

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 PIEKARZA CUKIERNIKA

Profil absolwenta: Uczeń potrafi bezpiecznie i higienicznie pracować w zakładzie piekarskim i cukierniczym, stosując zasady BHP. Posiada umiejętności obsługi i konserwacji urządzeń technicznych oraz przygotowywania różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych. Zna zasady magazynowania i przechowywania wyrobów, a także potrafi kontrolować proces wypieku. Jest przygotowany do pracy w branży cukierniczej i piekarskiej, dbając o jakość i bezpieczeństwo produktów.

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):
Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie piekarskim i cukierniczym. ● Zrozumienie znaczenia higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy. ● Zapoznanie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. ● Wyjaśnić znaczenie higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy. ● Wymienić przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności stosowania zasad BHP w praktyce. ● Rozwijanie umiejętności utrzymania higieny osobistej i sanitarnej w miejscu pracy. ● Kształtowanie umiejętności monitorowania i przestrzegania przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stosować zasady BHP w praktyce. ● Utrzymywać higienę osobistą i sanitarną w miejscu pracy. ● Monitorować i przestrzegać przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.

Wyposażenie techniczne zakładu piekarskiego	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie wyposażenia technicznego zakładu piekarskiego i cukierniczego. • Zapoznanie z funkcjami i zastosowaniem różnych urządzeń piekarskich i cukierniczych. • Zrozumienie zasad obsługi i konserwacji urządzeń technicznych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić wyposażenie techniczne zakładu piekarskiego i cukierniczego. • Opisać funkcje i zastosowanie różnych urządzeń piekarskich i cukierniczych. • Wyjaśnić zasady obsługi i konserwacji urządzeń technicznych.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności obsługi urządzeń piekarskich i cukierniczych. • Rozwijanie umiejętności konserwacji i czyszczenia urządzeń technicznych. • Kształtowanie umiejętności diagnozowania i rozwiązywania podstawowych problemów technicznych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obsługiwać urządzenia piekarskie i cukiernicze. • Konserwować i czyścić urządzenia techniczne. • Diagnozować i rozwiązywać podstawowe problemy techniczne.
rodzaje półproduktów i wyrobów cukierniczych	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie różnych rodzajów półproduktów stosowanych w cukiernictwie. • Zrozumienie procesu produkcji półproduktów cukierniczych. • Zapoznanie z różnymi rodzajami wyrobów cukierniczych i ich cechami charakterystycznymi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienić różne rodzaje półproduktów cukierniczych. • Opisać proces produkcji półproduktów cukierniczych. • Wymienić różne rodzaje wyrobów cukierniczych i opisać ich cechy charakterystyczne.
	u m i e	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania półproduktów cukierniczych. • Rozwijanie umiejętności rozpoznawania i oceny jakości wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać półprodukty cukiernicze. • Rozpoznawać i oceniać jakość wyrobów cukierniczych. • Przygotowywać różne wyroby cukiernicze.

	j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania różnych wyrobów cukierniczych. 	
Ciasto drożdżowe i wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie właściwości i zastosowań ciasta drożdżowego. • Zrozumienie procesu fermentacji i jego znaczenia w produkcji ciasta drożdżowego. • Zapoznanie z różnymi rodzajami wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opisać właściwości i zastosowania ciasta drożdżowego. • Wyjaśnić proces fermentacji i jego znaczenie w produkcji ciasta drożdżowego. • Wymienić różne rodzaje wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego.
	u m i ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania ciasta drożdżowego. • Rozwijanie umiejętności kontrolowania procesu fermentacji. • Kształtowanie umiejętności przygotowywania wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać ciasto drożdżowe. • Kontrolować proces fermentacji. • Przygotowywać wyroby cukiernicze z ciasta drożdżowego.

Ciasto kruche i półkruche oraz wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego	w	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie właściwości i zastosowań ciasta kruchego i półkruchego. ● Zrozumienie różnic między ciastem kruchym a półkruchym. ● Zapoznanie z różnymi rodzajami wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać właściwości i zastosowania ciasta kruchego i półkruchego. ● Wyjaśnić różnice między ciastem kruchym a półkruchym. ● Wymienić różne rodzaje wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego.
	i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania ciasta kruchego i półkruchego. ● Rozwijanie umiejętności rozpoznawania właściwej konsystencji ciasta kruchego i półkruchego. ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania wyrobów cukierniczych z ciasta kruchego i półkruchego. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać ciasto kruche i półkruche. ● Rozpoznawać właściwą konsystencję ciasta kruchego i półkruchego. ● Przygotowywać wyroby cukiernicze z ciasta kruchego i półkruchego.
Ciasto biszkoptowe i wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego	e	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie właściwości i zastosowań ciasta biszkoptowego. ● Zrozumienie procesu ubijania białek i ich roli w produkcji ciasta biszkoptowego. ● Zapoznanie z różnymi rodzajami wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać właściwości i zastosowania ciasta biszkoptowego. ● Wyjaśnić proces ubijania białek i ich rolę w produkcji ciasta biszkoptowego. ● Wymienić różne rodzaje wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego.
	d	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania ciasta biszkoptowego. ● Rozwijanie umiejętności ubijania białek do odpowiedniej konsystencji. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać ciasto biszkoptowe. ● Ubić białka do odpowiedniej konsystencji. ● Przygotowywać wyroby cukiernicze z ciasta biszkoptowego.

