

PLAN REALIZACJI MATERIAŁU NAUCZANIA Z ZAJĘĆ TECHNICZNYCH
„Zajęcia żywieniowe”
W KLASIE TRZECIEJ GIMNAZJUM
WRAZ Z OKREŚLENIEM WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH

OPRACOWANO NA PODSTAWIE PROGRAMU ZAJĘCIA TECHNICZNE TECHNIKA W PRAKTYCE I PODRĘCZNIKA O NR DOP. 196/3/2009

OBOWIĄZUJĄCY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW WYDANYCH PRZEZ NOWĄ ERĘ

- Technika w praktyce. Zajęcia żywieniowe. Podręcznik z ćwiczeniami do zajęć technicznych dla klas 1-3 Gimnazjum.

1 GODZ. TYGODNIOWO min. 30 GODZ. W CIĄGU ROKU

POZIOMY WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH:

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| K - konieczny | ocena dopuszczająca (2) |
| P - podstawowy | ocena dostateczna (3) |
| R - rozszerzający | ocena dobra (4) |
| D - dopełniający | ocena bardzo dobra (5) |
| W - wykraczający | ocena celująca (6) |

TEMAT ZAJĘĆ	CELE PODSTAWOWE	CELE PONADPODSTAWOWE
1. Zapoznanie z programem i systemem oceniania. Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) na lekcjach zajęć technicznych	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć żywieniowych (K) ▪ wskazuje miejsce w klasie (szkole), w którym znajduje się apteczka szkolna (K) 	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> ▪ określa czynniki, które wpływają na wypadki podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi, mechanicznymi i elektrycznymi (R) ▪ wymienia zawartość apteczki pierwszej pomocy (D) ▪ demonstrowuje sposób udzielania pierwszej pomocy przy skaleczeniu lub oparzeniu (W)
2-3. Kuchnia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia zasady BHP przy korzystaniu ze sprzętu AGD i 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia odkrycia i wynalazki, dzięki którym praca w

<p>bezpieczna i przyjazna użytkownikowi. Sprzęt AGD.</p>	<p>stosuje się do nich (K)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ odczytuje, wyjaśnia i korzysta z instrukcji obsługi urządzeń (P) ▪ rozpoznaje elementy współczesne w kuchni i weryfikuje swoją wiedzę dotyczącą historii powstawania sprzętów i urządzeń pomocnych w kuchni (K),(P) ▪ nazywa poszczególne elementy urządzeń, weryfikuje warunki stosowania tych urządzeń (P) ▪ wyjaśnia termin „higieniczny tryb życia” (K) 	<p>kuchni jest wydajniejsza i łatwiejsza (R),(D)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ demonstruje prawidłowe i zgodne z BHP metody postępowania w wypadku awarii urządzeń (R)
<p>4-6. Zasady racjonalnego żywienia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia i wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące zasad racjonalnego odżywiania się człowieka (P) ▪ uzasadnia niezmiennosc podstawowych zasad odżywiania – ocenia czy spożywanie produktów przetworzonych, modyfikowanych, zawierających konserwanty ma wpływ na zasady odżywiania się (P) ▪ określa założenia pozwalające na budowę Piramidy Zdrowego Żywienia (P) ▪ posługuje się Piramidą Zdrowego Żywienia (K) ▪ rozróżnia składniki pokarmowe i składniki odżywcze (K) ▪ ocenia składniki żywności pod kątem odżywiania się ▪ wyjaśnia pojęcia: „zapotrzebowanie energetyczne” i „normy żywieniowe” (P) ▪ omawia i stosuje zasady higieny – niezbędnego elementu właściwego żywienia (K) ▪ uzasadnia celowość aktywności fizycznej w życiu (K) ▪ rozpoznaje współczesne problemy żywieniowe (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozróżnia rolę poszczególnych składników pokarmowych dla organizmu człowieka (R),(D) ▪ omawia żywienie swojej rodziny, analizuje i komentuje prawidłowości i nieprawidłowości w stosunku do zasad określonych przez naukowców (D) ▪ określa powody ewentualnych nieprawidłowości i możliwości dokonania zmian (D) ▪ wyjaśnia, na czym polegają trudności w opracowaniu wzorca optymalnego żywienia się (D)
<p>7-11. Zasady budowy jadłospisów i określania diet</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ omawia i stosuje zasady budowy jadłospisów (K),(P) ▪ odczytuje tabele, rozpoznaje dane dla poszczególnych grup populacji (K),(P) ▪ wyjaśnia różnice w zapotrzebowaniu organizmu na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, trybu życia, zawodu itp. (P) ▪ 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 (P) ▪ omawia i ocenia rolę zawodu dietetyka we współczesnym świecie (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ oblicza wartość energetyczną potraw, korzystając z tabel kalorycznych (R) ▪ prezentuje swoją pracę na forum klasy, uzasadnia swoje wybory (R),(D),(W) ▪ określa rodzaje diet, nazywa je i wskazuje podstawy ich tworzenia (np. dieta dla sportowców, dla diabetyków, dla dzieci) (D),(W) ▪ wymienia korzyści zdrowotne, jakie niesie karmienie piersią niemowląt dla matek i ich dzieci (R),(D)
<p>12-14. Technologia żywienia. Obróbka</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ omawia i stosuje zasady eksploatacji i konserwacji poszczególnych urządzeń stosowanych przy obróbce żywności 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia wynalazki i odkrycia mające wpływ na sposoby przechowywania i konserwacji żywności (R)

