



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protینگai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Projektinis darbas „Savaitės pietų patiekalai“
Santrauka / dalykai	Technologijos (mityba). Tarpdalykinė integracija su etika, biologija, informacinėmis technologijomis, matematika, taip pat vartotojų ugdymas, sveikatos ir lytiškumo ugdymo bei rengimo šeimai programa.
Tikslinė grupė	7 klasė (13 metų), grupėje 13 mokinių (mišri grupė)
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	<p>Tikslas – sudaryti prielaidas mokiniams išsiugdyti nuostatą, kad tinkamai pagamintas ir saugomas, laiku vartojamas maistas – tai sveikatos pagrindas; gebėti saugiai ir nuosekliai naudotis nesudėtingomis darbo priemonėmis, įranga virtuvėje gaminant patiekalus pietums, patirti darbo džiaugsmą.</p> <p>Uždaviniai:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plėsti žinias apie mityboje taikomas technologijas. 2. Naudojantis įvairiais informacijos šaltiniais, rasti, kaupti, atrinkti, apibendrinti informaciją apie mėsą, paukštieną ir žuvį (produktų sudėtis; nauda žmogaus sveikatai; kurioje mitybos piramidės dalyje yra šie produktai; kaip atpažinti, ar mėsa, paukštiena, žuvis šviežia; kaip išlaikyti šiuos produktus kuo ilgiau tinkamus naudojimui) ir sveikų patiekalų gaminimą iš šių produktų. 3. Mokyti naujų darbo operacijų (gaminant patiekalus iš mėsos). 4. Laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų, gaminti šaltus ir karštus patiekalus pietums iš mėsos, paukštienos ir žuvies. 5. Apskaičiuoti gamintų patiekalų energinę ir maistinę vertę. 6. Pagamintus patiekalus estetiškai patiekti, pristatyti ir įsivertinti. <p>Ugdomos bendrosios kompetencijos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mokėjimo mokytis: kelia mokymosi tikslus, organizuoja mokymosi veiklas; geba teisingai įvertinti užduočių sunkumą; planuoja mokymosi ir gamybos laiką. 2. Komunikavimo: moka bendrauti, geba keistis informacija; laikosi svarbiausių komunikavimo taisyklių ir susitarimų ir supranta jų svarbą; naudojami informacinėmis komunikacinėmis technologijomis, kritiškai vertina informaciją. 3. Pažinimo: ieško informacijos ir ją nagrinėja; patiria pažinimo džiaugsmą; perpranta naujus dalykus. 4. Socialinė: elgiasi sąmoningai, atsakingai ir aktyviai, gerbia kitus asmenis, mokosi tinkamai su jais bendrauti ir bendradarbiauti. 5. Iniciatyvumo ir kūrybingumo: pasitiki savo kūrybiniais gebėjimais; geba apgalvoti, atrinkti, patikrinti idėjas ir jas veiksmingai įgyvendinti; rodo iniciatyvą, plėtoja idėjas. 6. Asmeninė: pasitiki savimi; nebijo susidurti su sunkumais, moka juos įveikti, vertina save ir savo poelgius, elgiasi sąžiningai ir atsakingai.

Veiklų aprašymas

Projektiniam darbui „Savaitės pietų patiekalai“ skiriama 10 pamokų. Dirbama mišriomis grupėmis (vienoje grupėje 7 mokiniai, kitoje – 6 mokiniai). Mokiniai į grupes susiskirsto patys, susitarimo būdu. Dirbama projektų metodu: mokytojas – konsultantas, o mokiniai dirba savarankiškai. Pirmos dvi pamokos skiriamos susipažinimui su projektinio darbo vykdymo eiga, pasiskirstymo dirbti grupėmis ir praktinių darbų planavimu, aptariami praktinių darbų vertinimo kriterijai. Šešios pamokos skiriamos praktiniams darbams (pietų patiekalų gaminimui – receptus mokiniai renkasi patys, atsižvelgdami į sveikos mitybos principus, nagrinėtus žemesnėse klasėse ir ankstesnėse pamokose). Dvi pamokos skiriamos projektinio darbo pristatymo rengimui ir darbo pristatymui.

Proceso eiga

Pamokose naudotas projektų metodas.

1 pamoka. Mokiniai supažindinami su gimnazijoje įgyvendinama Socialinės partnerystės programa „Valgyk protingai“. Apibūdinamas Josvainių gimnazijoje vykdomas projektas „Sveikesnės mitybos link“, įvardinamas projekto tikslas. Projektas įgyvendinamas atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos bendrojo lavinimo mokyklos pagrindinio ugdymo bendrąsias programas ir yra vykdomas technologijų (mitybos) pamokų metu. Pamokoje pristatomas 7 klasės projektinio darbo „Savaitės pietų patiekalai“ tikslas ir uždaviniai, numatomos užduotys, aptariama projektinio darbo eiga ir projektinio darbo ir praktinių darbų vertinimo kriterijai. Mokiniai pasiskirsto į dvi grupes, burtų keliu išsirenka projektinio darbo temą, apie kurią rinks reikiamą informaciją. Mokiniai planuoja projektinio darbo eigą ir pasiskirsto užduotimis.

