

**TRUMPALAIKIS PLANAS**

Pamokos tema, mokymo(si) uždaviniai	Mokinių laimėjimai (žr. mokinių laimėjimų lentelės 2008 BP)		Vadovėlio medžiaga (skyriniai, puslapiai)	Vertinimas (V), mokinio mokymosi rezultatas (MMR)	Pastabos
	Nuostatos	Gebėjimai			
1.	2.	3.	5.	6.	7.
<b>I etapas. Pasitelkti rastą informaciją apie virtuvėje naudojamą darbo priemones, įrangą, stalo įrankius, indus ir saugų darbą su jais, virtuvių išplanavimą, švaros ir higienos medžiagas; ją aptarti, apibūdinti savais žodžiais, sutvarkyti virtuvę (I, M, TP).</b>					
<b>I.1. Darbo priemonių, įrangos, indų ir įrankių, saugios aplinkos virtuvėje pažinimas.</b> Aptardami įvairius informacijos šaltinius, virtuvėje naudojamas darbo priemones, įrangą, virtuvių išplanavimą ir remdamiesi vadovėliu, ras žinių apie darbo priemones, saugią aplinką. (I,TP)	Atsakingai ir kūrybiškai remtis informacija sprendžiant problemas.  Smalsiai siekti pažinti įvairias technologijas žmogaus kasdienėje veikloje.	2.2. Rinkti, kaupiti, papildyti turimą informaciją apie darbo priemones ir virtuvės išplanavimą.  4.2 Pagal sudarytą technologinių procesų planą parinkti darbo priemones, sutvarkyti darbo vietą virtuvėje.	2.2.1.Pateikti skirtingų informacijos rinkimo pavyzdžių.  4.2.1. Pateikti pavyzdžių, kaip darniai dirbti įvairių tipų virtuvėse.  4.2.2. Nurodyti, kokios priemonės tinka darbo vietai sutvarkyti, ir paaiškinti, kaip jomis naudotis.	<b>V:</b> Formuojamasis. <b>MMR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pateikia skirtingus informacijos šaltinius;</li> <li>renka informaciją apie darbo priemones virtuvėje ir virtuvės išplanavimą;</li> <li>pateikia darbų, atliekamų virtuvėje, organizavimo pavyzdžių;</li> <li>pažįsta darbo priemones;</li> <li>paaishkina, kaip saugiai dirbti virtuvėje.</li> </ul>	Žiūrėti 1 ir 2 priedus
	<b>I.2. Švaros ir higienos priemonių pažinimas ir jų teisingas bei racionalus vartojimas.</b> Analizuodami turimą patirtį ir pateiktus papildomus informacijos šaltinius, susipažinę su vadovėlyje pateikta medžiaga, skirs švaros ir higienos priemones, apibūdins, kuo jos gali būti pavojingos, teisingai, racionaliai ir saugiai jas vartos. (I, M)	2.1 Nustatyti, kokių reikės žinių apie švaros ir higienos priemones ir kur jų rasti.  3.2. Atsižvelgiant į švaros ir higienos priemonių sudėtį ir savybes atsakingai jas pasirinkti ir vartoti.	2.1.1. Paaiškinti, kur ir kaip ieškoti reikiamos informacijos apie higieną virtuvėje.  3.2.1. Skirti ir taisyklingai vartoti sąvokas, susijusias su švaros ir higienos priemonių vartojimu buitėje.	3.1. sk. 38–39, 3.2. sk. 40–43	<b>V:</b> Formuojamasis. <b>MMR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>paaishkina, kur ir kaip rasti informacijos apie higieną virtuvėje;</li> <li>apibūdina, kuo švaros ir higienos priemonės gali būti pavojingos žmogui;</li> <li>pateikia keletą pavojingų medžiagų, esančių švaros ir higienos priemonėse, pavyzdžių;</li> </ul>

						<ul style="list-style-type: none"> <li>• paaiškina, kaip saugiai vartoti priemones švarai ir higienai virtuvėje palaikyti;</li> <li>• paaiškina ir taisyklingai vartoja sąvokas.</li> </ul>	2–4 valandos