żywności	<p>(K),(P)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozpoznaje oznaczenia substancji stosowanych do konserwowania żywności i umieszczane na opakowaniach, ocenia ich wpływ na organizm człowieka (K),(P) ▪ omawia sposoby konserwowania i przechowywania żywności (P) ▪ wskazuje działania w zakresie ekologii związane z gospodarstwem domowym (P) ▪ przygotowuje wybrane potrawy, stosuje się do podanych przepisów (procesów technologicznych) (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ projektuje proces technologiczny przy wytwarzaniu wybranych produktów (R),(D) ▪ wyjaśnia znaczenie działań w zakresie ekologii związanych z gospodarstwem domowym i przetwarzaniem żywności (D),(W) ▪ projektuje sposób segregacji odpadów w szkole lub gospodarstwie domowym (W)
15-16. Zdrowa i bezpieczna żywność	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia znaczenie pojęcia „zdrowa (bezpieczna) żywność” (K) ▪ wskazuje zdrowe (bezpieczne) produkty, rozróżnia tzw. żywność ekologiczną (P) ▪ wskazuje sposoby produkowania zdrowej (bezpiecznej) żywności (P) ▪ korzysta z informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych (P) ▪ korzysta z informacji dotyczących terminu przydatności do spożycia i oznaczenia zawartości substancji dodatkowych (K) ▪ rozpoznaje nazwy konserwantów chemicznych na etykietach produktów żywnościowych (P) ▪ wyjaśnia istotę modyfikacji genetycznej żywności (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ weryfikuje z tabelami i analizuje wpływ konserwantów na organizm człowieka (R) ▪ rozpoznaje i wyjaśnia wpływ odżywek i napojów izotonicznych na organizm człowieka (R),(D) ▪ przedstawia argumenty za genetyczną modyfikacją organizmów (GMO) i przeciw niej, uzasadnia swoją opinię (D),(W) ▪ identyfikuje zagrożenia i zyski ze stosowania GMO (D),(W)
17-18. Regionalne tradycje kulinarne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ omawia charakterystyczne cechy kuchni regionalnych, uzależnia je od warunków klimatycznych, kulturowych, zasobów naturalnych, rozwoju przemysłu spożywczego i przetwórstwa (P) ▪ przedstawia wpływ wydarzeń historycznych na sztukę kulinarną (np. rozwój handlu na przełomie wieków, rozwój przemysłu, odkrycia i wynalazki) (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ określa tradycyjne i symboliczne znaczenie niektórych potraw (np. związanych z różnymi świętami obchodzonymi w rodzinach) (R)
19-21. Problem żywieniowe współczesnego świata	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje i wyjaśnia problemy dotyczące żywienia z jakimi boryka się współczesny świat (K),(P) ▪ identyfikuje problemy dotyczące żywienia na świecie, przedstawia genezę ich powstawania i analizuje przyczyny ich trwania (P) ▪ nazywa organizacje międzynarodowe zajmujące się problemami niedożywienia i głodu (P) ▪ zwraca uwagę na problem nadwagi jako konsekwencję postępu technicznego (P) ▪ oblicza wskaźnik BMI, analizuje wynik i ocenia swoją wagę 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyszukuje i przedstawia informacje dotyczące badań naukowców nad pracą organizmu człowieka i systemu zarządzania energetyką ustroju (R) ▪ opisuje działania organizacji międzynarodowych zajmujących się problemami niedożywienia i głodu, próby rozwiązań problemu oraz profilaktykę chorób cywilizacyjnych związanych z wadliwym odżywianiem się (R),(D) ▪ rozpoznaje zasady rządzące rynkiem, sprzyjające maksymalizacji zysków wytwórców żywności (D)

