



UGDYMO
PLĖTOTĖS
CENTRAS



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

Pavadinimas	Konditeriniai gaminiai, jų sudėtis, asortimentas, laikymas
Santrauka / dalykai	Technologijos (mityba), chemija
Tikslinė grupė	8 klasė
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	<p>Pamokų tikslas: išsiaiškinti konditerinių produktų sudėtį, asortimentą ir jų laikymo sąlygas.</p> <p>Uždaviniai:</p> <ul style="list-style-type: none">- susipažinti su tešlų rūšimis, gebėti jas atskirti;- išsiaiškinti konditerinių produktų sudėtį;- apibūdinti laikymo sąlygas ir gaminimo temperatūrą;- sužinoti produktų matavimo vienetus ir jų trumpinius;- išmokti apskaičiuoti receptų biudžetą. <p>Ugdomos mokėjimo mokyti, pažinimo, asmeninė bei komunikavimo kompetencijos, nuostata maitintis sveikai, vadovaujantis geros mitybos principais.</p>
Veiklų aprašymas	<p>Kiekvienos pamokos struktūrinės dalys:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Klasės motyvavimas.2. Įvadas į naują medžiagą (įtraukiant mokinius).3. Temos skelbimas, uždavinių pristatymas.4. Naujos medžiagos dėstymas.5. Užduotys mokiniams.6. Pasiruošimas praktiniams darbams.7. Įtvirtinimas/ mokinių praktinis darbas.8. Apibendrinimas / įsivertinimas / vertinimas.
Proceso eiga	<p>Septynių pamokų apie sveikus konditerinius gaminius ciklas. Visų pamokų eiga ir mokymo turinys (su paaiškinimais parašėse bei reikalinga papildoma medžiaga) pateikiama Microsoft PowerPoint programa parengtoje mokymo medžiagoje „Tešlų rūšys ir jų gaminiai“.</p> <p>1 pamoka „Tešlų rūšys ir jų gaminiai“. Nagrinėjamos temos: tešlų rūšys; tešlų ruošimo technologinės schemas; tešlų gaminiai. Metodai pamokoje: minčių lietus, aiškinimas-demonstravimas, refleksija. Priemonės: Mokytojo darbai: kompiuteris ir multimedija, mokymo medžiaga „Tešlų rūšys ir jų gaminiai“ (1–45 skaidrės). Mokinių darbai: Paruošti klausimai.</p> <p>2 pamoka, 4 pamoka, 6 pamoka „Konditerijos produktų analizė“. Nagrinėjamos temos: maisto produktų, receptų analizavimas. Metodai pamokoje: aiškinimas-demonstravimas. Priemonės: Mokytojo darbai: kompiuteris ir multimedija, mokymo medžiaga „Pasiruošimas praktiniam darbui Nr. 1“; „Pasiruošimas praktiniam darbui Nr. 2“ ;</p> <p>3 pamoka, 5 pamoka.</p>

