



Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos aprašas

Pavadinimas	Gaminame ir mokomės vokiškai. Makaronų, daržovių ir mėsos apkepas (Nudelauf).
Santrauka / dalykai	Vokiečių kalba (sveika mityba, maisto taupymas, žodyno įtvirtinimas ir plėtimas), technologijos (patiekalo gamyba, higienos reikalavimai), Sveikatos ir lytiškumo ugdymo bei rengimo šeimai bendroji programa.
Tikslinė grupė	8 klasė, 10 mokinių, 15m.
Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos	Tikslas – komunikuojant vokiečių kalba pagaminti makaronų, daržovių ir mėsos apkepą. Uždaviniai: <ul style="list-style-type: none">• Kalbinių kompetencijų ugdymas (pakartoja žinomus žodžius ir išmoksta naujų, kuria trumpus dialogus)Kulinarijos ir mitybos įgūdžių ugdymas (mokosi parinkti ekologiškus maisto produktus, apskaičiuoti jų kiekį, gaminti sveiką maistą, laikytis elgesio prie stalo taisyklių ir jas aptarti.
Veiklų aprašymas	Savarankiškas-praktinis mokinių darbas, aiškinimas-demonstravimas, konsultavimas, degustavimas, įsivertinimas ir vertinimas. <ol style="list-style-type: none">1. Žodžių kartojimas, naujų žodžių mokymasis;2. Apkepo gaminimas3. Stalo serviravimas;4. Degustavimas, pagaminto patiekalo vertinimas5. Darbo vietos sutvarkymas;6. Praktikos darbo įsivertinimas, vertinimas
Proceso eiga	Reikalingos priemonės: receptai, virtuvės įranga, indai, stalo serviravimo priemonės. 1-oji pamoka: Receptų peržiūra, atrinkimas. Mokiniai suranda naujus žodžius, įtvirtina beasmenio veiksnio „man“ vartojimą, 2-oji pamoka: skelbiama pamokos tema ir pamokos uždaviniai. Darbų pasiskirstymas: 2 mokiniai paruošia darbo įrankius, indus ir pjausto daržoves, 2 mokiniai atsakingi už makaronų virimą, 2 mokiniai troškina mėsą, tarkuoja sūrį ir ruošia kiaušinių ir pieno plakinį, Po to sluoksniuoja produktus skardoje ir deda į orkaitę. 1 mokinys serviruoja stalą, 2 mokiniai sutvarko po gaminimo ir degustavimo įrankius ir indus, 1 mokinys fotografuoja.
Vertinimas	Mokiniai vertinami formuojamuoju vertinimu.
Ugdymo procese naudota medžiaga	Vadovėlis „Beste Freunde“, tema „Unsere Feste und Traditionen“. Receptai
Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka	Dvi pamokos po 45 minutes. 1-oji pamoka – teorija, 2-oji pamoka - praktinė veikla. Vokiečių kalbos ir technologijų kabinetai.
Išvados /	Ši mokymo(si) veikla skatina pilietinę atsakomybę rūpintis sveikata, švaria aplinka, tausoti maisto produktus. Intensyvi veikla ir mokinių įtraukimas į savarankišką darbą bei mokymąsi grupėse didina mokinių pasitikėjimą savimi, savarankiškumą, ugdo socialinius gebėjimus.
Ryšiams	Raminta Damušienė, Jurbarko Vytauto Didžiojo progimnazija

Nudeln – Fleisch -Auflauf

das Fleisch	kochen	das Blech
die Nudeln	schneiden	der Topf
die Milch	waschen	das Messer
die Butter	braten	die Pfanne
das Mehl	reiben	der Löffel
der Käse		der Schüssel
die Eier		
die Zwiebeln		
das Salz		
die Pfeffer		
das Wasser		

1. Topf, Wasser, Nudeln, Salz – kochen

**2. Pfanne, Fleisch, Messer, Zwiebeln, Salz, Pfeffer -
dünsten**

3. Mehl, Milch, Butter, Eier – anbraten

4. Käse reiben

180 Grad, etwa 30 Min. backen

Guten Appetit!