



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Būrelis. „Sveikesnė pica, jos gaminimas, stalo serviravimas, degustacija“.
Santrauka / dalykai	Technologijos (mityba), informacinės technologijos, biologija, sveika gyvensena, dorinis ugdymas, dailė
Tikslinė grupė	5a, 5c, 6b klasių 15 mokinių, kuriems 10-11 metų
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	Tikslas – analizuoti produktus, puoselėti sveiką mitybą, ugdyti atsparumą aplinkos spaudimui, reklamos manipuliacijoms, skatinti pasirinkti mėgstamus, bet sveikesnius patiekalus. Uždavinys: aptardami picų gamybos technologijas, remdamiesi medžiaga surasta internetinėje erdvėje, kaupis ir pritaikys žinias apie picas, jų rūšis, pasirinkimo galimybes, stalo serviravimą. Ugdomos kompetencijos: asmeninė, mokėjimo mokyti, komunikacinė: gebės atrinkti svarbiausią informaciją ir pristatyti, suras po vieną sveikesnės picos receptą.
Veiklų aprašymas	<ul style="list-style-type: none"> • Mokinių motyvavimas; • Užsiėmimo temos skelbimas; • Užsiėmimo uždavinių skelbimas; • Mokinių savarankiško darbo mokyklos bibliotekoje, panaudojant IKT aptarimas (mokiniai pasidalija picų receptais); • Recepto pasirinkimas. • Praktinis darbas; • Aptarimas. • Užsiėmime kaitomas mokytojo aiškinimas, visos klasės, individualaus ir grupinio darbo veiklos.
Proceso eiga	Mokiniai dirba 3 grupelėse, gamina picas pagal pasirinktus receptus. Picos padą gamina iš picos miltų, o priedus kiekviena grupelė naudoja skirtingus. Kol picos kepa mokiniai serviuoja stalą, aptariama, kaip valgoma pica. Picos degustacija ir aptarimas ir įsivertinimas. Darbo vietos sutvarkymas Metodai pamokose: konsultavimas, praktinis mokinių darbas, rezultatų pristatymas ir aptarimas, įsivertinimas.
Vertinimas	Atliktą darbą vertino mokiniai (vieni kitų) ir išgirdo mokytojos komentarus. <i>Buvo užduodami klausimai:</i> Kurioje šalyje pirmiausia pradėta gaminti pica? Kokią įtaką mūsų organizmui turi „greitas maistas“ ? Kokią picą labiausiai mėgstate? Kaip dažnai valgot picą? Kaip teisingai valgoma pica?
Ugdymo procese naudota medžiaga	Paruoštos skaidrės: „ Naminė pica (patarimai) “ „ Praktinis darbas “
Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka	2 papildomo ugdymo pamokos (mokyklos skaitykla, technologijų kabinetas, virtuvė).
Išvados	Stiprinama mokėjimo mokyti, asmeninė bei pažinimo kompetencijos. Mokiniai

mokosi ieškoti informacijos internete, ją sisteminti, atrinkti pačią svarbiausią. Mokiniai skatinami sveikiau maitintis, pasitikėti savimi, mokomi reikšti savo mintis, argumentuoti.

Ryšiams

Veiklą koordinavo Daina Karkauskienė, Alytaus Dainavos progimnazijos pailgintos darbo dienos grupės auklėtoja, projekto koordinadorė.

El.pašto adresas – daina.karkauskiene@dainavamokykla.lt
