



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Pamoka – užsiėmimas „Pienas ir jo gaminiai“
Santrauka / dalykai	Sveikos gyvensenos projektinių praktinių veiklų vykdymas visos dienos mokyklos veiklose, integruojant su pasaulio pažinimo, dailės ir technologijų, etikos pamokomis, bei integruota sveikatos ir lytiškumo bei rengimo šeimai programa.
Tikslinė grupė	1–4 klasių mokiniai (7–10 metų), lankantys visos dienos mokyklą, grupėje 15 mokinių.
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	Tikslas: pagilinti žinias apie pieną, pieno produktus ir jų naudą organizmui, pagaminant patiekalą iš pieno produktų. Uždaviniai: <ul style="list-style-type: none"> – Aptarti, kokie produktai gaunami iš pieno, kam jie naudingi; – Mokyti skaityti receptą ir pagal jį gaminti patiekalą; – Mokyti pagamintą patiekalą patiekti, serviruoti stalą; – Mokyti vertinti savo ir draugų pagamintus patiekalus. Užsiėmimo metu ugdomos bendrosios kompetencijos: mokėjimo mokyti, pažinimo, komunikavimo, kūrybingumo, socialinės bei asmeninės kompetencijos. Gilinamos dalykinės žinios apie pieno produktus, jų naudą, tobulinami praktinio darbo įgūdžiai.
Veiklų aprašymas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pasiruošimas praktikos darbui. 2. Turimų produktų apžiūrėjimas, kokybės įvertinimas. 3. Recepto, pagal kurį bus gaminamas patiekalas, aptarimas. 4. Veiklų pasiskirstymas. 5. Patiekalo (virtinukų su varške) gaminimas: varškės įdaro paruošimas, tešlos minkymas, virtinukų darymas, padažo gaminimas. 6. Stalo serviravimas 7. Pagaminto patiekalo patiekimas, degustavimas ir vertinimas. 8. Darbo vietos sutvarkymas. 9. Refleksija. Užsiėmimo vertinimas, savo darbo įsivertinimas.
Proceso eiga	<p>Užsiėmime naudotos priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> – užduočių lapas „Virtinukų su varške“ receptas; – darbų pasiskirstymo lapas; – maisto gamavimo indai ir įrankiai (dubenys, peiliai, puodai, keptuvė, šaukštai, spec. įrankiai virtiniams daryti); – stalo serviravimo indai ir įrankiai (lėkštės, šakutės), servetėlės. <p>Metodai – paaiškinimas, konsultavimas, demonstravimas, rodymas, darbas grupėse, darbas porose, pokalbis, diskusija, vertinimas, įsivertinimas.</p> <p>Užsiėmimo eiga. Užsiėmimas pradedamas nuo pasiruošimo praktiniam darbui (rankų plovimo, prijuosčių užsirišimo, pasiskirstymo į grupes ir pasiskirstymo pareigomis) – 1 priedas.</p>

	<p>Aptariami produktai, kurie bus reikalingi gaminant pasirinktą patiekalą, prisimenama, iš ko jie pagaminti, kokių vitaminų juose yra, jų nauda žmogaus organizmui, sveikatai.</p> <p>Aptariamas patiekalo receptas, susiplanuojama nuosekli patiekalo gaminimo eiga.</p> <p>Mokytojos padedami, mokiniai gamina patiekalą, gaminant primenamos saugaus elgesio virtuvėje taisyklės.</p> <p>Pagaminus patiekalą, serviruojamas stalas. Kita grupė tvarko virtuvę.</p> <p>Susėdus prie stalo, degustuojamas pagamintas patiekalas, aptariama, kaip sekėsi gaminti, kas buvo sunku, kas pasisekė, ar pavyko pagaminti taip, kaip norėjosi ir pan. Įsivertina savo ir draugų indėlį į patiekalo gaminimą, stalo serviravimą, virtuvės tvarkymą.</p> <p>Refleksijos metu įtvirtina teorines ir praktines žinias, įsivertina pasiektą rezultatą.</p>
<p>Vertinimas</p>	<p>Pagaminto patiekalo išvaizdą ir skonines savybes mokiniai vertina žodžiu, degustuodami patiekalą, o pabaigoje užpildo įsivertinimo lapą – 2 priedas</p>
<p>Ugdymo procese naudota medžiaga ir IKT įrankiai / programos</p>	<p>Darbų pasiskirstymo lapas (1 priedas) Įsivertinimo lapas (2 priedas) IKT naudojimas – internete mokiniai rinkosi patiekalo receptą www.lamaistas.lt, www.beatosvirtuve.lt, ieškojo informacijos apie pieno produktų naudą žmogaus organizmui www.sveikataipalankus.lt, www.manosveikata.lt.</p>
<p>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</p>	<p>2 ak. val. užsiėmimai technologijų kabinete ir virtuvėje (15.00–16.30 val.)</p>
<p>Išvados</p>	<p>1–4 klasių mokiniai turėjo galimybę technologijų kabinete praktiškai atlikti užduotį – gaminti patiekalą iš pieno produktų, pagilino žinias apie pieno produktus, jų savybes, naudą organizmui, tobulino darbo grupėje įgūdžius, mokėsi vertinti savo ir draugų indėlį į bendrą veiklą. Padarė išvadą, kad gaminti patiekalą nėra labai lengva, bet įdomu.</p>
<p>Ryšiams</p>	<p>Jurbarko Naujamiesčio progimnazijos direktoriaus pavaduotoja ugdymui Jolanta Tamošaitienė el. paštas jolanta.tamosaitiene@jnp.lt,</p>

Darbų pasiskirstymas

- _____ grupė 1.
2.
3.
4.
5.

Pareigos	Data	Data	Data	Data	Data
Virtuvės šefas					
Plauna indus					
Šluosto indus					
Serviruoja stala					
Valo viryklę, grindis					
Patiekalo pavadinimas					

Pastabos:

Lentelę pildo virtuvės šefas

Pareigos kiekvieno užsiėmimo metu yra keičiamos.

Praktinio darbo įsivertinimo lapas

- _____ grupė 1.
2.
3.
4.
5.

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Mokinių įsivertinimas	Mokytojo vertinimas	Balai
1.	Medžiagų (produktų, indų, įrankių) pasirinkimas:			4
	Tinkamai parinkti produktai ir jų kiekiai			0–2
	Tinkamai parinkti indai ir įrankiai gaminimui bei stalo serviravimui			0–2
2.	Technologiniai procesai			10
	Pasiruošimas darbui (prijuostė, rankų plovimas ir pan.)			0–2
	Darbo vietos švara ir tvarka darbo metu ir baigus darbą.			0–2
	Saugaus darbo ir higienos taisyklių laikymasis			0–2
	Patiekalas pagamintas laikantis technologinės sekos			0–2
	Darbas atliktas laiku			0–2
3.	Estetinė patiekalo išvaizda			4
	Patiekalo išvaizda (forma, spalvinis pasirinkimas ir kt.)			0–2
	Patiekalo patiekimas (tinkamai sudėta į indus)			0–2
4.	Pristatymas žodžiu			2
	Patiekalas pristatomas išsamiai, nuosekliai, sklandžiai			0–2
	Iš viso			20

Pastabos:

0 – užduoties neatliko

1 – užduotį atliko dalinai, padarė esminių klaidų

2 – užduotį atliko puikiai