<p><b>I.3. Technologijų kabineto (virtuvės) tvarkymas.</b></p> <p>Mokytojo padedami, teisingai pasirinkus darbo ir švarai bei higienai palaikyti skirtas priemones, savais žodžiais nusakys jų privalumus, paaiškins, kokia seka atliks darbus, nuosekliai ir saugiai sutvarkys virtuvę. (TP)</p>	Smalsiai siekti pažinti įvairias žmogaus kasdienės veiklos technologijas.	4.2 Pagal pateiktą technologinių procesų planą parinkti darbo priemones, medžiagas, nusakyti darbų atlikimo seką, saugiai atlikti tvarkymo darbus.	4.2.1. Pateikti pavyzdžius, kurios darbo ir švaros bei higienos priemonės naudotinos virtuvėje.	3.2. sk. 40–43, 7.1. sk. 90	<p><b>V:</b> Formuojamasis.</p> <p><b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pasirenka darbo ir švarai bei higienai palaikyti skirtas priemones;</li> <li>• nusako, kokia tvarka atliekami darbai virtuvėje švarai ir higienai palaikyti;</li> <li>• saugiai ir nuosekliai sutvarko virtuvę.</li> </ul>		
<b>II etapas. Panaudoti informaciją apie sveikos žmogaus mitybos režimą ir principus, pusryčių ir vakarienes patiekalus kuriamame projekte „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“ (P, I).</b>							
<p><b>II.1. Informacijos apie sveiką mitybą ir sveikos mitybos principus rinkimas bei apibendrinimas.</b></p> <p>Aptardami, kas yra sveika žmogaus mityba bei šiai temai skirtą mokytojo pateiktą informaciją, naudodami vadovėlio medžiaga, prisimindami aplinką, kurioje gyvena, paaiškins, kas yra sveika mityba, nusakys, kaip maitinasi patys, išskirs reikšmingus patiekos žodžius, apibendrina sukaupią informaciją. (I)</p>	Kūrybiškai spręsti problemas, numatyti idėjų įgyvendinimo rezultatus.	2.1. Nustatyti, kokios informacijos apie sveiką mitybą reikės, surašyti reikšmingus patiekos žodžius ir nurodytuose informacijos šaltiniuose ją rasti.	2.1.1. Paaiškinti, kur ieškoti informacijos apie sveiką mitybą ir jos principus.	4.1, 48–51	<p><b>V:</b> Formuojamasis.</p> <p><b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• paaiškina, kas yra sveika mityba;</li> <li>• informacijos paieškai pateikia reikšmingus žodžius, susijusius su sveika mityba;</li> <li>• pagal reikšmingus žodžius randa informaciją;</li> <li>• apibendrina informaciją.</li> </ul>	Žr. 3 priedą	

<p><b>II.2. Sukauptos informacijos apie mitybą aptarimas, papildymas ir panaudojimas, kuriant projektą „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“.</b></p> <p>Aptardami sukauptą informaciją apie sveiką ir tradicinę šeimos mitybą, išsiaiškinkins jos svarbą sveikatai; papildys turimą informaciją apie mitybos režimą, dietuotus, kokių žinių reikės sėkmingai įvykdyti projektui, numatys ir pateiks jo įgyvendinimo idėjos etapus (raštu ir vaizdu). (I, P)</p>	<p>Pasitikėti savo jėgomis, kūrybiškai remtis informacija spręsdžiant problemas.</p>	<p>1.1. Stebėti aplinką, formuluoti klausimus, padedančius išsiaiškinti sveikos mitybos projekto idėją bei jo įgyvendinimo etapus.</p> <p>1.2. Numatyti geriausias projekto įgyvendinimo idėjas, etapus, pristatymą.</p> <p>2.2. Rinkti, kausti, papildyti informaciją apie sveiką mitybą, ją apibendrinti.</p> <p>2.3. Sukauptą informaciją naudoti kuriant projektą.</p>	<p>1.1.1. Pateikti idėjų sveikos mitybos projektui įgyvendinti.</p> <p>1.2.1. Pateikti projekto planavimo pavyzdžių, numatyti, kaip pristatyti projekto idėjas.</p> <p>2.1.1. Paašškinti, kur ir kaip ieškoti papildomos informacijos.</p> <p>2.2.1. Paašškinti, kokia informacija yra informatyvi, naudinga ir kaip ją kausti.</p>	<p>4.1., 4.2 sk. 48–53</p>	<p>V: Formuojamasis. <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>formuluoja klausimus, padedančius išsiaiškinti idėją bei jo įgyvendinimo etapus;</li> <li>apibūdina mitybos režimo svarbą;</li> <li>nurodo, kaip papildyti turimą informaciją;</li> <li>paašškina, kaip pateikti informaciją;</li> <li>apibendrina informaciją;</li> <li>raštu ir vaizdu pateikia geriausią projekto „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“ idėją.</li> </ul>	
