

Program nauczania – zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

(z uwzględnieniem uczniów z niepełnosprawnościami i problemami wychowawczymi)

1. Cele kształcenia – rozszerzenie o uczniów z SPE i problemami wychowawczymi

Obszar	Cele
Edukacyjne	Zapewnienie uczniom z niepełnosprawnością dostępu do wiedzy i umiejętności zawodowych, zgodnie z ich możliwościami.
Zawodowe	Przygotowanie ucznia do wykonywania zadań związanych z żywieniem, produkcją gastronomiczną i usługami gastronomicznymi, w warunkach dostosowanych do indywidualnych potrzeb.
Wychowawcze	Kształtowanie postaw społecznych i zawodowych, rozwijanie samodzielności, odpowiedzialności i umiejętności współpracy.
Społeczne	Integracja w zespole klasowym, rozwijanie kompetencji komunikacyjnych i radzenia sobie w sytuacjach trudnych.
Zdrowotne i bezpieczeństwa	Kształtowanie świadomości higieny pracy, bezpieczeństwa w kuchni oraz odpowiedzialności za przestrzeganie zasad BHP.

2. Przedmioty zawodowe – z uwzględnieniem uczniów z orzeczeniem

Przedmiot	Standardowe treści	Dostosowania dla uczniów z niepełnosprawnością / orzeczeniem / problemami wychowawczymi
Technologia gastronomiczna	Produkcja potraw, procedury kulinarne, planowanie posiłków	Podział zadań na etapy, instrukcje krok po kroku, wizualizacja czynności, ograniczenie bodźców w pracowni
Żywnienie człowieka	Zasady żywienia, wartości odżywcze, diety specjalne	Skrócone treści, materiały obrazkowe, praca indywidualna lub w parach, dostosowanie tempa nauki
Usługi gastronomiczne	Obsługa klienta, organizacja pracy sali, przygotowanie stołów	Scenki i symulacje, jasne role w grupie, wsparcie nauczyciela lub opiekuna
Higiena i bezpieczeństwo pracy	BHP, HACCP, bezpieczeństwo w kuchni	Demonstracje, checklisty z zasadami, monitorowanie zachowań ucznia
Marketing	Promocja usług, reklama,	Dostosowane zadania projektowe, wizualne

Przedmiot	Standardowe treści	Dostosowania dla uczniów z niepełnosprawnością / orzeczeniem / problemami wychowawczymi
gastronomiczny	kampanie	instrukcje
Prawo i ekonomika gastronomii	Prawo pracy, przepisy sanitarne, prowadzenie działalności	Materiały uproszczone, przykłady praktyczne, powtarzalne schematy
Dietetyka i planowanie menu	Tworzenie jadłospisów, dobór potraw	Praca w małych grupach, możliwość podziału obowiązków, wsparcie wizualne

3. Kształcenie praktyczne – wsparcie uczniów z SPE i problemami wychowawczymi

Forma	Dostosowanie
Pracownia gastronomiczna	Jasne instrukcje, ograniczenie bodźców, wyznaczone stanowiska pracy, monitorowanie bezpieczeństwa
Praktyki zawodowe	Dostosowanie zakresu obowiązków, opiekun praktyk wspierający ucznia, etapowe wprowadzanie zadań
Projekty i ćwiczenia zespołowe	Jasne role w grupie, przydzielanie zadań zgodnie z możliwościami i predyspozycjami, wsparcie w integracji zespołu

4. Metody i formy pracy

Metoda	Zastosowanie dla uczniów z SPE i problemami wychowawczymi
Strukturalna	Praca według schematu i harmonogramu
Multisensoryczna	Instrukcje wizualne, materiały obrazkowe i piktogramy
Projektowa	Działania praktyczne w małych etapach
Indywidualizacja	Dostosowanie tempa, zakresu i form pracy
Wsparcie wychowawcze	Stały nadzór nauczyciela, rozmowy indywidualne, techniki motywacyjne
Metoda krok po kroku	Podział zadań na proste etapy z utrwalaniem

5. Ocenianie osiągnięć ucznia

Kryterium	Dostosowanie
Wiedza	Uwzględnianie zrozumienia treści w stopniu dostosowanym do możliwości ucznia
Umiejętności praktyczne	Ocena postępów, jakości wykonywanych czynności, samodzielności

Kryterium	Dostosowanie
Kompetencje społeczne	Ocena współpracy w zespole, komunikacji i przestrzegania zasad BHP
Zaangażowanie	Uwzględnienie wysiłku ucznia, systematyczności i motywacji
Forma	Alternatywne formy sprawdzania wiedzy (ustne, demonstracyjne, krótkie projekty)

6. Warunki realizacji programu

Obszar	Wymagania
Organizacja	Elastyczne planowanie zajęć, indywidualizacja zadań, przewidywalny harmonogram
Kadra	Nauczyciele przedmiotów zawodowych współpracujący z pedagogiem i psychologiem
Środowisko	Bezpieczna, przewidywalna i wspierająca atmosfera, ograniczenie bodźców
Sprzęt	Dostosowane stanowiska pracy, pomoce wizualne, checklisty i instrukcje krok po kroku
Wsparcie	Stały kontakt z rodzicami/opiekunami i poradnią psychologiczno-pedagogiczną

7. Efekty kształcenia uczniów z SPE i problemami wychowawczymi

Obszar	Efekt
Edukacyjny	Opanowanie treści i umiejętności zawodowych w stopniu dostosowanym do możliwości ucznia
Zawodowy	Przygotowanie do pracy w gastronomii oraz realizacji praktyk i staży zawodowych
Społeczny	Rozwój umiejętności współpracy, komunikacji i przestrzegania zasad pracy zespołowej
Osobisty	Wzrost samodzielności, pewności siebie, odpowiedzialności i motywacji do nauki
Bezpieczeństwo	Świadomość zasad BHP, higieny i bezpieczeństwa w środowisku pracy