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ identyfikuje zagrożenia wynikające z wpływu mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi (P) ▪ zwraca uwagę na tradycje kulinarne i różne potrzeby regionów (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ustala sposoby postępowania w celu zminimalizowania wpływu mediów i reklamy na zachowania żywieniowe ludzi (D),(W) ▪ określa największych producentów żywności i zauważa, że żywność nie zawsze jest zjadana tam, gdzie jest produkowana (R) ▪ określa rolę najnowszych zdobyczy techniki w wykrywaniu niebezpieczeństw na poszczególnych etapach przetwórstwa i transportu (czujniki, detektory mikroprzepływowe, aktywne opakowania, znaczniki identyfikacji radiowej RFID – Radio- -Frequency Identification, jadalne markery) (D),(W)
22-23. Zasady przygotowywania posiłków, przechowywania i konserwacji żywności	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia i opisuje zasady przygotowywania posiłków ze względu na uniknięcie zachorowań (P) ▪ omawia, na czym polegają zasady właściwego postępowania podczas transportu, przechowywania i przetwarzania żywności w celu maksymalnego ograniczenia strat składników pokarmowych, jednocześnie zapobiegając marnotrawstwu (P) ▪ omawia środki bezpieczeństwa stosowane przy przygotowaniu posiłków (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uzasadnia konieczność sprawdzania dostawców żywności i rozwiązań zapewniających bezpieczny import żywności (R)
24-26. Zasady zachowania się przy stole, nakrywania stołu, przygotowywania przyjęć	<ul style="list-style-type: none"> ▪ omawia zasady i przekonuje o potrzebie właściwej organizacji pracy oraz estetyce podawania i spożywania posiłków (K),(P) ▪ demonstruje umiejętność zachowania się przy stole, stosowania zasad savoir-vivre'u, sposobów nakrywania stołu, doboru nakryć i dekoracji stołu (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stosuje w praktyce wymienione zasady (R) ▪ ocenia swoje umiejętności (D)
27-30. Realizacja kulinarnych zajęć praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> ▪ demonstruje umiejętności planowania pracy i przygotowania wybranych potraw (np. kanapek, surówek, sałatek, deserów) z przyniesionych produktów (K),(P) ▪ uwzględnia potrzeby żywieniowe i energetyczne konsumentów (P) ▪ nakrywa i podaje do stołu, dbając o estetykę (K),(P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ oblicza wartość energetyczną przygotowanych potraw (R) ▪ porównuje wartości energetyczne przygotowanych potraw z zapotrzebowaniem energetycznym konsumentów (R),(D) ▪ analizuje i ocenia swoją pracę (D)
31-36. Godziny do dyspozycji nauczyciela		