	j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania wyrobów cukierniczych z ciasta biszkoptowego. 	
Magazynowanie wyrobów cukierniczych	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie zasad magazynowania wyrobów cukierniczych. • Zrozumienie znaczenia właściwego przechowywania wyrobów cukierniczych dla ich jakości i trwałości. • Zapoznanie z metodami przechowywania różnych rodzajów wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opisać zasady magazynowania wyrobów cukierniczych. • Wyjaśnić znaczenie właściwego przechowywania wyrobów cukierniczych dla ich jakości i trwałości. • Wymienić metody przechowywania różnych rodzajów wyrobów cukierniczych.
	u m i ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności magazynowania wyrobów cukierniczych. • Rozwijanie umiejętności organizacji przestrzeni magazynowej. • Kształtowanie umiejętności monitorowania i kontrolowania warunków przechowywania wyrobów cukierniczych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Magazynować wyroby cukiernicze. • Organizować przestrzeń magazynową. • Monitorować i kontrolować warunki przechowywania wyrobów cukierniczych.

Produkcja ciast pszennych	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie właściwości mąki pszennej i jej zastosowań w produkcji ciast. ● Zrozumienie procesu przygotowywania ciast pszennych. ● Zapoznanie z różnymi rodzajami ciast pszennych. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać właściwości mąki pszennej i jej zastosowania w produkcji ciast. ● Wyjaśnić proces przygotowywania ciast pszennych. ● Wymienić różne rodzaje ciast pszennych.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania ciast pszennych. ● Rozwijanie umiejętności kontrolowania konsystencji i jakości ciasta pszenne. ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania różnych rodzajów ciast pszennych. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać ciasta pszenne. ● Kontrolować konsystencję i jakość ciasta pszenne. ● Przygotowywać różne rodzaje ciast pszennych.
Produkcja ciast żytnich i mieszanych	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie właściwości mąki żytniej i jej zastosowań w produkcji ciast. ● Zrozumienie procesu przygotowywania ciast żytnich i mieszanych. ● Zapoznanie z różnymi rodzajami ciast żytnich i mieszanych. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać właściwości mąki żytniej i jej zastosowania w produkcji ciast. ● Wyjaśnić proces przygotowywania ciast żytnich i mieszanych. ● Wymienić różne rodzaje ciast żytnich i mieszanych.
	u m i e	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowywania ciast żytnich i mieszanych. ● Rozwijanie umiejętności kontrolowania konsystencji i jakości ciasta żytniego i mieszanego. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać ciasta żytnie i mieszane. ● Kontrolować konsystencję i jakość ciasta żytniego i mieszanego.

	j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności przygotowywania różnych rodzajów ciast żytnich i mieszanych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywać różne rodzaje ciast żytnich i mieszanych.
Obróbka ciasta	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie technik obróbki ciasta. • Zrozumienie znaczenia odpowiedniej obróbki ciasta dla jakości wyrobów piekarskich i cukierniczych. • Zapoznanie z narzędziami i urządzeniami do obróbki ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opisać techniki obróbki ciasta. • Wyjaśnić znaczenie odpowiedniej obróbki ciasta dla jakości wyrobów piekarskich i cukierniczych. • Wymienić narzędzia i urządzenia do obróbki ciasta.
	u m i ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> • Kształtowanie umiejętności obróbki ciasta. • Rozwijanie umiejętności korzystania z narzędzi i urządzeń do obróbki ciasta. • Kształtowanie umiejętności rozpoznawania właściwej konsystencji ciasta podczas obróbki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obrabiać ciasto, stosując odpowiednie techniki. • Korzystać z narzędzi i urządzeń do obróbki ciasta. • Rozpoznawać właściwą konsystencję ciasta podczas obróbki.

Wypiek	w i e d z a	<ul style="list-style-type: none"> ● Poznanie zasad i technik wypieku wyrobów piekarskich i cukierniczych. ● Zrozumienie znaczenia odpowiednich parametrów wypieku (temperatura, czas) dla jakości wyrobów. ● Zapoznanie z różnymi metodami wypieku. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Opisać zasady i techniki wypieku wyrobów piekarskich i cukierniczych. ● Wyjaśnić znaczenie odpowiednich parametrów wypieku (temperatura, czas) dla jakości wyrobów. ● Wymienić różne metody wypieku.
	u m i e j ę t n o ś c i	<ul style="list-style-type: none"> ● Kształtowanie umiejętności przygotowania wyrobów do wypieku. ● Rozwijanie umiejętności kontrolowania procesu wypieku. ● Kształtowanie umiejętności oceny stopnia wypieczenia wyrobów. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przygotowywać wyroby do wypieku. ● Kontrolować proces wypieku, monitorując temperaturę i czas. ● Oceniać stopień wypieczenia wyrobów piekarskich i cukierniczych.

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.

Iceland 
Liechtenstein
Norway grants