

Gerosios patirties sklaida dirbant su specialiujų poreikių turinčiais mokiniais profesinėje mokykloje

Lina Sorakienė, profesijos mokytoja metodininkė,
Alytaus profesinio rengimo centras

ŠIAME ŠIMTMETYJE ŽMONĖMS REIKIA NE TIK
MOKYTIS PAŽINTI, MOKYTIS VEIKTI, BET IR
MOKYTIS GYVENTI KARTU.

Jacgues Delors

Visuomeniniai ir ekonominiai pokyčiai sukėlė daug permainų darbo rinkoje. Ypač skaudžiai tai pajuto neįgalūs, specialiųjų poreikių turintys jaunuoliai. Norint užsidirbti pragyvenimui šiandieninėje darbo rinkos sistemoje, būtina turėti aukštą arba konkrečią profesinę kvalifikaciją.

Alytaus profesinio rengimo centre priimami mokyti jaunuoliai turintys ir neturintys pagrindinio išsilavinimo, mokyti virėjo ir baldžiaus profesijų. Mokymosi trukmė –trys metai. Sėkmingai baigusiems išduodamas diplomas. Mokiniai ne tik įgija profesinę kvalifikaciją, bet ir rengiami savarankiškam gyvenimui, jiems suteikiama psichologinė, socialinė parama. Su ugdytiniais dirba ne vien profesijos mokytojai, bet ir specialieji, socialiniai pedagogai, mokytojų padėjėja.

Su specialiujų poreikių mokiniais pradėjau dirbti 2006 metų rugsėjo pirmąją. Priimti buvo riboto intelekto, nežymaus ir vidutinio protinio atsilikimo, su kalbos ir komunikacijos sutrikimais, sergantys epilepsija , su judėjimo negalia jaunuoliai ir kita.

Virėjo mokymo programa

- ▶ **Profesiniai dalykai**
- ▶ **Bendrieji dalykai (civilinė sauga, ekonomika ir verslo pagrindai, estetika, valstybinės kalbos kultūra ir specialybės kalba)**
- ▶ **Bendrojo ugdymo dalykai (dorinis ugdymas: etika arba tikyba, kūno kultūra).**

Susipažinimas su grupės mokiniais

- ▶ Išanalizuoju mokinių dokumentuose pateiktas žinias apie juos.
- ▶ Pateikiu anketas(kur mokiniai pateikia informaciją apie save).
- ▶ Pateikiu įvairius asmenybės testus (mano charakteris pagal spalvą, ar aš moku įtakoti kitus, ar man sunku išreikšti žodžiais savo jausmus ir kita.

Mokymo bei mokymosi metodai

- ▶ **Paskaita, minipaskaita;**
- ▶ **Diskusija;**
- ▶ **Demonstravimas;**
- ▶ **Minčių lietus;**
- ▶ **Klausimas – atsakymas;**
- ▶ **Savarankiškas darbas;**
- ▶ **Grupinis darbas;**
- ▶ **Individualus mokymasis ir kt.**

Darbo būdai ir metodai

- ▶ Mokyti naudotis įvairiais informacijos šaltiniais: vadovėliais, žurnalais, lentelėmis, spauda ir t. t.
- ▶ Mokyti spręsti realias ir įdomias problemas.
- ▶ Susieti naujai pateiktą informaciją su ankstesne, t. y. su ankstesnių pamokų mokomąja medžiaga, ir akcentuoti pagrindinius teiginius, dalykus, orientuotis į praktinę veiklą, nes praktinis veiksmas padeda geriau įsiminti.
- ▶ Skirti daugiau laiko kartojimui, įtvirtinimui.

