

# **ŠVIETIMO BENDRUOMENIŲ ASOCIACIJŲ PROJEKTŲ FINANSAVIMO 2015 METAIS KONKURSAS**

## **PROGRAMOS „TECHNOLOGINIO UGDYMO TURINIO IR MOKYMO SI PASIEKIMŲ TOBULINIMAS ATSIŽVELGIANT Į ŠIUOLAIKINES ŠVIETIMO AKTUALIJAS“ METODINĖ MEDŽIAGA**

### **VAIZDINĖ MEDŽIAGA „LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“**

1-4-ų gimnazijos klasių mokiniams

#### **Kūrybinė grupė**

Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazijos vyr. mokytoja Aušra Jurgaitienė, vyr. mokytoja Jolita Verseckaitė, Panevėžio „Nevėžio“ pagrindinės mokyklos mokytoja metodininkė Nijolė Staišiūnienė, Elektrėnų „Versmės“ gimnazijos mokytojas ekspertas Henrikas Vaišvila

2015m. lapkritis

## **Metodinė medžiaga pamokai „Lietuviško varškės sūrio gamyba“**

Technologinio ugdymo raida, dabartinė įvairių šalių praktika rodo, kad technologinio ugdymo paskirtis, tikslai gali būti įvairūs, todėl skiriasi technologinio ugdymo uždaviniai, organizavimas, taikomi metodai.

Technologinio ugdymo paskirtis – plėtoti bendrąsias ir technologines kompetencijas – žinių ir supratimo, gebėjimų ir nuostatų visumą, padedančią mokiniui įgyti technologinio raštingumo pagrindus, būtinus kiekvienam žmogui nuolat kintančioje sociokultūrinėje aplinkoje. Taikant aktyvaus mokymo ir mokymosi metodus, modernias darbo, informacijos pateikimo, apdorojimo, medžiagų pažinimo technologijas, atsižvelgiant į mokinių poreikius ir gebėjimus, sudaryti sąlygas visiems mokiniams mokytis įvairių technologijų.

Technologinio ugdymo tikslas – sudaryti prielaidas mokiniams puoselėti vertybines nuostatas, gebėti naudotis technologijomis ne tik kaip vartotojams, bet ir patiems patirti kūrybinį džiaugsmą, mokėti spręsti problemas, išsiugdyti pozityvias nuostatas nuolatinei technologijų kaitai. Tačiau turėti žinių ir apie Lietuvos kultūrinį paveldą, suprasti jo vertę bei gebėti jį puoselėti. Įgyvendindami technologijų ugdymo programas, ugdome pilietį, gebantį naudotis, valdyti, vertinti ir suprasti technologijas bei išlaikyti savo identitetą pasaulyje.

5–8 klasių mokiniams yra privalomi keturi technologinio ugdymo moduliai ( konstrukcinės medžiagos, elektronika, mityba ir tekstilė), o 10-12 kl. sudaroma galimybė pasirinkti vieną iš penkių technologijų dalyko programų ir jų veikla orientuota į projektinio darbo metodą. Ši metodinė medžiaga gali būti pritaikoma įvairių koncentrų mitybos modulius pasirinkusiems mokiniams.

Filmas\* „Lietuviško sūrio gamyba“ pasakoja apie išskirtinį, pasaulyje neturintį analogų, lietuviško sūrio gamybos procesą. Vaizdinėje medžiagoje pasakojama apie senovinius papročius, susijusius su gyvulininkyste. Pristatoma galvijinkystės istorija, papročiai, senovinių rankų darbo sūrių gamybos būdai. Taip pat supažindinama ir su pramoniniu būdu gaminamo tautinio paveldo gaminiu – lietuvišku varškės sūriu. Sugretinat rankinį ir pramoninį sūrio gamybos būdus, mokiniams siekiama parodyti inžinierijos ir mokslo pažangą. Filmo pabaigoje pateikiama šiuolaikinė desertinio sūrio gamyba.

Filmas buvo kuriamas LTMA bendradarbiaujant su verslo (vienas didžiausių maisto pramonės lyderių) ir mokslo (Utenos regioninis profesinio mokymo centras) institucijomis.

Mokomojo filmo naudojimas pamokoje ne tik pajvairins mokymosi procesą, bet ir padės mokiniams efektyviau suprasti mokomąją medžiagą, pažinti mūsų tautinį paveldą, skatins jį puoselėti. Mokiniai pamatys tokius objektus, kuriuos, atsižvelgiant į gyvenamą vietą ir gyvenimo būdą, sudėtinga stebėti realiame gyvenime. Sukurta metodinė medžiaga pritaikyta skirtingo mokymosi stiliaus ir skirtingų gebėjimų mokiniams.

Stebėdami šį filmą mokiniai ugdys ne tik socialinę, asmeninę, kultūrinę, komunikacinę kompetencijas, bet ir dalykinę kompetenciją. Taip pat bus skatinami išsakyti savo mintis, nuomonę, įvertinti matytą ar girdėtą informaciją.

