



NACIONALINĖ
ŠVIETIMO
AGENTŪRA



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Kalėdiniai sausainiai
Santrauka / dalykai	Forma, ornamentai, dekoravimas spalvomis. Tarpdalykinė integracija – etnokultūra, dailė ir technologijos.
Tikslinė grupė	2 klasė, 13 mokinių, 8 metai.
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	Edukacinė veikla - galimybė patiems ruošti tešlą, formuoti sausainius, kepti ir ragauti. Sužinojo apie tradicinius lietuvių liaudies kepinius, jų paskirtį, vietą bei prasmę lietuvių gyvenime. Ugdyti pažinimo, meninės ir kulinarinės kompetencijas per tradicinius gaminius, šalies etinės kultūros išskirtinumą, kūrybiškumą.
Veiklų aprašymas	Tešlos recepto nagrinėjimas, tešlos ruošimas, formos pasirinkimas, spalvų derinimas, ornamentų piešimas.
Proceso eiga	Priemonės – imbierinė tešla, demonstravimas, aiškinimas, praktinė veikla, sausainių kepimas, darbo vietos sutvarkymas, sausainių paroda, ragavimas.
Vertinimas	Sausainių skonio ir dekoravimo vertinimas.
Ugdymo procese naudota medžiaga ir IKT įrankiai / programos	Naudota vaizdinė, teorinė medžiaga, receptai. https://www.slideserve.com/matty/k-daini-at-alyno-gimnazijos
Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka	3 pamokos, gimnazijos virtuvėlė.
Išvados	Vaikai pirmą kartą patys ruošė tešlą pagal receptą, gamino sausainius, rinkosi formas, dekoravo juos. Sužinojo kalėdinių kepinų prasmę, susipažino su tradiciniais šventiniais lietuvių kepiniais. Tai suteikė daug džiaugsmo, iškeptus sausainius parsinešė į namus.
Ryšiams	Raimonda Šilalienė, el. paštas raimondasilale@gmail.com Alytaus r. Daugų Vlodo Mirono gimnazija.