



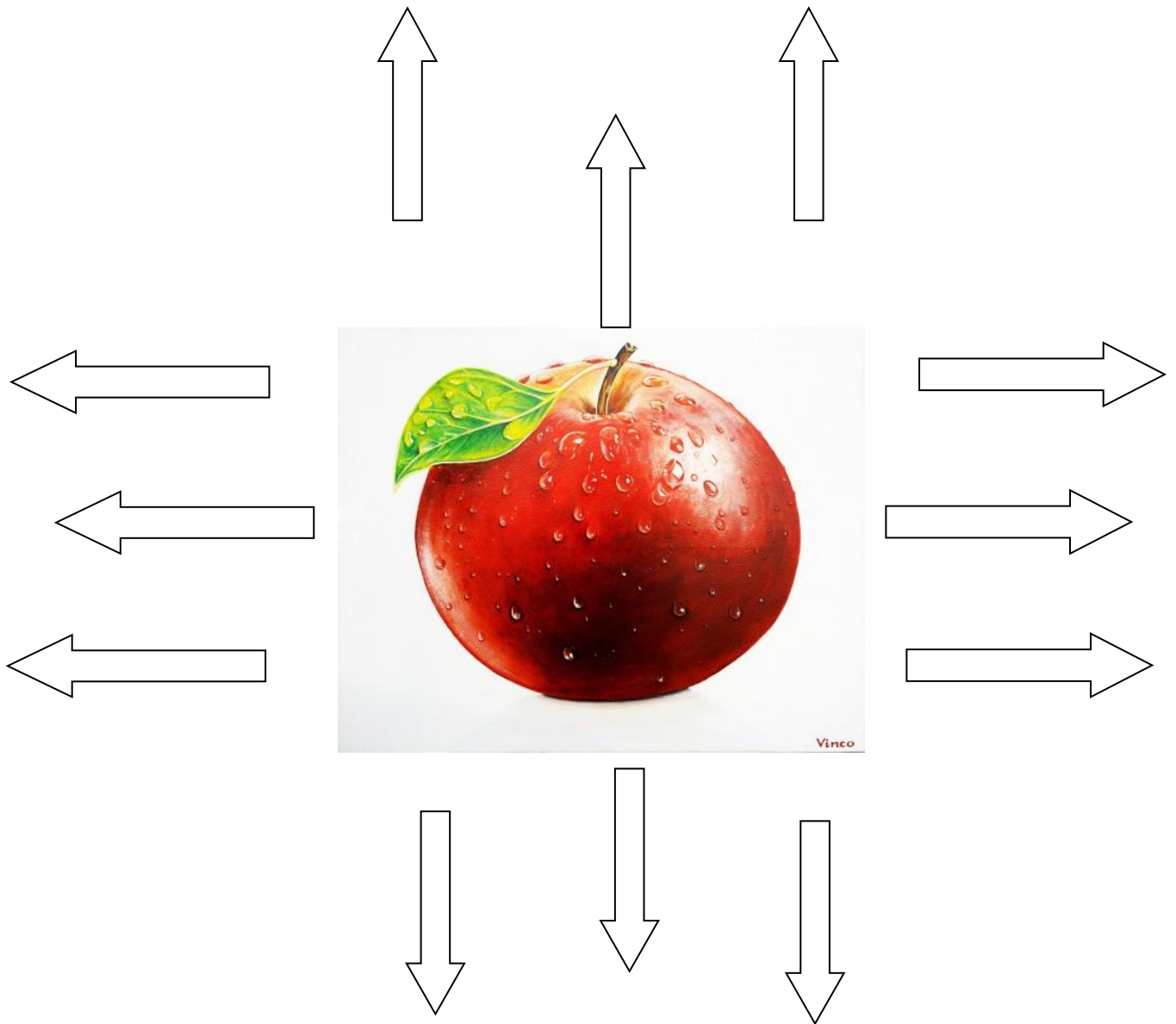
## Socialinės partnerystės programos „Valgyk protingai“ Pamokos / projekto aprašas