<p><b>III etapas. Rasti informacijos apie kiaušinių, šaltus ir karštus patiekalus iš jų. Panaudoti žinias tikslinant projektą „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“ (I, M).</b></p> <p><b>III.1. Informacijos apie kiaušinių ir pieno produktų sudėtį, laikymą, patiekalų gamimą ir naudą žmogaus sveikatai rinkimas ir sisteminimas.</b></p> <p>Papasakodami vieni kitiems, ką žino apie kiaušinių ir pieno produktų asortimentą, jų sudėtį ir laikymą, patiekalus iš jų, naudodami miesi vadovėliu ir kitais šaltiniais, papildys turimą informaciją ir ją ras, analizuos, kuo šie maisto produktai (atsižvelgiant į jų sudėtį, savybes) ir patiekalai iš jų naudingi, kaip laikymo sąlygos gali pakenkti žmogaus sveikatai. (I, M)</p>	<p>Gerbti kito nuomonę, taikiai, kūrybingai bendrauti ir bendradarbiauti visose gyvenimo sferose.</p>	<p>2.2. Rinkti, analizuoti informaciją apie kiaušinių, pieno produktų sudėtį, laikymą, patiekalus ir naudą žmonių sveikatai.</p> <p>3.1. Analizuoti kiaušinių ir pieno produktų sudėtį, laikymo sąlygas ir naudą sveikatai.</p>	<p>2.2.1. Paašškinti, kokia informacija yra naudinga ir kaip ją kausti, fiksuoti.</p> <p>3.1.1. Pateikti kiaušinių, pieno produktų pavyzdžių, apibūdinti, kuo jie naudingi sveikatai.</p>	<p>5.1. sk. 56–61, 6.3. sk. 78–81, 6.4. sk. 86–87, 7.2. sk. 92–93</p>	<p>V: Formuojamasis. <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pateikia kiaušinių, pieno produktų ir patiekalų iš jų pavyzdžių;</li> <li>paašškina, kur ir kaip galima rasti informacijos apie kiaušinius, pieno produktus, jų sudėtį ir laikymą;</li> <li>randa reikiamų žinių skirtinguose šaltiniuose;</li> <li>analizuoja kiaušinių ir pieno produktų sudėtį ir naudą sveikatai;</li> <li>apibūdina, kas gali atsitikti, kai netinkamai laikomi kiaušiniai, pieno produktai.</li> </ul>	<p>2–6 valandos</p>

<p><b>III.2. Informacijos apie daržovių ir vaisių sudėtį, laikymą, patiekalų gamimą ir naudą žmogaus sveikatai rinkimas ir apibendrinimas.</b></p> <p>Papasakodami vieni kitiems, ką žino apie vietinių ir atvežtinių daržovių ir vaisių produktų asortimentą, jų sudėtį ir laikymą, patiekalus iš jų, naudodamiesi vadovėliu ir kitais šaltiniais, ras ir papildys turimą informaciją, ją ras, analizuos, kuo šie maisto produktai (atsižvelgiant į jų sudėtį, savybes) ir patiekalai naudingi ir kaip jų netinkamos laikymo sąlygos gali pakenkti žmogaus sveikatai. (I, M)</p>	<p>Pasitikėti savo jėgomis, atsakingai spręsti problemas, rūpintis savo saugumu ir saugoti aplinką.</p>	<p>2.1. Nustatyti, kokios reikės informacijos apie vietines ir atvežtines daržoves ir vaisius bei iš jų gaminamus patiekalus ir kur jų rasti.</p> <p>3.1. Analizuoti vietines ir atvežtines daržoves ir vaisius, nurodyti jų savybes, sudėtį bei poveikį sveikatai ir aplinkai.</p>	<p>2.1.1. Paašškinti, kokia informacija yra naudinga ir svarbi tikslinant projektą ir kaip ją rasti.</p> <p>3.1.1. Pateikti vietinių ir atvežtinių daržovių, vaisių pavyzdžių, apibūdinti, kaip jas laikyti ir kokie patiekalai iš jų gaminami.</p>	<p>5.1.sk. 56–61, 5.5. sk. 68–69, 6.4. sk. 82–83</p>	<p>V: Formuojamasis. <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pateikia vietinių ir atvežtinių daržovių, vaisių ir patiekalų iš jų pavyzdžių;</li> <li>• paašškina, kur ir kaip galima rasti informacijos apie daržoves ir vaisius, jų sudėtį ir laikymą;</li> <li>• randa reikiamų žinių skirtinguose šaltiniuose;</li> <li>• analizuoja daržovių ir vaisių sudėtį ir naudą sveikatai;</li> <li>• apibūdina, kas gali atsitikti, kai netinkamai laikomos daržovės, vaisiai ir patiekalai iš jų.</li> </ul>	
