

Organizacja orientacji zawodowej w szkole

Dziecko poznaje zawody już od najmłodszych lat. Najpierw styka się z zawodami swoich rodziców, poznaje zawody najbliższego otoczenia, później także na lekcjach w szkole omawiane są różne profesje. Źródłami informacji o zawodach są ponadto przekazy ustne, książki beletrystyczne, czasopisma, audycje radiowe i telewizyjne, filmy, wycieczki itp. Mimo to wiedza dzieci i młodzieży o zawodach jest zbyt mała i wrywkowa. Ciągłe aktualny jest problem, jak pomóc młodzieży poznać zawody i czy trzeba poznać wszystkie zawody, aby dobrze wybrać ten właściwy?

W programach szkolnych gimnazjum nie ma dotychczas miejsca na podstawowe wiadomości z zakresu orientacji zawodowej, które pomogłyby młodzieży w samopoznaniu i samorealizacji, co prowadzi do właściwie podjętej decyzji dotyczącej dalszej kariery zawodowej. Tę lukę mogą wypełnić dobrze prowadzone lekcje z poszczególnych przedmiotów. Metody i formy pracy z zakresu orientacji zawodowej nauczyciela na lekcji to m.in. pogadanka o zawodach i pracy ludzi, która może być prowadzona przez nauczyciela albo przez przedstawiciela danego zawodu. Można zorganizować spotkanie z przedstawicielami zawodów np. z osobami pracującymi w szkole: pielęgniarka, księgowa, sekretarka czy z rodzicami uczniów.

Orientacja i poradnictwo zawodowe powinny być zagadnieniem znanym wszystkim nauczycielom. Przyjmijmy, że nauczyciel każdego przedmiotu włączając się do realizacji orientacji zawodowej, przybliży uczniom zawody i specjalności, które wiążą się z nauczaniem przez niego przedmiotem. W ten sposób nauczyciele mogą wzbogacić uczniów w wiedzę dotyczącą wyboru zawodu, a uczniowie mogą już zacząć konfrontować swoje możliwości z umiejętnościami wymaganymi w poszczególnych zawodach. Tym sposobem przynajmniej część uczniów może „przymierzać się” do pewnych grup zawodów i przygotowywać do podejmowania zawodowych decyzji.

I. Propozycja z zakresu orientacji zawodowej dla nauczyciela chemii

Reforma systemu edukacji stwarza możliwość swobody działania nauczycieli. Nauczyciel może:

- ◆ Wprowadzać elementy orientacji zawodowej w czasie omawiania konkretnych treści wynikających z programu nauczania.
- ◆ Przeprowadzać typowe lekcje zawodoznawcze.
- ◆ Opracowywać programy nauczania zawierające treści orientacji zawodowej.

Podczas lekcji należy wykorzystywać aktywność uczniów, którzy przejawiają zainteresowanie zarówno przedmiotem chemii jak i zawodami wymagającymi wiedzy z tej dziedziny nauki.

¹ Maria Gnot, mgr inż., nauczyciel chemii w Gimnazjum Nr 4 we Wrocławiu.

Lekcja zawodoznawcza

Temat lekcji: Znaczenie chemii w życiu człowieka

Cele edukacyjne:

- Pomoc uczniom w wyborze zawodu i szkoły, w których niezbędna jest wiedza chemiczna.
- Poszerzenie wiedzy zawodoznawczej uczniów.

Zadania nauczyciela:

- Wykorzystanie przyswojonej przez uczniów wiedzy do zastosowania w różnych dziedzinach chemii.
- Kształtowanie oraz rozwijanie zainteresowań i uzdolnień chemicznych.

Treści:

- Uświadomienie uczniom znaczenia chemii w życiu codziennym.
- Rozmowy i dyskusje z uczniami na temat: dlaczego uczymy się chemii, jak ją wykorzystujemy w życiu codziennym.
- Poznanie historii rozwoju chemii jako dziedziny nauki.
- Wskazanie gałęzi wiedzy, w których podstawą jest chemia np. budownictwo, energetyka, przetwórstwo żywności, przeróbka węgla i ropy naftowej, produkcja odzieży, produkcja tworzyw sztucznych... .
- Wskazanie konkretnych zawodów, które wymagają bardzo dobrej znajomości chemii np. chemik-teoretyk, nauczyciel chemii, laborant chemiczny, inżynier ochrony środowiska, technolog przeróbki ropy naftowej, technolog żywności itp.
- Przedstawienie ścieżek edukacyjnych dla wybranych zawodów.
- Wskazanie predyspozycji fizycznych i psychicznych oraz zdolności niezbędnych do pracy w zawodach związanych z chemią.

Umiejętności/osiągnięcia:

- Zrozumienie, że chemia jest ważnym przedmiotem wielu etapów nauczania.
- Umiejętność oceny własnych predyspozycji pod kątem wykonywania zawodów związanych z chemią.
- Umiejętność podjęcia prawidłowej decyzji edukacyjnej, dotyczącej wyboru szkoły ponadgimnazjalnej.

II. Dobór zawodów do hasel programowych z chemii

Opracowano na podstawie programu T. Kulawik, M. Litwin „Program nauczania chemii w gimnazjum” Warszawa: Wyd. Nowa Era 1999.