<b>Pavadinimas</b>	Integruota technologijų ir vokiečių kalbos pamoka „Obuolys skirtingose Europos virtuvėse“
<b>Santrauka / dalykai</b>	Technologijos (mityba), informacinės technologijos, vokiečių kalba
<b>Tikslinė grupė</b>	8 a, b klasė, 11 mokinių, kuriems 14 metų
<b>Mokymo(si) tikslai / ugdomos kompetencijos</b>	<p>Tikslas – analizuoti Lietuvos ir vokiškai kalbančių šalių šaltus ir karštus patiekalus su obuoliais.</p> <p>Uždaviniai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Išsiaiškinti apie desertus iš obuolių ne tik Lietuvoje, bet ir vokiškai kalbančiose šalyse, jų gamybos technologijas.</li><li>– Aptarti, kokie yra obuolių desertai, kokie ir kaip gaminami patiekalai iš jų,</li><li>– Remiantis surasta internetinėje erdvėje medžiaga, kauti ir taikyti žinias praktiškai gaminant desertą.</li></ul> <p>Ugdomos mokėjimo mokyti, asmeninė bei pažinimo kompetencijos.</p>
<b>Veiklų aprašymas</b>	<p>Mokinių motyvavimas; Pamokos temos skelbimas; Pamokos uždavinių skelbimas; Obuolių desertų aptarimas; Sukauptos informacijos apdorojimas ir pristatymas; Recepto „Austrijos štrudelis“ peržiūra; Recepto aptarimas; Patiekalo gaminimas; Vertinimas.</p>
<b>Proceso eiga</b>	<p><b>1 pamoka.</b> Obuolys – puikus desertas. Minčių lietus. Kokios mintys ir asociacijos kyla išgirdus žodį obuolys? (<a href="#">Užduotis Nr. 1</a>) (pradedant nuo rojaus obuolio, baigiant Apple organizacija). Mokiniai diskutuoja apie obuolį, jų rūšis, skonį. Prisimena mitybos piramidę (<a href="#">užduotis Nr. 2</a>, <a href="http://smpmetodika.ugdome.lt/metodika/tech-pamoka-1/">http://smpmetodika.ugdome.lt/metodika/tech-pamoka-1/</a>). Tuomet dalijasi žinomais receptais, patirtimis.</p> <p>Mokiniai lietuviškai diskutuoja apie obuolių teikiamą naudą vokiškai perskaitytame straipsnyje <a href="https://www.einfachbewusst.de/2014/01/aepfel-essen/">https://www.einfachbewusst.de/2014/01/aepfel-essen/</a> (įvertinami kaupiamuoju balu).</p> <p>Tuomet 4 grupelės ieško informacijos internete apie obuolių patiekalus Lietuvoje ir vokiškai kalbančiose šalyse, t. y. Vokietijoje, Austrijoje ir Šveicarijoje (<a href="#">Užduotis Nr. 3</a>), paruošia trumpą pranešimą (pasirinkta forma), suranda pagrindinius skirtumus ir panašumus (<a href="#">Užduotis Nr. 4</a>) ir už tai gauna kaupiamąjį balą;</p> <p>Mokiniai peržiūri vokišką vaizdo medžiagą (<a href="https://www.youtube.com/watch?v=p8Q76XwEY7c">https://www.youtube.com/watch?v=p8Q76XwEY7c</a>), kaip gaminamas austriškas obuolių štrudelis, aiškinasi žodžius ir verčia į lietuvių kalbą pyrago gamybos eigą;</p> <p>Pamokos pabaigoje aptariamas receptas.</p>