- ▶ **Palaikyti glaudžius tarpdalykinius ryšius.**
- ▶ **Pateikti trumpas ir aiškiai suformuotas užduotis, įsitikinti, ar mokinys suprato ir žino, ką jam reikia daryti.**
- ▶ **Pateikti klausimų, į kuriuos atsakydamas mokinys mąstyti logiškai.**
- ▶ **Padėti suprasti tradicijas, visuomeninę veiklą, supančią aplinką ir kita.**
- ▶ **Mokyti planuoti savo veiklą, kritiškai vertinti savo ir kitų darbo rezultatus.**
- ▶ **Akcentuoti stipriasias savybes, teigiamus bruožus, vengti viešo kritikavimo.**

- ▶ **Mokyti orientuotis erdvėje, pateikti užduočių žinomiems objektams .**
- ▶ **Skatinti klausti, jei nežino ar ko nors nesupranta.**
- ▶ **Palaikyti mokinių savigarbą, nuolat akcentuoti jų sėkmę.**
- ▶ **Vartoti aiškius sakinius, paprastus žodžius ir aiškias mintis.**
- ▶ **Nežeminti jų ir nesizeminti .**
- ▶ **Ugdyti veiklos nuoseklumo ir savikontrolės įgūdžius.**

Mokomoji medžiaga

- ▶ **Pateikti pamokos tikslus ir uždavinius.**
- ▶ **Aiškiai ir suprantamai išdėstyti pamokos temą .**
- ▶ **Pateikti vaizdinę medžiagą.**
- ▶ **Užduotis mokomajai medžiagai įtvirtinti.**

Teorijos pamokos

Tema: Virtų, varškės patiekalų paruošimas, padažų parinkimas ir pateikimas.

Tikslas : Išanalizuoti virtų varškės patiekalų ruošimo ypatumus; apžvelgti tiekiamus padažus , nusakyti kokybės reikalavimus virtiems varškės patiekalams.

UŽDUOTYS

1. Lentelėje surašykite virtų, keptų ir apkeptų varškės patiekalų ir su jais vartojamų padažų asortimentą.

Virti varškės patiekalai	Kepti varškės patiekalai	Apkepti varškės patiekalai
Padažai	Padažai	Padažai

Įrašykite praleistus žodžius

1. Pertrintos sriubos gaminamos iš, arba mėsos.
2. Šių sriubų tirščiai verdami skysčio kiekyje, antkaitros.
3. Virti arba šutinti produktaiarbamašinomis, pro sietelį.
4. Pertrintos sriubos užbalinamos pakaitintu ir mišiniu.
5. Pertrintų sriubų garnyras gali būti arba dalis nepertrintų..... .
6. Pertrintos sriubos gaminamos kiekiais, nes ilgiau laikant , blogėja jų ir
7. Pertrintos sriubos tinka progoms, tiekti per ir
- 8 . Pertrintų sriubų asortimentas :..... ,.....,.....
9. Pertrintos sriubos būna šviesiai gelsvos arba pertrinto produkto spalvos.
10. Pertrintų sriubų skonis – švelnus , būdingas pertrintam produktui .

IŠVAIZDA, IŠKILMINGOMS, SUTRINAMI, PIENO, DARŽOVIŲ, ŠUTINTI RYŽIAI, BANKETUS, NEDIDELIAIS, SKONIS, PRIEMIMUS, KRUOPŲ, KIAUŠINIŲ, SILPNOS, MAŽAME, SUMALAMI, DARŽOVIŲ, PAGRINDINIO, PAGRINDINIAM.

TAIP ar NE

Senų paukščių jungiamasis audinys karščiui yra atsparesnis negu jaunų paukščių .

TAIP arba NE

Išvalyti ir suformuoti paukščiai dedami į pasūdytą verdantį vandenį.

TAIP arba NE

Prie virtos paukštienos tinka raudonasis padažas , raudonasis su vynu , saldusis pieno padažas .

TAIP arba NE

Prie virtos paukštienos tiekiamos keptos bulvės ir džiovintos slyvos .

TAIP arba NE

Šutinant paukštieną įdedame citrinos rūgšties , kad mėsa greičiau suminkštėtų .