Dostosowanie wymagań edukacyjnych do indywidualnych potrzeb psychofizycznych i edukacyjnych ucznia, u którego stwierdzono zaburzenia i odchylenia rozwojowe lub specyficzne trudności w uczeniu się uniemożliwiający sprostanie tym wymaganiom, odbywa się poprzez:

- pozostawienie więcej czasu na nauczanie się nowego materiału,
- stosowanie podpowiedzi naprowadzających podczas odpowiedzi ustnej,

- dostosowanie trudności sprawdzianów do możliwości ucznia,
- wydłużenie czasu na odpowiedzi ustne i prace pisemne,
- możliwość poprawy większej ilości sprawdzianów,
- przygotowanie dla uczniów przykładowych zadań przed sprawdzianem w celu powtórzenia i utrwalenia,
- usadzenie ucznia w miejscu zapewniającym koncentrację i możliwość szybkiej pomocy bezpośredniej ze strony nauczyciela.

PLAN REALIZACJI MATERIAŁU NAUCZANIA Z ZAJĘĆ TECHNICZNYCH
„Zajęcia mechaniczno-motoryzacyjne”
W KLASIE DRUGIEJ GIMNAZJUM
WRAZ Z OKREŚLENIEM WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH

OPRACOWANO NA PODSTAWIE PROGRAMU ZAJĘCIA TECHNICZNE TECHNIKA W PRAKTYCE I PODRĘCZNIKA O NR DOP. 196/2/2010

OBOWIĄZUJĄCY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW WYDANYCH PRZEZ NOWĄ ERĘ

- Technika w praktyce. Zajęcia mechaniczno-motoryzacyjne. Podręcznik z ćwiczeniami do zajęć technicznych dla klas 1-3 Gimnazjum.

1 GODZ. TYGODNIOWO min. 30 GODZ. W CIĄGU ROKU

POZIOMY WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH:

K - konieczny	ocena dopuszczająca (2)
P - podstawowy	ocena dostateczna (3)
R - rozszerzający	ocena dobra (4)
D - dopełniający	ocena bardzo dobra (5)
W - wykraczający	ocena celująca (6)

