

ŠIAULIŲ UNIVERSITETAS
SOCIALINĖS GEROVĖS IR NEGALĖS STUDIJŲ FAKULTETAS
SPECIALIOSIOS DIDAKTIKOS KATEDRA

Specialiojo ugdymo koordinavimo magistrantūros studijų programa

Ingrida Kasputytė

**KULINARIJOS PRADMENŲ PROGRAMOS SPECIALIŲJŲ UGDYMO SI
POREIKIŲ MOKINIAMS PLĖTOTĖ**

Magistro darbas

2009

Magistro darbo santrauka

Darbe atlikta teorinė ugdymo turinio individualizavimo samprata, nurodyti individualios programos rengimo principai ir etapai.

Iškelta hipotezė, kad ugdydami vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančius mokinius, mokytojai moko tų pačių temų, tik nustato skirtingą jų įsisavinimo laiką ir skirtingus mokymo būdus, o rengdami individualias kulinarijos pradmenų ugdymo programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams mokytojai derina bendrąsias ir specialiąsias programas.

Anketinės apklausos metodu bei mokyklos dokumentų analize buvo atliktas tyrimas, kurio tikslas- iširti ko ir kaip pedagogai moko aukštesniųjų lavinamųjų klasių mokinius ugdydami jų kulinarinės pradmenų gebėjimus. Parengtos rekomendacinės kulinarijos pradmenų ugdymo temos vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams, praveistas eksperimentinis mokymas, įvertinti ir palyginti mokinių gebėjimai gaminti valgį iki eksperimentinio mokymo ir po jo. Siekiama nustatyti, kokiais kriterijais remdamiesi mokytojai nustato, kokių lygiu mokiniai įsisavino programą.

Tyrimo dalyvavo 30 specialiosios mokyklos aukštesniųjų lavinamųjų klasių mokinių technologijų mokytojų ir 60 5 - 10 lavinamųjų klasių mokinių.

Empirinėje dalyje nagrinėjamas mokytojų suvokimas apie lavinamųjų klasių mokinių gebėjimą gaminti valgį, nustatomi trys mokinių gebėjimų lygiai: gebančių savarankiškai gaminti, gebančių gaminti su pagalba ir negebančių gaminti. Nustatoma gebėjimų dinamika tarp skirtingų klasių mokinių.

Svarbiausios empirinio tyrimo išvados:

1. Mokytojų anketinės apklausos analizė rodo, kad pedagogai pageidauja rengti individualias ugdymo programas, kuriose vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių ugdymo turinys skirtųsi ne tik apimtimi, bet ir gaminamų patiekalų sudėtingumu, o jų rengiamų teminių planų ir individualių programų analizė rodo, kad pedagogai šių grupių mokiniams numato vienodą ugdymo turinį.
2. Atliktas eksperimentinis mokymas ir parengtos rekomendacinės temos kulinarijos gebėjimų formavimui mokiniams, patiriantiems vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patvirtino tyrimo hipotezes, kad numatant šių vaikų turinį reikia derinti bendrąsias ir specialiąsias programas.

Esminiai žodžiai: kulinarijos pradmenys, individuali ugdymo programa, specialioji programa.

Turinys

Magistro darbo santrauka	2
Įvadas	4
1 skyrius. KULINARIJOS PRADMENŲ MOKYMAS 5 – 10 LAVINAMOSIOSE KLASĖSE	9
1. 1 Programų individualizavimas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams.	9
1.1.1. Individualios programos rengimo principai.....	10
1.1.2. Individualios programos rengimo etapai.....	12
1. 2. Kulinarijos pradmenų parinkimo turinys.....	13
2 skyrius. LAVINAMŲJŲ KLASIŲ MOKINIŲ GEBĖJIMAS GAMINTI VALGĮ	18
2.1. Tyrimo tikslas ir uždaviniai.....	18
2.2. Tyrimo metodika.....	18
2.3. Respondentai.....	19
2. 4. Tyrimo rezultatai.....	20
2. 4. 1. Kulinarijos pradmenų mokymas lavinamosiose klasėse.....	20
2. 4. 2. Mokytojų rengiamų teminių planų ir individualių ugdymo programų analizė.....	24
2. 4. 3. Lavinamųjų klasių mokinių kulinariniai gebėjimai.....	25
2. 4. 4. Lavinamųjų klasių mokinių gebėjimas gaminti valgį po eksperimentinio mokymo.....	32
Išvados	35
Literatūra	37
Summary	40
Priedai	41

Ivadas

Tyrimo praktinis aktualumas. Švietimo įstatymu (1991) įteisinus vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo vaikų ugdymo būtinumą, Lietuvoje prasidėjo intensyvus jų integravimo į švietimo sistemą procesas. Pradėjus juos ugdyti, iškilo klausimas „ko mokyti?“ Pedagogai, neturėdami šiems vaikams specialių ugdymo programų, vadovavosi iš užsienio kalbų (lenkų, rusų, vokiečių ir kt.) verstomis ir mūsų įstaigoms adaptuotomis programomis. Lygiagrečiai Kultūros ir Švietimo ministerija organizavo mokymo planų, programų ir kt. ugdymo priemonių rengimą, gamybą bei leidybą (Kaukėnaitė, 1996, 1998).

1996 metais Švietimo ir mokslo ministerija patvirtino pirmas lietuviškas programas (tarp jų darbu) III – IV klasei, o 1998 m. – V – X klasei.

Paraleliai su darbų programa išleidžiami ir metodiniai leidiniai (Kaukėnaitė, 1996, 1998). Tiesa, juose aptariami tik plastinės, gamtinės medžiagos, popieriaus, tekstilės darbų mokymo klausimai.

2004 – 2005 metais V – X lavinamųjų klasių darbų programos rengėja Kaukėnaitė, siekdama nustatyti kulinarijos pradmenų ugdymo programos temų tinkamumą vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams, organizavo tyrimą. Jo rezultatai atskleidė, kad kulinarijos pradmenų programos temos apimtimi turėtų skirtis vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams.

Turinio skirtumus atsižvelgiant į vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių galimybes jį įsisavinti nurodo 2005 – 2007 metų bendrieji ugdymo planai. Juose (65.2 pastraipa) technologijos pamokų metu ugdant vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančius mokinius rekomenduojamos tokios ugdymo kryptys: žemės ūkio, metalo, tinkavimo, dažymo, elektrotechnikos, namų aplinkos tvarkymo ir remonto, siuvimo, mezgimo, valgių gaminimo. 65.6 pastraipoje pabrėžiama, kad lavinamojoje klasėje besimokantiems mokiniams mokytojas turi parengti individualias ugdymo programas. Teisė parinkti tinkamą ir mokinio patirtį bei gebėjimus atitinkantį turinį paliekama pačiam pedagogui. Nors adaptuojant turinį specialiųjų poreikių mokiniams rekomenduojama derinti specialiąsias ir bendrąsias programas, tačiau metodinių rekomendacijų ar pasiūlymų kaip tai reikėtų daryti dar nėra parengta.

Tyrimo mokslinis aktualumas. Maisto gaminimas ir maitinimasis yra viena platesnių ir gana reikšmingų socialinio gyvenimo sferų, o šios srities įgūdžiai priskirtini antriniams kasdienės gyvenimiškos veiklos (KGV) įgūdžiams (Bakk, Grunevald, 1997). Jiems suformuoti, kaip teigia

Vitkauskaitė (2004), skirtingai nuo pirminių (higieniniai, savitvarkos), reikia daugiau laiko, praktinės patirties. Astapovičienė, Viliūnienė ir Liaudanskienė (2003) nurodo, kad mokinys, įgijęs valgio gaminimo įgūdžių, turės didesnę pasirinkimo laisvę ir daugiau galimybių gyventi gana savarankišką ir nepriklausomą gyvenimą, o visa tai skatins teigiamą jo savimone. Panašios nuomonės laikosi ir Konopliastja (1991), Gevorgianienė (1998), Baranauskienė (2001), Elijošienė (2003), Baranauskienė ir Ruškus (2004). Grigonis (1997), Barkauskaitė, Grincevičienė, Indrašienė ir Pūkinskaitė (2001): jų teigimu gebėjimas gaminti valgį svarbi savarankiško funkcionavimo visuomenėje sąlyga.

Mokslininkai (Gevorgianienė, 1998; Astapovičienė, Viliūnienė ir Liaudanskienė, 2003; Vitkauskaitė, 2001, 2004; Petty, 2006) vis dažniau diskutuoja dėl to, kokį turinį įdėti į vidutinis ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinarinių gebėjimų ugdymą. Parenkant ugdymo turinį dauguma autorių (Alifanovienė, 2001; Baranauskienė, 2001; Raškevičiūtė, 2004; Jurevičienė, 2006) rekomenduoja atsižvelgti į mokinių poreikius, turimą patirtį bei mokyklos turimą materialinę bazę.

Skirtingi autoriai nurodo skirtingas žinias, būtinas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinarinių gebėjimų turinio parinkimui. Raškevičiūtė (2004) siūlo mokant protiškaite atsilikusius mokinius gaminti valgį pirmiausia suteikti žinių apie vietą, kurioje valgis turi būti gaminamas ir prietaisus, su kuriais bus dirbama. Ji pabrėžia, kad valgio gaminimo mokymas turi būti reguliarus, o temos apie tinkamą mokinių elgesį tiek gaminant valgį, tiek prie stalo turi būti ugdomos ne atskirai, bet valgio gaminimo metu. Kiek paprastesnį ugdymo turinį siūlo Jurevičienė (2006): pasak šios autorės gebėjimui gaminti valgį ir kulinarinių pradmenų formavimui reikia žinių apie pagrindinius maisto produktus, maisto reikšmę žmogaus gyvybei, maisto produktų kainas, valgio gaminimo sanitarinius higieninius reikalavimus, produktų laikymą ir maitinimosi režimą. Jurevičienė (2006) akcentuoja žinių svarbą valgio gebėjimo ugdymui, o praktinius mokinių įgūdžius palieka antroje vietoje.

Panašiai vidutinių ir didelių specialiųjų ugdymosi poreikių mokinių kulinarinių gebėjimų ugdymą aprašo Astapovičienė, Liaudanskienė ir Viliūnienė (2003): šiems gebėjimams formuoti autorės nurodo rinktis temas ne tik apie maisto produktų, jų laikymo sąlygų supažindinimą, bet ir akcentuoja temas, supažindinančias mokinius su šiuolaikiniais elektriniais buitinais prietaisais bei maisto pusfabrikačiais.

Mokslinėje literatūroje sutinkame rekomendacijų (Astapovičienė, Liaudanskienė, Viliūnienė, 2003; Vitkauskaitė, 2001, 2004; Daulenskienė, 2003; Jurevičienė, 2006), kokias temas

pedagogai turėtų parinkti ugdydami vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančius mokinius, tačiau mažai dėmesio skiriama rekomendacijoms kaip tai padaryti, rengimui. Galkienė (2005) nurodo, kad nepriklausomai nuo to, kokio lygio (nedidelius, vidutinius ar didelius) specialiuosius ugdymosi poreikius patiria mokinys, pedagogas, parinkdamas jo ugdymo turinį, turi derinti specialiąsias ir bendrąsias programas. Mokslinėje literatūroje gausiai sutinkame individualios programos rengimo rekomendacijų, tačiau jose nėra pasiūlymų, kaip parenkant ugdymo turinį vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams būtų galima derinti specialiąsias ir bendrąsias programas.

Tyrimo problema. Koks turinys įdedamas į vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinarijos pradmenų ugdymą? Kuo remdamiesi pedagogai rengia individualias ugdymo programas šiems mokiniams ir kaip adaptuoja kulinarijos pradmenų ugdymo turinį pagal skirtingus poreikius? Kokius vertinimo kriterijus ir mokinių pasiekimų lygius nustato mokytojai įgyvendindami individualioje kulinarijos pradmenų programoje numatytą ugdymo turinį?

Tyrimo objektas. Kulinarijos pradmenų mokymo turinys.

Tyrimo dalykas. 5 – 10 lavinamųjų klasių mokinių kulinarijos pradmenų gebėjimai.

Tyrimo tikslas. Remiantis bendrosiomis bei specialiosiomis programomis parengti rekomendacines kulinarijos pradmenų ugdymo temas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams.

Tyrimo hipotezės:

- Tikėtina, kad ugdydami vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančius mokinius, mokytojai moko tų pačių temų, tik nustato skirtingą jų įsisavinimo laiką ir skirtingus mokymo būdus.
- Tikėtina, kad rengdami individualias kulinarijos pradmenų ugdymo programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams mokytojai derina bendrąsias ir specialiąsias programas, ugdymo temas preka pagal mokinių polinkius bei turimą patirtį.
- Tikėtina, kad individualiose kulinarijos pradmenų ugdymo programose, skirtose vidutinius bei didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams pedagogai skiria tris mokinių pasiekimų lygius: įsisavino, neįsisavino, įsisavino patenkinamai.

Tyrimo uždaviniai:

1. Atskleisti mokymo turinio individualizavimo sampratą remiantis mokslinės literatūros analize.

2. Išsiaiškinti kokį turinį pedagogai įdeda į 5 – 10 lavinamųjų klasių mokinių kulinarinių gebėjimų ugdymą.
3. Išanalizuoti vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams parengtas individualias programas ir teminius planus.
4. Nustatyti 5 – 10 lavinamųjų klasių mokinių kulinarinių gebėjimų lygį.
5. Parengti rekomendacines kulinarijos pradmenų ugdymo temas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams.
6. Palyginti mokinių kulinarijos pradmenų gebėjimus prieš eksperimentinį mokymą ir po jo.
7. Parengti išvadas ir rekomendacijas kulinarijos pradmenų gebėjimams formuoti.

Tyrimo metodai

Mokslinės literatūros šaltinių analizė, anketinė apklausa, mokyklos dokumentų analizė, kokybinis eksperimentas, aprašomoji statistika, grafiniai duomenų vaizdavimo metodai.

Tyrimo imtis

1. Kauno I-osios, Kazlų Rūdos, Klaipėdos I-osios, Klaipėdos II-osios, Tauragės r. Skaudvilės, Vilniaus I-osios, Vilniaus Atgajos, Vilniaus Šilo, Mažeikių specialiųjų mokyklų, Marijampolės darželio-mokyklos „Žiburėlis“, Kretingos r. Salantų, Plungės, Panevėžio, Smalininkų specialiųjų mokyklų 30 aukštesniųjų lavinamųjų klasių mokinių technologijų mokytojų ir 60 aukštesniųjų (5-10) lavinamųjų klasių mokinių.

Tyrimo laikas

Tyrimas organizuojamas etapais:

1. Pedagoginės, psichologinės bei tyrimų metodologinės literatūros studijavimas, kulinarijos pradmenų mokymo turinio ir metodikos analizė, anketų mokytojams parengimas (nuo 2006 09 iki 2007 04).
2. Anketų mokytojams pateikimas, gautų duomenų analizė ir apdorojimas, individualių programų bei teminių planų analizė, rekomendacinių temų vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams parengimas derinant bendrąsias ir specialiąsias programas (nuo 2007 05 iki 2007 08).
3. Eksperimentinis kulinarijos pradmenų formavimas, 5 – 10 klasių mokinių mokymas pagal rekomendacines temas (kokybinis eksperimentas), temų veiksmingumo analizė, išvadų ir rekomendacijų kulinarijos pradmenų ugdymo procesui gerinti rengimas (nuo 2007 09 iki 2008 05).

Darbo struktūra. Šis magistro darbas sudaro: santrauka lietuvių kalba, įvadas, 2 skyriai, išvados, naudotos literatūros sąrašas (50 šaltinių), santrauka (reziumė) anglų kalba, priedai (18 priedų).

Tyrimo duomenis iliustruoja 3 lentelės, 7 paveikslai. Prieduose pateikiama tyrimo metodikos bei duomenų apdorojimo aprašymas. Darbo apimtis - 40 puslapių.

Pagrindinės sąvokos

Programa – dokumentas, kuriame yra nustatyti tikslai, uždaviniai, vertinimo kriterijai ir priemonės programai įgyvendinti bei laukiamas jos poveikis visuomenei. (Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“*. Vilnius, p. 3)

Specialiųjų poreikių mokiniams – mokiniams, kurio galimybės mokytis ir dalyvauti visuomenės gyvenime yra ribotos dėl įgimtų ar įgytų sutrikimų. (Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“*. Vilnius, p. 4)

Technologinis procesas – nuosekliai atliekamų technologinių operacijų seka. (Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“*. Vilnius p. 5)

Ugdymas – mokymas, lavinimas, įgūdžių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų formavimas. (Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“*. Vilnius p. 5)

Ugdymo turinys – integruota žinių, įgūdžių, gebėjimų, vertybinių nuostatų sistema. (Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“*. Vilnius, p. 5)

Kulinarijos pradžios mokymas - gebėjimas pasigaminti labiausiai patinkamus patiekalus (Lietuvos Respublika. *Švietimo įstatymo pakeirimo įstatymas*. (2003)).

Individuali programa – programa, skirta asmens individualiems gebėjimams ugdyti ir specialiesiems ugdymosi poreikiams tenkinti. (Lietuvos Respublika. *Specialiojo ugdymo įstatymas gruodžio 15 d. Nr. VIII – 96*. (1998). Vilnius.)

1. skyrius. KULINARIJOS PRADMENŲ MOKYMAS 5 – 10 LAVINAMOSIOSE KLASĖSE

1.1. Programų individualizavimas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams

2005 – 2007 metų bendruosiuose ugdymo planuose teigiama (65.5 pastraipa), kad lavinamojoje klasėje besimokantiems mokiniams mokytojas sudaro individualias ugdymo programas. Nors individuali ugdymo programa nėra standartizuotas juridinis dokumentas, tačiau ji yra vienas reikšmingiausių dokumentų specialiųjų poreikių mokinių ugdyme. Ugdymo turinio individualizavimo kokybė yra pasiekta tada, kai kiekvienas mokinys turi maksimalias galimybes įgyti jo gebėjimus atitinkančios patirties.

Galkienė (2005) ugdymo individualizavimą apibrėžia kaip ugdymo tikslų, uždavinių, priemonių, metodų ir kitų poveikio priemonių pritaikymą prie individualiųjų ugdytinio skirtumų. Asmens raidos ypatumai lemia individualizuotos programos unikalumą. Jos tikslai visiškai atitinka kiekvieno mokinio poreikius. Panašiai ugdymo individualizavimo tikslus apibūdina ir Kišonienė bei Dudzinskienė (2007): remdamiesi šiomis autorėmis galime išskirti du pagrindinius ugdymo proceso ir turinio individualizavimo tikslus:

1. Užtikrinti nuoseklų ir individualų, labiausiai tinkamą mokiniui ugdymą, atliepantį jo poreikius, galimybes, pomėgius ir interesus.

2. Derinti bendrojo ugdymo reikalavimus ir individualius mokinio gebėjimus.

Galkienė (2005) nurodo, kad programa gali būti individualizuojama dvejopai: vienais atvejais mokinio poreikiams pritaikoma bendroji programa, kitais – individualieji ugdymo programos tikslai „peržengia bendrosios programos ribą, numatoma suformuoti įgūdžius, kurie yra svarbūs tik tam mokiniui“ (Galkienė, 2005, p. 62). Individualizuotos ugdymo programos lygmuo priklauso nuo mokinio psichosomatinių funkcijų išsivystymo. Jis nustatomas gretinant įprastas ir individualias mokinio veiklos galimybes ir reikalavimus tam tikro amžiaus mokinių ugdymui.

Ugdymo individualizavimas apibrėžiamas individualiomis programomis. Specialiojo ugdymo įstatyme individuali programa apibūdinama kaip „programa, skirta asmens individualiems gebėjimams ugdyti ir specialiesiems ugdymosi poreikiams tenkinti.“ (Specialiojo ugdymo įstatymas, 1998, Vilnius). Ališauskas (1997) nurodo, kad „tai iš esmės pakeista bendrojo ugdymo programa, pagal kurią ugdomi sutrikusio intelekto vaikai“ (Ališauskas, 1997, p.112).

Mokslininkai (Hallahan, Kauffman, 2003; Astapovičienė, Liaudanskienė, Viliūnienė, 2003; Barauskienė, 2001; Barkauskaitė, Grincevičienė, Indrašienė, Pūkinskaitė, 2001; Eimutienė,

2003; Grigonis, 1997, Jones, 2001) plačiai diskutuoja apie tai, kokie punktai privalo būti parengtoje individualioje programoje, nors nustatytos individualios programos rengimo formos nėra. Galime išskirti tokius individualios programos rengimo punktus:

1. Dabartinis moksleivio veiklos lygis.
2. Metiniai moksleiviui keliami tikslai.
3. Artimiausi ugdymo uždaviniai, susiję su metiniais tikslais.
4. Numatomas ugdymo turinys.
5. Numanoma turinio įsisavinimo trukmė bei metodai.
6. Vertinimo kriterijai, kuriais bus remiamasi vertinant mokinio pasiekimus ir programos įsisavinimo lygį.

Išvados. Mokslinėje literatūroje gausu bendrų rekomendacijų ir nurodymų kaip turi būti individualizuojamas ugdymo turinys vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams. Individualios programos rengimo tikslas – parinkti tokį ugdymo turinį, kuris tenkintų mokinio individualius poreikius bei polinkius ir leistų ugdytis pagal maksimalias galimybes. Individualioje programoje, skirtoje vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams rekomenduojama nurodyti mokinio dabartinį veiklos lygį, numatomus tolimuosius ir artimuosius tikslus, ugdymo turinį ir vertinimą, kaip bus nustatoma, kokių lygiu mokinys įsisavino programą.

1.1.1. Individualios programos rengimo principai

Kišonienė ir Dudzinskienė (2007) nurodo, kad mokytojas, kurdamas individualią ugdymo programą vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams turi:

- Nustatyti mokymosi intensyvumą, atsižvelgdamas į individualius mokinio poreikius.
- Numatyti paprastesnius (įgyvendinamus) tikslus ir siekius.
- Numatyti tinkamas mokymo strategijas.
- Numatyti individualių mokinio ugdymosi poreikių tenkinimo galimybes.
- Siekti nuoseklaus mokymo ir mokymosi tęstinumo.
- Numatyti diferencijuota vertinimą.

Kitų autorių pateikiami individualios programos rengimo principai nėra tokie išsamūs kaip Kišonienės ir Dudzinskienės: dauguma jų (Gailienė, Bulotaitė, Sturlienė, 1996; Beržinskas, 2002; Myers, 2000; Baranauskienė, 2004, Kučinskas, 2000) pagrindiniu principu, kuriuo reikia vadovautis rengiant programą, laiko mokinių poreikių tenkinimą. Myers (2000) ir Beržinskas

(2002) akcentuoja būtinybę atsižvelgti į biologinius poreikius. Beržinskas (2002) nurodo, kad tik patenkinus šiuos poreikius, bus galima siekti aukštesnių – metaporeikių. Tokiems poreikiams jis priskiria pačių mokinių siekį gerų veiklos rezultatų. Remdamiesi Myers (2000) bei Beržinsku (2002) galime teigti, jog tam, kad individuali programa tenkintų vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių stokos (arba biologinius) poreikius, joje turi būti numatomas toks ugdymo turinys, kuris mokiniams būtų aktualus asmeniškai, o rezultatai pasiekiami sąlyginai greitai. Laikantis šio požiūrio galime teigti, kad reikia numatyti tokį ugdymo turinį ir mokiniams formuoti tokius gebėjimus, kurie bent minimaliai padėtų tenkinti žemiausio lygio (biologinius arba stokos) poreikius.

Apie numatomų rezultatų pasiekimo laiką rengiant individualias programas kalba ir Baranauskienė (2004), Radzevičienė (2002), Alifanovienė (2001), Leliūgienė (2003): pasak šių autorių, vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai linkę kuo greičiau išgyventi tikslo pasiekimo pojūtį. Įtakojamas šio veiksnio mokinys ieško ne pačios geriausios alternatyvos, bet pirmos jį patenkinančios. Todėl rengdamas individualią programą pedagogas turi atsižvelgti ne tik į tai, kokias žinias, mokėjimus ir įgūdžius mokinys jau turi, bet ir kokio bei kaip greitai veiklos rezultato tikisi pats mokinys.

Apie būtinybę atsižvelgti į pačio vidutinius ar didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančio mokinio laukiamus rezultatus nurodo ir Elijošienė (2003) bei Kvieskienė (1996): šios autorės laikosi nuomonės, kad tik atsižvelgimas į mokinių poreikius ir polinkius kelia jų mokymosi motyvaciją, o tai savo ruožtu gerina ugdymo turinio įsisavinimą.

Pasak Žydžiūnaitės (2002), Astapovičienės, Liaudanskienės, Viliūnienės (2003), bei Galkienės (2003, 2005) kiekvieną iš ugdymo sistemų sudaro trys pagrindinės dimensijos:

1. Ugdymo turinys – nuostata į tai, kokias žinias, gebėjimus ir įgūdžius mokinys turėtų įgyti besimokydamas mokykloje.
2. Ugdymo tikslai (juos lemia du kriterijai: a) bendrieji visuomenės išsilavinimo reikalavimai; b) asmeniniai tikslai, rengiantis savarankiškai gyventi ir veikti visuomenėje.
3. Ugdymo metodai. Metodų pasirinkimą ugdymo procese lemia ugdymo turinys, kurį mokinys siekia įgyti, individualiosios mokinio savybės: mokymosi galimybės, interesai, pomėgiai bei mokyklos ištekliai arba aplinkos šaltiniai, kurie gali būti.

Minėtos autorės įsitikinusios, kad jų nurodytos ugdymo dimensijos apima visus būtinus individualios programos rengimo principus, į kuriuos pedagogai turi atsižvelgti rengdami programą.

Išvados. Mokslininkai aktyviai dislutuoja, kokie yra pagrindiniai individualių programų rengimo principai: dažniausiai siūloma atsižvelgti į mokinių individualius poreikius ir polinkius, jų galimybes įsisavinti ugdymo turinį, mokymo tikslus bei metodus, o taip pat numatymą, kaip bus fiksuojami mokinių pasiekimai. Pagal tai galime skirti tris pagrindinius individualios programos rengimo principus: 1. Ugdymo turinio parinkimas. 2. Ugdymo tikslų numatymas. 3. Ugdymo strategijų ir metodų numatymas.

1.1.2. Individualios programos rengimo etapai

Mokslinės literatūros analizė leidžia nustatyti tokius individualios programos rengimo etapus:

1. Mokinio pažinimas (kokia yra dabartinė mokinio ugdymo situacija).
2. Ugdymo tikslai (ko sieksime ugdydami mokinį).
3. Metodai (kaip sieksime įgyvendinti tikslus).
4. Įvertinimas (ką pasieksime ir ką darysime toliau).

Literatūroje plačiausiai diskutuojama mokinių pažinimo klausimu. Kišonienė ir Dudzinskienė (2007) laikosi nuomonės, kad programos individualumą lemia mokinio pažinimas – jo kompetencijos, poreikiai, situacija, kurioje mokinsys yra šiandien. Remdamiesi šiomis autorėmis galime išskirti tokias mokinio pažinimo sritis:

1. Mokinio asmenybė (pozityvios asmenybės savybės, pomėgiai, interesai, poreikiai ir gebėjimai).
2. Mokymosi ypatumai.
3. Ugdymo turinio perteikimo ir įsisavinimo galimybių įvertinimas (numatoma, kokiomis mokinio stipriosiomis savybėmis remsimės, kokių sunkumų gali iškilti ir kaip jų bandysime išvengti).

Pažįstant mokinio poreikius ir asmenybę Astapovičienė, Liaudanskienė ir Viliūnienė (2003) rekomenduoja mokinį stebėti ne tik rengiant individualią programą, bet ir ją įgyvendinant – taip sudaromos sąlygos nustatyti sėkmingiausius mokymo metodus, nustatyti, kurią gebėjimą iš numatytų formuoti mokinsys jau turi, o kuris dar tik pradeda formuotis („gebėjimas suformuotas tuomet, kai jis yra taikomas įvairiose situacijose ir skirtingoje aplinkoje bet kuriuo metu“) (Astapovičienė, Viliūnienė, Liaudanskienė, 2003, p.20).

