



Netinkamas įrankių naudojimas gaminant maistą

Problema:

Daugelis žmonių, ypač vaikų, nežino, kaip saugiai naudotis virtuvės įrankiais. Tai gali sukelti nelaimingus atsitikimus, tokius kaip įpjovimai, nudegimai ar net rimtesnės traumos. Netinkamas įrankių naudojimas ne tik pavojingas, bet ir gali sugadinti maistą ar pačius įrankius. Kaip galėtume sukurti aiškią ir suprantamą instrukciją, kuri padėtų vaikams saugiai naudotis virtuvės įrankiais gaminant paprastą patiekalą?

Projekto užduotis mokiniams:

- ☹️😊😊 1. Pasirinkite paprastą, bet skanų patiekalą, kurį mėgstate gaminti. Tai gali būti sumuštinis, vaisių salotos ar kiti nesudėtingi patiekalai.
- 😊😊😊 2. Išvardinkite visus maisto gaminimo įrankius ir prietaisus, kurių prireiks jūsų pasirinktam patiekalui pagaminti. Pavyzdžiui, peilis, pjaustymo lentelė, dubuo, šaukštas ir t.t.
- 😊😊😊 3. Parašykite nuoseklią, žingsnis po žingsnio instrukciją, kaip saugiai naudotis kiekvienu išvardintu įrankiu gaminant jūsų pasirinktą patiekalą. Būtinai paminėkite saugos taisykles ir įspėjimus, pvz., „Peilį naudokite atsargiai, pjaustykite ant pjaustymo lentelės“ arba „Nenaudokite elektrinių prietaisų be suaugusiojo priežiūros“.
- 😊😊😊 4. Sukurkite iliustracijas arba nuotraukas, kurios vaizduotų kiekvieną instrukcijos žingsnį. Tai gali būti piešiniai, nuotraukos ar net trumpi filmukai, kuriuose demonstruojamas saugus įrankių naudojimas.
- 😊😊😊 5. Pagaminkite patiekalą pagal savo sukurta instrukciją, atidžiai laikydamiesi visų saugos taisyklių. Nufilmuokite procesą ir pasidalinkite savo patirtimi su klasės draugais.

😊😊😊 6. Pristatykite savo projektą klasei. Parodykite savo instrukciją, iliustracijas ir filmuką. Papasakokite, ką sužinojote apie saugų maisto gaminimą ir kaip jūsų instrukcija gali padėti kitiems. Galite surengti trumpą viktoriną apie saugos taisykles virtuvėje, kad įtrauktumėte klasės draugus.

Įsivertinimo laukeliai kviečia pagalvoti kaip buvo atliktos užduotys: nesėkmingai, sėkmingai ar labai sėkmingai?

Mokiniai žymi labiausiai užduoties įgyvendinimą atitinkančio laukelio vidurį, pvz.: 😞😊😊

Mokytojai vėliau gali apvesti jų manymu tinkamiausią laukelį, pvz.: 😞😊😊

Mokomos temos:

- **Technologijos.** 25.1.1. Maisto gaminimo įrankiai, indai, prietaisai ar įranga: Tvarka, higiena, sauga virtuvėje. Analizuojama darbo priemonių kilmė, charakteristikos, priežiūra. Apibūdinami veikimo, ergonomiškos, saugios, higieniškos darbo aplinkos organizavimo principai.
- **Lietuvių kalba ir literatūra.** Instrukcijos rašymas: Mokoma, kaip aiškiai ir tiksliai aprašyti veiksmų seką, kad kiti galėtų sėkmingai atlikti užduotį. Dėmesys skiriamas tinkamam žodynui, sakinių struktūrai ir aiškumui.