TEMAT ZAJĘĆ	CELE PODSTAWOWE	CELE PONADPODSTAWOWE
1. Zapoznanie z programem, systemem oceniania. Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP) na lekcji, podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas zajęć (K) ▪ wskazuje miejsce w klasie (szkole), w którym znajduje się apteczka szkolna (P) 	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> ▪ określa czynniki, które wpływają na wypadki podczas posługiwania się narzędziami ręcznymi (R) ▪ wymienia zawartość apteczki pierwszej pomocy (D) ▪ demonstruje sposób udzielania pierwszej pomocy (W)
2. Wynalazcy w dziedzinie mechaniki, transportu – wynalazek – patent	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia inżynierów starożytności, średniowiecza (P) ▪ wymienia najważniejszych wynalazców w dziedzinie motoryzacji (P) ▪ wymienia maszyny proste opisane przez Herona (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia czynniki, które wpłynęły na rozwój mechaniki, transportu, motoryzacji (R) ▪ charakteryzuje osiągnięcia najważniejszych wynalazców w dziedzinie: mechanika, transport, motoryzacja (D),(W) ▪ wyjaśnia, na czym polega wynalazek, ochrona patentowa (R)
3. Materiały konstrukcyjne – otrzymywanie, właściwości, zastosowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia surowce potrzebne do produkcji materiałów konstrukcyjnych (K),(P) ▪ opisuje sposób otrzymywania materiałów konstrukcyjnych (P) ▪ wymienia właściwości zastosowanych materiałów konstrukcyjnych (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uzasadnia wybór materiału konstrukcyjnego w zależności od zastosowania (D) ▪ określa zalety, wady materiałów konstrukcyjnych (R),(D)
4. Rysunek techniczny – język techniki	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozróżnia rodzaje linii rysunkowych (K) ▪ rysuje przedmiot w dimetrii ukośnej (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia istotę normalizacji w rysunku technicznym (R) ▪ rysuje przedmiot w: <ul style="list-style-type: none"> – izometrii (R),(D),(W) – dimetrii prostokątnej (R),(D),(W)
5. Odwzorowywanie przedmiotów w rzutach prostokątnych	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia zasady rzutowania prostokątnego (K) ▪ rozróżnia rodzaje rzutowania prostokątnego uzupełnia rzuty prostokątne przedmiotów przedstawionych w dimetrii ukośnej (K) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rysuje rzuty prostokątne przedmiotów przedstawionych w dimetrii ukośnej (R),(D)
6. Wymiarowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ posługuje się pismem technicznym (litery duże, małe) (K) ▪ sporządza rysunek techniczny i wymiaruje go (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymiaruje przedmiot ze ściętymi krawędziami (R), (D)
7. Rysowanie przedmiotu w przekroju, wymiarowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia, w jakich wypadkach stosuje się przekroje (P) ▪ omawia etapy powstawania przekroju, sposób oznaczenia i rysowania przekroju (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stosuje zasady rysowania i wymiarowania w wykonywanych rysunkach (według polskich norm) (R)
8. Wały, osie, łożyska – charakteryzowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podaje przykład zastosowania wału, osi (K) ▪ opisuje właściwości łożysk (P) ▪ zna podział łożysk (P) ▪ opisuje budowę łożyska (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ określa różnice między wałem a osią (R) ▪ określa różnice między łożyskiem ślizgowym a tocznym (R) ▪ uzupełnia rysunek techniczny przedstawiający łożyska

		umiejscowione na osi (R)
9. Połączenia części maszyn – klasyfikacja, charakteryzowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia zadania połączeń (K) ▪ zna podział połączeń (P) ▪ wymienia sposoby łączenia metali (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje sposoby połączeń metali (R) ▪ przyporządkowuje rodzaj połączenia do konstrukcji (R),(D)
10-11. Silniki spalinowe – rodzaje, budowa i zasada działania	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia silniki (K) ▪ podaje przykłady zastosowania silników (K) ▪ wymienia rodzaje silników spalinowych, tłokowych (P) ▪ wymienia środki transportu (K) ▪ opisuje budowę silnika czterosuwowego, dwusuwowego (P) ▪ zna parametry silnika czterosuwowego, dwusuwowego (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje różnego typu maszyny (R) ▪ zna podział środków transportu (R) ▪ zna podział silników (R),(D) ▪ charakteryzuje silnik cieplny spalinowy tłokowy (D) ▪ opisuje cykle pracy silnika czterosuwowego, dwusuwowego (R) ▪ porównuje silnik czterosuwowy z silnikiem dwusuwowym (D) ▪ porównuje silniki czterosuwowe różnych firm (W)
12-13. Dokumentacja technologiczna i organizacyjna – proces technologiczny, organizacja pracy (określenie założeń, projektowanie, sporządzenie rysunków, proces technologiczny – metoda projektu - kolec, podkładka)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zna pojęcie procesu technologicznego (K) ▪ zna sposoby organizacji pracy (indywidualna, w małych zespołach, potokowa) (K, P) ▪ dobiera odpowiedni materiał (K) ▪ określa właściwości materiału (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ projektuje kolec (podkładkę) (R) ▪ sporządza rysunek poglądowy, wykonawczy (R), (D) ▪ opracowuje proces technologiczny (D), (W)
14. Bezpieczne posługiwanie się narzędziami ręcznymi. Znaki BHP, ppoż., ewakuacyjne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje kształt, barwy znaku w zależności od rodzaju (P) ▪ wymienia narzędzia ręczne, narzędzia traserskie (P) ▪ przyporządkowuje narzędzie ręczne, narzędzie traserskie do materiału (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ określa treść znaku (D) ▪ projektuje znak BHP (W) ▪ przyporządkowuje narzędzie ręczne, narzędzie traserskie do określonej czynności technologicznej (R),(D)
15. Pomiary i narzędzia pomiarowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia nazwy narzędzi pomiarowych (K) ▪ wymienia elementy budowy suwmiarki (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje, na czym polega pomiar (kontrola) (R) ▪ wymienia czynniki wpływające na błąd pomiarowy (D) ▪ odczytuje wskazania suwmiarki (R),(D)
16. Wiertarka elektryczna – budowa, działanie, użytkowanie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia elementy budowy wiertarki elektrycznej ręcznej (K) ▪ wyjaśnia związek między średnicą wiertła a jego prędkością obrotową (P) ▪ określa zasady BHP obowiązujące podczas posługiwania się wiertarką elektryczną (K) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uzupełnia schemat wiertarki elektrycznej (R) ▪ oblicza przełożenie wiertarki (D) ▪ dobiera rodzaj wiertła do materiału (R) ▪ ustala kolejność czynności obowiązującą podczas wiercenia (R)
17. Motorower -	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia elementy motoroweru (K) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia dane techniczne motoroweru (R)