<p><b>IV etapas. Panaudoti sukauptą informaciją apie šaltų ir karštų patiekalų gamybą iš kiaušinių, pieno produktų, daržovių bei vaisių, gaminti patiekalus, numatytus projekte „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“. Patiekalus patiekti į stalą, degustuoti ir aptarti, kas pasiekė darbo procese, kaip elgtis prie stalo (I, TP).</b></p>						<p>12–4 valandas</p>
<p><b>IV.1. Informacijos apie pagamintų patiekalų vertinimą, degustaciją ir elgesį prie stalo rinkimas ir apibendrinimas.</b> Prisimindami, kur ir kaip ieškoma reikiamos informacijos, aptardami, kaip reikia elgtis prie stalo ir degustuoti patiekalus, ras žinių apie patiekalų degustavimą, jų vertinimą; diskutuos, kokios informacijos (be vadovėlyje pateiktos) dar reikia, paašškins, kuo ji naudinga projektui. (I)</p>	<p>Smalsiai, kūrybiškai siekti išsiaiškinti ir suvokti technologijų reikšmę žmogaus kasdienėje aplinkoje.</p>	<p>2.1. Rasti nurodytuose šaltiniuose informacijos apie etiketą prie stalo, patiekalų degustavimą ir jų vertinimą, ją aptarti ir apibūdinti savais žodžiais.</p>	<p>2.1.1. Paašškinti, kur ir kaip ieškoti informacijos.</p>	<p>7.3. sk. 94–95</p>	<p>V: Formuojamasis. <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• įvairiuose šaltiniuose randa informacijos apie elgesį prie stalo ir kaip degustuoti patiekalus;</li> <li>• apibendrina rastą informaciją ir pateikia siūlymų, kaip elgtis prie stalo ir degustuoti pagamintus patiekalus.</li> </ul>	<p>Žr. 5 priedą</p>

<p><b>IV.2. Surinktos informacijos apie šaltų ir karštų patiekalų iš kiaušinių ir pieno produktų tikslinimas ir numatytų projekte patiekalų gaminimas.</b> Aptarę, kokius patiekalus gamins ir jų gaminimo etapus, darbo operacijas, parinkę darbo priemones, saugiai, higieniškai, nuosekliai, taupiai ir estetiškai gamins patiekalus, patieks į stalą, degustuos, sutvarkys darbo vietą. (TP)</p>	<p>Gerbti darbą kaip gyvenimo džiaugsmo, kūrybos šaltinį, garantuojantį galimybę tobulėti.</p>	<p>4.2. Pagal sudarytą darbo operacijų ir technologinių procesų seką parinkti darbo priemones, produktus, kokybiškai, taupiai ir estetiškai gaminti patiekalus iš pieno ir kiaušinių, patiekti juos į stalą, degustuoti, sutvarkyti darbo vietą.</p>	<p>4.2.1. Pateikti pavyzdžių, kaip gaminti numatytus patiekalus. 4.2.2. Nurodyti, kokios priemonės naudotinos darbo vietai sutvarkyti, ir paaiškinti, kaip jomis naudotis.</p>	<p>6.3. sk. 78–79, 6.4. sk. 86–87</p>	<p><b>V: Formuojamasis.</b> <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saugiai, higieniškai, nuosekliai, taupiai ir estetiškai gamina patiekalus;</li> <li>• atpažįsta darbo priemones;</li> <li>• apibūdina patiekalų gamybos pagrindines operacijas;</li> <li>• patiekia patiekalus į stalą ir degustuoja, aptaria pagamintus patiekalus;</li> <li>• organizuoja ir sutvarko darbo vietą.</li> </ul>	<p>Žr. 5 priedą</p>