Pirmajam individualios programos rengimo etapui Petty (2006) priskiria ir pedagogo išvalgą į: klasės, kurioje mokosi mokinsys, teminį planą (parengtą pagal bendrąsias programas); mokinio

gebėjimų ir poreikių įvertinimą bei individualių ugdymo tikslų numatymą (parengiama vadovaujantis specialiosiomis programomis).

Kokius tikslus bei metodus pedagogai turi pasirinkti rengdami individualias programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams mokslininkai diskutuoja mažiau: dauguma jų (Astapovičienė, Liaudanskienė, Viliūnienė, 2003; Vitkauskaitė, 1997, 2001, 2004; Zakienė, 2001; Mielkuvienė ir Ruzgienė 1992; Mielkuvienė ir Sederevičiūtė 2000; Matulionis, 2003) laikosi nuomonės, kad tiek ugdymo tikslų, tiek ugdymo metodų parinkimą apsprendžia individualūs mokinių psichofiziniai ypatumai.

Kiek plačiau literatūroje diskutuojama dėl numatymo, kaip bus įvertinami mokinių pasiekimai. Kišonienė ir Dudzinskienė (2007) akcentuoja, kad vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių pasiekimų vertinimas yra neformalus: mokytojui privalu įvertinti du aspektus – žinias, gebėjimus ir įgūdžius; asmeninę pažangą. Panašiai teigia ir Kyburienė (1997), Kučinskas (2000) bei Petty (2006), pasak kurių mokinio rezultatas lyginamas su tikslais, kuriuos buvo stengiamasi pasiekti. Vertinant nustatoma, kaip pasikeitė mokinio situacija, ar pokyčius lėmė tai, kas buvo daroma. Astapovičienė, Liaudanskienė, Viliūnienė (2003), Vitkauskaitė (1997, 2001, 2004) laikosi nuomonės, kad mokinio žinias ir įgūdžius vertina mokytojas, atsižvelgdamas į tikslus, suformuluotus individualioje ugdymo programoje: pirmiausia įvertinami, kaip pasiekti trumpalaikiai tikslai, keli iš numatytų trumpalaikių tikslų įgyvendinti ir kaip tai padėjo įgyvendinti ilgalaikius tikslus.

Išvados. Mokslinėje literatūroje sutinkame keturis individualios programos rengimo etapus:

- Mokinio esamos ugdymo situacijos aprašymo.
- Ugdymo tikslų numatymo (artimiausių ir tolimiausių).
- Metodų parinkimo.
- Vertinimo kriterijų nustatymo.

1. 2. Kulinarijos pradmenų parinkimo turinys

Veiklos ribotumas, kurį patiria vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai dėl savo psichofizinių ypatumų neatima iš jų teisės į savo veiklos įprasminimą, todėl pedagogai sukuria tokią ugdymo aplinką, kurioje šie mokiniai gali prasmingai veikti. Funkcionalios ugdymo programos lemia tokį ugdymo turinį, kuris padeda vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams rengtis savarankiškam gyvenimui, pastebimi ir įvertinami kiekvieno mokinio pasiekimai.

Galkienė (2005) laikosi nuomonės, kad nepriklausomai nuo mokinių patiriamų specialiųjų ugdymosi poreikių lygio bei jų ugdymo vietos, pedagogas, rengdamas individualią ugdymo programą ir parinkdamas ugdymo turinį privalo derinti bendrąsias ir specialiąsias programas. Kaip nurodo ši auotrė „Integruoto ugdymo sistema jungia bendrąją ir specialiąją ugdymą į lankstų ugdymo realybės modelį, kuriame abi aptartosios sistemos neišnyksta, bet veikia papildydamos viena kitą. Integruoto ugdymo realybėje jungiamos bendrojo ir specialiojo ugdymo sistemų struktūrinės dalys (ugdymo turinys, mokymo metodai, švietimo ištekliai), išlaikydamos kiekvienai jų būdingus bruožus. Dviejų sistemų pagrindu konstruojamos ugdymo technologijos leidžia vienoje erdvėje realizuoti skirtingas veiklos galimybes“ (Galkienė, 2005, p. 37).

Galimybė derinti bendrąsias ir specialiąsias programas rengiant individualias programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams nurodoma ir 2005 – 2007 metų bendruosiuose ugdymo planuose (65 pastraipa).

Mokytojas, rengdamas individualias ugdymo programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ir siekdamas derinti bendrąsias ir specialiąsias programas, turi gerai žinoti, koks turinys šiose programose nurodomas.

V – X lavinamųjų klasių mokinių kulinarinių pradmenų ugdymo turinį reglamentuoja 1998 metais Kaukėnaitės išleista darbų programa. Ši darbų programa sudaryta iš dviejų dalių: paaiškinimų kaip vadovautis programa bei turinio. Skyrių „Kulinarijos pradmenys“ sudaro 14 temų, šalia kurių nurodytos viena arba keletas mokomųjų užduočių (žr. 1 lentelę).

1 lentelė

Temos ir mokomosios užduotys

Eil. Nr.	Tema	Mokomosios užduotys
1.	Maistas ir jo reikšmė	Maistas ir jo reikšmė
2.	Dietinės mitybos esmė	Dietinio maisto receptūros.
3.	Pagrindiniai maisto produktai	Augaliniai, gyvuliniai, mineraliniai maisto produktai: atpažinimas, įvardijimas žodžiais ar simboliais; maisto produktų kainų tyrimas; pirkimas improvizuotoje ir maisto prekių parduotuvėje; maisto prekių įpakavimas.
4.	Reguliarus maitinimasis	Maitinimosi režimo analizė, jos vaizdavimas simboliais.
5.	Virtuvės įranga	Baldai; indų plautuvai ir džiovyklai; dujinė ar elektrinė viryklė; elektriniai prietaisai; indai; įrankiai; stalo indai; stalo įrankiai.
6.	Valgių gaminimas	Karšti gėrimai; sumuštiniai; daržovių salotos; mišrainės; sriubos; košės; apkepai; blynai; virtinėliai su įdaru, skryliai, ežiukai, bulvių plokštainis, didžkukuliai,

		bulvių vėdarai; mėsos, žuvies patiekalai; kiaušinių patiekalai; kepiniai; kompotai; kisielius.
7.	Valgiaraštis	Pusryčių, pietų, vakarienės, visos dienos, savaitės, šventinis (Kūčių, Kalėdų, ūkininkų rudens šventės, Užgavėnių).
8.	Stalų serviravimas	Gimtadienio, Kūčių, Naujųjų metų, Kalėdų, Velykų.
9.	Elgesio taisyklės prie stalo	Apranga, sėdėseną, naudojimąsi stalo įrankiais, elgesys ištikus nesėkmei prie stalo, pokalbis prie jo, užstalės kalbos, patiekalų valgymo seka ir taisyklės.
10.	Elgesys viešose vietose	Kavinėje, restorane, valgykloje.
11.	Maisto produktų laikymas	Išdėstymas, laikymo trukmė šaldytuve, spintoje, sandėliuke, rūsyje.
12.	Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas	Stalo ir virtuvės įrankių, puodų plovimas, lentučių, stalviršių nušluostymas, virtuvės tvarkymas.
13.	Virtuvės įrangos valymo priemonės	Atpažinimas ir pirkimas improvizuotoje ar tikroje parduotuvėje, atsargus elgesys su jomis.
14.	Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas	Veiklos ir partnerio pasirinkimas, sanitarinių – higieninių reikalavimų laikymasis gaminant maistą.

Kulinarijos pradmenų temas galime suskirstyti į dvi grupes:

- **temos reikalingos būtinoms kulinarinių pradmenų ugdymo žinioms suteikti** (1, 2, 3, 4, 7, 11 ir 13 temos);

- **temos praktiniams gebėjimams ugdyti** (5, 6, 8, 9, 10, 12, ir 14 temos).

Iš lentelės matyti, kad žinios, kurias priskyrėme žinių teikimo temoms yra praktinio pobūdžio: jas galime įvardinti pamatinėmis ir būtinomis siekiant, kad mokiniai gebėtų atlikti technologinius valgio gamavimo procesus. Lentelėje pateiktos mokomosios užduotys rodo, kad teikiant žinias mokiniai turi veikti praktiškai tam, jog jas greičiau įsisavintų. Temų mokymo eiliškumas yra rekomendacinio pobūdžio: mokytojai gali patys nuspręsti, nuo kurios temos geriau pradėti ugdyti konkretų mokinį atsižvelgiant į jo patiriamus specialiuosius ugdymosi poreikius.

Bendrosiose programose (2003) pats gebėjimo gaminti valgių skyrius vadinamas ne kulinarijos pradmenų, o mitybos. Priešingai nei Kaukėnaitės 1998 m. sudarytoje programoje čia nurodomos tik septynios temos. Bendrųjų ir specialiųjų programų temų panašumai ir skirtumai gerai matyti palyginamojoje lentelėje (žr. 2 lentelę)

2 lentelė

Bendrųjų ir specialiųjų programų mokomosios temos

Eil. Nr.	Specialiosios programos „Kulinarijos skyriaus“ temos	Bendrųjų programų „Mitybos skyriaus“ temos
1.	Maistas ir jo reikšmė	Virtuvės įranga, darbo priemonės, švara,

		higiena ir saugus darbas.
2.	Dietinės mitybos esmė	Maisto produktai, medžiagos, jų sudėtis, vertingosios savybės, asortimentas, grupės.
3.	Pagrindiniai maisto produktai	Maisto produktai, rinka, kainos, pakuotės, vartojimo terminai
4.	Reguliarus maitinimasis	Mityba ir žmogaus sveikata.
5.	Virtuvės įranga	Mityba ir tradicijos.
6.	Valgių gaminimas	Technologijos ir technologiniai procesai.
7.	Valgiaraštis	Patiekalų pateikimas į stalą. Stalo serviravimas.
8.	Stalų serviravimas	Etiketas
9.	Elgesio taisyklės prie stalo	
10.	Elgesys viešose vietose	
11.	Maisto produktų laikymas	
12.	Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas	
13.	Virtuvės įrangos valymo priemonės	
14.	Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas	

Lentelėje matome, kad jau pats bendrųjų programų skyrius pavadintas platesne - mitybos – sąvoka. Aiškus skirtumas tarp nurodytų temų skaičiaus (skiriasi net septyniomis temomis, „Kulinarijos pradmenų“ skyriuje temų yra daugiau), tačiau kokybinių turinio skirtumų jis nerodo:

- Pirmajai bendrųjų programų temai, mes galime prilyginti specialiųjų programų penktąją temą.
- Antroji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus trečiąją temą.
- Trečioji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus pirmąją bei vienuoliką temas.
- Ketvirtoji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus antrąją temą.
- Penktoji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus ketvirtąją ir septintąją temas.
- Šeštoji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus šeštąją temą.
- Septintoji bendrųjų programų tema atitinka „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus aštuntą, devintą, dešimtą, dvyliktą, tryliktą ir keturioliką temas.

Bendrųjų programų temų formuluotės yra šiek tiek platesnės nei specialiųjų mokyklų. Be to, bendrosiose programose mitybos skyrius pateikiamas atsižvelgiant į klasių koncentrus: 5 – 6 klasė, 7- 8 klasė, 9 – 10 klasė. Lyginant temų formuluotes tarp klasių koncentrų, žymių skirtumų nenustatyta, skiriasi tik nurodomos mokomosios užduotys.

Bendrųjų programų „Mitybos“ skyriaus ir specialiųjų programų „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus rekomenduojamų mokomųjų užduočių analizė leidžia teigti, kad specialiosiose programose jos yra paprastesnės, artimesnės mokinių realiems poreikiams, be to, ne visose temose

jos nurodomos. Todėl numatydami bendrųjų ir specialiųjų programų derinimo galimybę rengiant vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams individualią programą, galime teigti, kad pedagogai pirma privalo parengti teminį planą (tai atitiktų tolimuosius mokinių ugdymo tikslus, o plano rengimui gali vadovautis bendrosiomis programomis), o pagal jį rengdami individualią ugdymo programą vadovautųsi specialiosiomis programomis.

Išvados: Kaukėnaitės darbų programos V – X lavinamųjų klasių mokiniams „Kulinarijos pradmenų“ skyrių sudaro keturiolika temų, kurias sąlyginai galima suskirstyti į tris grupes:

- maistas, jo reikšmė ir valgio gaminimas;
- virtuvės įranga, įrankiai, virtuvės valymas, sandėliuko tvarkymas;
- elgesys prie stalo ir viešosiose vietose.

Bendrosiose programose (2003) gebėjimo gaminti valgį skyrius įvardijamas mitybos sąvoka, kurioje nurodytos septynios mitybos gebėjimo ugdymo temos.

„Kulinarijos pradmenų“ ir „Mitybos“ skyrių analizė leidžia numatyti tokias bendrųjų ir specialiųjų programų derinimo galimybes rengiant vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams individualias ugdymo programas: remiantis bendrosiomis programomis pedagogai parengia teminį planą (tolimieji ugdymo tikslai), į kurį atsižvelgia rengdami individualią programą (artimuosius ugdymo tikslus numato remdamiesi specialiosiomis programomis).

2 skyrius. LAVINAMŪJŲ KLASIŲ MOKINIŲ GEBĖJIMAS GAMINTI VALGĮ

2.1. Tyrimo tikslas ir uždaviniai

Tyrimo tikslas: remiantis bendrosiomis bei specialiosiomis programomis parengti rekomendacines kulinarijos pradmenų ugdymo temas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams bei rekomenduoti kulinarijos pradmenų individualios programos rengimo formą.

Tyrimo uždaviniai: 1. Išsiaiškinti:

- kiek mokytojų vadovaujasi darbų programos skyriumi „Kulinarijos pradmenys“;
- kurias temas nagrinėja ir kodėl;
- kiek pamokų skiria kulinarijos pradmenims formuoti;
 - kokius ir kiek patiekalų moka gaminti mokiniai.

2. Nustatyti:

- dažniausiai taikomas darbo formas ir metodus;
- kliuvinius, trukdančius parengti tinkamą individualią kulinarijos pradmenų formavimo programą;
 - vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimo gaminti valgius skirtumus.

3. Ištirti:

- mokytojų požiūrį į mokinių gebėjimą įgyti kulinarius pradmenis;
 - vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimo gaminti valgį dinamiką iki rekomendacinių temų parengimo;
 - vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimų gaminti valgį lygį po mokymo pagal rekomenduotas temas.

2.2. Tyrimo metodika

Tyrimas buvo organizuojamas 2006 – 2008 mokslo metais. Jį sudarė tokie etapai:

1. Teorinė analizė. Buvo studijuojama ir analizuojama pedagoginė, psichologinė bei tyrimų metodologinė literatūra kulinarijos ir mitybos mokymo bei tyrimo organizavimo aspektais.

2. Anketinė mokytojų apklausa. Mokytojai raštu turėjo atsakyti į pateiktus klausimus apie

-
- uždaviniai kulinarijos pradmenų mokymui tirti;
 - uždaviniai mokinių kulinarijoms gebėjimams tirti.

lavinamųjų klasių mokinių gebėjimą gaminti valgį, jo ugdymui taikomas formas, metodus ir mokymo priemonės. Mokytojams buvo pateikta mišraus tipo anketa, suteikianti galimybę pasirinkti vieną ar keletą pateiktų atsakymų arba parašyti savo nuomonę (žr. 1 pr.).

3. Anketinės mokytojų apklausos duomenų analizė (žr. 2 pr.): remiantis mokytojų atsakymais, bei teminių planų ir individualių programų analize parengiamas individualus mokinių stebėjimo protokolas jų praktiniams kulinarijos pradmenų gebėjimams vertinti (žr.3 pr.).

4. Mokinių praktinės veiklos stebėjimas. Mokytojai mūsų pateiktame individualiame stebėjimo protokole fiksavo mokinių gebėjimus gaminti atskirų rūšių patiekalus (žr.3 pr.). Stebėjimo protokole mokinių gebėjimai skiriami į tris lygius: atlieka savarankiškai, atlieka su pagalba, neatlieka.

5. Mokinių praktinės veiklos stebėjimo duomenų analizė: nustatomas mokinių gebėjimo gaminti valgį lygis ir dinamika (žr. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 pr.).

6. Remiantis bendrosiomis bei specialiosiomis programomis ir anketinės mokytojų apklausos bei mokinių praktinės veiklos stebėjimo duomenimis parengiamos rekomendacinės temos individualios programos rengimui vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams bei individualios programos rengimo rekomendacinė forma (žr. 13 ir 14 pr.).

7. Atliekamas 5 – 10 lavinamųjų klasių mokinių mokymas rengiant individualias programas pagal rekomenduotas temas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams. Remiantis individualiomis programomis pildomi individualūs mokinių praktinės veiklos stebėjimo protokolai (išskiriant tris gebėjimų lygius: atlieka savarankiškai, atlieka su pagalba, neatlieka) (žr. 15 ir 16 pr.)

8. Atliekama mokinių praktinės veiklos stebėjimo duomenų analizė: remiantis šia analize rengiamos rekomendacijos mokinių ugdymo tobulinimui (žr. 17 ir 18 pr.)

„Atlieka savarankiškai“ apima: mokinys surenka ir sunėša į vieną vietą reikiamus indus ir produktus, pakartoja valgio gaminimo seką, pagamina valgį.

„Atlieka mokytojai padedant“: mokytojas mokiniui padeda surinkti kai kuriuos indus ir maisto produktus, įvardina kiekvieną sekantį žingsnelį, padeda atlikti kai kuriuos mažesnius darbus (pjaustyti, maišyti, užpilti, nukaisti).

„Neatlieka“: mokytoja surenka maisto produktus ir indus, o mokinys juos sunėša į nurodytą vietą, mokytoja įvardina darbo veiksmus, ji atlieka pagrindinius darbus, o mokinys pagalbinus darbus - pjausto, atneša mokytojos prašomus daiktus, paruošia stalą.

Klausimai ir užduotys mokiniams buvo suprantami ir skatino parodyti socialinę kompetenciją.

2.3. Respondentai

Tyime dalyvavo:

1. Kauno I-osios, Kazlų Rūdos, Klaipėdos I-osios, Klaipėdos II-osios, Tauragės r. Skaudvilės, Vilniaus I-osios, Vilniaus Atgajos, Vilniaus Šilo, Mažeikių specialiųjų mokyklų, Marijampolės darželio-mokyklos „Žiburėlis“, Kretingos r. Salantų, Plungės, Panevėžio, Smalininkų specialiųjų mokyklų 30 aukštesniųjų lavinamųjų klasių mokinių technologijų mokytojų;

2. 60 aukštesniųjų (5-10) lavinamųjų klasių mokinių: 25 žymaus protinio atsilikimo (iš jų 12 berniukų ir 13 mergaičių) ir 35 vidutinio protinio atsilikimo (iš jų 13 berniukų ir 22 mergaitės).

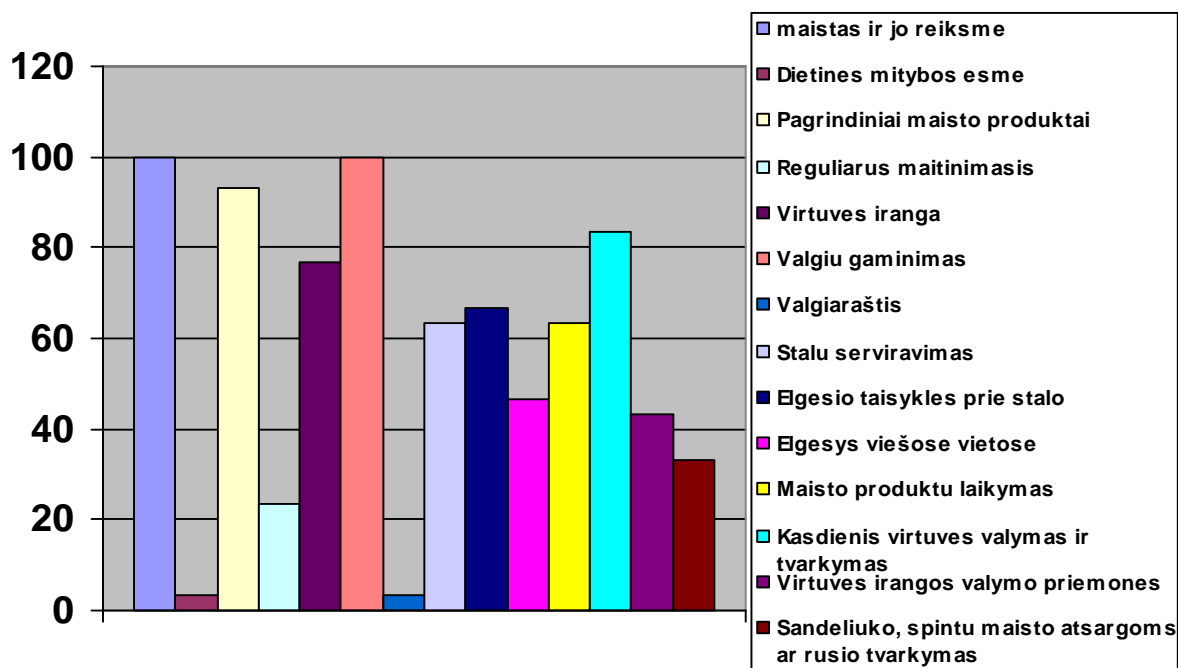
Tiriamųjų imtis yra tikslinė (netikimybinė), sudaroma turint specifinių tyrimo tikslų (Kardelis, 2002) . Tiriamoji grupė buvo suformuota iš 5 – 10 lavinamųjų klasių mokinių bei jų mokytojų. Respondentai buvo pasirinkti atsitiktinai iš įvairių mokyklų siekiant objektyvumo ir norint išsiaiškinti aukštesniųjų lavinamųjų klasių mokinių gebėjimo gaminti valgį lygį tarp įvairių klasių vaikų. Visi mokiniai gerai bendravo verbaline komunikacija, užduotis atliko individualiai.

2. 4. Tyrimo rezultatai

2. 4. 1. Kulinarijos pradmenų mokymas lavinamosiose klasėse

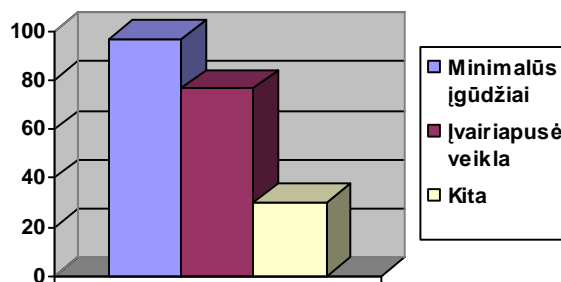
Išanalizavus anketas paaiškėjo, kad mokydami lavinamųjų klasių mokinius kulinarinių pradmenų, mokytojai vadovaujasi 1998 metais Kaukėnaitės sudaryta programa, ją pritaikydami prie kiekvieno mokinio galimybių.

Žinodami, kad visi mokytojai dirba pagal programą, siekėme išsiaiškinti, kurių skyriaus „Kulinarijos pradmenys“ temų mokoma.



1 pav. Skyriaus „Kulinarijos pradmenys“ temų populiarumas, %

Kaip matome (žr. 1 pav.), mokytojai siekia, kad lavinamųjų klasių mokiniai išmoktų gaminti valgį: visi tiriamieji teigė nagrinėjantys temas apie maistą ir jo reikšmę, pagrindinius maisto produktus (93,3 %), moko gaminti valgį, serviruoti stalą (63,3%), elgesio taisyklių prie stalo (66,6 %), akcentavo mokėjimo elgtis viešose vietose svarbą (46,6 %), supratimo apie virtuvės įrangą (76,6 %) ir kasdienį virtuvės valymą reikalingumą (83,3 %). 63,3 % pedagogų moko temas apie maisto produktų laikymą bei reguliarų maitinimąsi (23,3 %). Daugiau nei trečdalis pedagogų (43,3 %) supažindina mokinius su virtuvės įrangos valymo priemonėmis, o 33,3 % moko tvarkyti sandėliuką bei rūšį maisto atsargoms laikyti. Tik 3,3 % tiriamųjų teigė formuojantys minimalų mokinių supratimą apie dietinės mitybos esmę ir mokantys mokinius sudaryti valgiaraštį. Temų parinkimą lemia mokinių gebėjimai: pavyzdžiui, temą apie pagrindinius maisto produktus mokiniai įsisavina lengviausiai. Gana lengvai vaikai išmoksta ir elgesio taisyklių prie stalo: mokytojų nuomone, taip esti todėl, kad ši veikla atliekama kiekvieną dieną. Todėl siekėme išsiaiškinti, kokį turinį mokytojai įdeda į lavinamųjų klasių mokinių gebėjimą gaminti valgį. 96,6% pedagogų nurodo, kad svarbiausia šiam gebėjimui yra suformuoti įgūdį gaminti valgį. Dauguma jų akcentuoja, kad ne mažiau svarbus mokinių supratimas apie maisto reikšmę (76,6 %), o kiek daugiau nei pusė jų tvirtina (53,3 %), kad mokiniai taip pat turi mokėti serviruoti stalą, tinkamai elgtis prie jo, nusimanyti apie virtuvės įrangą bei jos valymo priemones. Pedagogų įdedamas turinys į mokinių gebėjimo gaminti valgį ugdymą pavaizduotas 2 paveiksle.



2 pav. Pedagogų įdedamas turinys į gebėjimą gaminti valgį, %

Programos įgyvendinimo požiūriu pedagogai laikėsi vieningos nuomonės: visi jie nurodė, kad būtina mokinius supažindinti su maistu, jo reikšme, valgio gaminimo technologija, patiekalų rūšimis ir įvairove, o trečdalis nurodė būtinybę supažindinti su virtuvės įranga bei tinkamu elgesiu prie stalo ir viešose vietose.

Pasak pedagogų, „Kulinarijos pradmenims“ formuoti per mėnesį vidutiniškai skiriama daugiau nei 4 (jų nurodymu 8) valandos (66,6 %) t. y. apytikriai 72 pamokos per metus. Žinant, kad per savaitę 5 – 6 klasėse skiriamos keturios, o 7 – 10 klasėse penkios pamokos tai labai mažai. 93,3 % mokytojų nurodo, kad šiuos mokinius reikia mokyti gaminti valgį tiek pamokose, tiek po pamokų, kitaip tariant lavinamųjų klasių mokinius reikia ugdyti nuolat, nes jei jiems nepriminsi, tai jie pamirš ko mokėsi ir savarankiškai gaminti valgio niekada nemokės. Praktiškai nerealu, kad per du mokslo metus tiek vidutinius, tiek didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai gali išmokti gaminti visus patiekalus (vėliau jiems reikia vis priminti: tik taip jie pusiau savarankiškai mokės pagaminti vieną ar kitą patiekalą).

Atlikdami tyrimą domėjomės, kokios mokymo formos ir metodai bei priemonės taikomi mokant gaminti valgį. Iš tyrimo paaiškėjo, kad pedagogai pagrindine mokymo forma laiko pamoką. Pamokų metu tiriamieji taiko visus darbų programoje nurodytus metodus: demonstravimą – stebėjimą (96,6 %), pokalbį (93,3 %), pratybas (83,3 %), instruktažą (80 %), praktinius (53,3 %) ir laboratorinius tiriamuosius darbus (13,3 %) (žr. 2 priedą). Pamokose visi mokytojai naudoja tikrus įrankius ir prietaisus, 83,3 % tiriamųjų naudoja paveikslėlius ir žaislinius prietaisus, kiek daugiau nei pusė (60 %) naudoja simbolius. Ne tokiomis svarbiomis priemonėmis pedagogai laiko instrukcijas ir techninius piešinius (atitinkamai 40 % ir 36,6 %).

Pasak tiriamųjų, akivaizdus skirtumas tarp vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimo įsisavinti temas: jei pirmieji mokydami gaminti valgį daro minimalią pažangą ir geba įsisavinti beveik visas temas (išskyrus „dietinės mitybos esmė“ ir „valgiaraštis“ – atitinkamai 100 % ir 83,3 % tiriamųjų), tai antrųjų – beveik neįmanoma išmokyti

savarankiškai pagaminti kokį nors patiekalą. Tačiau tyrimo rezultatai rodo, kad nors didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai savarankiškai neišmoksta gaminti, tačiau gana lengvai įsisavina temas apie elgesį prie stalo ir viešose vietose (taip nurodo atitinkamai 83,3 % ir 50 % tiriamųjų). Antra vertus, mokytojai nurodo, kad didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams reikalingas ilgesnis laiko tarpas temai įsisavinti, o tai savo ruožtu atsispindi individualiose programose.

