

## Program zajęć przysposobienie do pracy

dla uczniów szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym oraz dla uczniów z niepełnosprawnościami sprzężonymi

### Program został opracowany na podstawie rozporządzenia:

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 lutego 2017 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej.

[Dz.U. z 2017 r., poz. 356](#)

### Cele ogólne:

1. kształtowanie pozytywnej postawy wobec pracy w aspekcie motywacji, kompetencji i wykonania;
2. przyswajanie podstawowej wiedzy o pracy i poznawanie typowych sytuacji związanych z pracą;
3. uczenie wykonywania różnych prac zgodnie z preferencjami i predyspozycjami ucznia;
4. opanowanie podstawowych umiejętności i czynności pracy;
5. przygotowanie uczniów do prowadzenia gospodarstwa domowego;
6. rozumienie kwestii związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy;
7. kształtowanie umiejętności związanych z poszukiwaniem pracy, korzystania z różnych źródeł wiedzy;
8. przygotowanie do podjęcia samodzielnej lub wspomaganej pracy na indywidualnie dopasowanym stanowisku na otwartym lub chronionym rynku pracy;
9. zaspokajanie potrzeb poznawczych i społecznych uczniów przez zapewnienie im warunków do aktywności celowej i społecznie użytecznej.

**Specjalność : POMOCNIK W MAŁEJ GASTRONOMI/KELNER**

**Profil absolwenta:** Uczeń jest przygotowany do obsługi klientów, przygotowywania potraw i napojów oraz obsługi kas fiskalnych. Posiada wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, wyposażenia technicznego i organizacji stanowiska pracy. Potrafi skutecznie komunikować się z klientami, dbać o jakość serwowanych potraw oraz radzić sobie z trudnymi sytuacjami. Jest odpowiedzialny, zorganizowany i gotowy do pracy w małej gastronomii.

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):
Bezpieczeństwo i higiena pracy	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii.</li> <li>● Zrozumienie znaczenia higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy.</li> <li>● Zapoznanie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uczeń zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii.</li> <li>● Uczeń wyjaśnia znaczenie higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy.</li> <li>● Uczeń wymienia przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>
	u m i e j ę t n o ś	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kształtowanie umiejętności stosowania zasad BHP w praktyce.</li> <li>● Rozwijanie umiejętności utrzymania higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy.</li> <li>● Kształtowanie umiejętności monitorowania i przestrzegania przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uczeń stosuje zasady BHP w praktyce.</li> <li>● Uczeń utrzymuje higienę osobistą i sanitarną w miejscu pracy.</li> <li>● Uczeń monitoruje i przestrzega przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>

	<b>c i</b>		
Wyposażenie techniczne małej gastronomii	<b>w i e d z a</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie wyposażenia technicznego w małej gastronomii.</li> <li>• Zapoznanie z funkcjami i zastosowaniem różnych urządzeń gastronomicznych.</li> <li>• Zrozumienie zasad obsługi i konserwacji urządzeń technicznych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń wymienia wyposażenie techniczne w małej gastronomii.</li> <li>• Uczeń opisuje funkcje i zastosowanie różnych urządzeń gastronomicznych.</li> <li>• Uczeń wyjaśnia zasady obsługi i konserwacji urządzeń technicznych.</li> </ul>
	<b>u m i e j ę t n o ś c i</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształtowanie umiejętności obsługi urządzeń gastronomicznych.</li> <li>• Rozwijanie umiejętności konserwacji i czyszczenia urządzeń technicznych.</li> <li>• Kształtowanie umiejętności diagnozowania i rozwiązywania podstawowych problemów technicznych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń obsługuje urządzenia gastronomiczne.</li> <li>• Uczeń konserwuje i czyści urządzenia techniczne.</li> <li>• Uczeń diagnozuje i rozwiązuje podstawowe problemy techniczne.</li> </ul>
Przygotowanie stanowiska pracy	<b>w i e d</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie zasad organizacji stanowiska pracy w małej gastronomii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń zna zasady organizacji stanowiska pracy w małej gastronomii.</li> </ul>