<p><b>IV.3. Surinktos informacijos apie šaltų ir karštų patiekalų iš daržovių ir vaisių tikslinimas ir numatytų projekte patiekalų gaminimas.</b> Aptarę, kokius patiekalus gamins ir jų gaminimo etapus, darbo operacijas, parinkę darbo priemones, saugiai, higieniškai, nuosekliai, taupiai ir estetiškai gamins patiekalus, patieks į stalą, degustuos, sutvarkys darbo vietą. (TP)</p>	<p>Tausoti aplinką, atsakingai rūpintis savo ir kitų saugumu, racionaliai naudotis ištekliais.</p>	<p>4.2. Pagal sudarytą darbo operacijų ir technologinių procesų seką parinkti darbo priemones, produktus, kokybiškai, taupiai ir estetiškai gaminti patiekalus iš daržovių ir vaisių, patiekti juos į stalą, degustuoti, sutvarkyti darbo vietą.</p>	<p>4.2.1. Pateikti pavyzdžių, kaip pagal pasirinktus receptus pagaminti projekte numatytus patiekalus. 4.2.2. Nurodyti, kokios priemonės naudotinos darbo vietai sutvarkyti, ir paaiškinti, kaip jomis naudotis.</p>	<p>6.1. sk. 72–75, 6.2. sk. 77, 6.4. sk. 82</p>	<p><b>V: Formuojamasis.</b> <b>MMR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saugiai, higieniškai, nuosekliai, taupiai ir estetiškai gamina patiekalus;</li> <li>• atpažįsta darbo priemones;</li> <li>• apibūdina patiekalų gamybos pagrindines operacijas;</li> <li>• patiekia patiekalus į stalą ir degustuoja, aptaria pagamintus patiekalus;</li> <li>• organizuoja ir sutvarko darbo vietą.</li> </ul>	<p>Žr. 5 priedą</p>

PAMOKŲ PAVYZDŽIAI

Mokymo(si) uždaviniai	Mokymo(si) veikla	Vadovėlio medžiaga (skyriai, puslapiai)	Pastabos
<p>I. Pasitelkti rastą informaciją apie virtuvėje naudojamą darbo priemones, įrangą, stalo įrankius, indus ir saugų darbą su jais, virtuvių išplanavimą, švaros ir higienos medžiagas, ją aptarti, apibūdinti savais žodžiais, sutvarkyti virtuvę (I, M, TP).</p> <p>I.1. Darbo priemonių, įrangos, indų ir įrankių, saugios aplinkos virtuvėje pažinimas.</p> <p>Aptardami įvairius informacijos šaltinius, virtuvėje naudojamas darbo priemonės, įrangą, stalo indus ir įrankius, virtuvių išplanavimą, naudodamiesi vadovėliu, ras informacijos apie darbo priemones, saugią aplinką, paaiškins, kaip sudaroma saugi aplinka. (I,TP)</p>	<p><b>Refleksija:</b> prisiminkime, ko mokėmės pradinėje mokykloje apie virtuvėje naudojamą darbo priemones, įrangą, stalo indus ir įrankius.</p> <p><b>Diskusija:</b> kas yra darbo priemonės, įranga, kokia stalo indų ir įrankių paskirtis.</p> <p><b>Klausimai mokiniams:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kur rasti informacijos apie darbo priemones, įrangą, stalo indus ir įrankius? (Vadovėliuose, enciklopedijose, internetiniuose puslapiuose, žurnaluose ir t. t.);</li> <li>• kaip ją galima kaupti, fiksuoti? (Užrašyti sąsiuvinyje, kopijuoti, skenuoti, fotografuoti ir t. t.);</li> <li>• kokiuose šaltiniuose informacija pateikiama tiksliausiai? (Vadovėliuose, mokslinėje literatūroje, enciklopedijose);</li> <li>• kokiuose šaltiniuose pateikiama ne visada tiksli informacija? (Internetiniuose puslapiuose, populiariuose žurnaluose, reklaminiuose lankstinukuose ir t. t.).</li> </ul> <p>Apibendrinę atsakymus, mokinius suskirstome į 2–4 grupes ir braižome minčių žemėlapi.</p> <p><b>1 grupė.</b> Minčių žemėlapis: kokios darbo priemonės naudojamos virtuvėje (žemėlapio šakose: kokios darbo priemonės, kam naudojamos, kokias darbo operacijas galime su jomis atlikti, kaip su jomis saugiai dirbti).</p> <p><b>2 grupė.</b> Minčių žemėlapis: kokia įranga naudojama virtuvėje (žemėlapio šakose: kokia įranga, kam naudojama, kokias darbo operacijas ja galima atlikti, kaip su įranga dirbti saugiai).</p> <p><b>3 grupė.</b> Minčių žemėlapis: kokie stalo indai naudojami virtuvėje (žemėlapio šakose: kokie indai ir kam naudojami, kaip juos prižiūrėti, kaip saugiai naudoti).</p> <p><b>4 grupė.</b> Minčių žemėlapis: kokie stalo įrankiai naudojami virtuvėje (žemėlapio šakose: kokie įrankiai ir kam naudojami, kaip juos prižiūrėti, kaip saugiai su jais atlikti darbo operacijas).</p> <p><b>Užduotys visoms grupėms:</b> patikrinkite informaciją minčių žemėlapuose, naudodami vadovėlio medžiagą, o sukauptą informaciją panaudokite virtuvei išplanuoti.</p> <p><b>Demonstravimas ir aptarimas:</b> kaip saugiai naudoti darbo priemones, įrangą, indus ir įrankius.</p> <p><b>Apibendrinimas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kokią informaciją apie virtuvėje naudojamą darbo priemones, įrangą, indus ir įrankius pritaikėte braižydami minčių žemėlapius;</li> <li>• kaip saugiai dirbti virtuvėje su darbo priemonėmis, įranga, indais ir įrankiais.</li> </ul>	<p>3.1.sk. 38–39, 3.2. sk. 40–43, 3.3. sk. 44–45</p>	<p>45 min. skirtos diskusijai, demonstravimui, aptarimui, apibendrinimui.</p>

<p><b>I.2. Švaros ir higienos priemonių pažinimas ir jų teisingas bei racionalus vartojimas.</b></p> <p>Analizuodami turimą patirtį ir pateiktus papildomus informacijos šaltinius, susipažinę su vadovėlyje pateikta medžiaga, skirs vartotinas virtuvėje švaros ir higienos priemones, apibūdins, kuo jos gali būti pavojingos, teisingai, racionaliai ir saugiai jas vartos. (I, M)</p>	<p><b>Refleksija:</b> susipažinus su virtuvėje naudojamomis darbo priemonėmis, įranga, indais ir įrankiais, būtina juos tinkamai prižiūrėti, vartojant švaros ir higienos priemones.</p> <p><b>Diskusija:</b> kas yra švara, higiena, švarai ir higienai skirtos medžiagos ir jų saugus vartojimas.</p> <p><b>Užduotys ir klausimai mokiniams:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kokių priemonių reikia norint virtuvėje palaikyti švarą ir tvarką?</li> <li>• kaip taisyklingai ir saugiai vartoti chemines švaros priemones?</li> <li>• rasti informacijos apie atliekų rūšiavimą. (Užduotį galima atlikti ir namie, aptarti per kitą pamoką).</li> </ul> <p><b>1 grupė.</b> Sudaryti ir užpildyti minčių žemėlapi: švari virtuvės aplinka. Pasinaudokite vadovėlio 7.1.sk. p. 90–91 pateikta medžiaga, technologijų kabinete esančiomis priemonėmis.</p> <p><b>2 grupė.</b> Sudaryti ir užpildyti minčių žemėlapi: saugi virtuvės aplinka. Pasinaudokite vadovėlyje 3.3.sk. p. 44–45 pateikta medžiaga.</p> <p><b>Demonstravimas ir aptarimas:</b> kaip kūrėme švarią ir saugią virtuvės aplinką.</p> <p><b>Apibendrinimas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kokią informaciją apie naujas švaros ir higienos priemones radote vadovėlyje;</li> <li>• kaip sekėsi pildyti minčių žemėlapius ir bendrauti tarpusavyje;</li> <li>• kokias švaros ir higienos priemones vartojate namuose.</li> </ul>	<p>7.1. sk. 90–91, 3.3. sk. 44–45</p>	<p>20 min. skirti diskusijai, o likusią pamokos dalį mokos dalį užduočių atlikimui ir aptarimui.</p>
	<p><b>Refleksija:</b> prisiminkime, kaip virtuvėje reikia palaikyti švarą ir tvarką, kokias priemones vartoti.</p> <p><b>Diskusija:</b> kokios būna virtuvės ir kaip pasirinkti darbo priemones joms tvarkyti.</p> <p><b>1–2 darbo grupės:</b> sudaryti ir užpildyti minčių žemėlapi: virtuvės aplinka ir jos išplanavimas. Sudarę žemėlapi, nurodytuose vadovėlio puslapiuose raskite atsakymus į klausimus. Atsakymus surašykite sąsiuvinuose.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokios būna virtuvės? (Mažos, didelės, integruotos su gyvenama aplinka.)