	<p>Metodai: minčių lietus, savarankiškas darbas su IKT, vaizdo medžiagos aptarimas, refleksija.</p> <p><b>2-3 pamoka.</b> Austriško „Obuolių štrudelio“ gamyba.</p> <p>Parinkto patiekalo gaminimas, tiekimas, degustavimas, praktinės veiklos įsivertinimas ir vertinimas, refleksija.</p> <p>Metodai pamokose: konsultavimas, praktinis mokinių darbas, rezultatų pristatymas ir aptarimas, įsivertinimas ir vertinimas.</p> <p>Priemonės:</p> <p>Mokytojo darbui: kompiuteris ir multimedija.</p> <p>Mokinių darbui: kompiuteriai su interneto prieiga, vokiškų žodžių žodynas tema „Maisto produktai“.</p>
<b>Vertinimas</b>	<p>Taikytas diagnostinis, kaupiamasis ir formuojamasis vertinimas. Atliktą darbą vertino ir mokiniai (vieni kitų).</p>
<b>Ugdymo procese naudota medžiaga ir IKT įrankiai / programos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minčių žemėlapis „<a href="#">Obuolys</a>“, <a href="#">užduoties Nr. 1</a>;</li> <li>2. Užduoties lapas Nr.2 „<a href="#">Obuolys ir desertai maisto piramidėje</a>“;</li> <li>3. Užduoties lapas Nr. 3 „<a href="#">Obuolių patiekalai Lietuvoje, Vokietijoje, Austrijoje, Šveicarijoje</a>“;</li> <li>4. Užduoties lapas Nr. 4 „<a href="#">Obuolių receptų skirtingose šalyse palyginimas</a>“;</li> <li>5. Vaizdo medžiaga apie austrišką obuolių štrudelį <a href="https://www.youtube.com/watch?v=p8Q76XwEY7c">https://www.youtube.com/watch?v=p8Q76XwEY7c</a></li> <li>6. <a href="#">Įsivertinimo lapas</a>;</li> <li>7. <a href="#">Refleksijos lapas</a>.</li> </ol>
<b>Laikas (trukmė) ir mokymo(si) aplinka</b>	<p>3 technologijų pamokos (mokyklos skaitykla, technologijų kabinetas, virtuvė).</p>
<b>Išvados</b>	<p>Technologijų pamokos labai tinkamos integruoti su daugeliu mokomųjų dalykų: biologija, pasaulio pažinimu, lietuvių kalba, užsienio kalbomis ir kt. Šįkart buvo CLIL būdu vedama mitybos ir vokiečių kalbos pamoka. Tokiu būdu stiprinama mokėjimo mokytis, asmeninė bei pažinimo kompetencijos, mokiniams parodomas praktinis užsienio kalbos panaudojimo būdas, nes norėdami pasigaminti ne lietuvišką patiekalą, galima pasižiūrėti vaizdo medžiagą, susirasti informacijos internete ir taip pasigaminti norimą patiekalą. Integruota pamoka mokiniams patiko, nes jiems tai ne tik pamoka, bet ir puikus laiko praleidimas, nejučiant, kad mokomi net keletą mokytojų.</p>
<b>Ryšiams</b>	<p>Veiklą koordinavo Jurgita Kamandulienė, Alytaus Dainavos progimnazijos direktoriaus pavaduotoja ugdymui (<a href="mailto:jurgita.kamanduliene@gmail.com">jurgita.kamanduliene@gmail.com</a>).</p>

---

**Užduotis Nr. 1**



**Užduotis:**

- Kur mitybos piramidėje yra obuolio vieta?
- Kur mitybos piramidėje yra deserto vieta?



---

**Užduotis Nr. 3**

Parašykite, kokie patiekalai iš obuolių gaminami Lietuvoje, Vokietijoje, Austrijoje ir Šveicarijoje.

<b>Obuolių patiekalai Lietuvoje</b>

<b>Obuolių patiekalai Vokietijoje</b>

<b>Obuolių patiekalai Austrijoje</b>

<b>Obuolių patiekalai Šveicarijoje</b>

Įvardinkite patiekalų iš obuolių skirtingose šalyse panašumus ir skirtumus

Šalys	Panašumai	Skirtumai
Lietuva		
Vokietija		
Austrija		
Šveicarija		

## MITYBA. PRAKTINIO DARBO ĮSIVERTINIMO / VERTINIMO LAPAS

**8 a, 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 gamavimo 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 pateikti 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.

---

**Pamokos refleksijai**

SUŽINOJAU	IŠMOKAU	KILO KLAUSIMŲ	PRITAIKYSIU	BUVO ĮDOMU