	z a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zrozumienie znaczenia przygotowania stanowiska pracy przed rozpoczęciem zadań.</li> <li>• Zapoznanie z wyposażeniem stanowiska pracy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń wyjaśnia znaczenie przygotowania stanowiska pracy przed rozpoczęciem zadań.</li> <li>• Uczeń wymienia wyposażenie stanowiska pracy.</li> </ul>
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształtowanie umiejętności organizacji i przygotowania stanowiska pracy.</li> <li>• Rozwijanie umiejętności sprawdzania i uzupełniania wyposażenia stanowiska pracy.</li> <li>• Kształtowanie umiejętności utrzymania porządku na stanowisku pracy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń organizuje i przygotowuje stanowisko pracy.</li> <li>• Uczeń sprawdza i uzupełnia wyposażenie stanowiska pracy.</li> <li>• Uczeń utrzymuje porządek na stanowisku pracy.</li> </ul>
Obsługa klienta	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie zasad obsługi klienta w małej gastronomii.</li> <li>• Zrozumienie znaczenia komunikacji interpersonalnej w obsłudze klienta.</li> <li>• Zapoznanie z technikami radzenia sobie z trudnymi klientami.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń zna zasady obsługi klienta w małej gastronomii.</li> <li>• Uczeń wyjaśnia znaczenie komunikacji interpersonalnej w obsłudze klienta.</li> <li>• Uczeń wymienia techniki radzenia sobie z trudnymi klientami.</li> </ul>

	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształtowanie umiejętności skutecznej komunikacji z klientami.</li> <li>• Rozwijanie umiejętności przyjmowania zamówień i obsługi klientów.</li> <li>• Kształtowanie umiejętności radzenia sobie z trudnymi sytuacjami w kontaktach z klientami.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń skutecznie komunikuje się z klientami.</li> <li>• Uczeń przyjmuje zamówienia i obsługuje klientów.</li> <li>• Uczeń radzi sobie z trudnymi sytuacjami w kontaktach z klientami.</li> </ul>
Przygotowywanie potraw i napojów	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie podstawowych przepisów kulinarnych w małej gastronomii.</li> <li>• Zrozumienie znaczenia świeżości i jakości składników w przygotowywaniu potraw.</li> <li>• Zapoznanie z technikami przygotowywania i serwowania potraw oraz napojów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń wymienia podstawowe przepisy kulinarne w małej gastronomii.</li> <li>• Uczeń wyjaśnia znaczenie świeżości i jakości składników w przygotowywaniu potraw.</li> <li>• Uczeń zna techniki przygotowywania i serwowania potraw oraz napojów.</li> </ul>
	u m i e j ę t	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształtowanie umiejętności przygotowywania potraw zgodnie z przepisami.</li> <li>• Rozwijanie umiejętności serwowania potraw i napojów.</li> <li>• Kształtowanie umiejętności oceny jakości składników.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń przygotowuje potrawy zgodnie z przepisami.</li> <li>• Uczeń serwuje potrawy i napoje.</li> <li>• Uczeń ocenia jakość składników.</li> </ul>

	n o ś c i		
Obsługa kas fiskalnych	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poznanie zasad obsługi kas fiskalnych.</li> <li>● Zrozumienie znaczenia prawidłowej obsługi kas fiskalnych dla prowadzenia sprzedaży.</li> <li>● Zapoznanie z procedurami związanymi z zamykaniem kasy i rozliczaniem utargu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uczeń zna zasady obsługi kas fiskalnych.</li> <li>● Uczeń wyjaśnia znaczenie prawidłowej obsługi kas fiskalnych dla prowadzenia sprzedaży.</li> <li>● Uczeń wymienia procedury związane z zamykaniem kasy i rozliczaniem utargu.</li> </ul>
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kształtowanie umiejętności obsługi kas fiskalnych.</li> <li>● Rozwijanie umiejętności prawidłowego zamykania kasy i rozliczania utargu.</li> <li>● Kształtowanie umiejętności rozwiązywania problemów związanych z obsługą kas fiskalnych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uczeń obsługuje kasy fiskalne.</li> <li>● Uczeń prawidłowo zamyka kasę i rozlicza utarg.</li> <li>● Uczeń rozwiązuje problemy związane z obsługą kas fiskalnych.</li> </ul>

Iceland   
Liechtenstein  
Norway grants

Iceland   
Liechtenstein  
Norway grants

Projekt AION korzysta z dofinansowania o wartości 195828 EUR otrzymanego od Islandii, Liechtensteinu i Norwegii w ramach funduszy EOG.

Celem projektu jest opracowanie kompleksowego, systemowego modelu przygotowania do aktywności zawodowej osób z głębszą niepełnosprawnością intelektualną. Przygotowanie pracowni zawodowych wraz z programami i metodyką kształcenia. Opracowanie spójnej i systemowej strategii wspierania zatrudnienia osób z niepełnosprawnością intelektualną na rynku pracy we współpracy z PUP w Sosnowcu. Wypracowanie ścieżki rozwoju zawodowego i strategii włączania w otwarty i/lub chroniony rynek pracy, uwzględniającej obudowę, edukacyjną, prawną, organizacyjną dla szkół, osób z niepełnosprawnością, instytucji publicznych oraz przedsiębiorców mogących potencjalnie zatrudniać osoby z niepełnosprawnością.