



# Produktas 1: Mokytojo vadovas & Mokymo struktūra



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

## Turinys

1. Intelektinės veiklos rezultatų rengimo metodas (IO1)	3
2. Vadovo ir mokymo programos teorinis pagrindas	5
2.1 Modeliai ir teorijos	6
2.2 Praktika grindžiamas metodas	9
3. Mokymosi tikslai mokytojams ir pageidaujamas poveikis mokymosi procesui	10
3.1 Mokymosi tikslai mokytojams išvesti iš KSAVE (išvesta iš modelio ir indėlio, gauto iš darbo srities partnerių, ROC Friese Poort mokytojų ir mokinių)	11
3.2 ICE nustatyti mokymosi tikslai mokytojams	13
3.3 Mokymosi tikslai mokytojams iš "Olandų virtuvės"	14
3.4 Mokymosi tikslai mokytojams, susiję su mokymo programų kūrimu mokiniams	16
3.5 Mokymosi tikslai mokytojams, susiję su socialiniu konstruktyvizmu	16
4. CIF mokytojų mokymo ir mokytojo vadovo sistema	17
4.1 Požiūrio į partnerius už mokyklos ribų ugdymas išvykstant į gamtą	20
4.2 Pasipraktikuokite, kaip atlikti tinkančias užduotis, kad mokiniai galėtų įsitraukti į darbo sritį	21
4.3 Mokytojo nurodymai IO3 CIF užduotims	22
4.4 Kitos priemonės ir idėjos, skirtos naujoms užduotims ir jų mokytojų instrukcijoms rengti	22
4.4.1 Su įgūdžiais susiję konkursai	22
4.4.2 Išvykos į lauką, kurių niekas nepamirš	23
4.4.3 Kurti partneriams skirtus dizainu pagrįstus sprendimu.	24
5. Literatūra	25
6. Priedai	26
4.1.1 Modelis. Skirtingi ugdomieji vaidmenys darbo srities - mokytojo - mokinio - trikampio derinyje iš mokymosi tikslų	
4.1.2 modelis Mokytojų užduočių, gautų iš mokymosi tikslų, kūrimas darbo lauke ir studentais	
Pavyzdys mokytojo instrukcijos IO3 užduočiai - Daržovių sodas	

# 1. Intelektinēs veiklos rengimo metods



COOK IT  
FORWARD

## 1. Intelektinės veiklos rezultatų rengimo metodas

Tai yra projekto "Cook It Forward" IO1 mokytojo vadovo ir mokymų projektas. Mokykla ROC Friese Poort ir tinklo organizacija SFYN Fryslân yra atsakingos už IO1 sukūrimą pagal gante pateiktas gaires. Gante IO1 projekto tikslas ir turinys aprašytas taip: "IO1 projekto tikslas ir turinys:

todėl pateikiamos dviejų dalių rekomendacijos, kaip kurti IO1: mokymosi tikslai ir sistema, pagal

### **"IO1/A2 - MOKYMOŠI TIKSLŲ APIBRĖŽIMAS, MOKYMO PROGRAMOS IR MOKYMO STRUKTŪROS PAGRINDAS**

**Pirmiausia "Cook it Forward" konsorciūmas, remdamasis pasiūlymo rengimo etape atliktais tyrimais ir analize, parengs pirmąjį bendrųjų mokymosi tikslų ir mokymo programos projektą bei pirmąsias įžvalgas apie projekto poveikį mokinių mokymosi procesams. Atlikus bendrą analizę parengiama mokymo programa, kurioje aprašomi mokymosi tikslai, metodas, metodika, struktūra ir mokymo turinys. Joje bus pateikta įžvalgų apie poveikį studentams ir rekomendacijų dėl IO1 tobulinimo. Jei šaliai būdingi ar kultūriniai ypatumai turi įtakos bendrai mokymo programai, jie bus nurodyti. Šios veiklos rezultatais bus vadovaujamasi rengiant mokymosi ir mokymo turinį ir kuriant internetinio atvirojo švietimo išteklių dizainą, kuris bus kuriamas vėlesnėse veiklose."**

kurią mokytojai turi siekti šių tikslų. Siekdami sukurti gerą vadovą ir mokymą, kad regioninės, kulinarinės ir istorinės žinios užimtų svarbią vietą švietimo įstaigų mokymo programose, place in nagrinėjame

