

Mokymosi scenarijus

Maistinių žaliavų panaudojimas mėsos gaminiuose

Pavadinimas	Maistinių žaliavų panaudojimas mėsos gaminiuose.
Tema	Modulis: Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba
Klasės lygis	Tęstinio mokymo grupė po 12 klasių, suaugusieji, kurie nori įsigyti antrą kvalifikaciją (Maisto pramonės darbuotojo modulinė tęstinio profesinio mokymo programa).
Trukmė	Numatomas bendras laikas - 4 val.
Uždaviniai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klasifikuoti maistines žaliavas ir medžiagas mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti. 2. Apibūdinti gyvūninės, augalinės kilmės, sūdyto bei kitų žaliavų ir medžiagų, prieskonių, jų mišinių ir ekstraktų savybes, funkcinę paskirtį. 3. Parengti atskirų žaliavų grupių PowerPoint (Prezi) pateiktis ir pristatyti grupėje. 4. Atlikti skyriaus pabaigoje esantį testą.
Pedagoginiai metodai	Informacijos paieška, rinkimas ir sisteminimas, grupinis darbas (Powerpoint pristatymo parengimas), darbo pristatymas, diskusijos, darbų įvertinimas.
Struktūra	<p>Kadangi tęstinio mokymo programoje 30 proc. teorinių pamokų vyksta nuotoliniu būdu, tai ši tema nagrinėjama, mokantis VMA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Webinaras Moodle. Temos pristatymas, paaiškinimas 2. Įrankis „Pasirinkimas“ Vyksta pasiskirstymas į grupes ir temų pasirinkimas Moodle aplinkoje. 3. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, rinkimas, apdorojimas. 4. Pristatymo parengimas (Powerpoint, Prezi). 5. Įrankis „Duomenų bazė“ Informacijos įkėlimas. 6. Testas - skyriaus pabaigoje. 7. Webinaras. Darbų pristatymas (pristato grupė ar jos atstovas). 8. Įrankis „Atsliepimas“. Darbų įvertinimas (mokiniai ir mokytojas). 9. Galutinis įvertinimas. Įrankis „Ataskaitos“
Medžiagos/Ištekiai	<p>Kompiuteriai (ir kiti mobilūs įrenginiai) su integruota Windows operacine sistema, Moodle aplinka.</p> <p>Vadovėlis „Mėsos gaminių technologija“, Internetiniai puslapiai (įmonių, prekiaujančių maisto priedais, pagalbinėmis medžiagomis ir kt.).</p>
Išankstiniai reikalavimai	Įgūdžiai dirbant Internetu, Word, Powerpoint, Prezi naudojimas, darbo Moodle aplinkoje įgūdžiai.

Veiklos ir vykdymo eiga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Webinaro metu mokytojas pristato temą, paaiškina, kur rasti informaciją mokymuisi Moodle aplinkoje, kurse . 2. Mokytojas paskelbia temas ir grupes savarankiškai veiklai (įrankis „Pasirinkimas“) 3. Įrankis „Pasirinkimas“ Vyksta mokinių pasiskirstymas į grupes ir temų pasirinkimas Moodle aplinkoje iki nurodytos datos. 4. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, rinkimas, apdorojimas. Mokiniai komunikuoja per „Diskusijas“ ar siunčia laiškus vieni kitiems ir mokytojui. 5. Mokiniai rengia temos pristatymą (Powerpoint, Prezi) ne mažiau 10 skaidrių. 6. Įrankis „Duomenų bazė“ Informacijos įkėlimas. Nurodomas laikas – iki kada turi būti įkelta. 7. Webinaras. Mokiniai pristato savo darbus (pristato grupė ar jos atstovas). 8. Testas (skyriaus pabaigoje). 9. Įrankis „Apklausa“. Darbų įvertinimas (mokiniai ir mokytojas).
Užduočių vertinimas / Įvertinimas	Bendras skyriaus/temos įvertinimas: 40% testo rezultatai, 60% pasirinktos temos atlikimas ir pristatymas.
Plėtra/Pritaikymas	Papildoma veikla: receptūros su nauju rinkoje ar netradiciniu maisto priedu sukūrimas ir pristatymas (per Webinarą). Receptūra išbandoma per grupės praktinius užsiėmimus sektorinio centro mėsos ceche.
Papildomos pastabos	Įsivertindami savo grupės veiklą, mokiniai reitinguoja grupelės narius pagal įdėtą indėlį į bendrą darbą (Reitingavimas – įrankis „Apklausa“)
Priedai / Nuorodos	Nuorodos į Youtube, kur yra įkelti mokomieji filmukai, kurie papildo renkamą informaciją (pvz. virtos dešros žaliavos, masės ruošimas : https://www.youtube.com/watch?v=EsP9PXfAZgo&t=18s – mūsų mokykloje kurtas mokomasis filmukas, kurių yra atskiri komplektai, parengti maisto technologijų moduliams).