



## Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

<b>Pavadinimas</b>	Pamoka „Pieno produktų sudėtis ir įtaką žmogaus sveikatai“
<b>Santrauka / dalykai</b>	Technologijos (mityba), informacinės technologijos, biologija, sveika gyvensena
<b>Tikslinė grupė</b>	6 b klasė, 10 mokinių, kuriems 11 metų
<b>Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos</b>	<p>Tikslas – analizuoti pieno produktus, puoselėti sveiką mitybą. Uždavinys: aptardami, kokie yra pieno produktai, kokie ir kaip gaminami patiekalai iš jų, remdamiesi medžiaga surasta internetinėje erdvėje, kaups ir pritaikys žinias apie pieno produktus, jų sudėtį, savybes ir svarbą žmogaus sveikatai, paaiškins kuo naudingi pieno produktai, kokia surasta informacija yra svarbi.</p> <p>Ugdomos kompetencijos: asmeninė, mokėjimo mokytis, komunikacinė: gebės atrinkti svarbiausią informaciją ir pristatyti, suras po vieną šaltų ir karštų pieno produktų patiekalų receptą.</p>
<b>Veiklų aprašymas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mokinių motyvavimas;</li><li>• Pamokos temos skelbimas;</li><li>• Pamokos uždavinių skelbimas;</li><li>• Mokinių pasidalijimas patirtimi (metodas „Penki pirštai“);</li><li>• Pavyzdžių, kaip kausti ir apdoroti informaciją pateikimas;</li><li>• Mokinių savarankiškas darbas mokyklos bibliotekoje, panaudojant IKT (mokiniai konsultuojami individualiai, iškilus neišskumams);</li><li>• Sukaustos informacijos apdorojimas;</li><li>• Sukaustos informacijos pristatymas;</li><li>• Aptarimas;</li><li>• Įtvirtinimas;</li><li>• Praktinis darbas;</li><li>• Vertinimas.</li></ul> <p>Pamokose kaitomas mokytojo aiškinimas, visos klasės, individualaus ir grupinio darbo veiklos.</p>
<b>Proceso eiga</b>	<p>6 pamokų apie pieno gaminius, ciklas.</p> <p><b>1 pamoka.</b> Pieno produktai.</p> <p>Nagrinėjama tema: kokie yra pieno produktai, kokia jų sudėtis kokie gaminiai gaminami iš jų, kokia nauda sveikatai.</p> <p>Metodai: minčių lietus, mokinių patirties pasidalijimas (<a href="#">priedas Nr. 1</a> „5 pirštai“), pieno vieta maisto piramidėje (<a href="http://smpmetodika.ugdome.lt/metodika/tech-pamoka-1/">http://smpmetodika.ugdome.lt/metodika/tech-pamoka-1/</a>), savarankiškas darbas su IKT (pagal paruoštus klausimus), aiškinimas – demonstravimas (žr. pateiktis: „Pieno produktai“, „Karšti pieno produktų patiekalai“, „Šalti pieno produktų patiekalai“), refleksija.</p> <p>Priemonės:</p> <p>Mokytojo darbui: kompiuteris ir multimedija, mokymo medžiaga „Pieno produktai“, „Karšti pieno produktų patiekalai“, „Šalti pieno</p>

produktų patiekalai“.

Mokinių darbui: kompiuteriai su interneto prieiga.

**2 pamoka.** Šalti ir karšti pieno produktų patiekalai.

Receptūrų atranka ir pasirengimas praktiniam darbui – maisto gaminimui (mokiniai suskirstomi grupėmis praktiniam darbui, ieško receptų, tariasi, pasidalina pareigomis).

Metodai pamokoje: kaitomas individualus (asmeninių rezultatų apžvalga), visos klasės (pasiektų rezultatų aptarimas / refleksija), grupėse (patiekalų receptūros parinkimas, susitarimas dėl darbo operacijų sekančią pamoką) darbas.

**3-4 pamokos.** Praktinis darbas virtuvėje „Šalti pieno produktų patiekalai“.

Pasirinktų patiekalų gaminimas, tiekimas, degustavimas, praktinės veiklos [įsivertinimas ir vertinimas](#).