TAIP arba NE

Kepimui tinka tiek jauni ir seni paukščiai .

TAIP arba NE

Kad mėsa prie kaulų nebūtų rausva viščiukai 20 – 30 min laikomi verdančiame vandenyje .

TAIP arba NE

TESTAS

Verdant džiovintų vaisių kompotą, vaisiai iš pradžių verdami:

- a) vandenyje;
- b) cukraus sirupe;
- c) parūgštintame vandenyje.

Vaisių ir uogų kisielius būna drumzlinas jeigu naudojamas:

- a) bulvių krakmolas;
- b) ryžių ir kukurūzų krakmolas;
- c) modifikuotas krakmolas.

Kad pieno kisielius būtų švelnesnis reikia įdėti :

- a) kukurūzų krakmolo
- b) citrinos rūgštie
- c) cukraus

Naudodamiesi receptūra, aprašykite moliūgų kisieliaus gaminimą

Eil. Nr.	Produktai	Bruto	Neto
1	Moliūgai	500	300
2	Obuoliai	300	250
3	Džiovinti abrikosai	50	50
4	Medus	200	200
5	Krakmolas	80	80
6	Vanduo	800	800
7	Virintas šaltas vanduo	200	200
8	Prieskoniai	1	1

Praktinio mokymo pamokos

- ▶ Pravedamas įvadinis instruktažas.
- ▶ Pateikiamos mokiniams praktinės užduotys, jos išanalizuojamos.
- ▶ Kiekvienas mokinys pakartoja , ką jis turės daryti.
- ▶ Praktiniai darbai vykdomi laboratorijoje.

MODULIS : KARŠTIEJI MILTŲ PATIEKALAI

PRAKTINIS MOKYMAS

TEMA: Virtų miltų patiekalų ruošimas ir pateikimas, kokybės įvertinimas

TIKSLAS: Pagaminti ir pateikti koldūnus, įvardinti kokybės reikalavimus

PRAKTINIO MOKYMO TRUKMĖ : 6 pamokos

METODAI: Paskaita, demonstravimas, klausimai - atsakymai

UŽDUOTYS:

1. Paruošti darbo vietą.
2. Parinkti reikalingus maisto produktus, įrankius, darbo priemones, įrangą.
3. Atlikti maisto produktų pirminį paruošimą.
4. Parinkti šiluminio paruošimo būdus.
5. Pagaminti patiekalą ir pateikti.
6. Sutvarkyti darbo vietą.

REIKALINGI IŠTEKLIAI:

1. Mokomoji klasė įvadiniam ir baigiamajam instruktažui(kompiuteris, multimedija, receptūrų rinkiniai, kita literatūra).
2. Mokomoji virėjų laboratorija su gamybiniais įrengimais, įrankiais, inventoriumi.
3. Maisto produktai, prieskoniai.
4. Dalomoji medžiaga- gaminio technologinė kortelė.

KLAUSIMAI DARBO PRISTATYMOUI IR ŽINIŲ ĮTVIRTINIMUI (pateikite raštu)

1. Iš kokių žaliavų gaminamas patiekalas?.....
.....
2. Kaip paruošiamos žaliavos vartojimui ?.....
.....
3. Kokie naudojami šiluminio paruošimo būdai?.....
4. Kokie įrankiai, inventorius ir įranga reikalingi gaminiui pagaminti?.....
.....
5. Kokie tinka padažai, priedai, prieskoniai
,.....
6. Kokie tinkami indai šio patiekalo pateikimui?.....
7. Kokia patiekalo pateikimo temperatūra?.....
8. Koks patiekalo realizacijos terminas?.....