\*Filmo „Lietuviškas sūris“ nuoroda <https://www.youtube.com/watch?v=L7cbubTO7cc>

### Pamokos „Lietuviško varškės sūrio gamyba“ planas (1 priedas)

|                             |   |   |         |
|-----------------------------|---|---|---------|
| <b>Technologijų kryptis</b> | Turizmas ir mityba  |   |         |
| <b>Tematika</b>             | Kulinarinis Lietuvos paveldas   |   |         |
| <b>Projektinis darbas</b>   | Aukštaitijos krašto kulinarinis paveldas  |   |         |
| <b>Priemonės</b>            | Filmuota medžiaga, multimedija, užduočių lapai  |   |         |
| <b>Metodai</b>              | žodiniai – pasakojimas, klausinėjimas, pokalbis;<br>praktiniai – savarankiškas darbas, kūrybinis darbas;<br>vaizdiniai – filmo peržiūra.  |   |         |
|                             | <b>Mokymo (-si) veikla</b>  | <b>Pastabos</b>   |         |
|                             | <b>Mokymo (-si) uždaviniai:</b><br>1. Diskutuodami apie Lietuvos kulinarinį paveldą, susipažįsta su Aukštaitijos krašto kulinariniu paveldu;<br>2. Stebėdami filmą įvardija sūrio gaminimo seką, išmoksta pasigaminti pasirinktą sūrį (rūgštų, saldų, desertinį). |   |         |
|                             | <b>(I)vertinimas. Mokiniai:</b><br>-  |   |         |
|                             | <b>Pamoka. Dzūkiška banda</b>   | 45 min.   |         |
|                             | <b>Mokytojo veikla</b>  | <b>Mokinio veikla</b>   |         |
|                             | Skelbia pamokos temą ir uždavinius.   | Išklauso mokytojo.  | 2 min.  |
|                             | Su mokiniais aptaria Aukštaitijos krašto kulinarinį paveldą.  | Išklauso mokytojo ir pateikia savo krašto kulinarinio paveldo pavyzdžių.            | 10 min. |
|                             | Supažindina mokinius su užduotimis, pateikia klausimus (2 priedas ) kuriuos turės atsakyti.   | Išklauso mokytojo, įsigilina į užduotis. Pateikia klausimus dėl užduoties atlikimo. | 4 min.  |
|                             | Demonstruoja filmą.   | Stebi filmą, atsako į pateiktus klausimus.  | 16 min. |
|                             | Primena mokiniams, kad jie turės užpildyti klausimyną. Stebi mokinių darbą.   | Baigia pildyti klausimyną.  | 5 min.  |
|                             | Pamokos apibendrinimui pateikia įsivertinimo lentelę. (3 priedas)   | Aptaria, pasidalina patirtimi, kurios įgijo stebėdami filmą.                        | 13 min. |
|                             | Aptaria su mokiniais atliktą darbą  | Įsivertina darbą pamokoje. Pildo įsivertinimo lentelę.                              |         |

**Klausimai filmo „Lietuviškas sūris“ turinio sekimui (2 priedas)**

<https://www.youtube.com/watch?v=L7cbubTO7cc>

| Klausimai   | Atsakymai   |
|---|---|
| 1.Kokios spalvos karvė vadinama žala?                             | Rudos   |
| 2.Kaip vadinamas žmogus, samdomas gyvulių bandai ganyti?          | Skerdžius   |
| 3.Išvardinkite 3 filme minimus pieno produktus:<br>a)<br>b)<br>c) | Rūgpienis<br>Grietinė<br>Varškė<br>Kastinis,<br>Sviestas,<br>Grietinė   |
| 4.Koks buvo seniausias sūrspaudis?                                | Lentelė   |
| 5. Koks melžiamos karvutės vardas?                                | Žvaigždė  |
| 6. Iš kokio pieno produkto gaminamas „rūgštus“ sūris?             | Rūgpienio   |
| 7. Kokį sūrį gamina filme p.Nijolė?                               | Saldų   |
| 8. Kokių priedų močiutės dėdavo gamindamos sūrį?                  | Kmynus ir druską.   |
| 9. Įvardinkite pramonines pieno gamybos stadijas:                 | a) Žalio pieno filtravimas, priėmimas<br>b) Sukaupimas ir saugojimas<br>c) Separavimas<br>d) Mišinio standartizavimas<br>e) Mišinio pasterizavimas. |
| 10.Įvardinkite 3 pramoninio sūrio gamybos pranašumus.             | a) visada vienodas skonis.<br>b) užtikrinama maisto sauga.<br>c) perdirbama daugiau pieno.  |

Įsivertinimo lentelė (3 priedas)

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Pamokoje sužinojau, kad ...</b>             | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b> |
| <b>Buvo įdomu ...</b>                          | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b> |
| <b>Norėčiau daugiau sužinoti apie</b><br>_____ |                                     |
| <b>Šią pamoką geriausiai sekėsi ...</b>        |                                     |
| <b>Šią pamoką sunkiausiai sekėsi...</b>        |                                     |
| <b>Save vertinu (1-10)</b>                     |                                     |

\_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė)