

**Metody pracy**  
**z uczniem upośledzonym umysłowo w stopniu lekkim**  
**na zajęciach z technologii gastronomicznej, a zdawalność egzaminów zawodowych.**

Egzaminy zawodowe stanowią wyzwanie stawiane zarówno nauczycielowi jak i uczniom. Kształceniem specjalnym obejmuje się młodzież niepełnosprawną oraz niedostosowaną społecznie, wymagającą specjalnej organizacji nauki i metod pracy, dobranych do ich potrzeb i możliwości. Zadaniem nauczyciela pracującego z dzieckiem upośledzonym jest:

- wykorzystanie wiedzy pedagogiczno-psychologicznej i uwzględnienie tempa rozwoju dziecka dla stworzenia optymalnych warunków rozwoju jego umiejętności i zdobycia wiedzy,
- projektowanie procesu edukacyjnego jako naturalnego połączenia aktywności dziecka i wiedzy o otaczającym świecie.

Podstawą planowania pracy z dzieckiem umysłowo upośledzonym jest wszechstronna znajomość dziecka:

- wiedza o stopniu upośledzenia umysłowego,
- wiedza o stanie zdrowia dziecka,
- wiedza o sytuacji rodzinnej,
- wiedza o aktualnym poziomie rozwoju ucznia.

Pracując od wielu lat w zasadniczej szkole zawodowej specjalnej napotykam na uczniów z ogromnymi trudnościami w nauce.

Problemy te to: trudności w skupieniu uwagi, logicznym myśleniu, pisaniu, rozumieniu czytanego tekstu, rozwiązywaniu podstawowych działań matematycznych( dodawania, odejmowania, dzielenia, mnożenia).

Egzamin zawodowy skierowany jest do uczniów szkół masowych. Uczniowie naszej szkoły posiadają orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego zdają egzamin o tym samym stopniu trudności. Mają tylko wydłużony czas egzaminu o 30 minut.

Pracując z młodzieżą upośledzoną umysłowo w stopniu lekkim staram się umożliwić im zdanie tego nie łatwego dla nich egzaminu stosując różnorodne metody nauczania-, które będą dostosowane do ich indywidualnych potrzeb i możliwości, a dających miarodajne efekty. W planowaniu, metodologii wykorzystuję następujące pytania operacyjne.

Kiedy uczeń będzie aktywny?

Kiedy będzie zachęcony

Kiedy będzie zainteresowany

Kiedy ma poczucie bezpieczeństwa

Kiedy uwzględniamy jego potrzeby

Kiedy ma poczucie sensu tego co robi

Kiedy cel jest dla niego bliski

Kiedy ma poczucie własnej wartości

Kiedy odczuwa satysfakcję z tego co robi (wie, że zostało docenione)

Kiedy jego działaniu towarzyszą emocje

Kiedy docenia się jego wkład pracy, a nie efekt

Kiedy ma możliwość realizowania swoich pomysłów

Biorąc wszystkie te aspekty pod uwagę staram się dobrać tak metody pracy, które ułatwiłyby uczniom zrozumieć i opanować przekazywaną wiedzę.

W kształceniu zawodowym specjalnym nie ma metod uniwersalnych - są tylko takie, które zapewniają realizację pracy dydaktycznej w sposób zrozumiały, czytelny i łatwo przyswajany przez ucznia.

Stosuję w swojej pracy metody podające-wykład informacyjny, pogadankę, opis, które wykorzystuję przy wprowadzaniu i omawianiu nowych działów materiału i zagadnień dotąd nieporuszanych. Z metod aktywizujących na zajęciach z technologii gastronomicznej stosuję gry dydaktyczne (krzyżówki oraz rebusy zawodowe) wpływają one na kształtowanie samodzielności i kreatywności.

Najbardziej w mojej pracy cenię metody praktyczne:

- **Metoda pokazu**- polega na bezpośredniej obserwacji ruchów, czynności, zabiegów oraz operacji technologicznych wykonywanych i komentowanych słownie przez nauczyciela.

- **Metoda ćwiczeniowa**- polega na wielokrotnym wykonywaniu czynności uprzednio zademonstrowanych przez nauczyciela, dopóki nie nauczą się ich poprawnie wykonywać.

- **Metoda instruktażowa (omówienia)**- polega na opanowaniu przez ucznia konkretnych umiejętności zawodowych przez wykonywanie kolejnych czynności.

- **Metody eksponujące** - filmy dydaktyczne.

Bardzo skuteczne i efektywne dla uczniów są przeprowadzane przeze mnie lekcje w terenie- zajęcia w cukierni, w zakładach przemysłu cukierniczego- „Bałtyk”. Uczniowie mają okazję zapoznać się z urządzeniami biorącymi udział w procesie technologicznym, z którymi to maszynami zapoznają się wcześniej na zajęciach.

Egzaminy zewnętrzne potwierdzają skuteczność omówionych metod:

Od momentu wprowadzenia egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe zdawalność egzaminów przez uczniów w zawodzie kucharz małej gastronomii kształtował się na poziomie od 71- 80%.

Opracowała: Agnieszka Wałdoch