Tyrimu siekėme nustatyti, kaip pedagogai laikosi rekomendacijų laikytis ugdymo nuoseklumo principo (žr. 2 priedo, 4 klausimą). Nustatėme, kad visi pedagogai dirba nuosekliai: pradžioje moko gaminti mažiausiai laiko užimančius ir mažiausiai produktų reikalaujančius bei turinčius mažiausiai gaminimo eigos veiksmų valgius. Paprašyti išvardinti nuo lengviausiai iki sunkiausiai išmokstamų valgių, mokytojai patiekalus išdėstė taip:

• karšti gėrimai • sumuštiniai • daržovių salotos • mišrainės • košės • sriubos • blynai • virtinėliai • bulvių patiekalai • kiaušinių patiekalai • kompotai • žuvies patiekalai • mėsos patiekalai • kisielius • apkepai • kepiniai. Taigi, daugiausia dėmesio skiriama paprasčiausiai pagaminamiems valgiams, juos mokiniai išmoksta greičiausiai ir geriausiai atsimena. Tuos patiekalus, kurių mokosi vėliausiai, atsimena blogiausiai.

Šis mokytojų pateiktas mokinių gebėjimo įsisavinti patiekalus lygis leido nustatyti, kokių patiekalų mokiniai neprivalo išmokti gaminti. 96,6 % mokytojų nurodė, kad mokiniai neprivalo išmokti gaminti kepinių, 90 % teigia, kad mokiniai neprivalo mokėti gaminti kisielių, kiek daugiau nei du trečdaliai nurodo, kad mokiniams neprivaloma mokėti gaminti apkepų. Visus kitus patiekalus mokiniai turi išmokti gaminti, kitaip jų gebėjimas nebus tinkamai suformuotas.

Pasidomėjome, kokia pedagogų nuomonė apie „Kulinarijos pradmenų“ skyriaus temas. Paaiškėjo, kad visi pedagogai atsisakytų temos „Dietinės mitybos esmė“, 93,3 % tiriamųjų atsisakytų temos apie valgiaraštį ir 86,6 % tiriamųjų atsisakytų temos apie reguliarią maitinimąsi. Be to, visi pedagogai nurodė, kad tikslinga rengiant individualias kulinarijos pradmenų ugdymo programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams numatyti ne tik skirtingą gaminamų patiekalų kiekį, bet ir skirtingus patiekalus: literatūroje gausu patiekalų, kurių gaminimo eiga nėra ilga ir sudėtinga bei kuriems pagaminti reikia palyginti nedaug produktų. Atidus tokių gaminamų valgių receptų parinkimas padėtų kelti didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinarijų gebėjimų lygį

Išvados: Visi respondentai dirba pagal darbų programos skyrių „Kulinarijos pradmenys“, atsižvelgdami į mokinių gebėjimus.. Pedagogai nagrinėja visas „Kulinarijos pradmenų“ skyriuje

rekomenduojamas temas, mažiausiai dėmesio skirdami temoms „Dietinės mitybos esmė“ ir „Valgiaraštis“. Anketinės apklausos duomenys rodo, kad parinkdami kulinarijos pradmenų ugdymo turinį vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams mokytojai vadovaujasi tik 1998 Kaukėnaitės parengta programa, nesiekdami jos derinti su bendrosiomis programomis. Antra vertus tyrimo duomenys leidžia teigti, kad pedagogai parenka tokį patį kulinarijos pradmenų ugdymo turinį tiek vidutinius, tiek didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams. Ši išvada bus tikslinama remiantis teminių planų ir individualių ugdymo programų analize.

Pagrindinės kulinarijos pradmenų mokymo formos – pamoka, per kurias taikomi tokie mokymo metodai: pokalbis, instruktažas, laboratoriniai tiriamieji darbai, pratybos, praktikos darbai. Per mėnesį pedagogai gebėjimo gaminti valgių ugdymui skiria aštuonias pamokas.

2. 4. 2. Mokytojų rengiamų teminių planų ir individualių ugdymo programų analizė

Siekdami nustatyti, kokį turinį pedagogai įdeda į vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių aukštesniųjų klasių mokinių kulinarijų gebėjimų ugdymą analizavome jų rengiamus dokumentus: teminius planus, individualias ugdymo programas bei darbo planus. Pagrindinė teminių planų rengimo forma, kurią renkasi pedagogai – fiksavimas, kokias temas kurį mėnesį pedagogai planuoja mokyti. Tokiu būdu kiekvienam mėnesiui pedagogai skiria po keturias temas (po temą vienai savaitei): gautume, kad per vienus mokslo metus pedagogas numato mokyti viso trisdešimt šešias temas. Deja, daugelio temų (pavyzdžiui, karštų gėrimų gaminimo ar sumuštinių gaminimo) nurodoma mokyti bent kartą per du mėnesius ar kartą per savaitę. Todėl sudėtingesnių temų mokymui kartais dėmesio visai neskiriama.

Kad nustatytume, kaip pedagogai laikosi ugdymo turinio perteikimo nuoseklumo principo, lyginome skirtingoms klasėms parengtus teminius planus: jų analizė leidžia teigti, kad pedagogai kiekvienais metais įtraukia vis sudėtingesnių valgio gaminimo temų, tačiau temas apie karštų gėrimų ruošimą, sumuštinių gaminimą, salotų ruošimą, sriubų virimą kartojamos kiekvienais metais (žinoma tai nereiškia, kad kiekvienais metais mokiniai mokinsis gaminti tą patį valgi), todėl galime daryti prielaidą, kad pedagogai, ugdydami mokinių kulinarijus pradmenis moko juos įvairių valgio gaminimo receptų.

Analizuodami individualias ugdymo programas siekėme nustatyti, kokias kulinarijos pradmenų ugdymo temas pedagogai parenka vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ir kokias didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems

mokiniam. Nors privalomos individualios ugdymo programos formos nėra, tačiau pedagogai rengia panašias programas: dauguma jų mokinių ugdymus gebėjimus numato formuoti per skirtingas veiklos sritis: komunikacinę, pažintinę ir orientacinę, meninę, darbinę veiklą. Programoje vietoj temų nurodomi laukiami pasiekimai ir pasiekimų fiksavimo lygis: įsisavino, įsisavino patenkinamai ir neįsisavino. Kulinarijos pradmenų ugdymo temas sutinkame darbinės veiklos ugdymo srityje. Programų analizė leidžia teigti, kad parinkdami kulinarijos pradmenų ugdymo turinį pedagogai nurodo tokias pačias temas tiek didelius, tiek vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams. Kaip ir teminiuose planuose, taip ir individualiose ugdymo programose daugiausia nurodoma gaminti karštus gėrimus, sumuštinis, salotas, košes bei sriubas. Sutinkame ir kiaušinių patiekalų bei keletą paprastų bulvių patiekalų.

Kulinarijos pradmenų ugdymo turinį atspindi ir kiekvienai temai rengiamas darbo planas: jame pedagogai nurodo ne tik konkrečią temą, bet ir kuo remdamiesi vertins mokinių pasiekimus, kaip kels jų motyvaciją. Rengiami darbo planai labiau atliepia teminius planus, negu individualias programas.

Išvados. Pedagogų rengiamuose teminiuose planuose nurodomos tik keturios temos per mėnesį. Pedagogų rengiamose individualiose ugdymo programose vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams numatomas toks pat kulinarijos pradmenų ugdymo turinys. Daugiausia pedagogai numato mokyti gaminti karštus gėrimus, sumuštinis, sriubas, salotas bei košes.

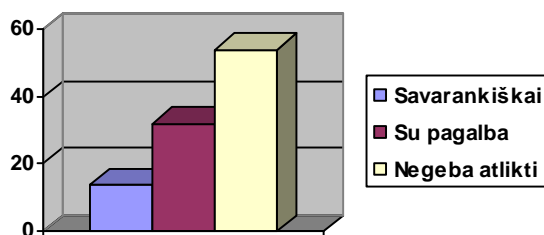
2. 4. 3. Lavinamųjų klasių mokinių kulinariniai gebėjimai

Norėdami nustatyti lavinamųjų klasių mokinių kulinarinius gebėjimus, stebėjome kaip mokiniai gamina valgį. Patiekalai pasirinkti remiantis „Kulinarijos pradmenų“ programa. Visi tiriamieji (išskyrus 5 klasių mokinius, kurie dar nesimokė dalies temų) gamino vienodus patiekalus (žr. 3 priedą).

Stebėjimo duomenys buvo analizuojami remiantis stebėjimo protokolų atžymomis. Vertinant tyrimo duomenis buvo atsižvelgta ar gaminamą valgį mokiniai jau mokėsi gaminti anksčiau ar gamino pirmą kartą.

Stebėjimo protokolo formoje skyrėme tris gebėjimo lygius. Pagal tai mokinius galima skirti į tris sąlygines grupes: savarankiškai gaminusius, gaminusius mokytojai padedant, negebančius pagaminti nurodytų patiekalų. Pavyzdžiui: yra 60 mokinių. 45 iš jų (75 %) geba paruošti arbatą savarankiškai, 13 (21,7 %) – mokytojai padedant, 2 (3,3 %) – negeba atlikti užduoties. Tokiu būdu

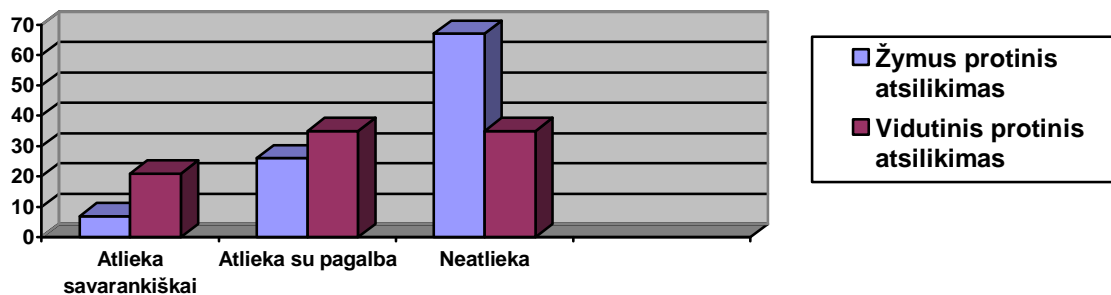
protokolavome visų 57 patiekalus gaminusių mokinių gebėjimą gaminti maistą ir apskaičiavome bendrą tiriamųjų grupės vidurkį, kurį išreiškėme procentais (pvz.: savarankiškai gaminti nurodytus patiekalus gebėjo 14 % tiriamųjų, su mokytojo pagalba atliko 32 % tiriamųjų, negeba atlikti 54 % tiriamųjų) (žr. 3 pav.) .



3 pav. Mokinių gebėjimas gaminti valgi,%

Matome, kad savarankiškai gaminti valgi geba labai maža tiriamųjų dalis (14 %): savarankiškai dažniausiai pagaminami karšti gėrimai (75 %), įvairių rūšių sumuštiniai (65 %), kiek mažiau salotos (43,3 %) ir kiaušinių patiekalai (apie 28 %), t. y. patys paprasčiausi patiekalai, kuriems reikia mažo kiekio produktų, nedidelių laiko sąnaudų, o valgio gaminimo eiga mažesnė nei penki žingsniai. Daugiau mokinių gamina mokytojai padedant - 32 % visų tiriamųjų: jie pakankamai gerai gamina mišraines, sriubas, košes, blynus, kompotus. Daugiau nei pusė (54 % visų tiriamųjų) nemokėjo gaminti: nesisekė kepti apkepus, virti virtinėlius, gaminti bulvių, mėsos, žuvies patiekalus, kepsnius ir kisielius.

Lygindami skirtingus specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių (vidutinius ir didelius) mokinių kulinariinius gebėjimus konstatavome žymius skirtumus (žr. 5 ir 6 priedus). Vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių, gebančių gaminti valgi savarankiškai, gebėjimo lygis skyrėsi 14 % (atitinkamai 21 % ir 7 %). Mokytojai padedant skirtumas tarp minėtų grupių buvo mažesnis –9 % (atitinkamai 35 % ir 26 %). Tarp nemokėjusių gaminti skirtumas didžiausias – 22 % (vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai nemokėjo gaminti 44 %, o didelius – 67 %). (žr. 5 ir 6 priedus). Šie skirtumai ypač akivaizdūs diagramoje:



4 pav. Vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikių mokinių gebėjimas gaminti valgį, %

Tyrimo duomenys leido nustatyti, kokius patiekalus geba pagaminti vidutinius ir dideliu specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai. Tyrimo duomenis palyginome:

3 lentelė

Vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimo gaminti atskirus patiekalus lyginamoji lentelė, %

UŽDUOTYS	Atlieka savarankiškai		Atlieka mokytojai padedant		Negeba atlikti	
	Vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai %	Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai, %	Vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai %	Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai, %	Vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai %	Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai, %
Arbata	77,1	72	20	24	2,9	4
Kakava	80	68	17,1	28	2,9	4
Kava	54,3	20	28,6	56	17,1	24
Paprasti sumuštiniai	77,1	48	14,3	48	8,6	4
Suvožtiniai sumuštiniai	34,3	8	42,9	56	22,9	36
Sluoksniuoti sumuštiniai	31,4	8	31,4	32	37,1	60
Agurkų salotos	54,3	28	37,1	68	8,6	4
Aguročių salotos	34,3	-	40	40	25,7	60
Burokėlių salotos	45,7	8	37,1	68	17,1	24

Morkų salotos	62,9	12	34,3	76	2,9	12
Pupelių salotos	37,1	-	31,4	20	31,4	80
Kopūstų salotos	42,9	-	28,6	36	28,6	64
Mėsos mišrainė	2,9	-	71,4	16	25,7	84
Silkių mišrainė	11,4	-	48,6	20	40	80
Sūrio mišrainė	14,3	-	54,3	36	31,4	64
Žuvies mišrainė	5,7	-	51,4	4	42,9	96
Pieniška sriuba	31,4	4	42,9	60	25,7	36
Saldi sriuba	2,9	-	51,4	16	45,7	84
Žalioji sriuba	5,7	-	11,4	-	82,9	100
Grikių košė	2,9	-	60	4	37,1	96
Kvietinių kruopų košė	5,7	-	60	36	34,3	64
Miežinių kruopų košė	5,7	-	60	40	34,3	60
Manų košė	11,4	8	62,9	60	25,7	32
Perlinių kruopų košė	2,9	-	48,6	12	48,6	88
Bulvių košė	31,4	8	62,9	52	5,7	40
Avižinių dribsnių apkepas	-	-	17,1	-	82,9	100
Obuolių apkepas	-	-	17,1	-	82,9	100
Ryžių apkepas	-	-	17,1	-	82,9	100
Varškės apkepas	-	-	17,1	-	82,9	100
Lietiniai blynai	25,7	4	34,3	52	40	44
Bulviniai blynai	25,7	-	42,9	12	31,4	88
Virtų bulvių blynai	-	4	48,6	-	51,4	96
Sausblyniai	28,6	12	51,4	64	20	24
Virtinėliai su įdaru	-	-	48,6	32	51,4	68
Ežiukai	42,9	36	42,9	52	14,3	12
Bulvių plokštainis	-	-	22,9	4	77,1	96
Cepelinai	-	-	8,6	-	91,4	100
Bulvių vėdarai	-	-	8,6	-	91,4	100
Maltos mėsos patiekalas	11,4	-	34,3	12	54,3	88

Virtos mėsos patiekalas	5,7	-	22,9	8	71,4	92
Keptos mėsos patiekalas	5,7	-	28,6	12	65,7	88
Virta žuvis	2,9	-	31,4	8	65,7	92
Kepta žuvis	5,7	-	28,6	16	65,7	84
Rūkyta žuvis	8,6	-	11,4	-	80	100
Virti kiaušiniai	57,1	28	40	56	2,9	16
Kiaušinienė	22,9	-	51,4	24	25,7	76
Omletas	11,4	-	8,6	4	80	96
Įdaryti kiaušiniai	11,4	-	45,7	16	42,9	84
Bandelės	-	-	8,6	-	91,4	100
Sausainiai	-	-	25,7	-	74,3	100
Tortai	-	-	8,6	-	91,4	100
Obuolių kompotas	45,7	-	51,4	92	2,9	8
Vyšnių kompotas	37,1	-	42,9	60	20	40
Slyvų kompotas	37,1	-	42,9	60	20	40
Obuolių kisielius	5,7	-	31,4	4	62,9	96
Spanguolių kisielius	2,9	-		-	74,3	100
Vyšnių kisielius	2,9	-		-	4,3	100

Lyginant duomenis aiškiai matyti, kad vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai savarankiškai gamina karštus gėrimus ir sumuštinus, daržovių salotas, silkių ir sūrio mišraines, sriubas, košes, blynus, ežiukus, mėsos, žuvies, kiaušinių patiekalus, kompotus ir kisielius (net 45 patiekalus). Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai savarankiškai gamina tik karštus gėrimus, sumuštinus, ežiukus ir virtus kiaušinius.

Stebėjimo duomenys leido palyginti ir su mokytojos pagalba šių grupių pagaminamų patiekalų rūšis, o taip pat patiekalus, kurių jos nepagamino visai. Su mokytojos pagalba pagamintų patiekalų kiekis abejose tiriamųjų grupėse stipriai išaugo. Vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai mokytojai padedant gerai gamino kisielių, kiaušinių patiekalus, košes, daržovių salotas, kepinus, bulvių patiekalus, o didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių patiekalų asortimentas pasipildė daržovių salotomis, košėmis, mėsos ir sūrio mišrainėmis, kiaušinių patiekalais, obuolių kompotu. Deja, šiems vaikams taip ir nepavyko

pagaminti (100 %) šių patiekalų: žaliųjų sriubų, apkepų, virtų bulvių blynų, bulvių vėdarų ir didžkukulių, bandelių ir tortų. Šiems vaikams sunkiai sekėsi išiminti kokių produktų reikės gaminamam patiekalui (mokytoja turėjo vardinti kiekvieną reikalingą produktą ir laukti, kol mokinys jį atsineš), daugelis mokinių nežinojo, kur kokie produktai padėti.

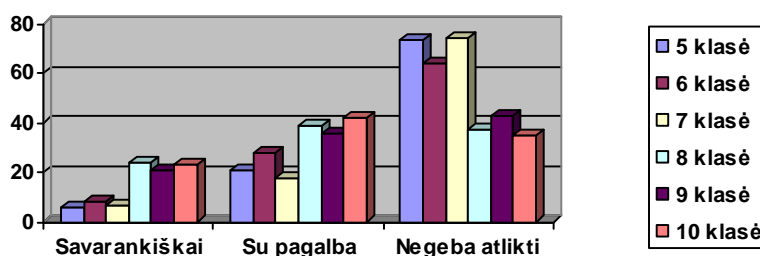
Palyginus vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimą gaminti valgį matome, kad vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai geba savarankiškai pagaminti daugiau patiekalų rūšių. Pabandėme išsiaiškinti kliuvinius, trukdžius mokiniams įsisavinti programos temas. Pagrindinėmis kliūtėmis pedagogai nurodė parinktą per sudėtingą ugdymo turinį (vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių 62,9 %, didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių – 100 %), skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti (vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių - 94,3%, didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių – 100 %), nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamų sąlygų (vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių – 57,1%, didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių – 100 %). Tyrimo duomenys leidžia daryti prielaidą, kad lavinamųjų klasių mokinių gebėjimo gaminti valgį lygis žemas: jie neįsimena receptų, nemoka pasirinkti produktų, neskiria daiktų kokybės, neturi suformuotų daugelio darbui reikalingų mokėjimų ir įgūdžių (nemoka pasirinkti reikiamų įrankių, naudotis buitine technika – virykle, elektriniu virduliu).

Kad nustatytume lavinamųjų klasių mokinių gebėjimo gaminti valgį dinamiką, lyginome mokėjimą gaminti valgį tarp skirtingų klasių mokinių (žr. 7, 8, 9, 10, 11 ir 12 priedus). Pastebima tendencija, kad kuo aukštesnė klasė, tuo mokiniai geriau ir įvairesnių rūšių valgį geba gaminti. Penktokai gamina karštus gėrimus (80 %), paprastus sumuštinis (70 %), agurkų (50 %), burokėlių (100%) salotas, ežiukus (20 %), sausblynus (10 %) ir obuolių kompotą (10%) (kaip minėjome anksčiau, kitų rūšių maisto jie dar nesimokę gaminti). Šeštokai savarankiškai jau gamina ir suvožtinis (18,2 %) bei sluoksniuotus (27,3 %) sumuštinis, morkų (27,3 %), pupelių (9,1 %) ir kopūstų (18,2 %) salotas, sūrio mišraines (9,1 %), bulvių košę (9,1 %), sausblynus (18,2 %) ir virtus kiaušinius (36,4 %). Savarankiškai gebančių gaminti valgį šioje klasėje yra 8%. Tačiau šeštos klasės mokiniai daugiau maisto rūšių pagamina mokytojai padedant (28 %): jie gali pagaminti burokėlių (100 %), aguročių (63,6 %), morkų (72,7 %), pupelių (27,3 %) salotas, mėsos (45,5 %), silkių (27,3 %) ir žuvies (27,3 %) mišraines, įvairių kruopų košes (18,2%), bulvinius ir lietinius blynus (45,5 %), ežiukus (72,7 %), mėsos patiekalus (9,1 %), virtus (54,5 %) ir įdarytus (54,5 %) kiaušinius, kompotus (89,1 %). Vis tik šeštoje klasėje mokiniai dar daug patiekalų negeba

gaminti: visiškai nemoka virti žaliųjų sriubų, kepti apkepų ir kepinų, nemoka gaminti bulvių ir žuvies patiekalų. 90,9 % mokinių nemoka gaminti ir mėsos patiekalų. Taip yra todėl, kad šeštoje klasėje mokiniai dar tik pradeda mokytis sudėtingesnių patiekalų gamybos, todėl nors ir atpažįsta bei surenka reikiamus produktus ir indus, pasako patiekalo gaminimo eigą, tačiau mokėjimų ir įgūdžių dar neturi. Galima daryti išvadą, kad ateityje gebės gaminti ir šiuos patiekalus. Septintoje klasėje savarankiškai gaminančių mokinių skaičius yra mažesnis nei šeštoje – tik 6 % mokinių sugeba vieni pasigaminti maisto. Nedaug jie pagamina ir mokytojai padedant (21 %): jie paruošia karštus gėrimus (60 %), sumuštinis (40 %), salotas (20 %), mišraines (80 %), pienišką (80 %) ir saldžią (50 %) sriubą, bulvių košę (50 %), bulvinius blynus (60 %) ir sausblynus (40 %), virtus kiaušinius ir kiaušinieneę (po 60 %), kompotus (40 %). Kitų pateiktų valgių mokiniai nepagamino ne tik savarankiškai, bet ir mokytojai padedant.

Savarankiškai geba gaminti 24 % aštunokų: be sumuštinų (70 %) ir karštų gėrimų (80 %) savarankiškai geba pagaminti ir daržovių salotas (50 %), išvirti košes (10 %), pagaminti mėsos (20 %), žuvies (20 %) ir kiaušinių patiekalus (50 %), paruošti kisieliaus gėrimą (10 %).

Vis tik didžiausios dalies aštuntos klasės mokinių gebėjimas gaminti valgį yra vidutinio lygio (39 %): tai reiškia, kad valgį jie pagamina tik mokytojai padedant. Žemas gebėjimas gaminti valgį būdingas tuomet, kai mokiniai gamina apkepų (60 %) ir kepinus (70 %). Konstatuojamas žemas devintokų gebėjimo gaminti valgį lygis: devintokai mažiau nei aštuntokai geba gaminti savarankiškai (21 %) bei mokytojai padedant (36 %), daugiau jų yra negebančių gaminti (43 %). Panašūs gebėjimai konstatuojami ir dešimtokų tarpe: savarankiškai geba gaminti 23 % mokinių, su pagalba gaminančių skaičius ženkliai didesnis – 42 %, negebančių gaminti – 32 %. Mokinių gebėjimo gaminti valgį dinamiką puikiai iliustruoja 5 pav.



5 pav. Lavinamųjų klasių mokinių gebėjimo gaminti valgį dinamika, %

Pateiktoje diagramoje matyti, kad mokinių gebėjimas gaminti valgį einant iš klasės į klasę gerėja, tačiau nežymiai. Nors savarankiškai gaminančių mokinių skaičius nėra gausus, tačiau

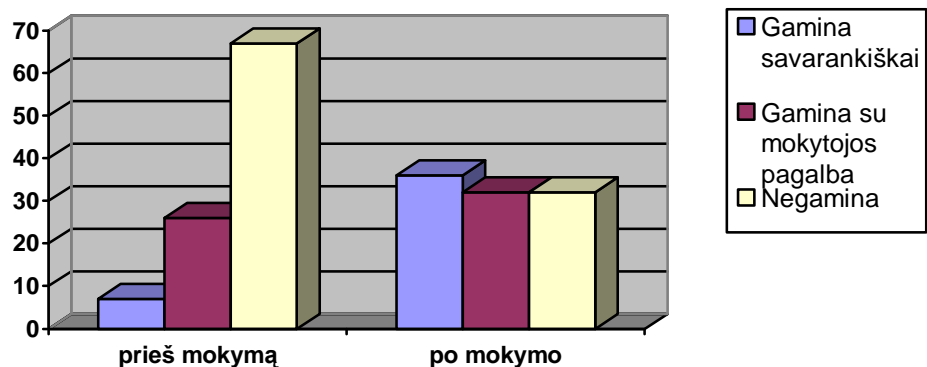
didelė dalis mokinių įgyja gebėjimą gaminti valgį mokytojai padeda. Tai leidžia daryti išvadą, kad ateityje šie mokiniai nors dalinai galės būti savarankiški.

2. 4. 4. Lavinamųjų klasių mokinių gebėjimas gaminti valgį po eksperimentinio mokymo

Siekdami gerinti lavinamųjų klasių mokinių kulinarinių gebėjimų lygį, parengėme rekomendacines temas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams (žr. 13 priedą) bei paruošėme rekomendacinę individualios programos rengimo formą (žr. 14 priedą). Temos parinktos remiantis „Bendrosiomis programomis“ (2003) ir Kaukėnaitės „Kulinarijos pradmenų“ programa (1998). Veiklos rezultatai buvo fiksuojami stebėjimo protokole: mokytojams buvo nurodyta žymėti tik tų temų įsisavinimo lygį, kurių mokinyms buvo mokomas (žr. 16 ir 17 priedus). Rekomenduojamos temos turi sudaryti galimybę pedagogui pasirinkti tas užduotis, kurias mokiniai gali įsisavinti (tai yra, pedagogas moko tik tų temų, kurios atitinka realius mokinio poreikius). Rekomenduojamos temos didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams atsižvelgia į jų pažintinės, orientacinės bei darbinės veiklos lygį.

Stebėjimo duomenys buvo analizuojami remiantis stebėjimo protokolų atžymomis. Kaip ir prieš eksperimentinį mokymą, taip ir jo metu stebėjimo protokolo formoje skyrėme tris gebėjimo lygius: savarankiškai gaminusius, gaminusius mokytojai padedant, negebančius pagaminti nurodytų patiekalų. Stebėjimo protokole buvo nurodytos visos rekomenduojamos temos, tačiau pedagogai žymėti turėjo tik tas temas, kurių mokė. Išanalizavus stebėjimo protokolus paaiškėjo, kad mokytojai mokinių gebėjimų lygį nurodė ties kiekviena rekomenduota tema, todėl darome išvadą, kad visų temų pedagogai ir mokė.

