

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 KUCHARZA

Profil absolwenta: Uczeń, „jest przygotowany do wykonywania podstawowych zadań w kuchni pod nadzorem. Posiada wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, wyposażenia kuchni oraz technik przygotowywania napojów, obróbki warzyw i owoców, gotowania i pieczenia. Potrafi przygotowywać napoje, obrabiać warzywa i owoce, stosować różne techniki gotowania i pieczenia oraz dbać o narzędzia i sprzęt kuchenny. Jest odpowiedzialny, zorganizowany i gotowy do pracy w kuchni pod nadzorem doświadczonych kucharzy.

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"> • Poznanie podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. • Zrozumienie znaczenia używania sprzętu ochronnego (np. rękawice, fartuchy, czapki kucharskie). • Zapoznanie z przepisami dotyczącymi bezpiecznej obsługi urządzeń kuchennych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uczeń wymienia podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. • Uczeń wyjaśnia, dlaczego ważne jest noszenie sprzętu ochronnego. • Uczeń opisuje podstawowe zasady obsługi urządzeń kuchennych w sposób bezpieczny.
	u m i e j ę t n o	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności stosowania zasad BHP w praktyce. • Rozwijanie umiejętności zakładania i używania sprzętu ochronnego. • Kształtowanie umiejętności bezpiecznej obsługi urządzeń kuchennych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzegać zasad BHP w praktyce. • Poprawnie zakładać i używać sprzęt ochronny. • Bezpiecznie obsługiwać urządzenia kuchenne pod nadzorem.

	ś c i		
Wyposażenie kuchni	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie podstawowego wyposażenia kuchni. • Zrozumienie zastosowania różnych urządzeń i narzędzi kuchennych. • Zapoznanie z zasadami obsługi i konserwacji wyposażenia kuchennego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić podstawowe urządzenia i narzędzia w kuchni. • Opisać, do czego służą podstawowe urządzenia i narzędzia kuchenne. • Wyjaśnić podstawowe zasady obsługi i konserwacji wyposażenia kuchennego.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności rozpoznawania i nazywania urządzeń i narzędzi kuchennych. • Rozwijanie umiejętności obsługi podstawowych urządzeń kuchennych pod nadzorem. • Kształtowanie umiejętności dbania o urządzenia i narzędzia kuchenne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozpoznawać i nazywać podstawowe urządzenia i narzędzia kuchenne. • Obsługiwać podstawowe urządzenia kuchenne pod nadzorem. • Dbać o urządzenia i narzędzia kuchenne, przechowując je w odpowiednim miejscu.
Przygotowywan ie napojów	w i e d	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie różnych rodzajów napojów (gorących i zimnych). • Zrozumienie zasad przygotowywania i serwowania napojów. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić różne rodzaje napojów. • Opisać zasady przygotowywania i serwowania napojów. • Wymienić podstawowe przepisy na napoje.

	z a	<ul style="list-style-type: none"> • Zapoznanie z podstawowymi przepisami na napoje. 	
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania różnych napojów. • Rozwijanie umiejętności serwowania napojów w odpowiedni sposób. • Kształtowanie umiejętności korzystania z narzędzi i urządzeń do przygotowywania napojów. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać różne rodzaje napojów pod nadzorem. • Serwować napoje w odpowiedni sposób. • Korzystać z narzędzi i urządzeń do przygotowywania napojów.
Obróbka warzyw i owoców	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie różnych rodzajów warzyw i owoców. • Zrozumienie zasad obróbki warzyw i owoców (mycie, obieranie, krojenie). • Zapoznanie z różnymi metodami przechowywania warzyw i owoców. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić różne rodzaje warzyw i owoców. • Opisać zasady obróbki warzyw i owoców. • Wymienić metody przechowywania warzyw i owoców.
	u m i e j ę t n	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności obróbki warzyw i owoców (mycie, obieranie, krojenie). • Rozwijanie umiejętności przechowywania warzyw i owoców. • Kształtowanie umiejętności korzystania z narzędzi do obróbki warzyw i owoców. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obrabiać warzywa i owoce pod nadzorem. • Przechowywać warzywa i owoce zgodnie z zasadami. • Korzystać z narzędzi do obróbki warzyw i owoców.

	o ś c i		
Gotowanie	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie podstawowych technik gotowania (gotowanie, duszenie, smażenie). ● Zrozumienie znaczenia stosowania odpowiednich technik gotowania dla różnych potraw. ● Zapoznanie z podstawowymi przepisami na potrawy gotowane. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymienić podstawowe techniki gotowania. ● Opisać znaczenie stosowania odpowiednich technik gotowania. ● Wymienić podstawowe przepisy na potrawy gotowane.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności stosowania różnych technik gotowania. ● Rozwijanie umiejętności przygotowywania potraw gotowanych. ● Kształtowanie umiejętności korzystania z narzędzi i urządzeń do gotowania. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stosować różne techniki gotowania pod nadzorem. ● Przygotowywać potrawy gotowane zgodnie z przepisami. ● Korzystać z narzędzi i urządzeń do gotowania.
Pieczenie	w i e d	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie podstawowych zasad pieczenia (ciasta, mięsa, warzywa). ● Zrozumienie znaczenia stosowania odpowiednich temperatur i czasów pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymienić podstawowe zasady pieczenia. ● Opisać znaczenie stosowania odpowiednich temperatur i czasów pieczenia.

	z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Zapoznanie z podstawowymi przepisami na potrawy pieczone. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wymienić podstawowe przepisy na potrawy pieczone.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania potraw do pieczenia. ● Rozwijanie umiejętności pieczenia potraw zgodnie z przepisami. ● Kształtowanie umiejętności korzystania z piekarnika i innych urządzeń do pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać potrawy do pieczenia pod nadzorem. ● Piec potrawy zgodnie z przepisami. ● Korzystać z piekarnika i innych urządzeń do pieczenia.

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.