**5-6 pamokos.** Praktinis darbas virtuvėje „Karšti pieno produktų patiekalai“.

Pasirinktų patiekalų gaminimas, tiekimas, degustavimas, praktinės veiklos [įsivertinimas](#) ir vertinimas.

Metodai pamokose: konsultavimas, praktinis mokinių darbas, rezultatų pristatymas ir aptarimas, įsivertinimas ir vertinimas.

#### Vertinimas

Taikytas diagnostinis, kaupiamasis ir formuojamasis vertinimas.

Atliktą darbą vertino ir mokiniai (vieni kitų).

*Buvo užduodami klausimai:*

Kokius pieno produktų pavyzdžius galite pateikti?

Kodėl pienas yra reikšmingas mūsų organizmui?

Kokia pieno sudedamoji dalis labai svarbi organizmui?

Koks skirtumas tarp „naminio“ ir „pirktinio“ pieno?

Ar sudėtyje yra vitaminų ir mineralinių medžiagų?

Ar saugu gerti žmonių pardavinėjamą pianą?

Kaip gaisras gali paveikti pieno kokybę?

Kokius prioritetus pasirenkate perkant pianą?

Kiek siūloma išgerti pieno per dieną/savaitę?

Kokio riebumo gali būti pienas?

Teisingi atsakymai vertinami kaupiamuoju balu.

*Praktinis darbas:*

Maisto gaminimas, tiekimas ir degustavimas vertinama naudojant praktinio darbo įsivertinimo / vertinimo lapą.

Paruoštos skaidrės „Pienas ir jo produktai“;

„Šalti pieno produktų patiekalai“;

„Karšti pieno produktų patiekalai“;

[Lapas „5 pirštai“](#) pamokos pradžiai;

[Užduočių lapas](#);

Informacija internete:

[https://smp2014te.ugdome.lt/index.php/site/mo/mo\\_id/253](https://smp2014te.ugdome.lt/index.php/site/mo/mo_id/253)

[https://smp2014te.ugdome.lt/index.php/site/mo/mo\\_id/254](https://smp2014te.ugdome.lt/index.php/site/mo/mo_id/254)

<http://gamta5-6.mkp.emokykla.lt/lt/paieska/?key=Pienas>

<http://smpmetodika.ugdome.lt/metodika/tech-pamoka-1/>

[Praktinio darbo įsivertinimo lapas](#)

