

Mokymosi scenarijus

Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei

Pavadinimas	Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei.
Tema	Modulis: Desertų gamyba
Klasės lygis	Tęstinio mokymo grupė po 12 klasių, suaugusieji, kurie nori įsigyti antrą kvalifikaciją (Konditerio modulinė tęstinio profesinio mokymo programa).
Trukmė	Numatomas bendras laikas - 4 val.
Uždaviniai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išsiaiškinti desertų realizacijos terminus. 2. Išsiaiškinti desertų laikymo sąlygų įtaką kokybei. 3. Atlikti skyriaus pabaigoje esantį testą.
Pedagoginiai metodai	Informacijos paieška, rinkimas ir sisteminimas, 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. Įrankis „Duomenų bazė“ Informacijos įkėlimas. 5. Testas - skyriaus pabaigoje. 6. Įrankis „Atsliepimas“. Darbų įvertinimas (mokiniai ir mokytojas). 7. Galutinis įvertinimas. Įrankis „Ataskaitos“
Medžiagos/Ištekliai	<p>Kompiuteriai (ir kiti mobilūs įrenginiai) su integruota Windows operacine sistema, Moodle aplinka.</p> <p>Vadovėlis „Konditerija“, Internetiniai puslapiai (įmonių, prekiaujančių maisto priedais, pagalbiniėmis medžiagomis ir kt.).</p>
Išankstiniai reikalavimai	Ilgūdžiai dirbant Internete, darbo Moodle aplinkoje ilgūdžiai.
Veiklos ir vykdymo eiga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Webinaru metu mokytojas pristato temą, paaiškina, kur rasti informaciją mokymuisi Moodle aplinkoje, kurse . 2. Savarankiškas darbas, informacijos paieška, rinkimas, apdorojimas. Mokiniai komunikuoja per „Diskusijas“ ar siunčia laiškus vieni kitiems ir mokytojui. 3. Įrankis „Duomenų bazė“ Informacijos įkėlimas. Nurodomas laikas – iki kada turi būti įkelta.

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Webinaras. Mokiniai pristato savo darbus (pristato grupė ar jos atstovas). 5. Testas (skyriaus pabaigoje). 6. 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 konditerijos priedu sukūrimas ir pristatymas (per Webinarą). Receptūra išbandoma per grupės praktinius užsiėmimus sektorinio centro konditerijos 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 renkama informaciją (pvz. kuršėnų vyniotinio gamyba) : Kursenai roll(Kuršėnų vyniotinis) – Hybake.com – mano su užsienio partneriais kurtas internetinis puslapis ir sukurtas mokomasis filmukas, kurių yra ne vienas.