budowa, wymogi i dane techniczne motorowerów	<ul style="list-style-type: none"> ▪ omawia warunki techniczne motoroweru (K) ▪ wymienia dodatkowe elementy, w które może być wyposażony motorower (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ porównuje dane techniczne dwóch motorowerów (R) ▪ opisuje, na czym polega eksploatacja, obsługa techniczna motoroweru (R),(D)
18. Charakteryzowanie układów motoroweru	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia układy motoroweru (K) ▪ wymienia układy motoroweru, które mają wpływ na bezpieczeństwo (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia podstawowe elementy budowy układów motoroweru (R),(D) ▪ opisuje funkcjonowanie układów motoroweru (D)
19. Samochód, budowa, bezpieczeństwo i ekonomia jazdy	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia podstawowe elementy samochodu (K) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia rozwiązania konstrukcyjne wpływające na bezpieczeństwo pojazdu (R) ▪ porównuje dane techniczne samochodów różnych marek (R),(D)
20-21. Przypomnienie podstawowych pojęć – ruch drogowy, znaki drogowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia rodzaje dróg (K) ▪ wymienia elementy drogi w mieście i poza miastem (K) ▪ odczytuje treści znaków drogowych poziomych, pionowych związanych z oznaczeniem dróg (A-2, A-3, A-5, A-8, A-11a, A-12a, A-12b, A-14, C-15, C-16, D-1, D-2, D-3, D-7, D-8, D-9, D-10, D-41, E-17, E-18, P-2a, P-2b, P-3, P-1a) (K),(P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia cechy drogi, które wpływają na bezpieczeństwo (R) ▪ rozróżnia określenia – uczestnik ruchu, kierujący (R) ▪ rozróżnia określenia – obszar zabudowany, strefa zamieszkania (R)
22. Zasady ruchu drogowego	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia różnice między znakami drogowymi (P) ▪ odczytuje treści znaków drogowych związanych z zasadami poruszania się na drogach (przejazdy kolejowe, tramwajowe): A-1, A-4, A-7, A-8, A-9, A-10, A-16, A-17, A-21, A-24, A-29, B-20, B-32b, D-6, G-1a,b,c, G-3, G-4 (K),(P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje zasady: ostrożności, szczególnej ostrożności, ograniczonego zaufania, ruchu prawostronnego (R)
23-25. Ruch pojazdów. Manewry wykonywane przez kierujących	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia miejsca, w których nie wolno zawracać, wyprzedzać, zatrzymywać się (K) ▪ odczytuje treści znaków drogowych związanych z manewrami na drodze: A-5, A-7, A-8, A-9, A-10, A-16, A-17, B-25, B-26, B-35, B-36, D-3, D-6, D-9 (K),(P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje manewry: wymijania, wyprzedzania, omijania, włączania się do ruchu, skręcania, zawracania, hamowania, zmiany kierunku jazdy i pasa ruchu (R),(D) ▪ opisuje różnice między zatrzymaniem, postojem i ciągłym uczestnictwem w ruchu (R),(D) ▪ opisuje prawidłowe zachowanie pieszego, kierującego motorowerem na przejazdach kolejowych i tramwajowych (R),(D)
26-27. Określanie pierwszeństwa przejazdu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia znaczenie terminu: pojazd uprzywilejowany (K) ▪ wymienia osoby uprawnione do kierowania ruchem (K),(P) ▪ odczytuje treści znaków drogowych związanych z pierwszeństwem przejazdu: A-5, A-6a, b, c, d, A-7, A-8, B-20, C-12, D-1 (K),(P) ▪ określa zasady pierwszeństwa przejazdu (K) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteryzuje rodzaje skrzyżowań drogowych (R) ▪ wyznacza kolejność przejazdu przez różnego typu skrzyżowania (R),(D)
27. Bezpieczeństwo na drodze. Postępowanie w razie wypadku	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia pojęcie: bezpieczny odstęp między pojazdami (P) ▪ wymienia przyczyny wypadków na drodze (K),(P) ▪ opisuje zasady postępowania w razie uczestniczenia w wypadku, w którym: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia zasady przewożenia osób, bagażu na motorowerze (R) ▪ opisuje pojęcie: droga hamowania (R) ▪ opisuje czynniki wpływające na długość drogi hamowania

	<ul style="list-style-type: none"> – nie ma ofiar – są ofiary w ludziach (K) ▪ odczytuje treści znaków związanych z bezpieczną prędkością, wypadkami na drodze: B-33, D-21, D-22 (P) 	(D) <ul style="list-style-type: none"> ▪ przewiduje zagrożenia w ruchu drogowym dla pieszego, motorowery (D)
28. Uczestnicy ruchu drogowego – powtórzenie wiadomości	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia uczestników ruchu drogowego (K) ▪ określa zasady postępowania na miejscu wypadku (K) ▪ odczytuje treść znaków drogowych (K),(P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ opisuje zasady bezpiecznego poruszania się pieszego, motorowery (R) ▪ uzasadnia potrzebę uczenia się przepisów ruchu drogowego (R)
29. Motoryzacja a środowisko przyrodnicze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podaje zagrożenia dla środowiska wynikające z rozwoju motoryzacji (K) ▪ podaje sposoby wpływające na zmniejszenie szkodliwości rozwoju motoryzacji na środowisko (P) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podaje przykłady napędów alternatywnych i ograniczenia w ich stosowaniu (R),(D) ▪ wymienia wady i zalety napędów tradycyjnych i alternatywnych (R)
30-36. Godziny do dyspozycji nauczyciela		

Dostosowanie wymagań edukacyjnych do indywidualnych potrzeb psychofizycznych i edukacyjnych ucznia, u którego stwierdzono zaburzenia i odchylenia rozwojowe lub specyficzne trudności w uczeniu się uniemożliwiające sprostanie tym wymaganiom, odbywa się poprzez:

- pozostawienie więcej czasu na nauczanie się nowego materiału,
- stosowanie podpowiedzi naprowadzających podczas odpowiedzi ustnej,
- dostosowanie trudności sprawdzianów do możliwości ucznia,
- wydłużenie czasu na odpowiedzi ustne i prace pisemne,
- możliwość poprawy większej ilości sprawdzianów,
- przygotowanie dla uczniów przykładowych zadań przed sprawdzianem w celu powtórzenia i utrwalenia,
- usadzenie ucznia w miejscu zapewniającym koncentrację i możliwość szybkiej pomocy bezpośredniej ze strony nauczyciela.