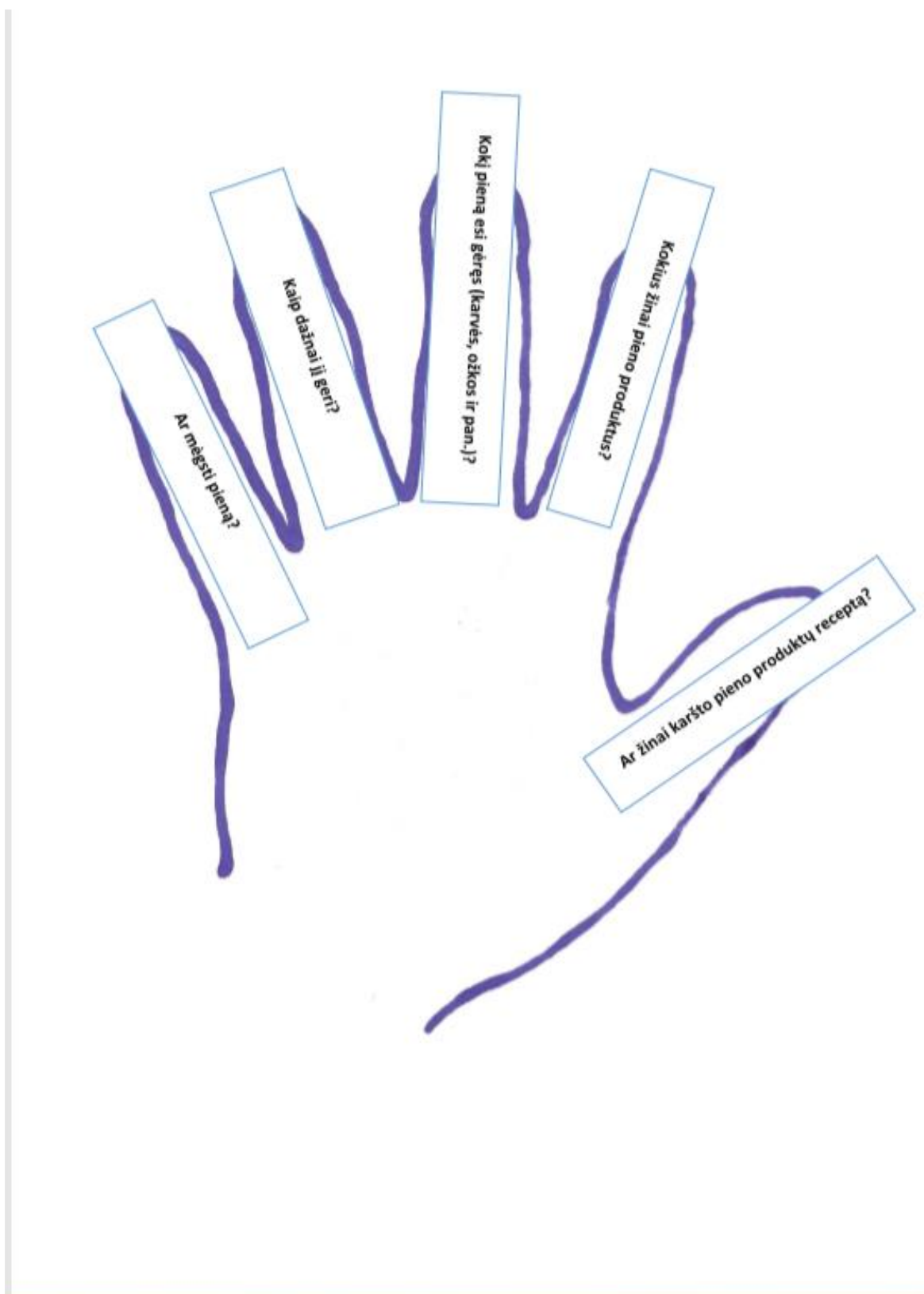
Ugdymo procese  
naudota medžiaga ir  
IKT įrankiai /  
programos

---

<b>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</b>	6 technologijų pamokos (mokyklos skaitykla, technologijų kabinetas, virtuvė).
<b>Išvados /</b>	Stiprinama mokėjimo mokytis, asmeninė bei pažinimo kompetencijos. Mokiniai mokosi ieškoti informacijos internete, ją sisteminti, atrinkti pačią svarbiausią. Mokiniai skatinami sveikiau maitintis, pasitikėti savimi, mokomi reikšti savo mintis, argumentuoti.
<b>Ryšiams</b>	Veiklą koordinavo Jurgita Kamandulienė, Alytaus Dainavos progimnazijos direktoriaus pavaduotoja ugdymui ( <a href="mailto:jurgita.kamanduliene@gmail.com">jurgita.kamanduliene@gmail.com</a> ).

---

„Penki pirštai“





# Užduotis

Suraskite informaciją apie pieną:

Asociatyvinė nuotrauka. Šaltinis: internetas

Kokia pieno sudedamoji dalis labai svarbi organizmui?	Ar sudėtyje yra vitaminų ir mineralinių medžiagų?	Kokius žinote pieno produktus (išvardinkite)?	Suraskite kuo daugiau informacijos apie 2 pieno produktus, kuriuos labiausiai mėgstate.