Hasło programowe	Przykładowe zawody
I. Substancje chemiczne i ich przemiany	- laborant, - technik chemik,
II. Atom i cząsteczka	- chemik-analityk, - projektant procesów chemicznych,

III. Woda i roztwory wodne	- technik ochrony środowiska (oczyszczanie ścieków), - meliorant,
IV. Kwasy i zasady	- instruktor bhp, - technolog procesów chemicznych,
V. Sole	- technolog nawozów sztucznych,
VI. Surowce i tworzywa pochodzenia mineralnego.	- technolog szkła, - szklarz, - hutnik szkła, - technik budowlany, - murarz, - tynkarz, - ceramik,
VII. Węgiel i jego związki z wodorem	- górnik odkrywkowy i podziemny, - technik chemik, - technolog przeróbki ropy naftowej, węgla i gazu ziemnego, - energetyk,
VIII. Związki chemiczne w żywności i w życiu codziennym.	- technolog żywienia, - dietetyk, - cukiernik, - piekarz, - ciastkarz, - technolog tworzyw sztucznych.

III. Schemat scenariusza lekcji chemii w kl. III gimnazjum z uwzględnieniem orientacji zawodowej

Nauczyciel może dowolnie omawiać niektóre zawody realizując treści wynikające z podstawy programowej.

Temat lekcji: Podstawowe składniki żywności i ich rola w organizmie

Cele edukacyjne

Uczeń wie:

- jakie pierwiastki podstawowe występują w organizmie człowieka,
- co to są makro i mikroelementy,
- jakie są podstawowe składniki żywności,
- w jaki sposób należy przechowywać żywność,
- jakie zawody związane są z produkcją i przetwarzaniem żywności.

Uczeń umie:

- określić rolę poszczególnych składników żywności w organizmie człowieka,
- podać przykłady produktów spożywczych zawierających określony składnik żywności,
- wyjaśnić, w jakich okolicznościach może dojść do skażenia żywności,

- objaśnić zasady prawidłowego żywienia,
- wskazać zawody związane z produkowaniem i przetwarzaniem żywności oraz składników pokarmowych,
- wskazać szkoły, w których można zdobyć umiejętności związane z wymienionym zawodem,
- wskazać ewentualne możliwości zatrudnienia w danym zawodzie.

Metody

- Praktyczna – ćwiczenia uczniowskie w grupach.
- Słowna – dyskusja, pogadanka.

Materiały, środki dydaktyczne

- podręcznik,
- przykładowy jadłospis,
- tabele do wypełnienia dla każdej grupy,
- opakowania z produktów spożywczych,
- opisy zawodów do wykorzystania przez uczniów (można uzyskać w dziale zawodoznawczym w Poradni Wychowawczo-Zawodowej),
- słownik chemiczny.

Przebieg lekcji

1. Część nawiązująca

- Analiza składu chemicznego organizmów żywych na podstawie podręcznika.
- Podział pierwiastków na podstawowe makro i mikroelementy.
- Analiza przykładowego jadłospisu.
- Dyskusja: Czym kierują się ludzie, planując posiłki?
- Przypomnienie z lekcji biologii podstawowych składników żywności, określenie ich funkcji w organizmie.

2. Część właściwa

- Sformułowanie tematu lekcji.
- Uzupełnienie przez uczniów tabeli (praca w grupach):

<i>Podstawowy składnik żywności</i>	<i>Funkcja danego składnika w organizmie</i>	<i>Produkt spożywczy zawierający dany składnik żywności</i>
		Mięso, sery, jaja
Tłuszcze		
		Miód, owoce, mąka, kasza, ziemniaki
Sole mineralne		
Witaminy		
Woda		Każdy produkt spożywczy zawiera wodę

- Omówienie wyników pracy poszczególnych grup.

- Pogadanka na temat metod utrwalania żywności (suszenie, mrożenie, wędzenie, fermentacja, napromieniowanie żywności).
- Praca uczniów w grupach:
 - a) Wymień 5 zawodów związanych z wytwarzaniem i przetwarzaniem żywności.
 - b) Na podstawie podanego opisu zawodu wypełnij tabelę:

Stano- wisko pracy	Wymagania fizyczne i zdrowotne	Wymagania psychologiczne	Kierunek i profil kształ- cenia	Możliwości zatrudnienia

Zawód 1. Technik technologii żywności

Zawód 2. Dietetyk

- Omówienie wyników pracy poszczególnych grup
- 3. Część podsumowująca**
- Dyskusja na temat: Jak należy rozumieć określenie: zdrowa żywność i zdrowe żywienie?
- 4. Zadanie domowe**
- Zaplanuj jednodniowy jadłospis dla 16-letniego ucznia. Przy wyborze produktów uwzględnij zasady prawidłowego żywienia.
 - Wklej do zeszytu tabelę, w której zaznaczono zawody i profile kształcenia (we Wrocławiu) związane z przetwarzaniem żywności.

Zawód	Profil kształcenia	Możliwość zatrudnienia
Kucharz	Liceum profilowane w Zespole Szkół Gastronomicznych ul.Kamienna	restauracja, stołówka, szpital, statek
Cukiernik	Zasadnicza Szkoła Zawodowa W Zespole Sz.Z nr 5 ul. Dawida5/7	piekarnia, cukiernia, kawiarnia, restauracja
Technolog żywności Laborant	Liceum Profilowane nr XVII ul. Stabłowicka147 Liceum Profilowane nr XVIII ul. Skwierzyńska1/7	Zakłady produkujące żywność, laboratorium spożywcze
Piekarz	Zasadnicza Szkoła Zawodowa W Zespole Sz.Z nr 5 ul. Dawida5/7	Piekarnia, restauracja