poziomach chłodziarki - prawidłowo posługuje się sprzętem kuchennym	spożywcze, pożywienie, racjonalne odżywianie - określa wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu - charakteryzuje podstawowe grupy składników pokarmowych - wyjaśnia, jakie cechy posiada żywność ekologiczna - omawia zawartość piramidy zdrowego żywienia - układa menu z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia - dostrzega potrzebę aktywności fizycznej - wymienia choroby powstające w wyniku nieprawidłowego odżywiania się - wyjaśnia metody utrwalające i przedłużające trwałość produktów spożywczych - odróżnia żywność przetworzoną od nieprzetworzonej - wyjaśnia zasady obowiązujące podczas obróbki wstępnej, termicznej i wykańczającej - sporządza proste potrawy stosując poznane techniki - bezpiecznie korzysta z urządzeń gospodarstwa domowego

Wymagania wykraczające (ocena celująca)
Uczeń:
- bierze udział w konkursach przeprowadzanych na terenie szkoły lub poza nią

ZAJĘCIA TECHNICZNE KLASA 7 SP

Dostosowanie wymagań edukacyjnych na podstawie opinii Poradni Pedagogiczno – Psychologicznej
Orzeczenie nr 3445.208.2017

- wykazuje szczególne zainteresowanie techniką
- gromadzi dodatkowe wiadomości związane z techniką
- wykazuje znajomość literatury przedmiotu wykraczającą poza materiał omawiany na lekcjach
- ocenia znaczenie ochrony środowiska i zagospodarowania surowców wtórnych dla środowiska lokalnego, regionu, kraju, świata
- posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza treści wymienione w programie nauczania
- wykorzystuje zdobytą wiedzę teoretyczną w pozalekcyjnych działaniach (np. należy do szkolnego koła zainteresowań)
- zdobywa nagrody na konkursach
- wzorowo prowadzi zeszyt przedmiotowy (nowatorska forma, wzbogacona materiałem ilustracyjnym i teoretycznym)
- utrzymuje wzorowy porządek na swoim stanowisku pracy, zarówno podczas działań praktycznych, jak i po ich zakończeniu
- przestrzega zasad BHP podczas posługiwania się narzędziami