

## Mokymosi scenarijaus šablonas

<b>Pavadinimas</b>	Sriubos, jų klasifikavimas.
<b>Tema</b>	Įvairių sultinių paruošimas ir panaudojimas.
<b>Klasės lygis</b>	Pirminio ir tęstinio mokymo grupės po 12 klasių suaugusieji, kurie nori įsigyti pirmą ar antrą klasifikaciją (Virėjo modulinė profesinio mokymo programa).
<b>Trukmė</b>	Numatomas bendras laikas – 45 min.
<b>Uždaviniai</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Susipažinti su sultinių asortimentu.</li> <li>2. Išsiaiškinti sultinių paruošimo technologiją, jų panaudojimą.</li> <li>3. Išsiaiškinti sultinių virimo ypatumus.</li> </ol>
<b>Pedagoginiai metodai</b>	Informacijos paieška, rinkimas, sisteminimas, (Powerpoint pristatymo parengimas)
<b>Struktūra</b>	<p>Teorinės pamokos vyksta įprastu būdu ir galima vesti teorinių pamokų 30 proc. nuotoliniu būdu, tai ši tema nagrinėjama, mokantis VMA.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Webinaras Moodle. Temos pristatymas, paaiškinimas.</li> <li>2. Įrankis „Pasirinkimas“. Vyksta pasiskirstymas į grupes ir temų pasirinkimas Moodle aplinkoje.</li> <li>3. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, informacijos apdorojimas.</li> <li>4. Pristatymo parengimas.</li> <li>5. Testas.</li> </ol>
<b>Medžiagos/Ištekiai</b>	Kompiuteriai ( ir kt .mobilūs įrenginiai) su integruota Windows operacinė sistema. Moodle aplinka.
<b>Išankstiniai reikalavimai</b>	Įgūdžiai dirbant Internete, Word, Powerpoint, darbo Moodle aplinkoje įgūdžiai.
<b>Veiklos ir vykdymo eiga</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Webinaru metu mokytoja pristato temą, paaiškina, kur rasti informaciją mokymui Moodle aplinkoje.</li> <li>2. Mokytoja paskelbia ir paaiškina temą.</li> <li>3. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, informacijos rinkimas ir apdorojimas.</li> <li>4. Testas.</li> <li>5. Įrankis „Apklausa“. Testo vertinimas (mokiniai ir mokytojas).</li> </ol>
<b>Užduočių vertinimas / Įvertinimas</b>	Temos testas 80 proc. ,20 proc. aktyvumas pamokos metu.



<b>Plėtra/Pritaikymas</b>	Papildoma veikla: gaminio panaudojimas kitų patiekalų gamyboje.
<b>Papildomos pastabos</b>	
<b>Priedai / Nuorodos</b>	Mokomieji filmukai, parengti maisto technologijų moduliams. Nuorodos į Yotube, kur yra įkelti mokomieji filmukai.