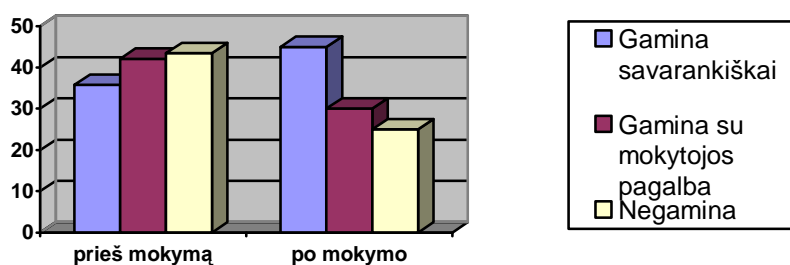
Stebėjimo duomenys leidžia daryti išvadą, kad didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimas gaminti valgį pakito ne tik kiekybiškai, bet ir kokybiškai. Po eksperimentinio mokymo pagal rekomenduotas temas, savarankiškai gaminti gebėjo 37 % didelius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai, su mokytojos pagalba gamino 31 %, tiek pat (32 %) jų vis dar nemokėjo gaminti. Savarankiškai mokiniai gamino daugiau patiekalų rūšių nei iki eksperimentinio mokymo: jiems geriau sekėsi gaminti karštus gėrimus (96 %), sumuštinis (96 %), daržovių salotas (84 %), sriubas (52 %), košes (18 %), virtinėlius (84 %), mokėjo gaminti ir kai kuriuos bulvių (80 %), mėsos (92 %), kiaušinių (92 %) patiekalus. Su mokytojos pagalba mokiniai geriau gamino mišraines (56 %), apkepus (60 %), blynus (23 %), virtinėlius (64 %), kompotus (64 %), kepinis (16 %). Nesisekė gaminti maltos mėsos (100 %) ir rūkytos žuvies (100 %) patiekalų. Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinarinių gebėjimų lygių skirtumą iki eksperimentinio ir po eksperimentinio mokymo vaizduoja 6 paveikslas.



6 pav. Didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinariųjų gebėjimų lygio skirtumai iki mokymo pagal rekomenduotas temas ir po jo, %

Iš paveikslo aiškiai matyti, kad padaugėjo mokinių, gebančių gaminti savarankiškai (nuo 7 % iki 37 %), taip pat padaugėjo mokinių, kurių gebėjimas gaminti valgį yra vidutinio lygio (t. y. jie gamina su mokytojos pagalba) – nuo 26 % padidėjo iki 31 %. Mokinių, negebančių gaminti sumažėjo per pus (nuo 67 % iki 32 %). Toks teigiamas poslinkis leidžia tikėtis, kad ateityje ir toliau dirbant pagal rekomenduotas temas didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantys mokiniai gebės savarankiškai pasigaminti jų poreikius ir polinkius atitinkančius valgius. Tai patvirtina mūsų pirmąją (šiems vaikams reikia daugiau laiko temoms įsisavinti) bei antrąją hipotezes (bendrųjų ir specialiųjų programų derinimas padeda sukurti tokią aplinką, kurioje mokinys gali savo gebėjimus ugdyti maksimaliai).

Stebėjimo duomenys leidžia tvirtinti, kad vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimų gaminti valgį lygis pakito: padaugėjo mokinių, gebančių gaminti valgį savarankiškai (45 %), sumažėjo mokinių, gebančių gaminti su mokytojos pagalba (30 %) bei negebančių gaminti valgio visai (25 %). Tai galime pamatyti 7 paveiksle:



7 pav. Vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinariųjų gebėjimų lygio skirtumai iki mokymo pagal rekomenduotas temas ir po jo, %

Iš paveikslėlio matyti, kad padaugėjo mokinių, gebančių gaminti savarankiškai (skirtumas 24 %). Atitinkamai sumažėjo mokinių, gebančių gaminti su mokytojos pagalba (skirtumas 5 %), bei negebančių gaminti mokinių (skirtumas 21 %). Toks ryškus mokinių gebėjimo savarankiškai gaminti valgi skaičius leidžia teigti, kad rekomenduotos temos vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams atitiko jų poreikius ir polinkius, o pedagogai skyrė pakankamai laiko šiam gebėjimui ugdyti.

Stebėjimų duomenys leidžia teigti, kad vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių gebėjimo gaminti valgi lygis pakito ne tik kiekybiškai, bet ir kokybiškai: ne tik daugiau mokinių geba gaminti savarankiškai, bet ir įvairesnius bei daugiau patiekalų jie pagamina. Mokiniams sekasi gaminti karštus gėrimus (100 %), sumuštinis (80%), salotas (54%), mišraines (74%), sriubas (52%), kiek sunkiau sekėsi gaminti košes (48%). Stebėjimo duomenys leidžia numatyti, kurias temas reikėtų keisti: mokiniams sunkiai sekasi gaminti blynus (70%), kisielius (100%).

Stebėjimo protokolo atžymos leido nustatyti kliuvinius, trukdančius pilnai įgyvendinti individualią programą. Mokytojai nurodė tris pagrindines priežastis, trukdžiusias vidutinius bei didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams įsisavinti kulinarijos pradmenų temas:

1. Buvo sunku sudaryti ugdymui reikalingas sąlygas (buvo sunku įsigyti reikiamų maisto produktų) (32 %).
2. Dėl individualių mokinių psichofizinių savybių (100%).
3. Dėl žymių vaiko vytymosi sutrikimų (76 %)

Siekiant nustatyti, kiek pedagogai vadovavosi rekomenduotomis kulinarijos pradmenų ugdymo temomis mokydami vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius mokinius buvo analizuojamos individualios programos bei teminiai planai. Paaiškėjo, kad pedagogai rengė individualią ugdymo programą pagal rekomenduotą individualios programos ugdymo formą, o pasiūlytas temas įtraukė į teminį planą.

Išvados

1. Mokslinės literatūros šaltinių analizė leidžia teigti, kad individualizuodami vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių ugdymo procesą, pedagogai turi atsižvelgti į mokinio dabartinės veiklos lygį. Ugdymo proceso individualizavimas fiksuojamas individualiose ugdymo programose, kuriose rekomenduojama nurodyti: dabartinį vaiko veiklos lygį ir esamą situaciją; ko ir kaip jį mokysime, kokius vertinimo kriterijus pasirinksiame.

2. Pedagogai, formuodami mokinių kulinarius pradmenis vadovaujasi 1998 metais Kaukėnaitės išleista darbų programa V – X klasių mokiniams. Pedagogai teigia mokantys visų programoje rekomenduojamų temų mažiausiai dėmesio skirdami „Dietinės mitybos esmei“ bei „Valgiaraščiui“. Rengdami individualias kulinarijos pradmenų ugdymo programas pedagogai vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams parenka tokias pačias temas, tik nurodo skirtingą jų įsisavinimo laiką. Individualių ugdymo programų analizė atskleidė, kad dažniausiai pedagogai formuodami mokinių kulinarius gebėjimus įtraukia temas apie elgesį prie stalo bei valgio gamininimo technologijas. Šie tyrimai patvirtino pirmąją ir trečiąją hipotezes, kad pedagogai vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ugdydami gebėjimą gaminti valgį numato tokias pačias temas, tik nurodo skirtingą jų įsisavinimo laiką, o individualiose programose skiria tris jos įsisavinimo lygius – įsisavino, įsisavino patenkinamai ir neįsisavino.

3. Bendrųjų ir specialiųjų programų analizė leidžia teigti, kad jų derinimas rengiant individualias ugdymo programas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams sudarytų sąlygas ugdytis pagal jų maksimalius gebėjimus: remiantis bendrosiomis programomis parengiamas teminis planas, o individuali programa rengiama vadovaujantis teminiu planu ir specialiosiomis programomis.

4. Savarankiškai gaminti valgį geba tik penktadalis tyrime dalyvavusių mokinių, apie du penktadalius pagamina mokytojai padedant ir du penktadaliai mokinių valgio nepagamina. Mokinių gebėjimas gaminti valgį savarankiškai bei mokytojai padedant po rekomendacinių temų parengimo vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ir jų įgyvendinimo ženkliai pagerėjo, tačiau šią išvadą reikėtų patikrinti atlikus pakartotinį tyrimą. Šis tyrimas patvirtino mūsų antrąją hipotezę, kad bendrųjų ir specialiųjų programų derinimas sudaro prielaidas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ugdytis pagal jų maksimalius gebėjimus.

5. Remdamiesi tyrimo rezultatais galime numatyti tokias kulinarijos pradmenų ugdymo proceso gerinimo galimybes:

- Pedagogai netiksliai suvokia individualios programos rengimo principus, todėl reikėtų parengti metodines rekomendacijas kaip jas rengti, praveisti papildomų seminarų individualių programų rengimo klausimais;
- Parengti metodinių rekomendacijų kaip derinti bendrasias ir specialiasias programas, kad sudarytume optimalias prielaidas vidutinius ir didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriantiems mokiniams ugdytis pagal jų maksimalius gebėjimus.

Literatūra

1. *2005 – 2007 metų bendrieji ugdymo planai.* (2005). Vilnius
2. Alifanovienė, D. (2001). Socialinių ir buitinių gebėjimų ugdymas specialiosios mokyklos žemesniosiose klasėse. *Darbinis ir profesinis neįgaliųjų rengimas: turinio kaita.* (p 85 - 93). Šiauliai. Šiaurės Lietuva
3. Ališauskas, A. (1997). Specialieji mokymosi poreikiai: pažinimas ir įvertinimas bendrojo lavinimo mokyklose. *Specialiujų poreikių vaikai.* (109 – 120). Šiauliai.
4. Astapovičienė, E., Liaudanskienė, V., Viliūnienė, A. (2003). *Savarankiškumo formavimas buityje.* Vilnius
5. Bakk, A., Grunewal, K. (1998). *Globa.* Vilnius: avicena.
6. Baranauskienė, I, Ruškus, J. (2004). *Neįgaliųjų dalyvavimas darbo rinkoje: profesinio rengimo ir profesinės adaptacijos sąveika.* Šiauliai: Šiaulių universiteto leidykla.
7. Baranauskienė, I. (2001). Gyvenimiškųjų gebėjimų ugdymas. *Darbinis ir profesinis neįgaliųjų rengimas: turinio kaita.* (p 168 - 173). Šiauliai. Šiaurės Lietuva
8. Barkauskaitė, M., Grincevičienė, V., Indrašienė, V., Pūkinskaitė, R. (2001). *Specialiujų poreikių vaikų ugdymas.* Vilnius.
9. *Bendrosios programos ir išsilavinimo standartai.* (2003).
10. Beržinskas, G. (2002). *Etika gyvenime ir versle.* Vilnius
11. Daulenskienė, J. N. V. (2003). *Protinio atsilikimo klinika.* Šiauliai.
12. Eimutienė, S. (2003). Žmogaus gyvenimas – nuolatinė adaptacija. *Kriziniai ugdymo etapai ir vaiko ekologija.* (p. 25 – 28). Šiauliai.
13. Elijošienė, I. (2003). Sutrikusios raidos vaikų ugdymas atsižvelgiant į jų specialiuosius poreikius. Vaikai, turintys intelekto sutrikimų. *Specialiojo ugdymo pagrindai.* (p. 260 – 273). Šiauliai.
14. Gailienė, N., Bulotaitė, A., Sturlienė, L. (1996). *Aš myliu kiekvieną vaiką.* Vilnius. Margi raštai.
15. Galkienė, A. (2003). *Pedagoginė sąveika integruoto ugdymo sąlygomis.* Monografija. Šiauliai
16. Galkienė, A. (2005) *Heterogeninių grupių didaktika: specialieji poreikiai bendrojo lavinimo mokykloje.* VŠĮ Šiaulių universiteto leidykla.
17. Gevorgianienė, V. (1998). Vidutiniškai ir žymiai sutrikusio intelekto asmenų bendravimo ir bendradarbiavimo bruožai. *Specialusis ugdymas.* Mokslo darbai. (p 10-16). Šiauliai.

18. Grigonis, A. (1997 sausio 29 - 30). Individuali mokymo programa vidutinės protinės negalės vaikui.. *Specialiųjų poreikių vaikų ugdymas: mokslinės konferencijos medžiaga.* (p. 70 - 71). Šiauliai.
19. Hallahan, D. P., Kauffman, J. M. (2003). *Ypatingieji mokiniai: specialiojo ugdymo įvadas.* Vilnius: Alma littera
20. Jones, S. (2001). Socialiniai įgūdžiai – profesinio rengimo dalis. *Darbinis ir profesinis neįgaliųjų rengimas: turinio kaita.* (p 32 – 34). Šiauliai. Šiaurės Lietuva
21. Jurevičienė, V. (2006). Mokykime, ko tikrai reikia. *Dialogas Nr. 6 (693).*
22. Kardelis, K. (2002). *Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai (edukologija ir kiti socialiniai mokslai).*. Vadovėlis. Kaunas: Judex.
23. Kaukėnaitė, L. (1996). *Darbų pavyzdžiai III – IV lavinamajai klasei.* Šiauliai.
24. Kaukėnaitė, L. (1998). Darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo vaikų ugdymui V – X klasei. *Specialiosios mokyklos programos.* Vilnius: Leidybos centras.
25. Kaukėnaitė, L. (1998). *Kad viską padarytų ir dar primanytų.* Vilnius: Viltis.
26. Kaukėnaitė, L. (1996). Darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo vaikų ugdymui I – IV klase. *Specialiosios mokyklos programos.* Vilnius: Leidybos centras.
27. Kišonienė, R., Rudzinskienė, R. (2007). *Mokinių, turinčių specialiųjų ugdymosi poreikių, ugdymo turinio individualizavimas: rekomendacijos mokytojams, ugdantiems skirtingų poreikių ir gebėjimų mokinius.* Vilnius. VIARECTA
28. Kyburienė, L. (1997 sausio 29 - 30). Darbinio mokymo organizavimo sunkumai specialiosios mokyklos V – IX klasėse.. *Specialiųjų poreikių vaikų ugdymas: mokslinės konferencijos medžiaga.* (p. 122 - 123). Šiauliai.
29. Kučinskas, V. (2000). *Socialinis darbas švietimo sistemoje.* Klaipėda.
30. Kvieskienė, G. (1996). Kultūriniai renginiai mokykloje.. *Laisvalaikio kultūra: teorija, praktika, rekomendacijos.* (p. 20 – 24). Vilnius.
31. Leliūgienė, I. (2003). *Socialinė pedagogika.* Kaunas.
32. Lietuvos Respublika. *Specialiojo ugdymo įstatymas gruodžio 15 d. Nr. VIII – 96.* (1998). Vilnius.
33. Lietuvos Respublika. *Švietimo ir mokslo ministro 2004 m. Balandžio 30 d. įsakymas Nr. ISAK/624 „Dėl technologinio ugdymo programų ir standartų įgyvendinimo“.* Vilnius.
34. Lietuvos Respublika. *Švietimo įstatymas birželio 25 d. Nr.1 – 1491.* (1991). Vilnius
35. Lietuvos Respublika. *Švietimo įstatymo pakeirimo įstatymas.* (2003).

36. Matulionis, A., V. (2003). *Sociologija*. Vilnius
37. Mielkuvienė, B., Ruzgienė, R. (1992). *Valgius gamina vaikai*. Kaunas: Šviesa.
38. Mielkuvienė, B., Sederevičiūtė, Ž. (2000). *Darbu ir buities kultūros pratybų sąsiuvinis VIII klasei*. Vilnius.
39. Mielkuvienė, B., Sederevičiūtė, Ž. (2000). *Darbu ir buities kultūros pratybų sąsiuvinis VI klasei*. Vilnius.
40. Myers, D. G. (2000). *Psichologija*. Kaunas. Poligrafija ir informatika.
41. Petty, G. (2006). *Šiuolaikinis mokymas: praktinis vadovas*. Vilnius. Tyto Alba
42. Radzevičienė, L. (2002). *Vaikų, turinčių specialiųjų poreikių psichosocialinė raida*. Šiauliai.
43. Raškevičiūtė, L. (2004). Ugdymo proceso individualizavimas – individualios programos rengimas. *Dialogas Nr. 21(614)*.
44. Vitkauskaitė, D. (1997 sausio 29 - 30). Buities darbų mokymas specialiojoje mokykloje. *Specialiųjų poreikių vaikų ugdymas: mokslinės konferencijos medžiaga*. (p. 236 – 238). Šiauliai.
45. Vitkauskaitė, D. (1997). *Buitinių gebėjimų ugdymas specialiosios mokyklos žemesniosiose klasėse*. Šiauliai.
46. Vitkauskaitė, D. (2001). *Teoriniai socialinio darbo modeliai*. Šiauliai.
47. Vitkauskaitė, D. (2004). *Specialiųjų poreikių moksleivių socialinių gebėjimų ugdymas*. Šiauliai.
48. Zakienė, L. (2001). Neįgalių jaunuolių buitinių įgūdžių ir mokėjimų svarba socialinei adaptacijai. . *Darbinis ir profesinis neįgaliųjų rengimas: turinio kaita*. (p 137 - 139). Šiauliai. Šiaurės Lietuva
49. Žydžiūnaitė, V., (2002). Igalinimas kaip slaugytojų kompetencijų vystymo dimensija. *Specialusis ugdymas Nr. 1 (6)*.(p. 112 – 120) Šiauliai.
50. Коноплястая С. (1991). Подготовленность умственно остальных учащихся к самостоятельной деятельности в быту – важная условия их умственной интеграции в общество. *Specialiųjų poreikių asmenų integracija: mokslinės konferencijos tezės*.

Ingrida Kasputytė

DEVELOPMENT OF COOKERY BASICS PROGRAM FOR CHILDREN WITH SPECIAL EDUCATIONAL NEEDS

Summary

Development of cookery basics should help those children to accomplish the objective to be grown-ups, independent and able to take care of themselves. Schoolchildren, having acquired food preparation skills will have a greater freedom of choice and more possibilities to live a more independent life.

Hypothesis: it is likely that poor cooking skills impede children independent functioning in social environment, therefore suggested topics for development of cookery program will satisfy the needs of children with extensive and extremely extensive educational needs and will benefit solution of this problem.

30 crafts teachers of upper grades of specialized school and 60 schoolchildren of extensive and extremely extensive special educational needs of upper grades (5-10) from specialized schools participated in the research.

The most significant conclusions of empirical research:

- Data from teachers' questionnaires reveal that all of them follow the program of "Cookery basics" and examine all of the recommended topics, least of their attention dedicating to the topics, such as "Essence of diet" and "Menu". According to respondents, these topics do not meet children needs with extensive and extremely extensive special educational needs as well as possibilities to acquire them.
- Only fifth of participants are able to cook independently, about two fifths cook with the supervision of a teacher and two fifths do not prepare food at all. This confirms our hypothesis that poor cookery skills of training classes impede their independence in social environment and the educational content of cookery basics do not meet children needs and possibilities to acquire them.
- Hypothesis was confirmed, that suggested topics for development of "Cookery program" will satisfy children needs with extensive and extremely extensive special educational needs and possibilities to acquire it, and this will benefit them to form stronger food preparation skills and become more independent, when acting in social environment.

Key words: cookery basics, individual educational program, children with extensive and extremely extensive educational needs, food preparation skills, cookery skills.

Eksperimentinės kulinarijos pradmenų ugdymo programos kūrimas vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams

APKLAUSA

GERBIAMA MOKYTOJA, GERBIAMAS MOKYTOJAU,

Protiškai atsilikę asmenys yra daug labiau priklausomi nuo aplinkinių pagalbos ir paramos, o kartais perdėtai prižiūrimi ir net neturi galimybės atlikti tokių užduočių, kurias gebėtų įveikti. Kulinarijos pradmenų ugdymas turi padėti šiems mokiniams įgyvendinti siekį būti suaugusiems, savarankiškiems ir gebantiems apsitarnauti. Mokinys, įgijęs valgio gaminimo įgūdžių, turės didesnę pasirinkimo laisvę ir daugiau galimybių gyventi gana savarankišką ir nepriklausomą gyvenimą. Sparčiai modernėjant visuomenei iškilo būtinybė keisti kulinarijos pradmenų ugdymo turinį. Manome, kad geriausiai apie tai, kokį ugdymo turinį reikia numatyti šiems vaikams galite pasakyti Jūs, kasdien juos ruošdami savarankiškam gyvenimui. Mums Jūsų, mokytojo (-os) nuomonė yra labai svarbi!

Apklausa yra ANONIMINĖ, todėl anketoje nei PAVARDĖS, nei MOKYKLOS nurodyti NEREIKIA

Atsakymai be pavardžių ir mokyklų pavadinimų bus, įvesti į kompiuterį, todėl **niekas nesužinos, kas pildė anketą ir iš kokios mokyklos**. Iš viso tyrime dalyvauja per 30 mokytojų iš visos Lietuvos. Primename, jog anketoje "teisingų" ir "neteisingų" atsakymų nėra. Atsakymai tiesiog atspindi galimą nuomonių įvairovę. Labai svarbu, kad anketa būtų užpildyta **iki galo**, nepaliekant neatsakytų klausimų.

DĖKOJAME UŽ DALYVAVIMĄ IR LINKIME SĖKMĖS!

Amžius

Lytis

Darbo stažas

V – vyras; M – moteris; pavyzdys

PAVYZDYS:

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Valgių gaminimas				X

- 1. Keičiantis visuomenės, o tuo pačiu ir mokinių poreikiams, formuodami jų kulinarius pradmenis ir sudarydami individualias ugdymo programas į jas dažniausiai įtraukiate tokias temas (kiekvienoje eilutėje žymėkite 1 Jums tinkantį atsakymą):**

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Maistas ir jo reikšmė				
Dietinės mitybos esmė				
Pagrindiniai maisto produktai				
Reguliarus maitinimasis				
Virtuvės įranga				
Valgių gaminimas				
Valgiaraštis				
Stalų serviravimas				
Elgesio taisyklės prie stalo				
Elgesys viešose vietose				
Maisto produktų laikymas				
Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas				
Virtuvės įrangos valymo priemonės				
Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas				

2. Mokinių savarankiškumui svarbūs jų įgūdžiai gaminti valgi. Ar pritariate teiginiams, kad šiems įgūdžiams suformuoti yra svarbu kiekvienoje eilutėje žymėkite 1 Jums tinkanti atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Suteikti bendrų žinių apie maistą, jo reikšmę				
Suteikti žinių apie virtuvės įrangą, įrankius, indus.				
Mokyti valgio gaminimo technologijų				
Formuoti įgūdį servuoti stalą, tinkamai elgtis prie jo namuose ir viešose vietose.				
Mokyti tvarkyti virtuvę, sandėliuką, mokyti parinkti tinkamas sanitarijos ir higienos priemonės.				
Formuoti įgūdį tinkamai sandėliuoti maisto produktus, konservuoti maistą.				
Ugdyti gebėjimą nusipirkti parduotuvėje reikiamų maisto produktų.				

3. Specialistai teigia, kad lavinamųjų klasių mokiniai turi išmokti gaminti įvairių rūšių patiekalus (tik tada bus galima teigti, kad jie geba savarankiškai pasigaminti valgi). Ką apie tai manote Jūs? Kokių patiekalų jie turi išmokti gaminti, o kokie jiems nėra būtini (kiekvienoje eilutėje žymėkite 1 Jums tinkanti atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Karšti gėrimai				
Sumuštiniai				
Daržovių salotos				
Mišrainės				
Sriubos				
Košės				
Apkepai				
Blynai				
Virtinėliai				
Bulvių patiekalai				
Mėsos patiekalai				
Žuvies patiekalai				
Kiaušinių patiekalai				
Kepiniai				
Kompotai				
Kisielius				
Turi mokėti gaminti visų rūšių bent po vieną				

4. Pažymėkite nuo 1 iki 16 patiekalus, pradėdami nuo to, kurį mokiniai išmoksta gaminti lengviausiai ir baigdami tuo, kurį išmoksta gaminti sunkiausiai:

Patiekalai	Skaičius
Karšti gėrimai	
Sumuštiniai	
Daržovių salotos	
Mišrainės	
Sriubos	
Košės	
Apkepai	
Blynai	
Virtinėliai	
Bulvių patiekalai	
Mėsos patiekalai	
Žuvies patiekalai	
Kiaušinių patiekalai	
Kepiniai	
Kompotai	
Kisielius	

5. Ugdydami mokinių savarankiškumą ir formuodami jų kulinarinius pradmenis Jūs pasirenkate tokias ugdymo kryptis: (kiekvienoje eilutėje žymėkite 1 Jums tinkantį atsakymą)

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Supažindinti su maistu, jo reikšme, valgio gamavimo technologija, patiekalų rūšimis ir įvairove				
Mokyti naudotis virtuvės įranga, įrankiais, valyti ir prižiūrėti virtuvę, tvarkyti sandėliuką.				
Mokyti tinkamai elgtis prie stalo namuose ir viešose vietose				

6. 1998 metais L. Kaukėnaitės išleista darbų programa skirta vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams. Kaip Jūs manote, kurias temas geba įsisavinti vidutinio protinio atsilikimo mokiniai, o kurias – žymaus (kiekvienoje pusėje pažymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą)

PAVYZDYS:

Vidutinio protinio atsilikimo mokiniai					Žymaus protinio atsilikimo mokiniai			
Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip		Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
			X	Valgių gaminimas			X	

Vidutinio protinio atsilikimo mokiniai					Žymaus protinio atsilikimo mokiniai			
Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip		Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
				Maistas ir jo reikšmė				
				Dietinės mitybos esmė				
				Pagrindiniai maisto produktai				
				Reguliarus maitinimasis				
				Virtuvės įranga				
				Valgių gaminimas				
				Valgiaraštis				
				Stalų serviravimas				
				Elgesio taisyklės prie stalo				
				Elgesys viešose vietose				
				Maisto produktų laikymas				
				Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas				
				Virtuvės įrangos valymo priemonės				
				Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas				

7. Specialistai ir programų leidėjai diskutuoja dėl laiko, per kurį vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniai gali išmokti gaminti valgį. Ką Jūs apie tai manote? Ar pritariate teiginiam (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai išmoksta gaminti įvairių rūšių patiekalus per vienus metus, per kitus tik mokomasi sudėtingesnių patiekalų gamybos.				

Vidutinio protinio atsilikimo išmoksta per vienus metus, o žymaus – per du ir daugiau.				
Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai išmoksta gaminti įvairių rūšių patiekalus per du metus.				
Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokinius reikia mokyti gaminti nuolat, nes jie vis pamiršta veiksmų nuoseklumą ir reikiamus produktus.				
Vidutinio protinio atsilikimo mokiniai išmoksta nuo 5 iki 10 klasės gaminti visų rūšių maistą ir elgesio prie stalo, o žymaus – nuo 5 iki 10 klasės išmoksta gaminti tik kalis valgius (karštus gėrimus, sumuštinius).				
Dauguma vidutinio protinio atsilikimo mokinių nuo 5 iki 10 klasės išmoksta gaminti savarankiškai, o žymaus protinio atsilikimo mokiniai savarankiškai gaminti neišmoksta.				
Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai nuo 5 iki 10 klasės išmoksta gaminti visų rūšių patiekalus, tik vidutinio protinio atsilikimo jų moka daugiau ir sudėtingesnių negu žymaus protinio atsilikimo mokiniai.				

8. Kulinarinių pradmenų ugdymui reikia (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkanti atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
2 pamokų per mėnesį				
4 pamokų per mėnesį				
Daugiau nei 4 pamokų per mėnesį				
Ugdyti popamokinės veiklos metu (mokinių laisvalaikio metu išskylant konkrečiai situacijai)				
Ugdyti pamokose ir po pamokų (nuolat).				

9. Funkcionaliausia vieta kulinarinių pradmenų ugdymui (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Klasė (čia mokiniai supažindinami su prietaisais ir maisto medžiagomis bei valgio gaminimu pamokų metu)				
Grupė, kurioje gyvena (esant konkrečiai situacijai ar iškilus reikalui mokiniai supažindinami individualiai)				
Virtuvė (pamokų metu ar popamokinės veiklos metu mokant gaminti valgius arba mokant higienos įgūdžių)				
Parduotuvė (specialiai organizuojamos ekskursijos į maisto prekių, buitinės technikos parduotuves, kartu supažindinama su kainomis ir įsigijimo galimybėmis)				

10. Ugdant kulinarinius pradmenis taikomi metodai (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Pokalbis – sudominimui, naujų žinių perteikimui, mokinių turimų žinių išsiaiškinimui				
Instruktažas – veiksmų eiliškumo nusakymui				
Demonstravimas – stebėjimas – valgio gaminimo ir produktų surinkimo sekai parodyti				
Laboratoriniai tiriamieji darbai – supažindinimui su priemonių naudojimu bei produktų panašumu ir skirtumais, mokiniai turi patys aktyviai veikti, kad tai matytų.				
Pratybos – mokytojo rankomis, kartu su mokytoju, diktuoju darbo operacijas, pagal pavyzdį, padedant mokytojui, savarankiškai darbo judesių, veiksmų su įrankiais ir prietaisais mokymas.				
Praktikos darbai – mokiniai savarankiškai atlieka veiksmus, formuoja darbo				

įgūdžius.				
Visi aukščiau išvardinti metodai vienodai svarbūs ir taikomi supažindinant su elektronika				
Svarbūs tik pokalbis, demonstravimas – stebėjimas ir praktikos darbai.				
Šie mokiniai pajėgūs suvokti tik demonstravimą – stebėjimą ir pratybas.				