- Mokinių ir mokytojų apklausos Nyderlanduose, Airijoje, Ispanijoje ir Lietuvoje
- Ekskursijos ir stebėjimai, siekiant užfiksuoti geriausią praktiką, taikomą tyrinėjant darbo sritį bendradarbiaujant su mokiniais, mokytojais ir ta darbo sritimi.
- Literatūros studijos, skirtos modeliams ir teorijoms apie mokymąsi veikiant, žinių, įgūdžių ir nuostatų, taip pat etikos ir vertybių ugdymą.
- Mūsų partnerių Airijoje, Ispanijoje ir Lietuvoje indėlis, nes jie kuria darnią intelektinę projekto medžiagą, kurią galima panaudoti sėkmingam įgyvendinimui.

Tikimės, kad taip sukursime vadovą, kuriame bus pateiktos priemonės ir dizainas, skirtas mokytojų mokymui, kuris būtų pagrįstas praktika, įrodymais, įdomus, veiksmingas ir taikytinas (profesinio) švietimo įstaigose visoje Europoje. Poveikis mokiniams per tai, ką jų mokytojai darys, ką žinos ir kaip susies su regionu, gali pasireikšti tuo, kad mokiniai išsiugdys požiūrį į šiuos aspektus, o žinios ir įgūdžiai atitiks tai, ką jų regionas gali pasiūlyti kulinarine istorine prasme. Tai konkrečiai reikš, kad bus aiškus ryšys tarp švietimo ir regiono partnerių, pavyzdžiui, ūkininkų, parduotuvių, tiekėjų, restoranų ir virtuvės šefų, regiono istorijos (pavyzdžiui, per žinias apie šiuos partnerius ir žiniasklaidą) ir to regiono kulinariųjų elementų (pavyzdžiui, produktų, receptų, technikos). Mokiniai, mokytojai ir darbovietė turi bendrą interesą: išlaikyti ir tęsti regionines, kulinarias ir istorines vertybes bei regiono tapatybę.

## 2. Mokytojų rengimo teoriniai aspektai



COOK IT  
FORWARD

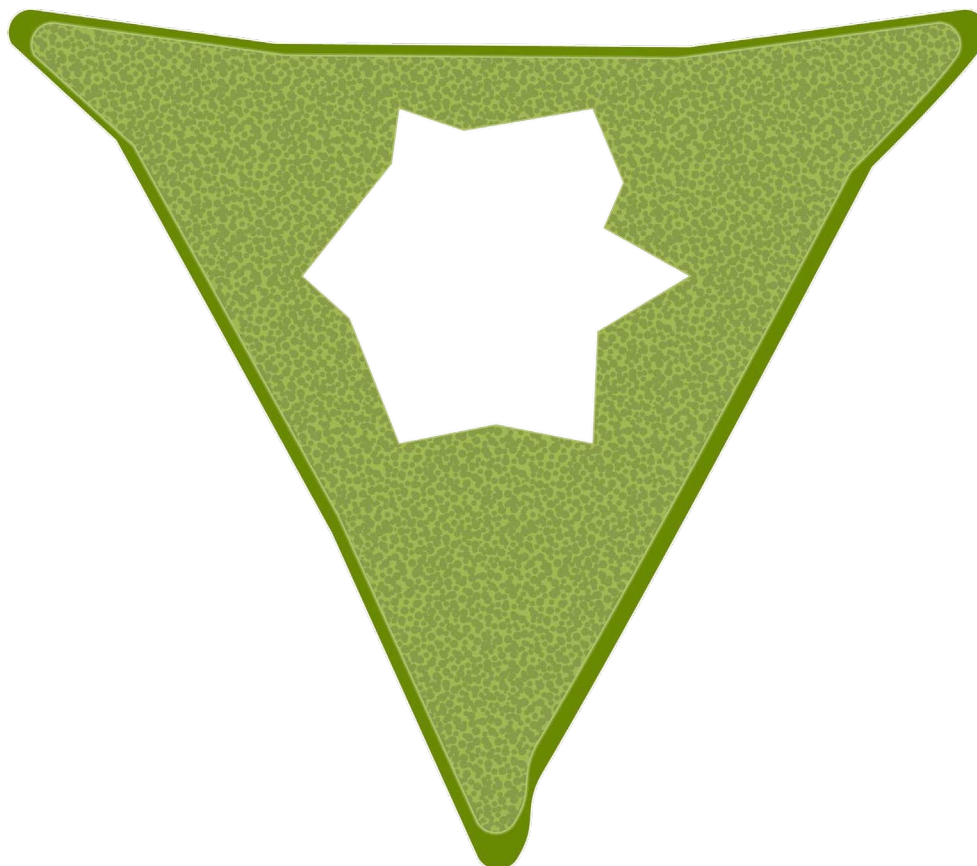
## 2. Teorinė mokytojų rengimo sistema

Mokytojo vadovo ir mokytojų rengimo turinio pagrindą sudaro įvairūs modeliai ir teorijos. Be to, yra ir praktika pagrįstų priežasčių.