<p>Vertinimas</p>	<p>Konditeriniai gaminiai“. Pamokos (45 min.) – praktinis mokinių darbas virtuvėje: patiekalų gaminimas, tiekimas, degustavimas. <i>Praktinis darbas Nr. „</i> užduoties pildymas, įsivertinimas ir vertinimas. Metodai pamokose: konsultavimas, praktinis mokinių darbas, rezultatų pristatymas ir aptarimas, įsivertinimas ir vertinimas. 7 pamoka „, Praktinių darbų aptarimas, pristatymas“.</p> <p>Pamokų cikle taikytas mokytojo vertinimas, mokinių įsivertinimas, Taikytas formuojamasis, kaupiamasis ir diagnostinis vertinimai. Mokinių pasiekimai aptariami po kiekvienos praktinės pamokos, užduodant 2 klausimus. 1. Kas pavyko? 2. Kas nepavyko?</p>
<p>Ugdymo procese naudota medžiaga</p>	<p>Mokymo medžiaga:</p> <p>1. <u>Tešlų rūšys ir jų gaminiai</u>; 1 pamoka 2. <u>Pasiruoškime praktiniam darbui Nr. 1</u>; 2 pamoka 3. <u>Pasiruoškime praktiniam darbui Nr. 2</u>; 4 pamoka</p> <p>Užduočių lapai mokiniams:</p> <p>„<u>Greitų keksiukų</u>“receptas. 2 pamoka „<u>Sluoksniuotos tešlos bandelės</u>“ receptas. 4 pamoka „<u>Intriguojanti užduotis</u>“. 1 pamoka „<u>Praktinis darbas Nr. „</u> 3,5 pamoka „<u>Užduočių lapas</u>“ 7 pamoka „<u>Grupelės Nr. „</u> 2, 4 pamoka</p>
<p>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</p>	<p>(Pamokų ciklo trukmė – 7 pamokos). Pamokos gali būti vykdomos technologijų kabinete. 3 ir 5 pamokos – praktinė mokinių veikla (maisto gaminimas, tiekimas, degustavimas), vykdomos technologijų kabinete – virtuvėje.</p>
<p>Išvados</p>	<p>Ugdomoji veikla grįsta mokinių mokėjimo mokytis ir asmeninės bei pažinimo kompetencijų, sąmoningumo ir nuostatos gyventi ir maitintis sveikai ugdymą. Praktinė veikla skatina mokinių savarankiškumą, mokymąsi grupėse ir ugdo socialinius gebėjimus. Motyvuoja ieškoti, patirti, tai kas naudinga šiuolaikiniame gyvenime. Tikslingas IKT taikymas taip pat motyvuoja mokinius mokytis ir siekti aukštesnių rezultatų.</p>
<p>Ryšiams</p>	<p>Žydrūnė Matukaitienė, Jurbarko Vytauto Didžiojo progimnazijos technologijų mokytoja.</p>

Greiti keksiukai

12 keksiukų reikės

- ⊙ 1 kiaušinis
- ⊙ 1 st. Cukraus
- ⊙ 1 pakelis vanilinio cukraus
- ⊙ Daugiau negu pusė stiklinės pieno, likusi dalis aliejaus (toje pačioje stiklinėje).
- ⊙ 1 st. Miltų
- ⊙ 1 a. š. kepimo miltelių

12 vnt. popierinių keksiukų formelių

Gaminimo eiga:

Ijunkite orkaitę ir nustatykite 180 laipsnių temperatūrą.

1. Į dubenį įmušti 1 kiaušinį, įberti stiklinę cukraus, vanilinio cukraus, išplakti.
2. Du trečdalius stiklinės pripilti pieno, likusią dalį aliejaus. Viską supilti į dubenį ant kiaušinio su cukrumi. Išplakti.
3. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais ir po truputėlį sijoti(berti) į dubenį ir plakti.
4. Tešla turi gautis grietinės tirštumo.
5. Į keksiukams skirtas formeles sudėlioti popierines formeles.
6. Tešlą, medinio šaukšto pagalba, pripildyti nepilnai esančias formeles.
7. Kepti 180 laipsnių temperatūroje apie 30 min.
8. Iškeptus ir pravėsusius keksiukus apibarstyti cukraus pudra.
9. Kūrybiškai nufotografuoti.

Sluoksniuotos tešlos bandelės

Produktai:

1 pakelis bemielės sluoksniuotos tešlos lapeliais (būna 6);

Obuolių įdaras:

- 1 labai didelis saldžiarūgštis obuolys
- 1 valg. š. cukraus (jei mėgstate saldžiau, galite ir 2);
- cinamono pagal skonį; (pusę a. š.)
- 1 šaukštas cukraus pudros;
- Kepimo popieriaus;

Technologiniai procesai

1. Orkaitę įkaitinam iki 190C.
2. Obuolį nuplauname, nulupame, išpjauame sėklalīdzį ir supjaustome kubeliais arba sutarkuojame trintuve.
3. Obuolius apiberiame cukrumi, cinamonu ir išmaišom.
4. Kepimo skardą išklajame kepimo popieriumi.
5. Lapelį tešlos perpjaunam pusiau, gautus kvadratus įpjaujam.
6. Paruoštą įdarą dedame į vidurį kvadratėlio ir užspaudžiame kraštus.
7. Kepame 15- 20 min. Iškeptus apibarstome cukraus pudra.

