# **Mokymosi scenarijaus šablonas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pavadinimas** | Virtuvės įrenginių klasifikavimas. |
| **Tema** | Virtuvės įrenginių rūšys, saugus jų eksploatavimas. |
| **Klasės lygis** |  11-12 kl. Mokiniai (Virėjo modulinė profesinio mokymo programa) |
| **Trukmė** | Numatomas laikas-2val. |
| **Uždaviniai** | 1. Išsiaiškinti įrenginių klasifikaciją2. Išsiaiškinti saugų įrenginių naudojimą |
| **Pedagoginiai metodai** | Informacijos paieška, sisteminimas, (Powerpoint pristatymo parengimas, savarankiškam darbui skirtų užduočių kūrimas) |
| **Struktūra** | 1. Temos pristatymas (tikslas, uždaviniai, teorija).2. Klausimai/ atsakymai.3. Savarankiškas darbas, testas.4. Rezultatų aptarimas. |
| **Medžiagos/Ištekiai** | Kompiuteris, projektorius, išmanieji telefonai, moodle. |
| **Išankstiniai reikalavimai** | Gebėti dirbti ir ieškoti informacijos internete, bei dirbti, atlikti užduotis moodle sistemoje. |
| **Veiklos ir vykdymo eiga** | 1. Temos pristatymas, aiškinimas. Išaiškinama, kur galima rasti mokomąją medžiagą.2. Bendravimas su mokiniais- atsakinėjimas į mokiniams iškilusius klausimus.3. Savarankiškas darbas renkant medžiagą internetiniuose šaltiniuose ar literatūroje bei talpinimas į moodle aplinką. 4. Testo užduočių atlikimas.5. Testo vertinimas, rezultatų, atsakymų aptarimas ir diskusija. |
| **Užduočių vertinimas / Įvertinimas** | 60% testas + 20% savarankiškas darbas + 20% aktyvumas pamokoje. |
| **Plėtra/Pritaikymas** | Pritaikymas praktinėje veikloje: saugus įrenginių eksploatavimas gaminant patiekalus. |
| **Papildomos pastabos** |  |
| **Priedai / Nuorodos** | Šaltinių pateikimas, kuriais galima naudotis atliekant savarankišką darbą. Nuorodos į mokomąją video medžiagą. Greitesniems ir gabesniems mokiniams, žinių gilinimui, galima pateikti taisyklių, reikalavimų, reglamentų nuorodas. |