

DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO

Pavadinimas	DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO
Tema	„Sausainių gaminimas“
Klasės lygis	Valstybinis kodas 2101313 Modulio LTKS lygis II
Trukmė	Apimtis mokymosi kreditais 5
Uždaviniai	Parinkti ir paruošti žaliavas sausainiams gaminti. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. Atlikti skyriaus pabaigoje esantį testą
Pedagoginiai metodai	Informacijos paieška, rinkimas ir sisteminimas, grupinis darbas (Powerpoint pristatymo parengimas), darbo pristatymas, diskusijos, darbų įvertinimas.
Struktūra	<p>Profesinio mokymo programoje 30 proc. teorinių pamokų ir 70 proc. praktika.</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).

	<p>9. Galutinis įvertinimas. Įrankis „Ataskaitos“</p> <p>10. Apibūdinti sausainių asortimentą.</p> <p>11. Saugiai dirbti sausainių gaminių įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>12. Užmaišyti sausainių tešlą.</p> <p>13. Formuoti, apipavidalinti sausainius prieš kepant.</p> <p>14. Kepti, apipavidalinti iškeptus sausainius ir juos paruošti realizavimui.</p> <p>15. Nustatyti sausainių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>
<p>Medžiagos/Ištekiai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kompiuteriai (ir kiti mobilūs įrenginiai) su integruota Windows operacine sistema, Moodle aplinka. <p>Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti

	<ul style="list-style-type: none"> • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Išankstiniai reikalavimai	Mokėjimas dirbti savarankiškai, greita orientacija, darbas su kompiuteriu.
Veiklos ir vykdymo eiga	<p>Webinaro metu mokytojas pristato temą, paaiškina, kur rasti informaciją mokymuisi Moodle aplinkoje, kurse .</p> <p>2. Mokytojas paskelbia temas ir grupes savarankiškai veiklai (įrankis „Pasirinkimas“)</p> <p>3. Įrankis „Pasirinkimas“ Vyksta mokinių pasiskirstymas į grupes ir temų pasirinkimas Moodle aplinkoje iki nurodytos datos.</p> <p>4. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, rinkimas, apdorojimas.</p> <p>Mokiniai komunikuoja per „Diskusijas“ ar siunčia laiškus vieni kitiems ir mokytojui.</p> <p>5. Mokiniai rengia temos pristatymą (Powerpoint, Prezi) ne mažiau 10 skaidrių.</p> <p>6. Įrankis „Duomenų bazė“ Informacijos įkėlimas. Nurodomas laikas – iki kada turi būti įkelta.</p> <p>7. Webinaras. Mokiniai pristato savo darbus (pristato grupė ar jos atstovas).</p> <p>8. Darbas maisto ruošimo laboratorijoje.</p>

	<p>9. Testas (skyriaus pabaigoje).</p> <p>10. Įrankis „Apklausa“. Darbų įvertinimas (mokiniai ir mokytojas)</p>
Užduočių vertinimas / Įvertinimas	<p>Bendras skyriaus/temos įvertinimas: 40% testo rezultatai, 60% pasirinktos temos atlikimas ir pristatymas.</p>
Plėtra/Pritaikymas	<p>Receptūra išbandoma per grupės praktinius užsiėmimus .</p>
Papildomos pastabos	<p>Įsivertindami savo grupės veiklą, mokiniai reitinguoja grupelės narius pagal įdėtą indėlį į bendrą darbą (Reitingavimas – įrankis „Apklausa“)</p>
Priedai / Nuorodos	<p>Nuorodos į Youtube, kur yra įkelti mokomieji filmukai, kurie papildo renkamą informaciją</p>