



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Projektas „Skonio vaivorykštė“
Santrauka / dalykai	Technologijos (mityba)
Tikslinė grupė	5 kl.
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	<p>Pamokos tikslas: Išmokyti mokinius taisyklingai pjaustyti daržoves (bulvės, morkos)</p> <p>Uždaviniai:</p> <ul style="list-style-type: none">• Išsiaiškinti daržovių pjaustymo būdus (griežinėliais, kubeliais, šiaudeliais) ir kur kiekvienas pjaustymo būdas naudojamas.• Mokyti pjaustyti daržoves.• Darbo vietos paruošimas darbui ir susitvarkymas.
Veiklų aprašymas	<p>Kiekvienos pamokos struktūrinės dalys:</p> <ul style="list-style-type: none">• Klasės nutekimas darbui.• Temos skelbimas, uždavinių pristatymas.• Medžiagos dėstymas, rodymas.• Mokinių praktinis darbas.• Apibendrinimas (įsivertinimas, vertinimas)
Proceso eiga	<p>Trukmė - 2 pamokos:</p> <p>1 pamoka:</p> <p>Metodai: aiškinimas-demonstravimas, savarankiškas mokinių darbas.</p> <p>Priemonės: daržovės (bulvės, morkos), pjaustymo lentelės, peiliai, dubenėliai</p> <ul style="list-style-type: none">• Temos ir uždavinių pristatymas.• Vertinimo aptarimas.• Pasikartojamos saugaus elgesio virtuvėje taisyklės.• Mokiniai ir mokytoja pasiruošia darbui (paruošia darbo vietą, nusiplauna, nusiskuta daržoves).• Mokytoja demonstruoja kiekvieną pjaustymo būdą.• Mokiniai savarankiškai pjausto. <p>2 pamoka:</p> <p>Metodai: aiškinimas-demonstravimas, savarankiškas mokinių darbas, diskusija.</p> <p>Priemonės: daržovės (bulvės, morkos), pjaustymo lentelės, dubenėliai, peiliai, kompiuteriai su internetu prieiga. .</p> <ul style="list-style-type: none">• Mokiniai savarankiškai pjausto.• Susitvarko savo darbo vietą.• Ieško informacijos internete, kokiems patiekalams ruošti naudojamas kiekvienas daržovių pjaustymo būdas.• Aptariama.• Informacija keliama į asmeninius užrašus Office 365 OneDrive saugykloje. .• Vertinimas, įsivertinimas.

Vertinimas	Pamokose taikytas mokytojo vertinimas ir mokinių įsivertinimas. Aiškiai susitarta dėl kriterijų (vertinama lyginant mokytojo ir mokinių supjaustytas daržoves, darbo vietos susitvarkymas).
Ugdymo procese naudota medžiaga ir IKT įrankiai / programos	Šiose pamokose naudojami nešiojami kompiuteriai, rasta informacija keliama į asmeninius užrašus Office 365 OneDrive saugykloje Mokytojo darbas – praktinis demonstravimas ir aiškinimas, paremtas priede Nr.1 esančia informacija.
Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka	2 pamokos po 45 minutes. Vykdoma technologijų kabinete, virtuvėje. Mokinių praktinis darbas.
Išvados /	Ugdomoji veikla, skirta mokinių praktiniams gebėjimams lavinti. Taip pat mokiniai patys ieškojo informacijos, taip ugdoma mokėjimo mokytis kompetencija Iš supjaustytų daržovių dienos centre buvo verdama sriuba, o šiaudeliais supjaustytas morkas mokiniai patys sugriaužė pertraukų metu.
Ryšiams	Asta Arminienė, dailės ir technologijų mokytoja. arminiene.asta@gmail.com Aukštelkės mokykla-daugiafunkcis centras.

DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDAI

<p>Šiaudeliai (JULIENNE)</p>		<p>Julienne – pjaustymas „šiaudais“ – viena iš žymiausių daržovių pjaustymo formų. Taip pjaustomos morkos, agurkai, salierai ir kitos kietos daržovės. Supjaustoma plonomis 5 cm ilgio ir 4 mm pločio juostelėmis.</p>
<p>Šiaudai (JARDINIERE)</p>		<p>tai daržovių pjaustymo būdas, artimas šiaudeliams (Julienne), bet pjaustoma ilgesniais ir storesniais šiaudeliais. Jis taip pat vadinamas „pėdsakais“. Taip supjaustytų daržovių storis turėtų būti apie 10–10 milimetrų. Tokios daržovės verdamos arba kepamos, dedamos į sriubas, jomis puošiami garnyrai.</p>
<p>Kubeliai (BRUNOISE)</p>		<p>Pjaustoma šiaudelių (Julienne) pagrindu, po to – kubeliais. Šis pjaustymo būdas dar vadinamas „mažu kubu“. Daržovių šiaudeliai supjaustomi ne ilgesniais kaip 5 milimetrų gabaliukais. Brunoise dažnai naudojamas padažams gaminti, nes taip supjaustytos daržovės greitai išverda. Taip supjaustytos daržovės naudojamos ir patiekalų dekoravimui.</p>
<p>Kubai (MACEDOINE / MACEDOINE)</p>		<p>„Maseduan“ pjaustymas remiasi šiaudų (Jardinière) pjaustymu. Gaunami dideli 1 cm kubeliai. Taip supjaustytos daržovės dedamos į ilgai gaminamus padažus, troškintus, sriubas, mišraines.</p>
<p>PEYSAN (PAYSANNE)</p>		<p>Peyzan pjaustymas – pjaustymas plonais kubeliais, remiasi šiaudų pjaustymo būdu, kai jie supjaustomi plonais 2-3 mm storio griežinėliais. Taip supjaustytos daržovės kepinamos ir kepamos.</p>
<p>Juostelės (CHIFFONNADE)</p>		<p>Taip pjaustomos lapinės daržovės ir žolės. Jų lapai smulkinami labai plonomis juostelėmis. Norėdami tai padaryti, lakštai susukami į ritinį ir kruopščiai supjaustomi plonu peiliu ne storesnėmis kaip 1-2 milimetrų juostelėmis. Tokiu būdu pjaustomos prieskoninės žolelės, salotos, lapinės daržovės dedamos į salotas arba patiekiamos dekoruojant patiekalus.</p>
<p>Smulkinimas (CONCASSEES)</p>		<p>Pagrindiniai klasikiniai pjaustymo būdai tinka kietoms daržovėms. Minkštos daržovės (pomidorai) pjaustomos „Concassees“ metodu, nors iš tikrųjų jis virsta pjaustymu kubeliais. Norėdami pjaustyti pomidorus klasikiniu metodu, jie turi būti nuplauti ir nulupti</p>