11. Ugdant kulinarius pradmenis būtinos priemonės (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Paveikslėliai, nes padeda supažindinti su įvairove				
Simboliai, nes padeda suplanuoti veiksmų seką.				
Instrukcijos, nes moko naudotis prietaisu				
Techniniai piešiniai, nes padeda planuoti veiksmų seką.				
Įrankiai, instrumentai, prietaisai – tikroje situacijoje vaikai daugiau ir geriau išmoksta				
Žaisliniai prietaisai – skatina mokinių pasitikėjimą savimi, ugdo įgūdį naudotis prietaisu.				
Užtenka paveikslėlių supažindinti su įvairove ir tikrų prietaisų realios situacijos išgyvenimui.				
Užtenka paveikslėlių, žaislinių prietaisų ir techninių piešinių – vis tiek tikrais prietaisais neteks naudotis.				

12. Jei būtumėte programų kūrėjai, kokias temas įtrauktumėte į vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokinių kulinarijų pradmenų ugdymą (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Maistas ir jo reikšmė				
Dietinės mitybos esmė				
Pagrindiniai maisto produktai				
Reguliarus maitinimasis				

Virtuvės įranga				
Valgių gaminimas				
Valgiaraštis				
Stalų serviravimas				
Elgesio taisyklės prie stalo				
Elgesys viešose vietose				
Maisto produktų laikymas				
Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas				
Virtuvės įrangos valymo priemonės				
Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas				

Kita:

--

13. Jei Jūs kurtumėte programą tai išleistumėte (kiekvienoje eilutėje žymėkite po 1 Jums tinkantį atsakymą):

	Tikrai ne	Lyg ir ne	Lyg ir taip	Tikrai taip
Vieną programą vidutini o ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams (šie mokiniai geba įsisavinti tokias pat žinias tik per skirtingą laiką)				
Skirtingą vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams (ji skirtūsi apimtimi, nes vidutinio protinio atsilikimo mokiniai geba įsisavinti daugiau žinių nei žybaus protinio atsilikimo mokiniai).				

Eksperimentinės kulinarijos pradmenų ugdymo programos kūrimas vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams

Mokytojų anketinės apklausos rezultatai

Amžius:	atsakymai	lytis		Darbo stažas	Atsakymai
		vyras	moteris		
20 - 25			30	1-5	6
26 - 30	2			6- 10	2
31-35	4			11 - 15	4
36 - 40	4			16 - 20	7
41-45	5			21 - 25	4
46 - 50	5			26 - 31	7
51 - 55	7				
56 - 60	3				
61 - 65					

Klausimai	Teiginiai	Atsakymai							
		Tikrai ne	%	Lyg ir ne	%	Lyg ir taip	%	Tikrai taip	%
1. Keičiantis visuomenės, o tuo pačiu ir mokinių poreikiams, formuodami jų kulinarinius pradmenis sudarydami individualias ugdymo programas į jas dažniausiai įtraukiate tokias temas:	Maistas ir jo reikšmė	0	0	0	0	0	0	30	100
	Dietinės mitybos esmė	28	93,3	0	0	1	3,3	1	3,3
	Pagrindiniai maisto produktai	0	0	0	0	2	6,6	28	93,3
	Reguliarus mitinimasis	21	70	1	3,3	1	3,3	7	23,3
	Virtuvės įranga	0	0	0	0	7	23,3	23	76,6
	Valgių gaminimas	0	0	0	0	0	0	30	100
	Valgiaraštis	26	86,6	1	3,3	2	6,6	1	3,3
	Stalų serviravimas	1	3,3	0	0	10	33,3	19	63,3
	Elgesio taisyklės prie stalo	0	0	0	0	10	33,3	20	66,6
	Elgesys viešose vietose	2	6,6	4	13,3	10	33,3	14	46,6
	Maisto produktų laikymas	1	3,3	1	3,3	9	30	19	63,3
	Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas	0	0	0	0	5	16,6	25	83,3
	Virtuvės įrangos valymo priemonės	5	16,6	2	6,6	10	33,3	13	43,3
Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas	11	36,6	3	10	6	20	10	33,3	
2. Mokinių savarankiškumu į svarbūs jų įgūdžiai gaminti valgi. Ar pritariate teiginiais, kad šiems įgūdžiams suformuoti yra svarbu:	Suteikti bendrų žinių apie maistą, jo reikšmę.	0	0	0	0	7	23,3	23	76,6
	Suteikti žinių apie virtuvės įrangą, įrankius, indus.	0	0	0	0	13	43,3	17	56,6
	Mokyti valgio gaminimo technologijų	0	0	0	0	1	3,3	29	96,6
	Formuoti įgūdį servuoti stalą, tinkamai elgtis prie jo namuose ir viešose vietose.	0	0	0	0	14	46,6	16	53,3
	Mokyti tvarkyti virtuvę, sandėliuką, mokyti parinkti tinkamas sanitarijos ir higienos priemones.	1	3,3	5	16,6	8	26,6	16	53,3
	Formuoti įgūdį tinkamai sandėliuoti maisto produktus, konservuoti maistą.	3	10	1	3,3	10	33,3	16	53,3
	Ugdyti gebėjimą nusipirkti parduotuvėj reikiamų maisto produktų.	3	10	8	26,6	10	33,3	9	30
3. Specialistai teigia, kad lavinamųjų	Karšti gėrimai	0	0	0	0	1	3,3	29	96,6
	Sumuštiniai	0	0	0	0	2	6,6	28	93,3
	Daržovių salotos	0	0	0	0	1	3,3	29	96,6

klasių mokiniai turi išmokti gaminti įvairių rūšių patiekalus (tik tada bus galima teigti, kad jie geba savarankiškai pasigaminti valgi). Ką apie tai manote Jūs? Kokių patiekalų jie turi išmokti gaminti, o kokie jiems nėra būtini:	Mišrainės	0	0	5	16,6	12	40	13	43,3																								
	Sriubos	0	0	0	0	2	6,6	28	93,3																								
	Košės	1	3,3	0	0	13	43,3	16	53,3																								
	Apkepai	22	73,3	7	23,3	1	3,3	0	0																								
	Blynai	2	6,6	3	10	14	46,6	11	36,6																								
	Virtinėliai	19	63,3	5	16,6	3	10	3	10																								
	Bulvių patiekalai	3	10	0	0	10	33,3	17	56,6																								
	Mėsos patiekalai	4	13,3	0	0	8	26,6	18	60																								
	Žuvies patiekalai	7	23,3	4	13,3	11	36,6	8	26,6																								
	Kiaušinių patiekalai	3	10	3	10	8	26,6	16	53,3																								
	Kepiniai	29	96,6	1	3,3	0	0	0	0																								
	Kompotai	4	13,3	2	6,6	13	43,3	11	36,6																								
	Kisielius	27	90	0	0	3	10	0	0																								
Turi mokėti gaminti visų rūšių bent po vieną	30	100	0	0	0	0	0	0																									
4. Pažymėkite nuo 1 iki 16 patiekalus, pradėdami nuo to, kurį mokiniai išmoksta gaminti lengviausiai ir baigdami tuo, kurį išmoksta sunkiausiai:	<i>Patiekalas</i>	<i>Eilės numeris</i>																															
		<i>1</i>	<i>%</i>	<i>2</i>	<i>%</i>	<i>3</i>	<i>%</i>	<i>4</i>	<i>%</i>	<i>5</i>	<i>%</i>	<i>6</i>	<i>%</i>	<i>7</i>	<i>%</i>	<i>8</i>	<i>%</i>	<i>9</i>	<i>%</i>	<i>10</i>	<i>%</i>	<i>11</i>	<i>%</i>	<i>12</i>	<i>%</i>	<i>13</i>	<i>%</i>	<i>14</i>	<i>%</i>	<i>15</i>	<i>%</i>	<i>16</i>	<i>%</i>
	Karšti gėrimai	1 6	5 3	1 0	33, 3	2	6,6	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sumuštiniai	9 0	3 1	1 1	36, 6	1 9	33, 30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Daržovių salotos	3 0	1 0	5 5	16, 6	9 30	8	26, 6	2	6,6	2	6,6	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Mišrainės	-	-	-	-	2	6,6	1 2	40	7	23, 3	2	6,6	4	1 3, 3	1	3,3	1	3,3	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sriubos	-	-	-	-	3	10	7	23, 3	8	26, 6	9	30	2	6, 6	-	-	-	-	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Košės	-	-	-	-	3	10	-	-	8	26, 6	8	26, 6	6	2 0	1	3,3	3	10	1	3,3	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-
	Apkepai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	10	1	3, 3	-	-	2	6,6	1	3,3	3	10	3	10	3	10	6	20	2	6,6	6	20
	Blynai	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6,6	6	20	1 0	3 3, 3	8	26, 6	3	10	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Virtinėliai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3,3	2	6, 6	1 0	33, 3	3	10	1	3,3	4	13, 3	4	13, 3	1	3,3	3	10	1	3,3	-	-
	Bulvių patiekalai	-	-	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3,3	7	23, 3	6	20	8	26, 6	3	10	2	6,6	1	3,3	-	-	1	3, 3
	Mėsos patiekalai	-	-	-	-	-	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	1	3,3	4	13, 3	1	3,3	5	16, 6	1	3,3	1	3,3	3	10	3	10	1	3, 3
	Žuvies patiekalai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	10	8	26, 6	7	23, 3	7	23,3	5	16, 6	-	-	-	
	Kiaušinių patiekalai	-	-	-	-	1	3,3	-	-	2	6,6	1	3,3	4	1 3, 3	2	6,6	5	16, 6	7	23, 3	3	10	3	10	1	3,3	1	3,3	-	-	-	-
	Kepiniai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6,6	-	-	3	10	3	10	5	16, 6	1 7	5 6, 6
	Kompotai	2	6, 3	4	13, 3	-	-	1	3,3	-	-	-	-	-	-	3	10	2	6,6	5	16, 6	4	13, 3	-	-	1	3,3	6	20	1	3,3	1	3, 3

	4	1 3, 3	4	1 3, 3	1 1	3 6, 6	1 1	36,6	Virtuvės įrangos valymo priemonės	13	43,3	5	16,6	12	40	0	0
	5	1 6, 6	6	2 0	8	2 6, 6	1 1	36,6	Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas	13	43,3	4	13,3	13	43,3	0	0
Klausimai	Teiginiai								Atsakymai								
									<i>Tikrai ne</i>	%	<i>Lyg ir ne</i>	%	<i>Lyg ir taip</i>	%	<i>Tikrai taip</i>	%	
7. Specialistai ir programų leidėjai diskutuoja dėl laiko, per kurį vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniai gali išmokyti gaminti valgį. Ką Jūs apie tai manote?	Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai išmoka gaminti įvairių rūšių patiekalus per vienus metus, per kitus tik mokosi sudėtingesnių patiekalų gamybos.								29	96,6	0	0	0	0	1	3,3	
	Vidutinio protinio atsilikimo išmoka per vienus metus, o žymaus – per du ir daugiau.								30	100	0	0	0	0	0	0	
	Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai išmoka gaminti įvairių rūšių patiekalus per du metus.								30	100	0	0	0	0	0	0	
	Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokinius reikia mokyti gaminti nuolat, nes jie vis pamiršta veiksmų nuoseklumą ir reikiamus produktus.								1	3,3	0	0	0	0	29	96,6	
	Vidutinio protinio atsilikimo mokiniai išmoka nuo 5 iki 10 klasės gaminti visų rūšių maistą ir elgesio prie stalo, o žymaus – nuo 5 iki 10 išmoka gaminti tik kelis valgius (karštus gėrimus, sumuštinis).								8	26,6	3	10	9	30	10	33,3	
	Dauguma vidutinio protinio atsilikimo mokinių nuo 5 iki 10 klasės išmoka gaminti savarankiškai, o žymaus protinio atsilikimo mokiniai savarankiškai gaminti neišmoka.								13	43,3	4	13,3	8	26,6	5	16,6	
	Tiek vidutinio, tiek žymaus protinio atsilikimo mokiniai nuo 5 iki 10 klasės išmoka gaminti visų rūšių patiekalus, tik vidutinio protinio atsilikimo mokiniai jų moka daugiau ir sudėtingesnių negu žymaus protinio atsilikimo mokiniai.								3	10	9	30	10	33,3	8	26,6	
8. Kulinarinių pradmenų ugdymui reikia:	2 pamokų per mėnesį								25	83,3	0	0	1	3,3	4	13,3	
	4 pamokų per mėnesį								17	56,6	8	26,6	3	10	2	6,6	
	Daugiau nei 4 pamokų per mėnesį								3	10	7	23,3	0	0	20 (8)	66,6	
	Ugdyti popamokinės veiklos metu (mokinių laisvalaikio metu išskylant konkrečiai situacijai)								7	23,3	11	36,6	3	10	9	30	
	Ugdyti pamokose ir po pamokų (nuolat)								0	0	2	6,6	0	0	28	93,3	
9. Funkcionaliausia vieta kulinarinių pradmenų ugdymui	Klasė (čia mokiniai supažindinami su prietaisais ir maisto medžiagomis bei valgio gaminimu pamokų metu)								7	23,3	9	30	13	43,3	1	3,3	
	Grupė, kurioje gyvena (esant konkrečiai situacijai ar iškilus reikalui mokiniai supažindinami individualiai)								5	16,6	9	30	13	43,3	3	10	
	Virtuvė (pamokų metu ar popamokinės veiklos metu mokant gaminti valgį arba mokant higienos įgūdžių)								0	0	0	0	0	0	30	100	
	Parduotuvė (specialiai organizuojamos ekskursijos į maisto prekių, buitinės technikos parduotuves, kartu supažindinama su kainomis ir įsigijimo galimybėmis)								11	36,6	11	36,6	8	26,6	0	0	
	Pokalbis – sudominimui, naujų žinių perteikimui, mokinių turimų žinių išsiaiškinimui								0	0	0	0	2	6,6	28	93,3	
10. Ugdant kulinarinius pradmenis taikomi metodai	Instruktažas – veiksmų eiliškumo nusakymui								2	6,6	1	3,3	3	10	24	80	
	Demonstravimas – stebėjimas – valgio gaminimo ir produktų surinkimo sekai parodyti								0	0	0	0	1	3,3	29	96,6	
	Laboratoriniai tiriamieji darbai – supažindinimui su priemonių naudojimu bei produktų panašumu ir skirtumais, mokiniai turi patys aktyviai veikti, kad tai matytų.								18	60	7	23,3	1	3,3	4	13,3	
	Pratybos – mokytojo rankomis, kartu su mokytoju, diktuojant								0	0	0	0	5	16,6	25	83,3	

	darbo operacijas, pagal pavyzdį, padedant mokytojui, savarankiškai darbo judesių, veiksmų su įrankiais ir prietaisais mokymas.								
	Praktikos darbai – mokiniai savarankiškai atlieka veiksmus, formuoja įgūdžius	10	33,3	1	3,3	3	10	16	53,3
	Visi aukščiau išvardinti metodai vienodai svarbūs ir taikomi supažindinant su kulinarija	29	96,6	1	3,3	0	0	0	0
	Svarbūs tik pokalbis, demonstravimas – stebėjimas ir praktikos darbai.	27	90	3	10	0	0	0	0
	Šie mokiniai pajėgūs suvokti tik demonstravimą – stebėjimą ir pratybas.	29	96,6	1	3,3	0	0	0	0
11. Ugdant kulinarinius pradmenis būtinos priemonės	Paveikslėliai, nes padeda supažindinti su įvairove	0	0	1	3,3	4	13,3	25	83,3
	Simboliai, nes padeda suplanuoti veiksmų seką.	4	13,3	5	16,6	3	10	18	60
	Instrukcijos, nes moko naudotis prietaisais	7	23,3	7	23,3	4	13,3	12	36,6
	Techniniai piešiniai, nes padeda planuoti veiksmų seką.	5	16,6	8	26,6	6	20	11	36,6
	Įrankiai, instrumentai, prietaisais – tikroje situacijoje vaikai daugiau ir geriau išmoksta.	0	0	0	0	0	0	30	100
	Žaisliniai prietaisai – skatina mokinių pasitikėjimą savimi, ugdo įgūdį naudotis prietaisais.	0	0	0	0	5	16,6	25	83,3
	Užtenka paveikslėlių supažindinti su įvairove ir tikrų prietaisų realios situacijos išgyvenimui	30	100	0	0	0	0	0	0
	Užtenka paveikslėlių, žaislinių prietaisų ir techninių piešinių – vis tiek tikrais prietaisais neteks naudotis	30	100	0	0	0	0	0	0
12. Jei būtumėte programų kūrėjai, kokias temas įtrauktumėte į vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokinių kulinarinių pradmenų ugdymą	Maistas ir jo reikšmė	0	0	0	0	0	0	30	100
	Dietinės mitybos esmė	30	100	0	0	0	0	0	0
	Pagrindiniai maisto produktai	0	0	0	0	3	10	27	90
	Reguliarus maitinimasis	26	86,6	0	0	0	0	4	13,3
	Virtuvės įranga	1	3,3	0	0	8	26,6	21	70
	Valgių gaminimas	00	0	0	0	0	0	30	100
	Valgiaraštis	28	93,3	1	3,3	0	0	1	3,3
	Stalų serviravimas	0	0	0	0	14	46,6	16	53,3
	Elgesio taisyklės prie stalo	0	0	0	0	12	40	18	60
	Elgesys viešose vietose	2	6,6	3	10	11	36,6	14	46,6
	Maisto produktų laikymas	0	0	4	13,3	11	36,6	15	50
	Kasdienis virtuvės valymas ir tvarkymas	0	0	1	3,3	13	43,3	16	53,3
	Virtuvės įrangos valymo priemonės	8	26,6	6	20	8	26,6	8	26,6
	Sandėliuko, spintų maisto atsargoms ar rūšio tvarkymas	12	40	3	10	6	20	9	30
	Kita:	0	0	0	0	0	0	0	0
	13. Jei Jūs kurtumėte programą tai išleistumėte;	Vieną programą vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams (šie mokiniai geba įsisavinti tokias pat žinia tik per skirtingą laiką).	30	100	0	0	0	0	0
Skirtingą vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams (ji skirtųsi apimtimi, nes vidutinio protinio atsilikimo mokiniai geba įsisavinti daugiau žinių nei žymaus protinio atsilikimo mokiniai).		0	0	0	0	0	0	30	100

STEBĖJIMO PROTOKOLAS

Klasė _____

Lytis: M V

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų	Atlieka savarankiškai	Atlieka su mokytojos pagalba	Neatlieka
1.	Karšti gėrimai	Arbata				
		Kakava				
		Kava				
2.	Sumuštiniai	Paprasti				
		Suvožtiniai				
		Sluoksniuoti				
3.	Daržovių salotos	Agurkų				
		Aguročių				
		Burokėlių				
		Morkų				
		Pupelių				
		Kopūstų				
4.	Mišrainės	Mėsos				
		Silkių				
		Sūrio				
		Žuvies				
5.	Sriubos	Pieniškos				
		Saldžios				
		Žaliosios				
6.	Košės	Grikių				
		Kvietinių kruopų				
		Miežinių kruopų				
		Manų				
		Perlinių kruopų				
		Bulvių				
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių				
		Obuolių				
		Ryžių				
		Varškės				
8.	Blynai	Lietiniai				
		Bulviniai				
		Virtų bulvių				
		Sausblyniai (margablyniai)				
9.	Virtinėliai	Su įdaru				
		Ežiukai				
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis				
		Didžkukuliai (cepelinai)				
		Bulvių vėdarai				
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos				
		Virtos mėsos				
		Kepta mėsa				
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis				
		Kepta žuvis				
		Rūkyta žuvis				
14.	Kiaušinių	Virti kiaušiniai				

	patiekalai	Kiaušiniene				
		Omletas				
		Įdaryti kiaušiniai				
15.	Kepiniai	Bandelės				
		Sausainiai				
		Tortai (duonos, vaisių želė)				
16.	Kompotai	Obuolių				
		Vyšnių				
		Slyvų				
17.	Kisielius	Obuolių				
		Spanguolių				
		Vyšnių				

Ugdami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:

1. L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams.
2. Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)
3. Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).

Ugdami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:

1. Pamoką
2. Ekskursiją
3. Kita (parašykite).....

Ugdami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:

1. Pokalbis;
2. Instruktažas;
3. Demonstravimas – stebėjimas;
4. Laboratoriniai tiriamieji darbai;
5. Pratybos;
6. Praktikos darbai;
7. Kita (nurodykite).....

Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:

1. Dvi pamokas;
2. Keturias pamokas;
3. Šešias pamokas;
4. Daugiau nei šešias (nurodykite kiek).....

Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą:

1. Trūko mokomųjų priemonių;
2. Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);
3. Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;
4. Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;
5. Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).
6. Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinį ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).
7. Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.

Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:

1. Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus, todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;
2. Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.
3. Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.

STEBĖJIMO PROTOKOLAS

Prieš eksperimentinį mokymą (viso 60 mokinių, 35 vidutiniškai protiškai atsilikę ir 25 žymiai protiškai atsilikę)

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų																Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			0		2		3		4		5		6		7		8		ska iči us	%	ska iči us	%	ska iči us	%
				%		%		%		%		%		%		%								
1.	Karšti gėrimai	Arbata	-	-	13	21,7	-	-	41	68,3	-	-	5	8,3	-	-	1	1,7	45	75	13	21,7	2	3,3
		Kakava	-	-	13	21,7	-	-	42	70	-	-	5	8,3	-	-	-	-	45	75	13	21,7	2	3,3
		Kava	-	-	15	25	-	-	38	63,3	-	-	7	11,7	-	-	-	-	24	40	24	40	12	20
2.	Sumuštiniai	Paprasti	-	-	10	16,7	-	-	43	75	-	-	7	11,7	-	-	-	-	39	65	17	28,3	4	6,7
		Suvožtinai	-	-	8	13,3	-	-	45	75	1	1,7	6	10	-	-	-	-	14	23,3	29	48,3	17	28,3
		Sluoksniuoti	-	-	8	13,3	1	1,7	44	73,3	-	-	7	11,7	-	-	-	-	13	21,7	19	31,7	28	46,7
3.	Daržovių salotos	Agurkų	-	-	13	21,7	-	-	42	70	-	-	4	6,7	1	1,7	-	-	26	43,3	30	50	4	6,7
		Aguročių	1	1,7	11	18,3	1	1,7	44	73,3	-	-	3	5	-	-	-	-	12	20	24	40	24	40
		Burokėlių	1	1,7	12	20	-	-	43	71,7	-	-	4	6,7	-	-	-	-	18	30	30	50	12	20
		Morkų	-	-	11	18,3	-	-	45	75	-	-	4	6,7	-	-	-	-	25	41,7	31	51,7	4	6,7
		Pupelių	1	1,7	9	15	-	-	47	78,3	-	-	3	5	-	-	-	-	13	21,7	16	26,7	31	51,7
		Kopūstų	-	-	11	18,3	-	-	45	75	-	-	4	6,7	-	-	-	-	15	25	19	31,7	26	43,3
4.	Mišrai	Mėsos	1	1,7	5	8,3	-	-	49	81,7	-	-	5	8,3	-	-	-	-	1	1,7	29	48,	30	50

	nės																				3			
		Silkių	1	1,7	4	6,7	-	-	52	86,7	-	-	3	5	-	-	-	-	4	6,7	22	36,7	34	56,7
		Sūrio	-	-	6	10	-	-	50	83,3	-	-	4	6,7	-	-	-	-	5	8,3	28	46,7	27	45
		Žuvies	1	1,7	5	8,3	-	-	51	85	-	-	3	5	-	-	-	-	2	3,3	19	31,7	39	65
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	2	3,3	1	1,7	49	81,7	1	1,7	7	11,7	-	-	-	-	12	20	30	50	18	30
		Saldžios	1	1,7	1	1,7	1	1,7	53	88,3	-	-	4	6,7	-	-	-	-	1	1,7	22	36,7	37	61,7
		Žaliosios	-	-	3	5	1	1,7	59	98,3	-	-	7	11,7	-	-	-	-	2	3,3	4	6,7	54	90
6.	Košės	Grikių	1	1,7	1	1,7	1	1,7	59	98,3	1	1,7	7	11,7	-	-	-	-	1	1,7	22	36,7	37	61,7
		Kvietinių kruopų	1	1,7	1	1,7	1	1,7	51	85	1	1,7	5	8,3	-	-	-	-	2	3,3	30	50	28	46,7
		Miežinių kruopų	1	1,7	1	1,7	1	1,7	54	90	1	1,7	2	3,3	-	-	-	-	2	3,3	31	51,7	27	45
		Manų	-	-	1	1,7	-	-	55	91,7	1	1,7	3	5	-	-	-	-	6	10	37	61,7	17	28,3
		Perlinių kruopų	1	1,7	2	3,3	-	-	54	90	1	1,7	2	3,3	-	-	-	-	1	1,7	20	33,3	39	65
		Bulvių	-	-	2	3,3	-	-	49	81,7	1	1,7	-	-	-	-	-	-	13	21,7	35	58,3	12	20
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	1	1,7	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	6	10	54	90
		Obuolių	1	1,7	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	6	10	54	90
		Ryžių	1	1,7	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	6	10	54	90
		Varškės	1	1,7	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	6	10	54	90
8.	Blynai	Lietiniai	-	-	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	1	1,7	10	16,7	25	41,7	25	41,7
		Bulviniai	-	-	1	1,7	-	-	56	93,3	-	-	4	6,7	-	-	-	-	9	15	18	30	33	55
		Virtų bulvių	-	-	1	1,7	-	-	56	93,3	-	-	2	3,3	-	-	-	-	1	1,7	17	28,3	42	70
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	1	1,7 1,7	-	-	55	91,7	-	-	4	6,7	-	-	-	-	13	21,7	34	56,7	13	21,7
9.	Virtiniai	Sūdarai	1	1,7	1	1,7	-	-	55	91,7	-	-	2	3,3	-	-	-	-	-	-	25	41,7	35	58,3
		Ežiukai	-	-	1	1,7	-	-	55	91,7	5	8,3	7	11,7	-	-	-	-	24	40	28	46,	8	13,