</li> <li>• Kokios zonos kuriamos virtuvėje? (Darbo, valgymo, produktų laikymo ir t. t.)</li> <li>• Kur sudedame darbo priemones, indus, įrankius? (Spintelėse, stalčiuose, dėžutėse ir t. t.)</li> <li>• Kur surenkamos ir rūšiuojamos atliekos? (Kibiruose, maišuose, konteineriuose ir t. t.)</li> <li>• Kokias priemones vartoti tvarkant virtuvę? (Valiklius, šveitiklius, šluostes ir t. t.)</li> </ul> <p><b>Refleksija:</b> kaip mokiniams sekėsi pildyti žemėlapius ir ką jie sužinojo naujo apie virtuvę ir jos išplanavimą.</p> <p><b>Išsiaiškinę teisingus atsakymus, pabandykite pritaikyti surinktą informaciją ir sutvarkyti technologijų kabineto virtuvę ar tik kurią nors virtuvės zoną.</b></p> <p><b>Darbo eiga:</b> mokytojas suskirsto mokinius į 3–4 grupes, pateikia po klausimą kiekvienai grupei, 10 min. leidžia rengti atsakymus; tuo metu paruošia priemones užduotims atlikti.</p>	<p>3.3. sk. 44–45, 7.1.sk. 90–91</p>	<p>20 min. darbas su vadovėliu;</p> <p>20 min. atlikti užduočiai;</p> <p>5 min. aptarti darbo rezultatams.</p>
	<p><b>Klausimai ir užduotys grupėms</b></p> <p>Kaip apsirengti tvarkant virtuvę? (Turėti prijuostę, gumines pirštines); ši užduotis bendra visoms grupėms.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaip sutvarkyti darbo vietos grindis? (Turėti šepetį, šluosčių, kempinių ir t. t.).</li> <li>• Kaip virtuvėje saugiai prižiūrėti ir tvarkyti viryklę ar kitą elektros prietaisą? (Turėti šluosčių, valiklių ir t. t.).</li> <li>• Kaip valyti ir prižiūrėti kriauklę? (Turėti kempinių, šluosčių, valiklių ir t. t.).</li> </ul>		

	<p>Kiekviena mokinių grupė pateikia atsakymus, aptaria juos su draugais ir, mokytojui padedant, atlieka numatytas užduotis.</p> <p>Mokytojas stebi mokinių darbą, fiksuoja sąsivūnyje, ką mokiniai geba padaryti patys, kaip bedradarbiauja tarpusavyje, kokie sunkumai kyla dirbant. (<b>Tokius stebėjimus galima atlikti ir fiksuoti per kiekvieną pamoką. Taip bus renkama informacija apie kiekvieno mokinio rezultatus.</b>) Pamokos pabaigoje mokiniai patys įsivertina, kaip pavyko atlikti numatytą užduotį, o galiausiai įvertina mokytojas.</p> <p><b>Aptarimas ir apibendrinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaip saugiai dirbti su švaros ir higienos priemonėmis virtuvėje.</li> <li>• Kokie sunkumai kilo atliekant darbo operacijas.</li> <li>• Kaip sekėsi dirbti grupėje. Gal geriau užduotis atlikti vienam?</li> <li>• Kaip panaudojau vadovėlių atliktas užduotis.</li> </ul>		
<b>II. Panaudoti informaciją apie sveikos mitybos režimą ir principus, pusryčių ir vakarienės patiekalus kuriamame projekte „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“ (P, I).</b>			
<p><b>II.1. Informacijos apie sveikos mitybos principus rinkimas ir apibendrinimas.</b> Ap- tardami, kas yra sveika žmogaus mityba bei šiai temai skirtą mokytojo pateiktą informaciją, naudodamiesi vadovėlio medžiaga, prisimindami aplinką, kurioje gyvena, mityba, nusakys, kaip maitinasi patys, išskirs reikšmingus patiekalus žodžius, apibendrins su- kauptą informaciją. (I).</p>	<p><b>Refleksija:</b> ko mokėmės pradinėje mokykloje apie mitybą, sveikatą, kaip maitinamės namuose.</p> <p><b>Diskusija:</b> kas yra sveika mityba, kokie jos principai, kaip mityba susijusi su žmogaus sveikata.</p> <p><b>Klausimai ir užduotys mokiniams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kur rasti informacijos apie sveiką mitybą?</li> <li>• kokią įtaką mityba turi žmogaus sveikatai?