Sluoksniuotos tešlos bandelės

Produktai:

1 pakelis bemielės sluoksniuotos tešlos lapeliais (būna 6);

Obuolių įdaras:

- 1 labai didelis saldžiarūgštis obuolys
- 1 valgomą š. cukraus (jei mėgstate saldžiau, galite ir 2);
- cinamono pagal skonį; (pusę a. š.)
- 1 šaukštas cukraus pudros;
- Kepimo popieriaus;

Technologiniai procesai

1. Orkaitę įkaitinam iki 190C.
2. Obuolį nuplauname, nulupame, išpjauame sėklalīdzį ir supjaustome kubeliais arba sutarkuojame trintuve.
3. Obuolius apiberiame cukrumi, cinamonu ir išmaišom.
4. Kepimo skardą išklajame kepimo popieriumi.
5. Lapelį tešlos perpjaunam pusiau, gautus kvadratus įpjaujam.
6. Paruoštą įdarą dedame į vidurį kvadratėlio ir užspaudžiame kraštus.
7. Kepame 15- 20 min. Iškeptus apibarstome cukraus pudra.

Praktinis darbas Nr.

1. Recepto pavadinimas.....
2. Mokinio vardas, pavardė.....
3. Išvardink mokinių vardus, kurie kartu su tavimi atlieka praktinį darbą:

4. Suplanuok laiką: (paskirstyk 45 min.)
 - Pasiruošimas praktiniam darbui.....
 - Patiekalo technologiniai procesai (nurodyk kiek laiko trunka pagaminimas)
 - Stalo serviravimas, patiekimas, degustavimas.....
 - Darbo vietos sutvarkymas.....

5. Išvardink maisto produktus ir jų kiekius, kuriuos naudojate gaminant. Šalia produktų parašyk jo kainą.

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 7. |
| 2. | 8. |
| 3. | 9. |
| 4. | 10. |
| 5. | 11. |
| 6. | 12. |

6. Išvardink indus ir įrankius, kuriuos naudojate gaminant šį receptą:

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 7. |
| 2. | 8. |
| 3. | 9. |
| 4. | 10. |
| 5. | 11. |
| 6. | 12. |

7. Išvardink savo atliktus darbus gaminant pagal šį receptą:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

8. Apskaičiuok recepto biudžetą:

1. pagaminto patiekalo kaina:
2. Vienos porcijos kaina:

Užduočių lapas

1. Išvardinkite kokias žinote tešlų rūšis. (10).

2. Kokie maisto produktai vartojami tešloms? Išvardinkite juos ir trumpai apibūdinkite. (8)

3. Kokie pagrindiniai įrankiai naudojami konditerijoje? (8)

4. Kepiniams dažniausiai naudojami riebalai? Išvardinkite kokie? (5)

5. Kokie pieno produktai naudojami konditerijoje? (5)

6. Kokios yra būtinos sąlygos mielėms daugintis ir purentis?

7. Kokiais konditeriniais gaminiais galėtumėte pavaišinti netikėtą svečių? Išvardinkite bent 3.

8. Jūsų draugė gamino kapotą tešlą sausainiams. Tačiau sudėjus recepte nurodytų miltų kiekį, tešla buvo minkšta ir lipo prie rankų.

Kodėl taip atsitiko?

Ką patartumėte šiuo atveju savo draugei?

9. Sudarykite pasirinktos tešlos pyragėlių su vaisių įdaru receptą:

Sugalvok pavadinimą:.....

Reikalingi maisto produktai:

Reikalingi indai ir įrankiai:

Darbo eiga (kaip daryti?)

10. Kokie produktai naudojami ruošiant kapotą tešlą? Nubraižyk technologinę schemą.

11. Plikytos tešlos ruošimo technologinė schema. Nubraižyk.

Grupės lapas

Grupės Nr.	Recepto pavadinimas	Dalyvių skaičius (parašyti vardus)	Dalyvių priemonės (ką turite atsinešti)	Parašas
		1.
		2.
		3.
		4.
		5.

P. S. Pildo grupelės kapitonas nurodo: savo vardą, klasę, datą

.....



Grupės lapas

Grupės Nr.	Recepto pavadinimas	Dalyvių skaičius (parašyti vardus)	Dalyvių priemonės (ką turite atsinešti)	Parašas
		1.
		2.
		3.
		4.
		5.

P. S. Pildo grupelės kapitonas nurodo: savo vardą, klasę, datą

.....