																					7		3	
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	1	1,7	1	1,7	-	-	19	31,7	-	-	40	66,7	-	-	-	-	-	-	9	15	51	85
		Didžkukuliai (cepelinai)	1	1,7	-	-	-	-	21	35	-	-	38	63,3	-	-	-	-	-	-	3	5	57	95
		Bulvių vėdarai	1	1,7	-	-	-	-	21	35	-	-	21	35	-	-	-	-	-	-	3	5	57	95
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	1	1,7	1	1,7	-	-	41	68,3	-	-	21	35	-	-	-	-	4	6,7	15	25	41	68,3
		Virtos mėsos	-	-	-	-	-	-	39	65	-	-	17	28,3	-	-	-	-	2	3,3	10	16,7	48	80
		Kepta mėsa	1	1,7	-	-	1	1,7	42	70	-	-	5	8,3	-	-	-	-	2	3,3	13	21,7	45	75
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	2	3,3	-	-	53	88,3	-	-	4	6,7	-	-	-	-	1	1,7	13	21,7	46	76,7
		Kepta žuvis	1	1,7	-	-	1	1,7	54	90	-	-	4	6,7	-	-	-	-	2	3,3	14	23,3	44	73,3
		Rūkyta žuvis	1	1,7	-	-	-	-	55	91,7	-	-	3	5	-	-	-	-	3	5	4	6,7	53	88,3
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	1	1,7	-	-	57	95	-	-	2	3,3	-	-	-	-	27	45	28	46,7	5	8,3
		Kiaušiniėnė	1	1,7	2	3,3	-	-	57	95	-	-	-	-	-	-	-	-	8	13,3	24	40	28	46,7
		Omletas	1	1,7	-	-	-	-	58	96,7	-	-	1	1,7	-	-	-	-	4	6,7	4	6,7	52	86,7
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	-	-	-	-	60	100	-	-	24	40	-	-	-	-	4	6,7	20	33,3	36	93,3
15.	Kepiniai	Bandelės	1	1,7	1	1,	-	-	24	40	-	-	34	56,7	-	-	-	-	-	-	3	5	57	95
		Sausainiai	1	1,7	1	1,7	-	-	24	40	-	-	37	61,7	-	-	-	-	-	-	9	15	51	85
		Tortai (duonos, vaisių želė)	1	1,7	1	1,7	-	-	20	33,3	-	-	12	20	-	-	-	-			3	5	57	95
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	1	1,7	-	-	58	96,7	-	-	-	-	-	-	-	-	16	26,7	41	68,3	3	5
		Vyšnių	-	-	1	1,7	-	-	59	98,3	-	-	-	-	-	-	-	-	13	21,7	30	50	17	28,3
		Slyvų	-	-	1	1,7	-	-	59	98,3	-	-	-	-	-	-	-	-	13	21,	30	50	17	28,

																			7				3	
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	2	3,3	-	-	56	93,3	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-	2	3,3	12	20	46	76,6
		Spanguolių	-	-	2	3,3	-	-	56	93,3	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-	1	1,7	8	13,3	51	85
		Vyšnių	-	-	2	3,3	-	-	56	93,3	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-	1	1,7	8	13,3	51	85
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:																				Skaičiai	%			
L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams																				60	100			
Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)																				1	1,7			
Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).																				2	3,3			
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:																				60	100			
Pamoką																				60	100			
Ekskursiją																				-	-			
Kita (parašykite)																				-	-			
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:																				55	91,7			
Pokalbis;																				55	91,7			
Instruktažas																				30	50			
Demonstravimas – stebėjimas																				60	100			
Laboratoriniai tiriamieji darbai;																				10	16,7			
Pratybos;																				52	86,7			
Praktikos darbai;																				59	98,3			
Kita (nurodykite)																				-	-			
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:																				-	-			
Dvi pamokas;																				-	-			
Keturias pamokas;																				1	1,7			
Šešias pamokas;																				15	25			
Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)																				34	56,7			
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniai įsisavinti programą;																				-	-			
Trūko mokomųjų priemonių;																				-	-			
Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);																				32	53,3			
Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;																				5	8,3			
Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;																				47	78,3			
Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).																				58	96,7			
Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).																				36	60			

	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	58	96,7
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	21	35
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	57	95
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	11	18,3

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (viso 35 vidutiniškai protiškai atsilikusių mokinių)

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų																Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka			
			0		1		2		3		4		5		6		7		8		skaicius	%	skaicius	%	skaicius	%
				%		%		%		%		%		%		%		%		%						
1.	Karšti gėrimai	Arbata	-	-	10	28,6	-	-	24	68,6	-	-	-	-	-	-	-	-	12	27,9	27	77,1	7	20	1	2,9
		Kakava	-	-	10	28,6	-	-	25	71,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	80	6	17,1	1	2,9	
		Kava	-	-	12	34,3	-	-	22	62,9	-	-	1	2,9	-	-	-	-	-	19	54,3	10	28,6	6	17,1	
2.	Sumuštiniai	Paprasti	-	-	8	22,9	-	-	26	74,3	-	-	1	2,9	-	-	-	-	27	77,1	5	14,3	3	8,6		
		Suvožtiniai	-	-	6	17,1	-	-	27	77,1	1	2,9	1	2,9	-	-	-	-	12	34,3	15	42,9	8	22,9		
		Sluoksniuoti	-	-	6	17,1	1	2,9	26	74,3	-	-	2	5,7	-	-	-	-	11	31,4	11	31,4	13	37,1		
3.	Daržovių salotos	Agurkų	-	-	12	34,3	-	-	22	62,9	-	-	-	-	1	2,9	-	-	19	54,3	13	37,1	3	8,6		
		Aguročių	1	2,9	11	31,4	1	2,9	22	62,9	-	-	-	-	-	-	-	-	12	34,3	14	40	9	25,7		
		Burokėliai	1	2,9	11	31,4	-	-	23	65,7	-	-	-	-	-	-	-	-	16	45,7	13	37,1	6	17,1		
		Morkų	-	-	11	31,4	-	-	24	68,6	-	-	-	-	-	-	-	-	22	62,9	12	34,3	1	2,9		
		Pupelių	1	2,9	9	25,7	-	-	22	71,4	-	-	-	-	-	-	-	-	13	37,1	11	31,4	11	31,4		

				, 9		7			5															
		Kopūstų	-	-	1 1	31, 4	-	-	2 3	65,7	-	-	1	2,9	-	-	-	-	15	42,9	10	28,6	10	28,6
4.	Mišrai nės	Mėsos	1	2 9	5	14, 3	-	-	2 9	82,9	-	-	-	-	-	-	-	1	2,9	25	71,4	9	25,7	
		Silkių	1	2 9	4	11, 4	-	-	3 0	85,7	-	-	-	-	-	-	-	4	11,4	17	48,6	14	40	
		Sūrio	-	-	6	17, 1	-	-	2 8	80	-	-	1	2,9	-	-	-	-	5	14,3	19	54,3	11	31,4
		Žuvies	1	2 9	5	14, 3	-	-	2 9	82,9	-	-	-	-	-	-	-	2	5,7	18	51,4	15	42,9	
5.	Sriubo s	Pieniškos	-	-	2	5,7	1	2 9	2 9	82,9	1	2,9	2	5,7	-	-	-	-	11	31,4	15	42,9	9	25,7
		Saldžios	1	2 9	1	2,9	1	2 9	3 0	85,7	-	-	2	5,7	-	-	-	-	1	2,9	18	51,4	16	45,7
		Žaliosios	-	-	3	8,6	1	2 9	2 6	74,3	-	-	5	14, 3	-	-	-	-	2	5,7	4	11,4	29	82,9
6.	Košės	Grikių	1	2 9	1	2,9	1	2 9	2 5	71,4	1	2,9	6	17, 1	-	-	-	-	1	2,9	21	60	13	37,1
		Kvietinių kruopų	1	2 9	1	2,9	1	2 9	2 6	74,3	1	2,9	5	14, 3	-	-	-	-	2	5,7	21	60	12	34,3
		Miežinių kruopų	1	2 9	1	2,9	1	2 9	3 0	85,7	1	2,9	1	2,9	-	-	-	-	2	5,7	21	60	12	34,3
		Manų	-	-	1	2,9	-	-	3 0	85,7	1	2,9	3	8,6	-	-	-	-	4	11,4	22	62,9	9	25,7
		Perlinių kruopų	1	2 9	2	5,7	-	-	3 0	85,7	1	2,9	1	2,9	-	-	-	-	1	2,9	17	48,6	17	48,6
		Bulvių	-	-	2	5,7	-	-	2 4	68,6	1	2,9	8	22, 9	-	-	-	-	11	31,4	22	62,9	2	5,7

7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	-	-	-	-	-	6	17,1	29	82,9		
		Obuolių	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	17,1	29	82,9	
		Ryžių	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	17,1	29	82,9	
		Varškės	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	2	5,7	-	-	-	-	-	6	17,1	29	82,9	
8.	Blynai	Lietiniai	-	2,9	1	2,9	-	-	31	88,6	-	-	2	5,7	-	-	12	9	25,7	12	34,3	14	40	
		Bulviniai	-	2,9	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	3	8,6	-	-	-	9	25,7	15	42,9	11	31,4	
		Virtų bulvių	-	2,9	1	2,9	-	-	31	88,6	-	-	2	5,7	-	-	-	-	-	17	48,6	18	51,4	
		Sausblyniai (margablyniai)	-	2,9	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	2	5,7	-	-	-	10	28,6	18	51,4	7	20	
9.	Virtiniai	Su įdaru	1	2,9	1	2,9	-	-	31	88,6	-	-	1	2,9	-	-	-	-	-	17	48,6	18	51,4	
		Ežiukai	-	2,9	1	2,9	-	-	32	91,4	5	14,3	5	14,3	-	-	-	-	15	42,9	15	42,9	5	14,3
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainiai	1	2,9	1	2,9	-	-	8	22,9	-	-	26	74,3	-	-	-	-	-	8	22,9	27	77,1	
		Didžkukuliai (cepelinai)	1	2,9	-	-	-	-	8	22,9	-	-	26	74,3	-	-	-	-	-	3	8,6	32	91,4	
		Bulvių vėdarai	1	2,9	-	-	-	-	8	22,9	-	-	9	25,7	-	-	-	-	-	3	8,6	32	91,4	
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	1	2,9	1	2,9	-	-	24	68,6	-	-	9	25,7	-	-	-	-	4	11,4	12	34,3	19	54,3

17.	Kisielius	Obuolių	-	-	2	5,7	-	-	3	91,4	1	2,9	-	-	-	-	-	-	2	5,7	11	31,4	22	62,9
		Spanguolių	-	-	2	5,7	-	-	3	91,4	1	2,9	-	-	-	-	-	-	1	2,9	8	22,9	26	74,3
		Vyšnių	-	-	2	5,7	-	-	3	91,4	1	2,9	-	-	-	-	-	-	1	2,9	8	22,9	26	4,3
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:																					Skaičiai		%	
																					L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams		35	100
																					Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)		1	2,9
Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).																					2	5,7		
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:																					Pamoką		35	100
																					Ekskursiją		-	-
																					Kita (parašykite)		-	-
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:																					Pokalbis;		31	88,6
																					Instruktažas		15	42,9
																					Demonstravimas – stebėjimas		35	100
																					Laboratoriniai tiriamieji darbai;		6	17,1
																					Pratybos;		29	82,9
																					Praktikos darbai;		34	97,1
																					Kita (nurodykite)		-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:																					Dvi pamokas;		-	-
																					Keturias pamokas;		1	2,9
																					Šešias pamokas;		15	42,9
																					Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)		19	54,3
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;																					Trūko mokomųjų priemonių;		-	-
																					Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);		20	57,1
																					Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;		2	5,7
																					Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;		22	62,9
																					Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).		33	94,3
																					Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinųjų ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).		19	54,3

	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	33	94,3
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo igūdžiai;	21	60
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	34	97,1
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	-	-

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (viso 25 žymaus protinio atsilikimo mokinių)

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2	%	4	%	6	%	Vidutiniškai 7		Vidutiniškai 26		Vidutiniškai 67	
									skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	3	12	17	68	5	20	18	72	6	24	1	4
		Kakava	3	12	17	68	5	20	17	68	7	28	1	4
		Kava	3	12	16	64	6	24	5	20	14	56	6	24
2.	Sumuštiniai	Paprasti	2	8	17	68	6	24	12	48	12	48	1	4
		Suvožtiniai	2	8	18	72	5	20	2	8	14	56	9	36
		Sluoksniuoti	2	8	18	72	5	20	2	8	8	32	15	60
3.	Daržovių salotos	Agurkų	1	4	20	80	4	16	7	28	17	68	1	4
		Aguročių	-	-	22	88	3	12	-	-	10	40	15	60
		Burokėlių	1	4	20	80	4	16	2	8	17	68	6	24
		Morkų	-	-	21	84	4	16	3	12	19	76	3	12
		Pupelių	-	-	22	88	3	12	-	-	5	20	20	80
		Kopūstų	-	-	22	88	3	12	-	-	9	36	16	64
4.	Mišrainės	Mėšos	-	-	20	80	5	20	-	-	4	16	21	84
		Silkių	-	-	22	88	3	12	-	-	5	20	20	80
		Sūrio	-	-	22	88	3	12	-	-	9	36	16	64
		Žuvies	-	-	22	88	3	12	-	-	1	4	24	96
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	20	80	5	20	1	4	15	60	9	36
		Saldžios	-	-	23	92	2	8	-	-	4	16	21	84
		Žaliosios	-	-	23	92	2	8	-	-	-	-	25	100
6.	Košės	Grikių	-	-	24	96	1	4	-	-	1	4	24	96
		Kvietinių kruopų	-	-	25	100	-	-	-	-	9	36	16	64
		Miežinių kruopų	-	-	24	96	1	4	-	-	10	40	15	60
		Manų	-	-	25	100	-	-	2	8	15	60	8	32
		Perlinių kruopų	-	-	24	96	1	4	-	-	3	12	22	88
		Bulvių	-	-	25	100	-	-	2	8	13	52	10	40
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	-	-	22	88	3	12	-	-	-	-	25	100
		Obuolių	-	-	22	88	3	12	-	-	-	-	25	100
		Ryžių	-	-	22	88	3	12	-	-	-	-	25	100
		Varškės	-	-	22	88	3	12	-	-	-	-	25	100

8.	Blynai	Lietiniai	-	-	24	96	1	4	1	4	13	52	11	44
		Bulviniai	-	-	24	96	1	4	-	-	3	12	22	88
		Virtų bulvių	-	-	25	100	-	-	1	4	-	-	24	96
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	23	92	2	8	3	12	16	64	6	24
9.	Virtinėliai	Su įdaru	-	-	24	96	1	4	-	-	8	32	17	68
		Ežiukai	-	-	23	92	2	8	9	36	13	52	3	12
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	-	-	11	44	14	56	-	-	1	4	24	96
		Didžkukuliai (cepelinai)	-	-	13	52	12	48	-	-	-	-	25	100
		Bulvių vėdarai	-	-	13	52	12	48	-	-	-	-	25	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	17	68	8	32	-	-	3	12	22	88
		Virtos mėsos	-	-	18	72	7	28	-	-	2	8	23	92
		Kepta mėsa	-	-	18	72	7	28	-	-	3	12	22	88
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	22	88	3	12	-	-	2	8	23	92
		Kepta žuvis	-	-	22	88	3	12	-	-	4	16	21	84
		Rūkyta žuvis	-	-	22	88	3	12	-	-	-	-	25	100
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	23	92	2	8	7	28	14	56	4	16
		Kiaušinienė	-	-	25	100	-	-	-	-	6	24	19	76
		Omletas	-	-	24	96	1	4	-	-	1	4	24	96
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	25	100	-	-	-	-	4	16	21	84
15.	Kepiniai	Bandelės	-	-	15	60	10	40	-	-	-	-	25	100
		Sausainiai	-	-	15	60	10	40	-	-	-	-	25	100
		Tortai (duonos, vaisių želė)	-	-	14	56	11	44	-	-	-	-	25	100
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	25	100	-	-	-	-	23	92	2	8
		Vyšnių	-	-	25	100	-	-	-	-	15	60	10	40
		Slyvų	-	-	25	100	-	-	-	-	15	60	10	40
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	24	96	1	4	-	-	1	4	24	96
		Spanguolių	-	-	24	96	1	4	-	-	-	-	25	100
		Vyšnių	-	-	24	96	1	4	-	-	-	-	25	100
Ugdydami mokinio kulinarius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams									Skaičiai		%	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)									25		100	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.)									-		-	
											-		-	
Ugdydami mokinio kulinarius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią		Pamoką									25		100	
		Ekskursiją									-		-	
		Kita (parašykite)									-		-	

ugdymo formą:			
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:	Pokalbis;	24	96
	Instruktažas	15	60
	Demonstravimas – stebėjimas	25	100
	Laboratoriniai tiriamieji darbai;	4	16
	Pratybos;	23	92
	Praktikos darbai;	25	100
	Kita (nurodykite)	-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;	-	-
	Keturias pamokas;	-	-
	Šešias pamokas;	-	-
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)	25	100
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą:	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	12	48
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	3	12
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	25	100
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	25	100
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fiziinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	17	68
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	25	100
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	-	-
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	23	92
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	11	44

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (5 klasės mokiniai)10 mokinių

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Tema skirta pamokų												Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
															Vidutiniškai 7		Vidutiniškai 21		Vidutiniškai 72	
			0	%	2	%	4	%	6	%	7	%	8	%	skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	-	-	1	10	6	60	2	20	-	-	1	10	8	80	2	20	-	-
		Kakava	-	-	1	10	7	70	2	20	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-
		Kava	-	-	-	-	7	70	3	30	-	-	-	-	2	20	3	30	5	50
2.	Sumuštiniai	Paprasti	-	-	1	10	6	60	3	30	-	-	-	-	7	70	3	30	-	-
		Suvožtinai	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	-	-	6	60	4	40
		Sluoksniuoti	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
3.	Daržovių salotos	Agurkų	-	-	1	10	6	60	2	20	1	10	-	-	5	50	5	50	-	-
		Aguročių	1	10	1	10	6	60	2	20	-	-	-	-	-	-	5	50	5	50
		Burokėlių	1	10	1	10	6	60	2	20	-	-	-	-	1	10	7	70	2	20
		Morkų	-	-	1	10	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
		Pupelių	1	10	-	-	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
		Kopūstų	-	-	1	10	6	60	3	30	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
4.	Mišrainės	Mėsos	1	10	-	-	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
		Silkių	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
		Sūrio	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	1	10	1	10	8	80
		Žuvies	1	10	1	10	7	70	1	10	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	-	-	6	60	4	40
		Saldžios	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
		Žaliosios	-	-	2	20	7	70	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
6.	Košės	Grikių	1	10	-	-	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Kvietinių kruopų	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	5	50	5	50
		Miežinių kruopų	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	4	40	6	60
		Manų	-	-	-	-	9	90	1	10	-	-	-	-	-	-	4	40	6	60
		Perlinių	1	10	1	10	7	70	1	10	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90

		kruopų																		
		Bulvių	-	-	-	-	6	60	4	40	-	-	-	-	-	-	6	60	4	40
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Obuolių	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Ryžių	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Varškės	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
8.	Blynai	Lietiniai	-	-	-	-	7	70	2	20	-	-	1	10	-	-	3	30	7	70
		Bulviniai	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
		Virtų bulvių	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	1	10	-	-	9	90
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	-	-	7	70	3	30	-	-	-	-	1	10	7	70	2	20
9.	Virtinėliai	Su įdaru	1	10	-	-	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	4	40	6	60
		Ežiukai	-	-	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	2	20	6	60	2	20
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	1	10	-	-	2	20	7	70	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Didžkukuliai (cepelinai)	1	10	-	-	3	30	6	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Bulvių vėdarai	1	10	-	-	3	30	6	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	1	10	-	-	5	50	4	40	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Virtos mėsos	-	-	-	-	7	70	3	30	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Kepta mėsa	1	10	-	-	7	70	2	20	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	1	10	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Kepta žuvis	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Rūkyta žuvis	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	-	-	9	90	1	10	-	-	-	-	-	-	7	70	3	30
		Kiaušinienė	1	10	-	-	9	90	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
		Omletas	1	10	-	-	8	80	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	-	-	3	30	7	70
15.	Kepiniai	Bandelės	1	10	-	-	3	30	6	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Sausainiai	1	10	-	-	3	30	6	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
		Tortai (duonos, vaisių želė)	1	10	-	-	3	30	6	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	-	-	9	90	1	10	-	-	-	-	1	10	9	90	-	-
		Vyšnių	-	-	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
		Slyvų	-	-	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	-	-	2	20	8	80
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	1	10	9	90	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10	9	90
		Spanguolių	-	-	1	10	9	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	100

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (6 klasės mokiniai)11

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Tema skirta pamokų										Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2		3		4		5		6		Vidutiniškai 9		Vidutiniškai 28		Vidutiniškai 63	
				%		%		%		%		%	skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1	1	9,1
		Kakava	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1	1	9,1
		Kava	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	6	54,5	3	27,3	2	18,2
2.	Sumuštiniai	Paprasti	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,1	8	81,8	2	18,2	1	9,1
		Suvožtiniai	2	18,2	-	-	8	72,7	1	9,1	-	-	2	18,2	6	54,5	3	27,3
		Sluoksniuoti	1	9,1	1	9,1	8	72,7	-	-	1	9,1	3	27,3	2	18,2	6	54,5
3.	Daržovių salotos	Agurkų	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	3	27,3	8	72,7	-	-
		Aguročių	2	18,2	1	9,1	7	63,6	-	-	1	9,1	-	-	7	63,6	4	36,4
		Burokėlių	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	-	-	11	100	-	-
		Morkų	3	27,3	-	-	7	63,6	-	-	1	9,1	3	27,3	8	72,7	-	-
		Pupelių	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,1	1	9,1	3	27,3	7	63,6
		Kopūstų	2	18,2	-	-	8	72,7	-	-	1	9,1	2	18,2	5	45,5	4	36,4
4.	Mišrainės	Mėšos	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	5	45,5	6	54,5
		Silkių	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	3	27,3	8	72,7
		Sūrio	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	1	9,1	4	36,4	6	54,5
		Žuvies	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	3	27,3	8	72,7
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	1	9,1	8	72,7	1	9,1	1	9,1	-	-	5	45,5	6	54,5
		Saldžios	-	-	1	9,1	8	72,7	-	-	2	18,2	-	-	1	9,1	10	90,9
		Žaliosios	-	-	1	9,1	7	63,6	-	-	3	27,3	-	-	-	-	11	100
6.	Košės	Grikių	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1	-	-	-	-	1	9,1	10	90,9
		Kvietinių kruopų	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1	-	-	-	-	2	18,2	9	81,8
		Miežinių kruopų	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1	-	-	-	-	4	36,4	7	63,6
		Manų	-	-	-	-	10	90,9	1	9,1	-	-	-	-	9	81,8	2	18,2
		Perlinių kruopų	-	-	-	-	10	90,9	1	9,1	-	-	-	-	2	18,2	9	81,8
		Bulvių	1	9,1	-	-	9	81,8	1	9,1	-	-	1	9,1	8	72,7	2	18,2
7.	Apkepa	Avižinių	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100

	i	dribsnių																
		Obuolių	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
		Ryžių	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
		Varškės	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
8.	Blynai	Lietiniai	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,2	-	-	5	45,5	6	54,5
		Bulviniai	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,2	-	-	1	9,1	10	90,9
		Virtų bulvių	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,2	-	-	-	-	11	100
		Sausblyniai (margablyniai)	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	2	18,2	7	63,6	2	18,2
9.	Virtinėliai	Su įdaru	1	9,1	-	-	9	81,8	-	-	1	9,1	-	-	2	18,2	9	81,8
		Ėžiukai	1	9,1	-	-	9	81,9	1	9,1	-	-	3	27,3	8	72,7	-	-
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	1	9,1	-	-	4	36,4	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
		Didžkukuliai (cepelinai)	-	-	-	-	5	45,5	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
		Bulvių vėdarai	-	-	-	-	5	45,5	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	-	-	7	63,6	-	-	4	36,4	-	-	1	9,1	10	90,9
		Virtos mėsos	-	-	1	9,1	7	63,6	-	-	3	27,3	-	-	1	9,1	10	90,9
		Kepta mėsa	1	9,1	-	-	7	63,6	-	-	3	27,3	-	-	1	9,1	10	90,9
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	1	9,1	10	90,9
		Kepta žuvis	-	-	1	9,1	10	90,9	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
		Rūkyta žuvis	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	4	36,4	6	54,5	1	9,1
		Kiaušinienė	2	18,2	-	-	9	81,8	-	-	-	-	-	-	3	27,3	8	72,7
		Omletas	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	-	-	11	100
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	-	-	11	100	-	-	-	-	-	-	6	54,5	5	45,5
15.	Kepiniai	Bandelės	1	9,1	-	-	4	36,4	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
		Sausainiai	1	9,1	-	-	4	36,4	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
		Tortai (duonos, vaisių želė)	1	9,1	-	-	4	36,4	-	-	6	54,5	-	-	-	-	11	100
16.	Kompotai	Obuolių	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	1	9,1	9	81,8	1	9,1
		Vyšnių	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	9	81,8	2	18,2
		Slyvų	1	9,1	-	-	10	90,9	-	-	-	-	-	-	9	81,8	2	18,2
17.	Kisieliai	Obuolių	1	9,1	-	-	9	81,8	1	9,1	-	-	-	-	-	-	11	100

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (7 klasės mokiniai)10

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2		4		6		Vidutiniškai 6		Vidutiniškai 21		Vidutiniškai 73	
				%		%		%	skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	-	-	8	80	2	20	3	30	6	60	1	10
		Kakava	-	-	8	80	2	20	3	30	6	60	1	10
		Kava	2	20	5	50	3	30	1	10	5	50	4	40
2.	Sumuštiniai	Paprasti	1	10	6	60	3	30	3	30	4	40	3	30
		Suvožtinai	-	-	6	60	4	40	-	-	2	20	8	80
		Sluoksniuoti	-	-	6	60	4	40	-	-	1	10	9	90
3.	Daržovių salotos	Agurkų	1	10	8	80	1	10	2	20	4	40	4	40
		Aguročių	2	20	8	80	-	-	-	-	2	20	8	80
		Burokėlių	2	20	7	70	1	10	2	20	2	20	6	60
		Morkų	1	10	8	80	1	10	3	30	6	60	1	10
		Pupelių	2	20	8	80	-	-	1	10	-	-	9	90
		Kopūstų	2	20	8	80	-	-	1	10	-	-	9	90
4.	Mišrainės	Mėsos	2	20	8	80	-	-	-	-	6	60	4	40
		Silkių	1	10	8	80	1	10	-	-	1	10	9	90
		Sūrio	1	10	8	80	1	10	-	-	1	10	9	90
		Žuvies	1	10	8	80	1	10	-	-	1	10	9	90
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	7	70	3	30	1	10	8	80	1	10
		Saldžios	-	-	10	100	-	-	-	-	5	50	5	50
		Žaliosios	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
6.	Košės	Grikių	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
		Kvietinių kruopų	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Miežinių kruopų	-	-	10	100	-	-	-	-	1	10	9	90
		Manų	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Perlinių kruopų	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
		Bulvių	-	-	10	100	-	-	2	20	5	50	3	30
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100

		Obuolių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	10	100	
		Ryžių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	10	100	
		Varškės	-	-	10	100	-	-	-	-	-	10	100	
8.	Blynai	Lietiniai	-	-	10	100	-	-	1	10	-	9	90	
		Bulviniai	-	-	10	100	-	-	-	-	6	60	4	40
		Virtų bulvių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	10	100	
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	9	90	1	10	2	20	4	40	4	40
9.	Virtinėliai	Su įdaru	-	-	10	100	-	-	-	-	1	10	9	90
		Ežiukai	-	-	9	90	1	10	3	30	3	30	4	40
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	-	-	3	30	7	70	-	-	-	-	10	100
		Didžkukuliai (cepelinai)	-	-	3	30	7	70	-	-	-	-	10	100
		Bulvių vėdarai	-	-	3	30	7	70	-	-	-	-	10	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	10	100
		Virtos mėsos	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	10	100
		Kepta mėsa	-	-	8	80	2	20	-	-	-	-	10	100
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	9	90	1	10	-	-	-	-	10	100
		Kepta žuvis	-	-	9	90	1	10	-	-	1	10	9	90
		Rūkyta žuvis	-	-	9	90	1	10	-	-	-	-	10	100
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	10	100	-	-	3	30	6	60	1	10
		Kiaušinienė	-	-	10	100	-	-	-	-	6	60	4	40
		Omletas	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
15.	Kepiniai	Bandelės	-	-	4	40	6	60	-	-	-	-	10	100
		Sausainiai	-	-	4	40	6	60	-	-	-	-	10	100
		Tortai (duonos, vaisių želė)	-	-	4	40	6	60	-	-	-	-	10	100
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	10	100	-	-	1	10	7	70	2	20
		Vyšnių	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
		Slyvų	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	10	100	-	-	-	-	1	10	9	90
		Spanguolių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
		Vyšnių	-	-	10	100	-	-	-	-	-	-	10	100
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:											Skaičiai		%	
		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams									10		100	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)									-		-	

	Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).	-	-
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:	Pamoką	10	100
	Ekskursiją	-	-
	Kita (parašykite)	-	-
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:	Pokalbis;	6	60
	Instruktažas	7	70
	Demonstravimas – stebėjimas	10	100
	Laboratoriniai tiriamieji darbai;	1	10
	Pratybos;	10	100
	Praktikos darbai;	10	100
	Kita (nurodykite)	-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;	-	-
	Keturias pamokas;	-	-
	Šešias pamokas;	1	10
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)	9	90
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	6	60
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	-	-
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	9	90
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	9	90
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	6	60
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	10	100
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	2	20
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	9	90
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	4	40

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (8 klasės mokiniai)10

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2		4		6		Vidutiniškai 24		Vidutiniškai 39		Vidutiniškai 37	
				%		%		%	skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	-	-	10	100	-	-	8	80	2	20	-	-
		Kakava	-	-	10	100	-	-	8	80	2	20	-	-
		Kava	3	30	7	70	-	-	7	70	3	30	-	-
2.	Sumuštiniai	Paprasti	-	-	10	100	-	-	7	70	3	30	-	-
		Suvožtinai	-	-	10	100	-	-	5	50	5	50	-	-
		Sluoksniuoti	2	20	8	80	-	-	5	50	3	30	2	20
3.	Daržovių salotos	Agurkų	-	-	10	100	-	-	5	50	5	50	-	-
		Aguročių	-	-	10	100	-	-	2	20	7	70	1	10
		Burokėlių	-	-	10	100	-	-	4	40	4	40	2	20
		Morkų	-	-	10	100	-	-	5	50	4	40	1	10
		Pupelių	-	-	10	100	-	-	2	20	6	60	2	20
		Kopūstų	-	-	10	100	-	-	4	40	4	40	2	20
4.	Mišrainės	Mėšos	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	5	50
		Silkių	-	-	10	100	-	-	1	10	5	50	4	40
		Sūrio	-	-	10	100	-	-	-	-	7	70	3	30
		Žuvies	-	-	10	100	-	-	1	10	4	40	5	50
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	10	100	-	-	4	40	3	30	3	30
		Saldžios	-	-	10	100	-	-	-	-	5	50	5	50
		Žaliosios	-	-	10	100	-	-	2	20	2	20	6	60
6.	Košės	Grikių	-	-	10	100	-	-	1	10	5	50	4	40
		Kvietinių kruopų	-	-	10	100	-	-	1	10	5	50	4	40
		Miežinių kruopų	-	-	10	100	-	-	1	10	5	50	4	40
		Manų	-	-	10	100	-	-	4	40	5	50	1	10
		Perlinių kruopų	-	-	10	100	-	-	1	10	5	50	4	40
		Bulvių	-	-	10	100	-	-	4	40	4	40	2	20
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
		Obuolių	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
		Ryžių	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60

8.	Blynai	Varškės	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60
		Lietiniai	-	-	10	100	-	-	4	40	4	40	2	20
		Bulviniai	-	-	10	100	-	-	2	20	4	40	4	40
		Virtų bulvių	-	-	10	100	-	-	-	-	5	50	5	50
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	10	100	-	-	-	-	7	70	3	30
9.	Virtinėliai	Su įdaru	-	-	10	100	-	-	-	-	6	60	4	40
		Ežiukai	-	-	10	100	-	-	2	20	6	60	2	20
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	-	-	7	70	3	30	-	-	4	40	6	60
		Didžkukuliai (cepelinai)	-	-	6	60	4	40	-	-	3	30	7	70
		Bulvių vėdarai	-	-	6	60	4	40	-	-	3	30	7	70
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	9	90	1	10	2	20	2	20	6	60
		Virtos mėsos	-	-	9	90	1	10	2	20	1	10	7	70
		Kepta mėsa	-	-	9	90	1	10	2	20	1	10	7	70
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	10	100	-	-	1	10	4	40	5	50
		Kepta žuvis	-	-	10	100	-	-	2	20	2	20	6	60
		Rūkyta žuvis	-	-	10	100	-	-	3	30	1	10	6	60
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	9	90	1	10	6	60	4	40	-	-
		Kiaušinienė	-	-	10	100	-	-	5	50	2	20	3	30
		Omletas	-	-	10	100	-	-	4	40	2	20	4	40
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	10	100	-	-	4	40	3	30	3	30
15.	Kepiniai	Bandelės	-	-	5	50	5	50	-	-	3	30	7	70
		Sausainiai	-	-	5	50	5	50	-	-	4	40	6	60
		Tortai (duonos, vaisių želė)	-	-	5	50	5	50	-	-	3	30	7	70
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	10	100	-	5	4	40	6	60	-	-
		Vyšnių	-	-	10	100	-	-	4	40	5	50	1	10
		Slyvų	-	-	10	100	-	-	4	40	5	50	1	10
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	9	90	1	10	1	10	3	30	6	60
		Spanguolių	-	-	9	90	1	10	1	10	3	30	6	60
		Vyšnių	-	-	9	90	1	10	1	10	3	30	6	60
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams									Skaičiai		%	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)									10		100	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).									-		-	
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:		Pamoką									10		100	
		Ekskursiją									-		-	
		Kita (parašykite)									-		-	

Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:	Pokalbis;	10	100
	Instruktažas	4	40
	Demonstravimas – stebėjimas	10	100
	Laboratoriniai tiriamieji darbai;	1	10
	Pratybos;	8	80
	Praktikos darbai;	10	100
	Kita (nurodykite)	-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;	-	-
	Keturias pamokas;	-	-
	Šešias pamokas;	4	40
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)	6	60
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	3	30
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	1	10
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	9	90
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	10	100
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	7	70
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	10	100
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	5	50
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	10	100
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	1	10

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (9 klasės mokiniai)9

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2		4		6		21		36		43	
				%		%		%	skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	2	22,2	7	77,8	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-
		Kakava	2	22,2	7	77,8	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-
		Kava	2	22,2	7	77,8	-	-	4	44,4	4	44,4	1	11,1
2.	Sumuštiniai	Paprasti	-	-	9	100	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-
		Suvožtiniai	-	-	9	100	-	-	3	33,3	5	55,6	1	11,1
		Sluoksniuoti	-	-	9	100	-	-	3	33,3	5	55,6	1	11,1
3.	Daržovių salotos	Agurkų	2	22,2	7	77,8	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-
		Aguročių	-	-	9	100	-	-	4	44,4	3	33,3	2	22,2
		Burokėlių	-	-	9	100	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-
		Morkų	-	-	9	100	-	-	6	66,7	3	33,3	-	-
		Pupelių	-	-	9	100	-	-	3	33,3	3	33,3	3	33,3
		Kopūstų	-	-	9	100	-	-	3	33,3	4	44,4	2	22,2
4.	Mišrainės	Mėsos	2	22,2	6	66,7	1	11,1	1	11,1	5	55,6	3	33,3
		Silkių	-	-	8	88,9	1	11,1	2	22,2	5	55,6	2	22,2
		Sūrio	2	22,2	6	66,7	1	11,1	3	33,3	5	55,6	1	11,1
		Žuvies	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-	4	44,4	5	55,6
5.	Sriubos	Pieniškos	-	-	8	88,9	1	11,1	2	22,2	4	44,4	3	33,3
		Saldžios	-	-	8	88,9	1	11,1	1	11,1	3	33,3	5	55,6
		Žaliosios	-	-	6	66,7	3	33,3	-	-	-	-	9	100
6.	Košės	Grikių	-	-	6	66,7	3	33,3	-	-	5	55,5	4	44,4
		Kvietinių kruopų	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-	8	88,9	1	11,1
		Miežinių kruopų	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-	9	100	-	-
		Manų	-	-	7	77,8	2	22,2	1	11,1	8	88,9	-	-
		Perlinių kruopų	-	-	8	88,9	1	11,1	-	-	6	66,7	3	33,3
		Bulvių	-	-	7	77,8	2	22,2	3	33,3	5	55,6	1	11,1
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-	-	-	9	100
		Obuolių	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-	-	-	9	100
		Ryžių	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-	-	-	9	100
		Varškės	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-	-	-	9	100
8.	Blynai	Lietiniai	-	-	9	100	-	-	1	11,1	7	77,8	1	11,1

		Bulviniai	-	-	9	100	-	-	2	22,2	4	44,4	3	33,3
		Virtų bulvių	-	-	9	100	-	-	-	-	5	55,6	4	44,4
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	9	100	-	-	3	33,3	6	66,7	-	-
9.	Virtinėliai	Su įdaru	-	-	9	100	-	-	-	-	4	44,4	5	55,6
		Ežiukai	-	-	9	100	-	-	7	77,8	2	22,2	-	-
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	-	-	2	22,2	7	77,8	-	-	-	-	9	100
		Didžkukuliai(cepelinai)	-	-	3	33,3	6	66,7	-	-	-	-	9	100
		Bulvių vėdarai	-	-	3	33,3	6	66,7	-	-	-	-	9	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	4	44,4	5	55,6	-	-	3	33,3	6	66,7
		Virtos mėsos	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-	4	44,4	5	55,6
		Kepta mėsa	-	-	5	55,6	4	44,4	1	11,1	6	66,7	2	22,2
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	1	11,1	1	11,1	-	-	3	33,3	6	66,7
		Kepta žuvis	-	-	1	11,1	1	11,1	-	-	7	77,8	2	22,2
		Rūkyta žuvis	-	-	1	11,1	1	11,1	-	-	1	11,1	8	88,9
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	-	-	-	-	5	55,6	3	33,3	1	11,1
		Kiaušiniėnė	-	-	-	-	-	-	-	-	5	55,6	4	44,4
		Omletas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	100
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	-	-	-	-	-	-	4	44,4	5	55,6
15.	Kepiniai	Bandelės	-	-	4	44,4	4	44,4	-	-	-	-	9	100
		Sausainiai	-	-	4	44,4	4	44,4	-	-	2	22,2	7	77,8
		Tortai (duonos, vaisių želė)	-	-	6	66,7	6	66,7	-	-	-	-	9	100
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	-	-	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-
		Vyšnių	-	-	-	-	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-
		Slyvų	-	-	-	-	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11,1	8	88,9
		Spanguolių	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	100
		Vyšnių	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	100
Ugdydami mokinio kulinarius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žybaus protinio atsilikimo mokiniams										Skaičiai	%	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gamavimo receptūromis ir pan.)										9	100	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).										-	-	
Ugdydami mokinio kulinarius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:		Pamoką										9	100	
		Ekskursiją										-	-	
		Kita (parašykite)										-	-	

Ugdydami mokinio kulinarius pradmenis taikėte tokius metodus:	Pokalbis;	9	100
	Instruktažas	4	44,4
	Demonstravimas – stebėjimas	9	100
	Laboratoriniai tiriamieji darbai;	4	44,4
	Pratybos;	8	88,9
	Praktikos darbai;	9	100
	Kita (nurodykite)	-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinariųjų pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;	-	-
	Keturias pamokas;	-	-
	Šešias pamokas;	2	22,2
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)	7	77,8
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	4	44,4
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	-	-
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	7	77,8
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	9	100
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	6	66,7
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	9	100
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	5	55,6
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	9	100
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	-	-

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Prieš eksperimentinį mokymą (10 klasės mokiniai)10

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Tema skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojo pagalba		Neatlieka	
			2	%	4	%	6	%	Vidutiniškai 23		Vidutiniškai 42		Vidutiniškai 35	
									skaičius	%	skaičius	%	skaičius	%
1.	Karšti gėrimai	Arbata	8	80	2	20	-	-	9	90	1	10	-	-
		Kakava	8	80	2	20	-	-	9	90	1	10	-	-
		Kava	6	60	4	40	-	-	4	40	6	60	-	-
2.	Sumuštiniai	Paprasti	7	70	3	30	-	-	7	70	3	30	-	-
		Suvožtiniai	6	60	4	40	-	-	4	40	6	60	-	-
		Sluoksniuoti	5	50	5	50	-	-	2	20	7	70	1	10
3.	Daržovių salotos	Agurkų	7	70	3	30	-	-	6	60	4	40	-	-
		Aguročių	6	60	4	40	-	-	6	60	1	10	3	30
		Burokėlių	7	70	3	30	-	-	7	70	3	30	-	-
		Morkų	6	60	4	40	-	-	7	70	3	30	-	-
		Pupelių	6	60	4	40	-	-	6	60	2	20	2	20
		Kopūstų	6	60	4	40	-	-	5	50	4	40	1	10
4.	Mišrainės	Mėsos	3	30	7	70	-	-	-	-	7	70	3	30
		Silkių	3	30	7	70	-	-	1	10	6	60	3	30
		Sūrio	3	30	7	70	-	-	-	-	9	90	1	10
		Žuvies	3	30	7	70	-	-	1	10	6	60	3	30
5.	Sriubos	Pieniškos	2	20	8	80	-	-	5	50	3	30	2	20
		Saldžios	1	10	9	90	-	-	-	-	6	60	4	40
		Žaliosios	1	10	9	90	-	-	-	-	2	20	8	80
6.	Košės	Grikių	1	10	7	70	2	20	-	-	7	70	3	30
		Kvietinių kruopų	1	10	7	70	2	20	1	10	8	80	1	10
		Miežinių kruopų	1	10	9	90	-	-	1	10	8	80	1	10
		Manų	1	10	9	90	-	-	1	10	9	90	-	-
		Perlinių kruopų	1	10	9	90	-	-	-	-	6	60	4	40
		Bulvių	1	10	7	70	2	20	4	40	6	60	-	-
7.	Apkepai	Avižinių dribsnių	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Obuolių	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Ryžių	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Varškės	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
8.	Blynai	Lietiniai	-	-	10	100	-	-	-	-	4	40	6	60

		Bulviniai	-	-	10	100	-	-	4	40	4	40	2	20
		Virtų bulvių	-	-	10	100	-	-	-	-	6	60	4	40
		Sausblyniai (margablyniai)	-	-	10	100	-	-	5	50	5	50	-	-
9.	Virtinėliai	Su įdaru	-	-	10	100	-	-	-	-	8	80	2	20
		Ežiukai	-	-	10	100	-	-	7	70	3	30	-	-
10.	Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	-	-	1	10	9	90	-	-	2	20	8	80
		Didžkukuliai (cepelinai)	-	-	1	10	9	90	-	-	-	-	10	100
		Bulvių vėdarai	-	-	1	10	9	90	-	-	-	-	10	100
11.	Mėsos patiekalai	Maltos mėsos	-	-	4	40	6	60	-	-	5	50	5	50
		Virtos mėsos	-	-	6	60	4	40	-	-	5	50	5	50
		Kepta mėsa	-	-	6	60	4	40	1	10	6	60	3	30
12.	Žuvies patiekalai	Virta žuvis	-	-	8	80	2	20	-	-	5	50	5	50
		Kepta žuvis	-	-	9	90	1	10	-	-	4	40	6	60
		Rūkyta žuvis	-	-	9	90	1	10	-	-	2	20	8	80
14.	Kiaušinių patiekalai	Virti kiaušiniai	-	-	10	100	-	-	9	90	1	10	-	-
		Kiaušininė	-	-	10	100	-	-	3	30	7	70	-	-
		Omletas	-	-	10	100	-	-	-	-	2	20	8	80
		Įdaryti kiaušiniai	-	-	10	100	-	-	-	-	3	30	7	70
15.	Kepiniai	Bandelės	-	-	3	30	7	70	-	-	-	-	10	100
		Sausainiai	-	-	3	30	7	70	-	-	4	40	6	60
		Tortai (duonos, vaisių želė)	-	-	1	10	9	90	-	-	-	-	10	100
16.	Kompotai	Obuolių	-	-	10	100	-	-	4	40	6	60	-	-
		Vyšnių	-	-	10	100	-	-	4	40	6	60	-	-
		Slyvų	-	-	10	100	-	-	4	40	6	60	-	-
17.	Kisielius	Obuolių	-	-	10	100	-	-	1	10	6	60	3	30
		Spanguolių	-	-	10	100	-	-	-	-	5	50	5	50
		Vyšnių	-	-	10	100	-	-	-	-	5	50	5	50
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams										Skaičiai	%	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gamavimo receptūromis ir pan.)										10	100	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).										1	10	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).										-	-	
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:		Pamoką										10	100	
		Ekskursiją										-	-	
		Kita (parašykite)										-	-	
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis		Pokalbis;										10	100	
		Instruktažas										5	50	

taikėte tokius metodus:	Demonstravimas – stebėjimas	10	100
	Laboratoriniai tiriamieji darbai;	1	10
	Pratybos;	9	90
	Praktikos darbai;	10	100
	Kita (nurodykite)	-	-
Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinariųjų pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;	-	-
	Keturias pamokas;	-	-
	Šešias pamokas;	5	50
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)	5	50
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nėbuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	6	60
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	1	10
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	5	50
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	10	100
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	-	-
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	10	100
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	4	40
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	10	100
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	-	-

REKOMENDACINĖS TEMOS VIDUTINIUS IR DIDELIUS SPECIALIUOSIUS UGDYMOŠI POREIKIUS PATIRIANTIEMS MOKINIAMS

Rekomendacinės temos vidutinius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinariinių gebėjimų ugdymui..

TEMA	POTEMĖ	MOKOMOJI UŽDUOTIS	PRAKTIKOS DARBAI
Valgių gaminiai	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas	Arbatos ruošimas, jos patiekimas į stalą.
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums	Kakavos plikymas, jos patiekimas į stalą, draugų pavaišinimas.
		Stalo serviravimas ir kavos ruošimas pusryčiams	Kavos plikymas, jos patiekimas į stalą.
	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu pusryčiams.	Sumuštinių su sūriu gaminimas, arbatos plikymas, patiekimas į stalą.
		Paprasti sumuštiniai su dešra pusryčiams.	Sumuštinių su dešra gaminimas, kakavos plikymas, patiekimas į stalą.
		Karšti sumuštiniai su dešra vakarienei.	Karštų sumuštinių su dešra gaminimas, arbatos plikymas, jų patiekimas į stalą.
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai	Suvožtinių sumuštinių gaminimas, mokymas juos pasiruošti ekskursijai
		Sluoksniuoti sumuštiniai pietums	Sluoksniuotų sumuštinių gaminimas ir patiekimas pietums.
	Kisielius	Spanguolių (obuolių, vyšnių) kisielius	Kisieliaus virimas ir patiekimas į stalą, valgymo kultūra
	Košė	Avižinių dribsnių košė	Avižinių dribsnių košės virimas, patiekimas, valgymo kultūra
Manų košė		Manų košės virimas ir patiekimas į stalą.	
Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis	Kiaušinio virimas	
	Kiaušiniene	Kiaušinienes gaminimas, patiekimas į stalą	
Salotos	Morkų salotos	Morkų salotų gaminimas, patiekimas, parinkimas patiekalų su kuo valgyti	
Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu	Virtų bulvių gaminimas, patiekimas su sviestu	
	Keptos bulvės	Keptų bulvių gaminimas, patiekimas, parinkimas su kuo valgyti	
Sultinys	Sultinys	Sultinio ruošimas, patiekimas	
Žuvies patiekalai	Žuvies piršteliai	Žuvies pirštelių kepimas, patiekimas į stalą, valgymas	
Sriubos	Daržovių sriuba	Pomidorų sriubos virimas, patiekimas į stalą, valgymas	

	Pieniška makaronų sriuba	Pieniškos makaronų sriubos virimas, patiekimas
Salotos	Bulvių salotos	Bulvių parinkimas, ruošimas, salotų gaminimas ir patiekimas į stalą
Apkepai	Obuolių apkepas	Reikiamų produktų parinkimas, ruošimas, apkepo kepimas ir patiekimas į stalą
Mėsos patiekalai	Kepta dešra	Dešros atpjovimas, kepimas ir patiekimas
Blynai	Miltiniai blynai	Miltinių blynų tešlos gaminimas, blynų kepimas ir patiekimas
	Lietiniai blynai	Miltinių blynų tešlos gaminimas, lietinių kepimas ir patiekimas
	Blynėliai su varške	Blynėlių su varške tešlos ir įdaro ruošimas, blynėlių gaminimas, kepimas, patiekimas ir valgymo kultūra
Virtinėliai	Virti varškėčiai	Varškėčių tešlos ruošimas, įdaro gaminimas, blynėlių formavimas ir virimas, patiekimas
Blynai	Kepti varškėčiai	Blynų tešlos ruošimas, varškės paruošimas įdarui, varškėčių formavimas ir kepimas, patiekimas
Kompotai	Rabarbarų kompotas	Rabarbarų atpažinimas, paruošimas ir kompoto virimas bei patiekimas į stalą
Kepiniai	Keptų obuolių pyragas	Reikiamų produktų surinkimas, tešlos maišymas, pyrago kepimas ir patiekimas
Salotos	Bananų desertas	Bananų supjaustymas ir sumaišymas su grietinele ar jogurtu, patiekimas į stalą.
	Agurkų salotos	Agurkų pjaustymas, salotų gaminimas ir patiekimas
	Burokėlių salotos	Burokėlių tarkavimas, salotų maišymas ir patiekimas
	Pupelių salotos	Pupelių virimas, salotų gaminimas ir patiekimas
	Kopūstų salotos	Kopūstų pjaustymas ar tarkavimas, salotų maišymas ir patiekimas
Mišrainės	Mėsos mišrainė	Reikalingų produktų parinkimas, jų ruošimas, mišrainės pjaustymas, maišymas ir patiekimas
	Silkių mišrainė	Reikalingų produktų parinkimas, jų ruošimas, mišrainės pjaustymas, maišymas ir patiekimas
	Sūrio mišrainė	Reikalingų produktų parinkimas, jų ruošimas, mišrainės pjaustymas, maišymas ir patiekimas
	Žuvies mišrainė	Reikalingų produktų parinkimas, jų ruošimas, mišrainės pjaustymas, maišymas ir patiekimas
Sriubos	Saldi sriuba	Reikalingų produktų parinkimas, sriubos virimas ir patiekimas
	Žalioji sriuba	Reikalingų produktų parinkimas, sriubos virimas ir patiekimas
Košės	Grikių košė	Reikalingų produktų parinkimas, grikių košės virimas ir patiekimas

	Kvietinių kruopų košė	Reikalingų produktų parinkimas, kvietinių kruopų košės virimas ir patiekimas
	Miežinių kruopų košė	Reikalingų produktų parinkimas, miežinių kruopų košės virimas ir patiekimas
	Perlinių kruopų košė	Reikalingų produktų parinkimas, perlinių kruopų košės virimas ir patiekimas
	Bulvių košė	Reikalingų produktų parinkimas, bulvių košės virimas ir patiekimas
Apkepai	Avižinių dribsnių apkepas	Avižinių dribsnių paruošimas apkepui, apkepo kepimas ir patiekimas
	Ryžių apkepas	Ryžių paruošimas apkepui, apkepo kepimas ir patiekimas
	Varškės apkepas	Varškės paruošimas apkepui, apkepo kepimas ir patiekimas
Blynai	Bulviniai blynai	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, blynų maišymas, kepimas ir patiekimas
	Virtų bulvių blyneliai	Bulvių parinkimas, virimas, paruošimas blyneliams, blynelių formavimas, kepimas ir patiekimas
	Sausblyniai	Blynų tešlos maišymas, sausblynų kepimas ir patiekimas
Virtinėliai	Ežiukai	Ežiukų tešlos minkymas, ežiukų formavimas, virimas ir patiekimas
Bulvių patiekalai	Bulvių plokštainis	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, plokštainio maišymas, kepimas ir patiekimas
	Cepelinai	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, sunkimas, tešlos minkymas, įdaro ruošimas, cepelinų formavimas, virimas ir patiekimas
	Bulvių vėdarai	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, tešlos maišymas, vėdarų formavimas, kepimas ir patiekimas
Mėsos patiekalai	Maltos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, malimas, minkymas, mėsos kukulių formavimas, kepimas (virimas) ir patiekimas
	Virtos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, virimas ir patiekimas
	Keptos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, supjaustymas ir išmušimas, kepsnio kepimas bei patiekimas
Žuvies patiekalai	Virta žuvis	Žuvies virimui parinkimas, paruošimas, virimas ir patiekimas.
	Kepta žuvis	Žuvies kepimui parinkimas, paruošimas, kepimas ir patiekimas
	Rūkyta žuvis	Rūkytos žuvies supjaustymas ir patiekimas. Derinimas su kitais valgiais
Kiaušinių patiek	Įdaryti kiaušiniai	Kiaušinių virimas, įdaro ruošimas, kiaušinių įdarymas ir patiekimas

	alai		
Kepiniai	Bandelės		Bandelių tešlos maišymas, minkymas, įdaro ruošimas, bandelių formavimas ir kepimas, patiekimas
	Sausainiai		Sausainių tešlos maišymas, minkymas, sausainių formavimas ir kepimas, patiekimas
	Tortai		Sausainių parinkimas, varškės įdaro ruošimas, sausainių ir varškės įdaro sluoksniavimas, torto patiekimas į stalą.
Kompotai	Obuolių kompotas		Obuolių parinkimas kompotui, paruošimas, kompoto virimas ir patiekimas
	Vyšnių kompotas		Vyšnių kompotui atrinkimas, kompoto virimas ir patiekimas
	Slyvų kompotas		Slyvų kompotui parinkimas, kompoto virimas ir patiekimas į stalą

Rekomendacinės temos didelius specialiuosius ugdymosi poreikius patiriančių mokinių kulinariųjų gebėjimų ugdymui technologijos pamokose per pažintinę, orientacinę ir darbinę veiklą.

