



## Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos aprašas

<b>Pavadinimas</b>	Pamoka „Vaisių salotos“
<b>Santrauka / dalykai</b>	Technologijos (integruota sveikatos ir lytiškumo bei rengimo šeimai programa)
<b>Tikslinė grupė</b>	12 metų, 5 klasė, grupėje 14 mokinių
<b>Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos</b>	<p>Tikslas – pagaminti sveikatai palankias vaisių salotas, jas estetiškai patiekti ir įvertinti patiekalo skonį.</p> <p>Uždaviniai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mokyti parinkti derančius produktus vaisių salotoms;</li><li>- mokyti parinkti reikiamą maisto produktų kiekį;</li><li>- išmokyti pagaminti salotas, jas patiekti, serviruoti stalą;</li><li>- mokyti vertinti savo ir draugų pagamintus patiekalus.</li></ul> <p>Ugdomos mokėjimo mokyti, pažinimo, komunikavimo, kūrybingumo, socialinės bei asmeninės kompetencijos.</p>
<b>Veiklų aprašymas</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pasiruošimas praktikos darbui;</li><li>2. Turimų produktų apžiūrėjimas, kokybės įvertinimas;</li><li>3. Vaisių salotų receptų kūrimas (produktų proporcijų ir kiekių parinkimas);</li><li>4. Pirminis vaisių paruošimas;</li><li>5. Vaisių pjaustymas;</li><li>6. Salotų gaminimas (supjaustyti vaisiai buvo sudėlioti į indelius, aplieti jogurtu ar sultimis, apibarstyti dribsniais ar riešutais, papuošti uogomis);</li><li>7. Arbatos ruošimas;</li><li>8. Stalo serviravimas;</li><li>9. Vaisių salotų degustavimas, pagaminto patiekalo vertinimas (išvaizda, skonis);</li><li>10. Darbo vietos sutvarkymas;</li><li>11. Praktikos darbo įšivertinimas, vertinimas</li></ol>
<b>Proceso eiga</b>	<p>Pamokoje naudotos priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- darbų pasiskirstymo lapas;</li><li>- užduočių lapas „Vaisių salotų receptas“;</li><li>- maisto gaminimo indai ir įrankiai (dubenėliai, pjaustymo lentelės, peiliai, skustukai, šaukštai);</li><li>- stalo serviravimo indai, įrankiai (indeliai salotoms, arbatinukai, puodeliai, lėkštutės, šaukšteliai), servetėlės;</li><li>- įšivertinimo lapas.</li></ul> <p>Metodai – aiškinimas, konsultavimas, užduočių lapo pildymas grupėse, praktinis darbas grupėse, darbo pristatymas, įšivertinimas, vertinimas.</p> <p><b>1 pamoka.</b> Vaisių salotų gaminimas.</p> <p>Pamoka pradedama nuo pasiruošimo praktikos darbui (prijuosčių užsirišimas, rankų plovimas, <a href="#">pasiskirstymas pareigomis</a>) – 1 priedas.</p>