Metodai pamokoje: aiškinimas-demonstravimas, darbas grupėse, refleksija.

2 pamoka. Mokiniai dirba grupėse ir ieško informacijos pagal pateiktas projektinio darbo užduotis. Išsirenka tris pietų patiekalų receptus (užkandžio, pagrindinio patiekalo ir deserto), kurie yra palankesni sveikatai ir jų gaminimą aptaria su mokytoja. Mokiniai planuoja kitos pamokos praktinį darbą, įvardina, kokių produktų ir kokių įrankių, įrangos reikės gaminant pasirinktą patiekalą.

Metodai pamokoje: savarankiškas darbas grupėse naudojant internetinę prieigą, praktinio darbo planavimas, refleksija.

3-8 pamokos. Mokiniai atlieka praktikos darbus pagal pačių išrinktus ir su mokytoja aptartus receptus. Kiekviena grupė gamina po tris praktinius darbus (gamina po užkandį, pagrindinį patiekalą ir desertą).

Metodai pamokose: praktinis darbas, darbas grupėje, praktinio darbo vertinimo lapo pildymas ([Priedas Nr.1](#))

9-10 pamokos. Dirbdami grupėse, pasiskirstę užduotimis, mokiniai rengia projektinio darbo pristatymus, pristato projektinį darbą.

Metodai pamokose: darbas grupėje, savarankiškas mokinių darbas naudojant internetinę prieigą, savarankiškas darbas (galima porose/grupėse), pristatymas, refleksija.

Vertinimas

Projektinio darbo vertinimas ir vertinimo kriterijai aptariami su mokiniais pirmoje pamokoje. Naudojamas formuojamasis vertinimas: pagyrimas, pastaba, žodinis vertinimas, pastebint mokinio rodomas pastangas ir daromą pažangą. Naudojamas ir diagnostinis vertinimas - vertinamas projektinio darbo pristatymas (pagal iš anksto aptartus vertinimo

	<p>kriterijus) ir kiekvienas atliktas praktinis darbas (pildoma praktinio darbo vertinimo lentelė (dalį lentelės pildo patys mokiniai – įsivertina) – pažymys aptariamam kartu su mokiniais). Mokiniai skatinami vertinti save ir kitus: vertina savo grupės pagamintus patiekalus, vertina kitos grupės patiektą patiekalą, apibendrina praktines užduotis.</p>
<p>Ugdymo procese naudota medžiaga ir IKT įrankiai / programos</p>	<p>Internetiniai šaltiniai https://www.kalorijos.lt/tag/skaiciuokle/ https://sveikataipalankus.lt/ https://www.gaspadine.lt/ https://www.lamaistas.lt/</p> <p>SMP: „Mėsa ir jos gaminiai“ https://smp2014te.ugdome.lt/index.php/site/mo/mo_id/254</p> <p>Įsivertinimo lapai: Praktinio darbo vertinimo lapai (Priedas Nr.1)</p> <p>Mokinių parengta medžiaga: Pristatymas „Mėsa“ (Power Point) Pristatymas „Žuvis“ (Power Point)</p>
<p>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</p>	<p>Projektinio darbo „Savaitės pietų patiekalai“ trukmė – 10 pamokų. 1-2 pamokose ir 9-10 pamokose reikalingi stacionarūs kompiuteriai arba skaitmeniniai mobilieji įrenginiai (nešiojamieji kompiuteriai ar mobilieji telefonai su internetiniu ryšiu). Pamokos gali būti vykdomos technologijų kabinete arba bibliotekoje (informacijos rinkimo užduotims atlikti). 3-8 pamokos – praktinė mokinių veikla (patiekalų gaminimas, patiekalų patiekimas, degustavimas), vykdomos technologijų kabinete ir virtuvėje.</p>
<p>Išvados</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mokiniai tobulino darbo grupėje įgūdžius. 2. Susipažino su maisto produktais, naudojamais pietų patiekalams ruošti. 3. Rado informacijos, kaip atpažinti ar mėsa yra šviežia, šias žinias pritaikė praktiškai – nustatė mėsos šviežumą (praktinio darbo metu). 4. Išmoko skaičiuoti gaminamo patiekalo energinę ir maistinę vertę (https://www.kalorijos.lt/tag/skaiciuokle/). 5. Apskaičiavę energinę ir maistinę vertę mokiniai įvardino, kuo jų gamintas patiekalas yra naudingas žmogui. 6. Kai kurie mokiniai pirmą kartą gamino pietų patiekalus iš mėsos. 7. Renkantis receptus, dėmesys buvo kreipiamas į sveikatai palankius patiekalų ruošimo būdus (troškinimą, kepimą orkaitėje). 8. Mokėsi estetiškai patiekti pagamintus patiekalus. 9. Tobulino saugaus ir higieniško darbo įgūdžius, atkreiptas dėmesys į atliekų mažinimą ir maisto švaistymo problemą.
<p>Ryšiams</p>	<p>Technologijų mokytoja metodininkė Virginija Šilkaitienė, silkaitiene@yahoo.com Kėdainių r. Josvainių gimnazija</p>