</li> <li>• kam žmogaus organizmui reikalingas maistas?</li> <li>• kokie yra sveikos mitybos principai ir kur apie juos rasti informacijos?</li> </ul> <p>Atsakyti į šiuos ir kitus su mityba susijusius klausimus mokiniams padės minčių lietaus metodas.</p> <p><b>1. Mokiniai lentoje ar dideliame lape užrašo nagrinėjamą temą.</b> Žemiau rašo klausimą (us), į kurį reikės atsakyti, sprendžiant problemą.</p> <p><b>2. Kiekvienas pateikia savo siūlymą, o vienas mokinys, išrinktas visiems sutarus, užrašo.</b></p> <p><b>3. Surašę visus siūlymus, juos aptaria.</b></p> <p><b>4. Atrenka tinkamiausius siūlymus, tiksliausius apibūdinimus.</b></p> <p>Naudodamiesi šiuo metodu, mokiniai greičiau ir tiksliau apibūdins ir paaiškins pagrindines sąvokas, nurodys informacijos šaltinius.</p> <p><b>Užduotis visiems mokiniams:</b> darbas su vadovėliu – pagal pateiktus klausimus rasti informaciją vadovėlyje, nurodyti vadovėlio skyrius ir puslapius, kuriuose ši informacija pateikta.</p> <p><b>Aptarimas ir apibendrinimas:</b> informacija apie sveiką mitybą gali būti randama įvairiuose šaltiniuose, kaupiama ir fiksuojama įvairiais būdais. Svarbiausia – surinkta informaciją naudoti kasdieną namuose ir mokykloje.</p>	<p>4.1.sk. 48–51, 2.3.sk. 30–31</p>	<p>45 min. informacijos rinkimui, diskusijai, aptarimui.</p>

<p><b>II.2. Sukauptos informacijos apie mitybą aptarimas, papildymas ir panaudojimas, kuriant projektą „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“.</b></p> <p>Aptardami sukauptą informaciją apie sveiką ir tradicinę šeimos mitybą, išsiaiškinkite jos svarbą sveikatai; papildys turimą informaciją apie mitybos režimą bei diskutuotos, kokių žinių reikės sėkmingam projekto įgyvendinimui, numatys ir pateiks projekto įgyvendinimo idėjos etapus (raštu ir vaizdu). (I, P)</p>	<p><b>Refleksija:</b> prisimindami sukauptą informaciją apie sveiką mitybą, jos principus, išsiaiškinkite, kiek kartų per dieną ir ką valgo, kurie patiekalai jiems patys skaniausi, o kuriuos valgo retai.</p> <p><b>Aptarimas:</b> ką reiškia sąvokos – darbo ir poilsio režimas, mitybos režimas, valgiaraštis.</p> <p><b>I darbo grupė.</b> Sudaryti ir užpildyti minčių žemėlapi: mitybos režimas (žemėlapis) šakose: kiek kartų per dieną būtina valgyti 5–6 klasių mokiniams, kuriuo laiku reikia valgyti pusryčius, o kuriuo vakarienę, kodėl reikia laikytis mitybos režimo). Sudarius žemėlapi, nurodytuose vadovėlio puslapiuose rastus atsakymus užrašyti sąsiuvinyje.</p> <p><b>2 darbo grupė.</b> Sudaryti ir užpildyti minčių žemėlapi: valgiaraštis (žemėlapis) šakose: kodėl reikia sudarinėti valgiaraštį, kokie patiekalai valgomi pusryčių, o kokie vakarienes metu, kokius patiekalus valgote rečiausiai). Sudarius žemėlapi, nurodytuose vadovėlio puslapiuose rastus atsakymus užrašyti sąsiuvinyje.</p> <p><b>Refleksija:</b> kaip mokiniams sekėsi pildyti žemėlapius ir ką jie sužinojo nauja apie mitybos režimą, valgiaraštį, kaip šią informaciją panaudos, kurdami projektą.</p> <p>Mokytojas ir du mokiniai iš skirtingų grupių (juos išrenka draugai) apibendrina surinktą informaciją. Mokiniai supažindinami su projektu „Sveika mityba: pusryčiai ir vakarienė“.</p> <p><b>Abiejų darbo grupių</b> mokiniai iš pasiūlytų receptų renka patiekalus, tinkančius pusryčiams ir vakarienei, juos aptaria, apibūdina, iš kokių produktų jie gali būti gaminami.</p>	<p>4.2.sk. 52–53, 5.5.sk. 68–69</p>	<p>45 min. užduočių atlikimui, projekto idėjų siūlymams.</p>
---	---	---	--