VERTINIMO / ĮSIVERTINIMO LENTELĖ

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Skiriama balų	Skirta balų (mokinio)	Skirta balų (mokytojo)
1	Spec aprangos atitikimas reikalavimams	0,5		
2	Spec apavo atitikimas reikalavimams	0,5		
3	Spec galvos apdangalo atitikimas reikalavimams	0,5		
4	Higienos taisyklių laikymasis darbo metu	1		
5	Darbo saugos reikalavimų laikymasis darbo metu	1		
6	Technologinių žinių pritaikymas	2		
7	Technologinių operacijų eiliškumo seka	1		
8	Pusgaminių ar gaminių pateikimas, apipavidalinimas	2		
9	Savarankiškumas atliekant užduotį	1,5		
	Iš viso	10		

Kas sekēsi gerai gaminimo procese

.....
.....
.....
.....
.....

Su kokiais sunkumais susidūriau gamindamas?

.....
.....
.....
.....
.....

Ko norėčiau išmokti ar patobulinti įgūdžius

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Koldūnai su mėsos įdaru

Produkto pavadinimas	Bruto	Neto
Miltai	190	190
Vanduo	65	65
Kiaušinis	1/2vnt	25
Druska	1	1
Tešlos masė:		280
Įdaras:		
Smulkinta kiauliena	120	120
Ropiniai svogūnai	35	30
Druska	1	1
Vanduo	20	20
Įdaro masė:		170
Padažas:		
Sviestas	20	20
Grietinė	20	20

Technologinis aprašymas

- ▶ Paruošiami ir pasveriami produktai.
- ▶ Persijojami miltai, nuplaunami kiaušiniai.
- ▶ Iš miltų ir pasūdyto vandens ir kiaušinio užminkoma tešla.
- ▶ Tešla padedama brinkti.
- ▶ Paruošiamas įdaras: svogūnai supjaustomi kubeliais, pakepinami, atvėsunami. Į mėsą dedame svogūnus, druskos ir vandens, viskas gerai išmaišoma.
- ▶ Iš tešlos iškočiojami 2,5 - 3 mm storio lakštai .
- ▶ Formele išspaudžiami skridinėliai .
- ▶ Ant jų vidurio dedamas įdaras, sulenkama ir kraštai užspaudžiami .
- ▶ Paruošti koldūnai dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdami 12-15 min .
- ▶ Koldūnai patiekiami su sviesto - grietinės padažu.
- ▶ Padažui sviestas ištirpinamas, sudedama grietinė ir užkaitinama.