## MITYBA. PRAKTINIO DARBO ĮSIVERTINIMO / VERTINIMO LAPAS

## 6 b klasė

Vardas ir pavardė

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Mokinių įsivertinimas	Mokytojo vertinimas	Galimi balai:
<b>1</b>	<b>Medžiagų (produktų, indų, įrankių) parinkimas</b>			<b>4</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebėjimas tinkamai pasirinkti produktus ir jų kiekį;</li> <li>Gebėjimas pasirinkti tinkamus indus ir įrankius serviruotei.</li> </ul>			0–2 0–2
<b>2.</b>	<b>Technologiniai procesai</b>			<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebėjimas pasiruošti darbui (mokinio apranga, tinkamai pasirinktos patiekalo gaminimo priemonės);</li> <li>Gebėjimas organizuotis savo darbo vietą (darbo vietos tvarka eigoje ir baigus darbą, švara, ergonomiškumas);</li> <li>Gebėjimas dirbti laikantis higienos ir darbų saugos taisyklių;</li> <li>Gebėjimas pagaminti patiekalą laikantis technologinės sekos;</li> <li>Gebėjimas atlikti darbą laiku.</li> </ul>			0–2 0–2 0–2 0–2 0–2
<b>3.</b>	<b>Estetinė patiekalo išvaizda</b>			<b>4</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estetinė patiekalo išvaizda (forma, spalvinis pasirinkimas ir kt.);</li> <li>Gebėjimas patiekti paruoštą patiekalą.</li> </ul>			0–2 0–2
<b>4.</b>	<b>Pristatymas žodžiu</b>			<b>2</b>
	Gebėjimas žodžiu išsamiai, nuosekliai, sklandžiai ir kūrybingai pristatyti gaminį			0–2
<b>VISO</b>				<b>20</b>

Taškų reikšmės:

0 – užduoties neatliko,

1 – užduotį atliko dalinai, padarė esminių klaidų,

2 - užduotį atliko puikiai.

**Refleksija**

Mokiniai įsivertina nuo 1 iki 6.

**1. Kiek naujo sužinojau apie pieną?**

- 1 – nieko naujo nesužinojau;
- 2 – pasikartojau keletą faktų, informacija nebuvo aktuali;
- 3 – daug ką pasikartojau, informacija buvo naudinga;
- 4 – sužinojau 1 naują faktą, informacija buvo aktuali;
- 5 – sužinojau 2 naujus faktus, informacija buvo aktuali;
- 6 – sužinojau 3-4 naujus faktus, informacija buvo aktuali ir naudinga.

**2. Kiek žinau šalto pieno patiekalų receptų?**

- 1 – nežinau nei vieno;
- 2 – žinau 1;
- 3 – žinau 2;
- 4 – žinau 3;
- 5 – žinau 4;
- 6 – žinau 5.

**3. Kiek žinau karšto pieno patiekalų receptų?**

- 1 – nežinau nei vieno;
- 2 – žinau 1;
- 3 – žinau 2;
- 4 – žinau 3;
- 5 – žinau 4;
- 6 – žinau 5.

**4. Kaip vertinu pagamintus patiekalus?**

- 1 – buvo neskanu ir neįdomu gaminti;
- 2 – buvo neskanu, bet įdomu gaminti;
- 3 – buvo skanu, išmokau gaminti;
- 4 – buvo skanu, išmokau gaminti, pabandyčiau gaminti ir namuose;
- 5 – buvo skanu, išmokau gaminti, žinau keletą naujų receptų, gaminsiu namuose;
- 6 – buvo labai skanu, žinau naujų receptų, patirtimi pasidalinsiu ir namuose, nes tokių patiekalų negaminame.

**5. Kaip vertinu bendradarbiavimą su bendraklasiais?**

- 1 – dirbau vienas;
- 2 – kilo daug konfliktų;
- 3 – radome kompromisus, tačiau bendradarbiauti buvo sudėtinga;
- 4 – komanda sutarė gerai, keletas mokinių neatliko gerai savo pareigų;
- 5 – komanda draugiška, bendradarbiauti sekėsi gerai;
- 6 – sutarėme labai gerai, norėčiau ir kitą kartą dirbti šioje grupėje.

**6. Kaip vertinu savijautą pamokų metu?**

- 1 – jaučiausi vienišas;
- 2 – nuobodžiavau, turėjau per mažai veiklų;
- 3 – manęs neišklausė, todėl jaučiausi sutrikęs;
- 4 – jaučiausi patenkinamai, nes nemokėjau gaminti;
- 5 – jaučiausi gerai, nes buvo smalsu išmokti kažką naujo.
- 6 – jaučiausi laimingas.

**Įsivertinimo voratinklis**

(kriterijai surašomi susitariant su mokiniais)