	<p>Apžiūrėti turimi vaisiai ir uogos (obuoliai, kriaušės, bananai, apelsinai, kiviai, slyvos, avietės, šilauogės).</p> <p>Prisimenama, kokių maisto medžiagų turi vaisiai, kurioje „Maisto piramidės“ vietoje yra vaisiai, kiek jų reikėtų suvalgyti per dieną, kokių patiekalų galima pagaminti iš vaisių, kokiais būdais gaminami patiekalai iš vaisių, kurie iš nurodytų maisto gaminių būdų yra sveikesni.</p> <p>Kuriamas vaisių salotų receptas (užpildomas <a href="#">užduočių lapas</a>) – 2 priedas.</p> <p>Aptariamas vaisių pirminis paruošimas, pjaustymo būdai.</p> <p>Gaminamos salotos, dedamos į indelius, puošiamos. Gaminama tiek porcijų, kiek yra grupėje vaikų ir dar 2 papildomos porcijos kitų grupių vaikams paragauti</p> <p><b>2 pamoka. Serviravimas ir degustavimas.</b></p> <p>Serviruojamas stalas, ruošiama arbata. Tuo pat metu sutvarkoma ir virtuvė.</p> <p>Susėdus prie stalo, grupių „šefai“ pristato pagamintą patiekalą, įpila grupės nariams arbatos ir pakviečia pasivašinti. Paragavę savo pagamintą patiekalą jį vertina žodžiu (argumentuoja, kas ir kodėl patiko / pavyko, nepatiko/nepavyko, ko per daug ar per mažai, kokių balų (1-10) vertina skonį). Taip pat argumentuodami vertina ir kitų grupių gamintus patiekalus.</p> <p>Galutinis darbo vietos sutvarkymas.</p> <p>Darbo įsivertinimas ir vertinimas.</p>
<b>Vertinimas</b> (tipai ir metodai)	Pagamintų patiekalų išvaizdą ir skonines savybes mokiniai vertina degustuodami patiekalą (žodžiu), o pamokos pabaigoje užpildo įsivertinimo lapus – 3 priedas.
<b>Ugdymo procese naudota medžiaga</b>	<a href="#">Darbų pasiskirstymo lapas</a> (1 priedas), <a href="#">Užduočių lapas</a> (2 priedas), <a href="#">Įsivertinimo lapas</a> (3 priedas).
<b>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</b>	2 pamokos, kurios vyko technologijų kabinete ir virtuvėje
<b>Išvados</b>	Tai pirmas penktokams praktikos darbas virtuvėje. Mokinių darbo įgūdžiai labai skirtingi, tad jie turėjo galimybę dirbdami grupėje mokytis iš savo draugų ir/ar patarti vieni kitiems. Taip pat galėjo patirti, ką reiškia būti grupės vadovu (virtuvės „šefas“) ar atsakingu už kitas veiklas (valytojas, indų plovėjas ir kt.). Patiekaluose nebuvo pridėtinio cukraus ir mokiniai jo nepasigedo, nors dalis mokinių namuose arbatą saldina ir saldumynus labai mėgsta.
<b>Ryšiams</b>	Kupiškio Povilo Matulionio progimnazijos technologijų mokytoja Palmira Žilinskienė (el.paštas <a href="mailto:palmazilinskiene@gmail.com">palmazilinskiene@gmail.com</a> ,

## Darbų pasiskirstymas

5.... klasė ..... grupė 1.

2.

3.

4.

5.

Data					
Pareigos					
Virtuvės šefas					
Plauna indus					
Šluosto indus					
Serviuoja stalą					
Valo viryklę, grindis					
Patiekalo pavadinimas					

Lentelę užpildo virtuvės šefas.

Pareigos kiekvieno praktikos darbo metu paskiriamos vis kitos.

## Užduoties lapas

5.... klasė .... grupė

### Turimi produktai vaisių salotoms:

obuoliai, kriaušės, slyvos, bananai, apelsinai, citrinos, kiviai, avietės, šilauogės, graikiškas jogurtas, riešutai, migdolų drožlės, mėtos.

**Užduotis.** Sukurti vaisių salotų receptą iš 6-7 pasirinktų produktų (įskaitant ir produktus papuošimui) ir užpildyti lentelę.

Vaisių salotos „.....“ (sugalvokite pavadinimą)		
Salotoms reikės	Kiek?	Ko?
Papuošimui reikės		
Reikalingi indai ir įrankiai		
Kaip gaminsite?	Papasakoti žodžiu	

## Praktinio darbo įsivertinimo/vertinimo lapas

5..... klasė ..... grupė

Vardas

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

Eil.nr.	Vertinimo kriterijai	Mokinių įsivertinimas	Mokytojo vertinimas	Balai
1.	<b>Medžiagų (produktų, indų, įrankių) parinkimas:</b>			<b>4</b>
	Tinkamai parinkti produktai ir jų kiekis			0 - 2
	Tinkamai parinkti indai ir įrankiai gaminimui bei stalo serviravimui			0 - 2
2.	<b>Technologiniai procesai</b>			<b>10</b>
	Pasiruošimas darbui (prijuostė, surišti plaukai ir pan.)			0 - 2
	Darbo vietos tvarka ir švara darbo metu ir baigus darbą			0 - 2
	Dirbama laikantis saugaus darbo ir higienos taisyklių			0 - 2
	Patiekalas pagamintas laikantis technologinės sekos			0 - 2
	Darbas atliktas laiku			0 - 2
3.	<b>Estetinė patiekalo išvaizda</b>			<b>4</b>
	Patiekalo išvaizda (forma, spalvinis pasirinkimas ir kt.)			0 - 2
	Patiekalo patiekimas (tinkamai, tvarkingai sudėta į indus)			0 - 2
4.	<b>Pristatymas žodžiu</b>			<b>2</b>
	Patiekalas pristatomas išsamiai, nuosekliai, sklandžiai			0 - 2
	<b>Viso</b>			<b>20</b>

0 – užduoties neatliko,

1 – užduotį atliko dalinai, padarė esminių klaidų,

2 - užduotį atliko puikiai