Pamokos kitoje aplinkoje

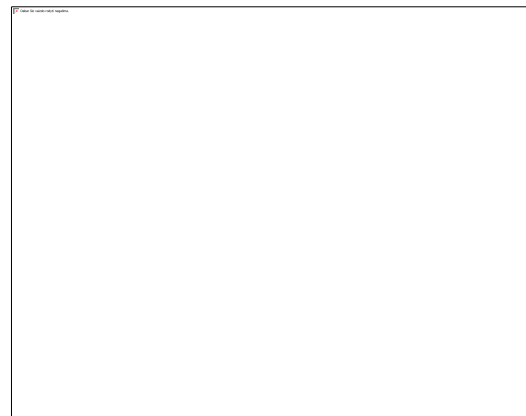
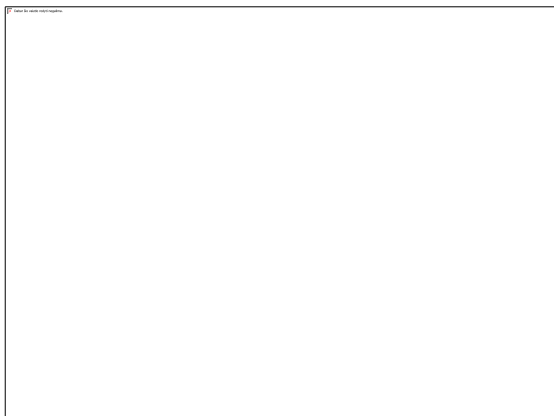
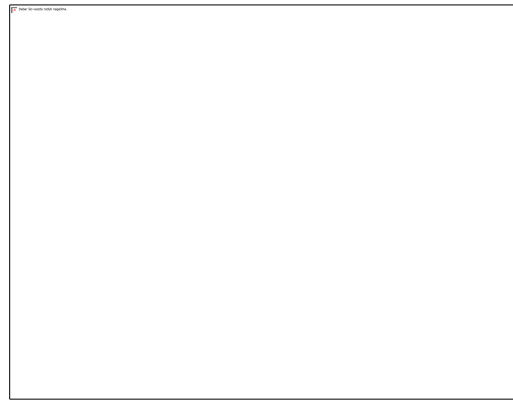
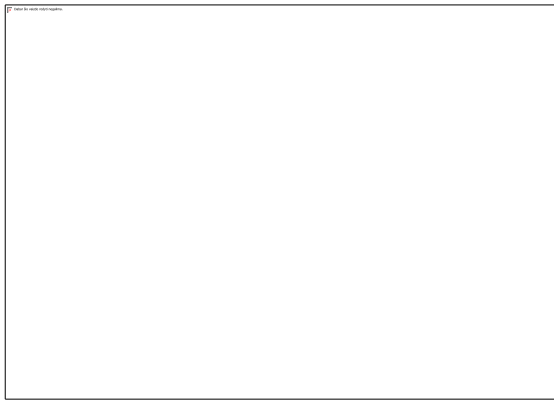
- ▶ Pamoka įmonėje UAB „Mantinga“ mokiniams buvo galimybė susipažinti su naujausiomis maisto produktų šaldymo, atvėsavimo, laikymo šaltai bei greito užšaldymo technologijomis, leidžiančiomis mėgautis naujais skoniais, karščio technologijomis - kur produktai iškepami, apskrudinami, 90 % iškepami, dalinai paruošiami akmens krosnyje, aliejuje. Taip pat kaip rankų darbas ir nuo jų sklindanti šiluma apjungia produkto sudedamąsias dalis. Susipažino su duonos, duonelės, saldžių pyragėlių ir spurgų, picų ir picos užkandžių, sumuštinių asortimentu.
- ▶ UAB „Marijampolės pieno konservai“ – mokiniai apsilankę įmonėje ne tik susipažino su pieno perdirbimo technologijomis, įrengimais bei produkcijos asortimentu, bet ir sužinojo maisto produktų kokybei keliamus reikalavimus.
- ▶ Pamokos vyko ir įmonėse UAB „Dzūkų ainiai“ ir UAB „Savas kalnas“, kur mokiniai turėjo galimybę ugdyti pagrindinių maitinimo įmonių įrengimų veikimo principų bei eksploatavimo ir darbo saugos sąlygų kompetencijas.
- ▶ Organizuojamos pamokos neformalioje aplinkoje – puiki galimybė mokymo procesą organizuoti įdomesnę bei patrauklesnę mokiniui, tobulinti mokinių komunikacinius bei socialinių įgūdžių gebėjimus, pasiekti geresnių mokymosi rezultatų.

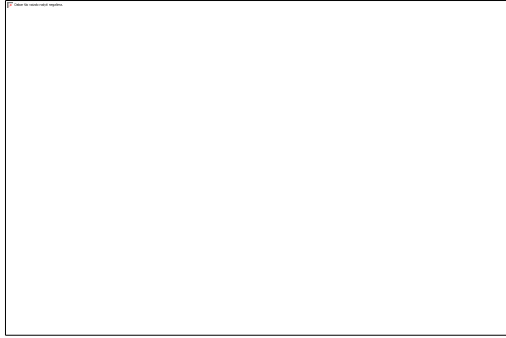
Praktinio mokymo metu pagaminti patiekalai





Profesinio meistriškumo konkursai





Profesinis mokymas – tradicijų, papročių ugdymas







Ačiū už dėmesį