TEMA	POTEMĖ	MOKOMOJI UŽDUOTIS	PRAKTIKOS DARBAI (
Valgių gaminimas	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas	Arbatos ruošimas, jos patiekimas į stalą.
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums	Kakavos plikymas, jos patiekimas į stalą, draugų pavaišinimas.
		Stalo serviravimas ir kavos plikymas pusryčiams	Kavos ruošimas, jos patiekimas į stalą.
	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu pusryčiams.	Sumuštinų su sūriu gaminimas, arbatos plikymas, patiekimas į stalą.
		Paprasti sumuštiniai su dešra pusryčiams.	Sumuštinų su dešra gaminimas, kakavos plikymas, patiekimas į stalą.
		Karšti sumuštiniai su dešra vakarienei.	Karštų sumuštinų su dešra gaminimas, arbatos plikymas, jų patiekimas į stalą.
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai	Suvožtinių sumuštinų gaminimas, mokymas juos pasiruošti ekskursijai
		Sluoksniuoti sumuštiniai pietums	Sluoksniuotų sumuštinų gaminimas ir patiekimas pietums.
	Košė	Avižinių dribsnių košė	Avižinių dribsnių košės virimas, patiekimas, valgymo kultūra
		Manų košė	Manų košės virimas ir patiekimas į stalą.
	Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis	Kiaušinio virimas
		Keptas kiaušinis	Kiaušinio kepimas ir patiekimas į stalą
	Salotos	Morkų salotos	Morkų salotų gaminimas, patiekimas, parinkimas patieklių su kuo valgyti

	Agurkų salotos	Agurkų pjaustymas, salotų gaminimas ir patiekimas
	Burokėlių salotos	Burokėlių tarkavimas, salotų maišymas ir patiekimas
	Kopūstų salotos	Kopūstų pjaustymas ar tarkavimas, salotų maišymas ir patiekimas
Mišrainės	Silkių mišrainė	Silkių supjaustymas, burokėlių paruošimas (išvirimas, supjaustymas), silkių ir burokėlių sumaišymas, patiekimas į stalą.
	Silkių mišrainė	Silkių supjaustymas, morkų išvirimas, nulupimas, sutarkavimas, pakepinimas, svogūnų nulupimas, supjaustymas ir pakepinimas, morkų, svogūnų ir silkių sumaišymas, patiekimas
	Mėsos mišrainė	Reikalingų produktų parinkimas, jų ruošimas, mišrainės pjaustymas, maišymas ir patiekimas
Sriubos	Pieniška makaronų sriuba	Pieniškos makaronų sriubos virimas, patiekimas
	Pieniška ryžių sriuba	Pieniškos ryžių sriubos virimas, patiekimas
	Žalioji rūgštynių sriuba	Rūgštynių sriubos virimas, patiekimas
Košės	Kvietinių kruopų košė (miežinių kruopų)	Reikalingų produktų parinkimas, kvietinių kruopų (miežinių kruopų) košės virimas ir patiekimas
	Bulvių košė	Reikalingų produktų parinkimas, bulvių košės virimas ir patiekimas
Apkepai	Ryžių apkepas	Ryžių paruošimas apkepei, apkepo kepimas ir patiekimas
	Varškės apkepas	Varškės paruošimas apkepei, apkepo kepimas ir patiekimas
Blynai	Miltiniai blynai	Miltinių blynų tešlos gaminimas, blynų kepimas ir patiekimas
	Bulviniai blynai	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, blynų maišymas, kepimas ir patiekimas
	Virtų bulvių blynėliai	Bulvių parinkimas, virimas, paruošimas blynėliams, blynėlių formavimas, kepimas ir patiekimas
	Sausblyniai	Blynų tešlos maišymas, sausblynų kepimas ir patiekimas
Virtinėliai	Ežiukai	Ežiukų tešlos minkymas, ežiukų formavimas, virimas ir patiekimas
	Virti varškėčiai	Varškėčių tešlos ruošimas, įdaro gaminimas, blynėlių formavimas ir virimas, patiekimas
Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu	Virtų bulvių gaminimas, patiekimas su sviestu
	Keptos bulvės	Keptų bulvių gaminimas, patiekimas, parinkimas su kuo valgyti
	Virtų bulvių cepelinai	Bulvių virimas, malimas, tešlos minkymas, įdaro

			gaminimas, cepelinų formavimas, virimas, patiekimas
		Bulvių plokštainis	Bulvių parinkimas, skutimas, tarkavimas, plokštainio maišymas, kepimas ir patiekimas
Mėsos patiekalai		Kepta dešra	Dešros atpjovimas, kepimas ir patiekimas
		Maltos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, malimas, minkymas, mėsos kukulių formavimas, kepimas (virimas) ir patiekimas
		Virtos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, virimas ir patiekimas
		Keptos mėsos patiekalas	Tinkamos mėsos parinkimas, supjaustymas ir išmušimas, kepsnio kepimas bei patiekimas
Žuvies patiekalai		Žuvies piršteliai	Žuvies pirštelių kepimas, patiekimas į stalą, valgymas
		Rūkyta žuvis	Rūkytos žuvies supjaustymas ir patiekimas. Derinimas su kitais valgiais
Kepiniai		Tortai	Sausainių parinkimas, varškės įdaro ruošimas, sausainių ir varškės įdaro sluoksniavimas, torto patiekimas į stalą.
Kompotai		Obuolių kompotas	Obuolių parinkimas kompotui, paruošimas, kompoto virimas ir patiekimas
		Vyšnių kompotas	Vyšnių kompotui atrinkimas, kompoto virimas ir patiekimas
		Slyvų kompotas	Slyvų kompotui parinkimas, kompoto virimas ir patiekimas į stalą

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Vidutinio protinio atsilikimo mokiniams

Klasė _____ Lytis: M V

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų	Atlieka savarankiškai	Atlieka su mokytojo pagalba	Neatlieka
1.	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas				
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums				
		Stalo serviravimas ir kavos plikymas pusryčiams				
		Sultinio ruošimas pietums				
2.	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu pusryčiams				
		Paprasti sumuštiniai su dešra pusryčiams				
		Karšti sumuštiniai su dešra vakarienei				
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai				
		Sluoksniuoti sumuštiniai pietums				
3.	Salotos	Morkų salotos				
		Bulvių salotos				
		Bananų desertas				
		Agurkų salotos				
		Burokėlių salotos				
		Pupelių salotos				
		Kopūstų salotos.				
4.	Mišrainės	Mėsos mišrainė				
		Silkių mišrainė				
		Sūrio mišrainė				
		Žuvies mišrainė				
5.	Sriubos	Daržovių sriuba				
		Pieniška makaronų sriuba				
		Saldi sriuba				
		Žalioji sriuba				
6.	Košės	Avižinių dribsnių košė				
		Manų košė				
		Grikių košė				
		Kvietinių kruopų košė				
		Miežinių kruopų košė				
		Perlinių kruopų košė				
		Bulvių košė				
7.	Apkepai	Obuolių apkepas				
		Avižinių dribsnių apkepas				
		Ryžių apkepas				
		Varškės apkepas				
8.	Blynai	Miltiniai blynai				
		Lietiniai blynai				
		Blyneliai su varške				
		Kepti varškėčiai				
9.		Bulviniai blynai				
		Virtų bulvių blyneliai				
		Sausblyniai				
10.	Virtinėliai	Virti varškėčiai				
		Ežiukai				
11.	Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu				
		Keptos bulvės				
		Bulvių plokštainis				
		Cepelinai				
		Bulvių vėdarai				
12.	Mėsos patiekalai	Kepta dešra				
		Maltos mėsos patiekalas				

		Virtos mėsos patiekalas				
		Keptos mėsos patiekalas				
13.	Žuvies patiekalai	Žuvies pirsteliai				
		Virta žuvis				
		Kepta žuvis				
		Rūkyta žuvis				
14.	Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis				
		Kiaušinienė				
		Įdaryti kiaušiniai				
15.	Kepiniai	Keptų obuolių pyragas				
		Bandelės				
		Sausainiai				
		Tortas (sausainių)				
16.	Kompotai	Rabarbarų kompotas				
		Obuolių kompotas				
		Vyšnių kompotas				
		Slyvų kompotas				
17.	Kisielius	Spanguolių				
		Obuolių				
		Vyšnių				

Ugdami mokinio kulinarius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:

1. L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams.
2. Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gamavimo receptūromis ir pan.)
3. Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).
4. Jums pasiūlyta eksperimentine kulinarijos pradmenų ugdymo programa vidutinio protinio atsilikimo mokiniams.

Ugdami mokinio kulinarius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:

1. Pamoką
2. Ekskursiją
3. Kita (parašykite).....

Ugdami mokinio kulinarius pradmenis taikėte tokius metodus:

1. Pokalbis;
2. Instruktažas;
3. Demonstravimas – stebėjimas;
4. Laboratoriniai tiriamieji darbai;
5. Pratybos;
6. Praktikos darbai;
7. Kita (nurodykite).....

Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarijų pradmenų formavimui:

1. Dvi pamokas;
2. Keturias pamokas;
3. Šešias pamokas;
4. Daugiau nei šešias (nurodykite kiek).....

Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą:

1. Trūko mokomųjų priemonių;
2. Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);
3. Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;
4. Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;
5. Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).
6. Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).
7. Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.

Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:

1. Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus, todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gamavimo įgūdžiai;
2. Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.
3. Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.

STEBĖJIMO PROTOKOLAS

Žymaus protinio atsilikimo mokiniams

Klasė _____ Lytis: M V

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų	Atlieka savarankiškai	Atlieka su mokytojos pagalba	Neatlieka
1.	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas				
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums				
		Stalo serviravimas ir kavos plikymas pusryčiams				
2.	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu				
		Paprasti sumuštiniai su dešra				
		Karšti sumuštiniai su dešra				
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai				
		Sluoksniuoti sumuštiniai				
3.	Salotos	Morkų salotos				
		Agurkų salotos				
		Burokėlių salotos				
		Kopūstų salotos				
4.	Mišrainės	Silkių mišrainė su burokėliais				
		Silkių mišrainė su svogūnais				
		Mėsos mišrainė				
5.	Sriubos	Pieniška makaronų sriuba				
		Pieniška ryžių sriuba				
		Žalioji rūgštynių sriuba				
6.	Košės	Avižinių dribsnių košė				
		Manų košė				
		Kvietinių kruopų košė				
		Miežinių kruopų košė				
		Bulvių košė				
7.	Apkepai	Ryžių apkepas				
		Varškės apkepas				
8.	Blynai	Miltiniai blynai				
		Bulviniai blynai				
		Virtų bulvių blyneliai				
		Sausblyniai				
9.	Virtinėliai	Ežiukai				
		Virti varškėčiai				
10.	Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu				
		Keptos bulvės				
		Virtų bulvių cepelinai				
		Bulvių plokštainis				
11.	Mėsos patiekalai	Kepta dešra				
		Maltos mėsos patiekalas				
		Virtos mėsos patiekalas				
		Keptos mėsos patiekalas				
12.	Žuvies patiekalai	Žuvies piršteliai				
		Rūkyta žuvis				
13.	Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis				

		Keptas kiaušinis				
14.	Kepiniai	Tortas (sausainių)				
15.	Kompotai	Obuolių kompotas				
		Vyšnių kompotas				
		Slyvų kompotas				

Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:

1. L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams.
2. Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)
3. Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).
4. Jums pasiūlyta eksperimentine kulinarijos pradmenų ugdymo programa žymaus protinio atsilikimo mokiniams.

Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:

1. Pamoką
2. Ekskursiją
3. Kita (parašykite).....

Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:

1. Pokalbis;
2. Instruktažas;
3. Demonstravimas – stebėjimas;
4. Laboratoriniai tiriamieji darbai;
5. Pratybos;
6. Praktikos darbai;
7. Kita (nurodykite).....

Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:

1. Dvi pamokas;
2. Keturias pamokas;
3. Šešias pamokas;
4. Daugiau nei šešias (nurodykite kiek).....

Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą:

1. Trūko mokomųjų priemonių;
2. Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);
3. Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;
4. Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;
5. Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).
6. Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).
7. Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.

Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:

1. Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus, todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;
2. Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.
3. Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Vidutinio protinio atsilikimo mokiniams(35 mokiniai)

Ei l. Nr	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų												Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojo s pagalba		Neatlieka	
			0		2		3		4		5		6		45		30		25	
			%	%	%	%	%	%	%	%	skaičiai	%	skaičiai	%	skaičiai	%				
100	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas	-	-	17	48,6	1	2,9	17	48,6	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums	-	-	17	48,6	1	2,9	17	48,6	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Stalo serviravimas ir kavos plikymas pusryčiams	-	-	16	45,7	1	2,9	18	51,4	-	-	-	-	31	88,6	4	11,4	-	-
		Sultinio ruošimas pietums	-	-	16	45,7	1	2,9	18	51,4	-	-	-	-	34	97,1	1	2,9	-	-
2.	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu pusryčiams	-	-	12	34,3	-	-	23	65,7	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Paprasti sumuštiniai su dešra pusryčiams	-	-	12	34,3	-	-	23	65,7	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Karšti sumuštiniai su dešra vakarienei	-	-	9	25,7	-	-	26	74,3	-	-	-	-	15	42,9	20	57,1	-	-
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai	2	5,7	9	25,7	-	-	24	74,3	-	-	-	-	10	28,6	8	22,9	17	48,6
		Sluoksniuoti sumuštiniai pietums	2	5,7	8	22,9	-	-	25	71,4	-	-	-	-	9	25,7	11	31,4	15	42,9
3.	Salotos	Morkų salotos	-	-	5	14,3	-	-	30	85,7	-	-	-	-	34	97,1	1	2,9	-	-

		Bulvių salotos	1	2,9	5	14,3	-	-	29	82,9	-	-	-	25	71,4	8	2,2	2	5,7	
		Bananų desertas	2	5,7	5	14,3	-	-	28	80	-	-	-	19	54,3	5	1,4	11	31,4	
		Agurkų salotos	-	-	5	14,3	-	-	30	85,7	-	-	-	33	94,3	2	5,7	-	-	
		Burokėlių salotos	-	-	5	14,3	-	-	30	85,7	-	-	-	29	82,9	5	1,4	1	2,9	
		Pupelių salotos	1	2,9	5	14,3	-	-	29	82,9	-	-	-	22	62,9	7	2,0	6	17,1	
		Kopūstų salotos.	1	2,9	5	14,3	-	-	29	82,9	-	-	-	24	68,6	7	2,0	4	11,4	
4.	Mišrainės	Mėsos mišrainė	1	2,9	2	5,7	1	2,9	30	85,7	-	-	1	2,9	19	54,3	15	4,2	1	2,9
		Silkų mišrainė	1	2,9	2	5,7	1	2,9	30	85,7	-	-	1	2,9	8	22,9	17	4,8	10	28,6
		Sūrio mišrainė	-	-	2	5,7	1	2,9	31	88,6	-	-	1	2,9	26	74,3	9	2,5	-	-
		Žuvies mišrainė	-	-	2	5,7	1	2,9	31	88,6	-	-	1	2,9	5	14,3	21	6,0	9	25,7
5.	Sriubos	Daržovių sriuba	1	2,9	-	-	-	-	33	94,3	-	-	1	2,9	3	8,6	22	6,2	10	28,6
		Pieniška makaronų sriuba	-	-	-	-	-	-	32	91,4	-	-	3	8,6	27	77,1	8	2,2	-	-
		Saldi sriuba	1	2,9	-	-	-	-	33	94,3	-	-	1	2,9	18	51,4	7	2,0	10	28,6
		Žalioji sriuba	-	-	-	-	-	-	33	94,3	-	-	2	5,7	2	5,7	17	4	16	45,

																	8,6		7	
6.	Košės	Avižinių dribsnių košė	-	-	1	2,9	1	2,9	32	91,4	-	-	1	2,9	19	54,3	7	20	9	25,7
		Manų košė	-	-	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	2	5,7	17	48,6	16	45,7	2	5,7
		Grikių košė	1	2,9	-	-	1	2,9	32	91,4	-	-	1	2,9	1	2,9	20	57,1	14	40
		Kvietinių kruopų košė	-	-	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	2	5,7	9	25,7	25	71,4	1	2,9
		Miežinių kruopų košė	1	2,9	-	-	-	-	32	91,4	-	-	2	5,7	9	25,7	24	68,6	2	5,7
		Perlinių kruopų košė	1	2,9	-	-	-	-	33	94,3	-	-	1	2,9	2	5,7	20	57,1	13	37,1
		Bulvių košė	1	2,9	-	-	-	-	31	88,6	-	-	3	8,6	27	77,1	7	20	1	2,9
7.	Apkepa i	Obuolių apkepas	2	5,7	-	-	1	2,9	29	82,9	1	2,9	2	5,7	-	-	7	20	28	80
		Avižinių dribsnių apkepas	3	8,6	-	-	-	-	29	82,9	1	2,9	2	5,7	6	17,1	5	14,3	24	68,6
		Ryžių apkepas	1	2,9	-	-	-	-	30	85,7	1	2,9	3	8,6	2	5,7	14	40	19	54,3
		Varškės apkepas	-	-	-	-	-	-	32	91,4	1	2,9	2	5,7	9	25,7	15	42,9	11	31,4
8.	Blynai	Miltiniai blynai	-	-	1	2,9	-	-	34	97,1	-	-	-	-	32	91,4	3	8,6	-	-
		Lietiniai blynai	-	-	1	2,9	-	-	34	97,1	-	-	-	-	13	37,1	16	45	6	17,1

		Blyneliai su varške	-	-	1	2,9	-	-	34	97,1	-	-	-	-	-	18	5,14	17	48,6
		Kepti varškėčiai	1	2,9	-	-	-	-	34	97,1	-	-	-	-	-	11	3,14	24	68,6
9.		Bulviniai blynai	1	2,9	-	-	-	-	34	97,1	-	-	-	10	28,6	19	5,43	6	17,1
		Virtų bulvių blyneliai	1	2,9	-	-	-	-	34	97,1	-	-	-	-	-	14	4,0	21	60
		Sausblyniai	1	2,9	-	-	-	-	34	97,1	-	-	-	33	94,3	1	2,9	1	2,9
10.	Virtinėliai	Virti varškėčiai	1	2,9	-	-	1	2,9	33	94,3	-	-	-	8	22,9	21	6,0	6	17,1
		Ežiukai	-	-	-	-	-	-	35	100	-	-	-	34	97,1	1	2,9	-	-
11.	Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu	-	-	-	-	-	-	34	97,1	-	-	1	2,9	35	100	-	-	-
		Keptos bulvės	-	-	-	-	-	-	34	97,1	-	-	1	2,9	35	100	-	-	-
		Bulvių plokštainis	1	2,9	-	-	-	-	28	80	-	-	6	17,1	-	-	8	2,29	77,1
		Cepelinai	1	2,9	-	-	-	-	28	80	-	-	6	17,1	-	-	3	8,6	91,4
		Bulvių vėdarai	1	2,9	-	-	-	-	28	80	-	-	6	17,1	-	-	3	8,6	91,4
12.	Mėsos patiekalai	Kepta dešra	-	-	2	5,7	-	-	33	94,3	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Maltos mėsos patiekalas	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	3	8,6	23	6,57	9	25,7
		Virtos mėsos patiekala	1	2,9	-	-	-	-	34	97,1	-	-	-	5	14,3	23	6,5	7	20

		Keptos mėsos patiekalas	1	2,9	-	-	-	-	33	94,3	-	-	1	2,9	6	17,1	13	7 3 7 , 1	16	45, 7
13	Žuvies patiekalai	Žuvies piršteliai	-	-	1	2,9	-	-	34	97,1	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Virta žuvis	1	2,9	2	5,7	-	-	32	91,4	-	-	-	-	8	22,9	18	5 1 , 4	9	25, 7
		Kepta žuvis	1	2,9	2	5,7	-	-	32	91,4	-	-	-	-	2	5,7	21	6 0	12	34, 3
		Rūkyta žuvis	-	-	3	8,6	-	-	32	91,4	-	-	-	-	10	28,6	14	4 0	11	31, 4
14	Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis	-	-	1	2,9	-	-	34	97,1	-	-	-	-	35	100	-	-	-	-
		Kiaušinienė	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	-	25	71,4	9	2 5 , 7	1	2,9
		Įdaryti kiaušiniai	1	2,9	1	2,9	-	-	33	94,3	-	-	-	-	7	20	20	5 7 , 1	8	22, 9
15	Kepiniai	Keptų obuolių pyragas	1	2,9	-	-	-	-	29	82,9	-	-	5	14, 3	3	8,6	18	5 1 , 4	14	40
		Bandelės	2	5,7	-	-	-	-	29	82,9	-	-	4	11, 4	-	-	3	8 , 6	32	91, 4
		Sausainiai	2	5,7	-	-	-	-	29	82,9	-	-	4	11, 4	-	-	10	2 8 , 6	25	71, 4
		Tortas (sausainių)	1	2,9	-	-	-	-	29	82,9	-	-	5	14, 3	2	5,7	25	7 1 , 4	8	22, 9
16	Kompotai	Rabarbarų kompotas	-	-	-	-	1	2,9	34	97,1	-	-	-	-	18	51,4	15	4 2 , 9	2	5,7
		Obuolių kompotas	1	2,9	-	-	1	2,9	33	94,3	-	-	-	-	27	77,1	7	2 0	1	2,9

		Vyšnių kompotas	1	2,9	-	-	1	2,9	33	94,3	-	-	-	-	26	74,3	7	2	2	5,7
		Slyvų kompotas	-	-	1	2,9	1	2,9	33	94,3	-	-	-	-	26	74,3	7	2	2	5,7
17	Kisielius	Spanguolių	2	5,7	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	-	-	2	5,7	8	2	25	71,4
		Obuolių	2	5,7	1	2,9	-	-	32	91,4	-	-	-	-	1	2,9	10	2	24	68,6
		Vyšnių	1	2,9	1	2,9	1	2,9	32	91,4	-	-	-	-	2	5,7	9	2	24	68,6
		Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:	L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams													Skaičiai	%			
			[vairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gaminimo receptūromis ir pan.)													-	-			
			Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.)													-	-			
			Jums pasiūlyta eksperimentine kulinarijos pradmenų ugdymo programa vidutinio protinio atsilikimo mokiniams.													35	100			
		Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokią ugdymo formą:	Pamoką													35	100			
			Ekskursiją													-	-			
			Kita (parašykite)													-	-			
		Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:	Pokalbis;													33	94,3			
			Instruktažas													15	42,9			
			Demonstravimas – stebėjimas													35	100			
			Laboratoriniai tiriamieji darbai;													6	17,1			
			Pratybos;													33	94,3			
			Praktikos darbai;													35	100			
			Kita (nurodykite)													2	5,7			
		Kiek laiko per mėnesį skyrėte mokinio kulinarinių pradmenų formavimui:	Dvi pamokas;													-	-			
			Keturias pamokas;													-	-			
			Šešias pamokas;													2	5,7			
			Daugiau nei šešias (nurodykite kiek) (8)													33	94,3			
		Kokios priežastys, Jūsų nuomone,	Trūko mokomųjų priemonių;													-	-			

trūkdė mokiniui įsisavinti programą;	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	18	51,4
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	2	5,7
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	-	-
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	33	94,3
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	17	48,6
	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	27	77,1
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus , todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	35	100
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	32	91,4
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	-	-

STEBĖJIMO PROTOKOLAS
Žymaus protinio atsilikimo mokiniams(25 mokiniai)

Eil. Nr.	Tema	Užduotis	Temai skirta pamokų						Atlieka savarankiškai		Atlieka su mokytojos pagalba		Neatlieka	
			2		4		6		Vidutiniškai 37		Vidutiniškai 31		Vidutiniškai 432	
				%		%		%	skaičiai	%	skaičiai	%	skaičiai	%
1.	Karšti gėrimai	Stalo serviravimas ir arbatos plikymas	3	12	21	84	1	4	24	96	1	4	-	-
		Stalo serviravimas ir kakavos ruošimas pietums	3	12	21	84	1	4	23	92	2	8	-	-
		Stalo serviravimas ir kavos plikymas pusryčiams	3	12	21	84	1	4	9	36	14	56	2	8
2.	Sumuštiniai	Paprasti sumuštiniai su sūriu	1	4	23	92	1	4	24	96	1	4	-	-
		Paprasti sumuštiniai su dešra	1	4	23	92	1	4	24	96	1	4	-	-
		Karšti sumuštiniai su dešra	1	4	23	92	1	4	-	-	23	92	2	8
		Suvožtiniai sumuštiniai ekskursijai	1	4	23	92	1	4	-	-	9	36	16	64
		Sluoksniuoti sumuštiniai	1	4	23	92	1	4	-	-	7	28	18	72
3.	Salotos	Morkų salotos	-	-	24	96	1	4	21	84	4	16	-	-
		Agurkų salotos	-	-	24	96	1	4	22	88	3	12	-	-
		Burokėlių salotos	-	-	24	96	1	4	16	64	9	36	-	-
		Kopūstų salotos	-	-	24	96	1	4	15	60	10	40	-	-
4.	Mišrainės	Silkių mišrainė su burokėliais	-	-	24	96	1	4	1	4	14	56	10	40
		Silkių mišrainė su svogūnais	-	-	24	96	1	4	-	-	4	16	21	84
		Mėsos mišrainė	-	-	24	96	1	4	-	-	6	24	19	76
5.	Sriubos	Pieniška makaronų sriuba	-	-	24	96	1	4	13	52	12	48	-	-
		Pieniška ryžių sriuba	-	-	24	96	1	4	13	52	12	48	-	-
		Žalioji rūgštynių sriuba	-	-	23	92	2	8	-	-	6	24	19	76
6.	Košės	Avižinių dribsnių košė	-	-	25	100	-	-	21	84	3	12	1	4
		Manų košė	-	-	25	100	-	-	7	28	13	52	5	20
		Kvietinių kruopų košė	-	-	25	100	-	-	1	4	18	72	6	24
		Miežinių kruopų košė	-	-	25	100	-	-	1	4	17	68	7	28
		Bulvių košė	-	-	25	100	-	-	3	12	15	60	7	28
7.	Apkepai	Ryžių apkepas	-	-	24	96	1	4	-	-	-	-	25	100
		Varškės apkepas	-	-	24	96	1	4	-	-	2	8	23	92
8.	Blynai	Miltiniai blynai	-	-	25	100	-	-	23	92	2	8	-	-
		Bulviniai blynai	-	-	25	100	-	-	-	-	10	40	15	60

		Virtų bulvių blynėliai	-	-	24	96	1	4	-	-	1	4	24	96
		Sausblynėliai	-	-	24	96	1	4	13	52	12	48	-	-
9.	Virtinėliai	Ežiukai	-	-	25	100	-	-	21	84	4	16	-	-
		Virti varškėčiai	-	-	24	96	1	4	-	-	16	64	9	36
10.	Bulvių patiekalai	Virtos bulvės su sviestu	-	-	24	96	1	4	20	80	5	20	-	-
		Keptos bulvės	-	-	24	96	1	4	18	72	7	28	-	-
		Virtų bulvių cepelinai	-	-	23	92	2	8	-	-	4	16	21	84
		Bulvių plokštainis	-	-	23	92	2	8	-	-	1	4	24	96
11.	Mėsos patiekalai	Kepta dešra	-	-	25	100	-	-	23	92	2	8	-	-
		Maltos mėsos patiekalas	-	-	23	92	2	8	-	-	5	20	20	80
		Virtos mėsos patiekalas	-	-	23	92	2	8	1	4	2	8	22	88
		Keptos mėsos patiekalas	-	-	23	92	2	8	1	4	3	12	21	84
12.	Žuvies patiekalai	Žuvies piršteliai	-	-	24	96	1	4	23	92	1	4	1	4
		Rūkyta žuvis	-	-	25	100	-	-	1	4	10	40	13	52
13.	Kiaušinių patiekalai	Virtas kiaušinis	-	-	24	96	1	4	23	92	2	8	-	-
		Keptas kiaušinis	-	-	24	96	1	4	9	36	15	60	1	4
14.	Kepiniai	Tortas (sausainių)	-	-	23	92	2	8	-	-	4	16	21	84
15.	Kompotai	Obuolių kompotas	-	-	24	96	1	4	9	36	16	64	-	-
		Vyšnių kompotas	-	-	24	96	1	4	5	20	17	68	3	12
		Slyvų kompotas	-	-	24	96	1	4	5	20	17	68	3	12
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis ir rengdami individualią ugdymo programą Jūs vadovavotės:												Skaičiai	%	
		L. Kaukėnaitės 1998 m. išleista darbų programa vidutinio ir žymaus protinio atsilikimo mokiniams.										-	-	
		Įvairiuose literatūros šaltiniuose pateiktomis rekomendacijomis (valgio gamtinimo receptūromis ir pan.)										-	-	
		Specialia literatūra (bendrosiomis programomis, metodinėmis rekomendacijomis ir pan.).										-	-	
		Jums pasiūlyta eksperimentine kulinarijos pradmenų ugdymo programa žymaus protinio atsilikimo mokiniams.										25	100	
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis dažniausiai rinkotės tokia ugdymo formą:		Pamoką										25	100	
		Ekskursiją										-	-	
		Kita (parašykite)										-	-	
Ugdydami mokinio kulinarinius pradmenis taikėte tokius metodus:		Pokalbis;										25	100	
		Instruktažas;										19	76	
		Demonstravimas – stebėjimas;										25	100	
		Laboratoriniai tiriamieji darbai;										1	4	
		Pratybos;										24	96	
		Praktikos darbai;										25	100	
		Kita (nurodykite)										-	-	
Kiek laiko per mėnesį skyrėte		Dvi pamokas;										-	-	
		Keturias pamokas;										-	-	

mokinio kulinarijų pradmenų formavimui:	Šešias pamokas;	-	-
	Daugiau nei šešias (nurodykite kiek).(8)	25	100
Kokios priežastys, Jūsų nuomone, trukdė mokiniui įsisavinti programą;	Trūko mokomųjų priemonių;	-	-
	Nebuvo įmanoma sudaryti ugdymui tinkamas sąlygas (nėra virtuvės, trūksta lėšų maisto produktams įsigyti, trūksta buitinės technikos);	8	32
	Trūksta metodinės literatūros, kaip šiuos gebėjimus formuoti;	-	-
	Parinktas per sudėtingas ugdymo turinys;	-	-
	Dėl individualių mokinio psichofizinių savybių (negebėjimo planuoti veiklos, parinkti reikalingų maisto produktų, lėto veiklos tempo).	25	100
	Dėl žymių vaiko vystymosi sutrikimų (fizinių ir judėjimo, sensoriuos ar kt. sutrikimų).	19	76
Mokinio ugdymo situacija ir perspektyvos:	Buvo skirta per mažai laiko šiam gebėjimui formuoti.	-	-
	Šiuo metu jau moka savarankiškai gaminti kai kuriuos patiekalus, todėl per kitus metus bus sudaromi naujų patiekalų gaminimo įgūdžiai;	22	88
	Šiuo metu moka su mokytojos pagalba pagaminti keletą patiekalų, todėl ateityje bus formuojamas gebėjimas juos gaminti savarankiškai.	25	100
	Šiuo metu vis dar nemoka gaminti nei vieno patiekalo, todėl ateityje ir toliau bus stengiamasi mokyti gaminti kelis pačius paprasčiausius valgius.	-	-