### 2.1 Modeliai ir teorijos

Apytikriai šie tikslai bus susiję su tam tikra įranga, kuri mokytojams leis tvariai kurti ir vesti edukaciją apie regioninį, kulinarinį ir istorinį paveldą. Tai vyksta trikampyje su mokiniu ir darbo lauku. Tai reiškia, kad ir mokinys, ir mokytojas, ir darbo laukas užima lygiavertę padėtį ugdymo procese. Tai reiškia, kad nėra hierarchijos. Jos yra, pavyzdžiui, kai kalbama apie tai, kokiuose rėmuose vyksta edukacinė veikla. Nors mokiniai turi teisę pareikšti nuomonę, kaip jie nori formuoti savo mokymosi patirtį, mokytojas išlieka atsakingas už rėmus, kuriuose vyksta mokymasis (nors tie rėmai yra dideli ir ne visada nusprendžiama dėl jų). Darbo laukas užima lygiavertę poziciją, viena vertus, palengvindamas mokymosi procesą, kita vertus, dalydamasis žiniomis ir patarimais su mokiniais (ir, atitinkamai, su mokytojais), kurie su jais dirba. Visų trijų vaidmenų funkcinio santykio raktas yra tas, kad kiekvienas suprastų savo vaidmenį. Kaip sako mokiniai apie ekskursijos į Teršelingo salą patirtį: "iš mokytojo tikiuosi, kad jis palengvins reikiamą informaciją, iš darbo lauko tikiuosi, kad jie bus pasirengę mus priimti kaip mokytoją ir mokinį, o iš mokinio, t. y. manęs, tikiuosi, kad jie dalyvaus 100 % (Justinas, ROC Friese Poort Sneek virėjo specialybės mokinys, 2021 m.)". Pradėkite dalyvauti ne tik fiziškai, bet ir iš tikrųjų būkite šalia: būkite ten, šią akimirką, su visu dėmesiu

Mokinys



Darbo laukas  
(virėjai,  
fermeriai,  
verslininkai)

Mokytojas

Yra keturi modeliai, kuriuos naudojame skirtingiems mokymosi tikslams struktūrizuoti: KSAVE, ICE, socialinio konstruktyvizmo ir olandiškos virtuvės.

**Pirmasis modelis, KSAVE**, reiškia žinių, požiūrio, įgūdžių, etikos ir vertybėms. Pastarieji du elementai yra tvirtas pagrindas, kuriuo remiantis bus praktikuojami pirmieji trys. Tačiau taip pat etika ir vertybės gali plėtotis augant žinioms, augant požiūriui ir tobulėjant įgūdžiams. Tai apskritas procesas.

XXI a. įgūdžių vertinimo ir mokymo modelis (angl. Assessment and Teaching of 21st century skills, ATCS) yra tarptautinio projekto, kuriuo siekiama parengti šių įgūdžių apibrėžtis ir nustatyti, kaip jie vertinami klasėje, dalis (Boswinkel ir Schram, 2011). Modelį KSAVE (Knowledge, Skills, and Attitudes, Values and Ethics) (Binkley ir kt., 2010) parengė ATCS darbo grupė. Jame nurodyta dešimt įgūdžių, suskirstytų į keturias kategorijas, į kuriuos reikia atkreipti dėmesį ugdymo procese, nes jie yra būtini visų rūšių profesijoms ir profesiniam veikimui dabartinėje dažnai informacija grindžiamoje visuomenėje. Šios keturios kategorijos yra šios:

- A: mąstymo būdas (1 novatoriškas mąstymas, 2 kritinis mąstymas ir 3 mokymasis mokytis) (metapažinimas))
- B: darbo būdai (4 bendrauti, 5 bendradarbiauti)
- C: Priemonės (6 informaciniai įgūdžiai, 7 IRT įgūdžiai)
- D: Žodžio pilietiškumas (8 pilietiškumas vietos ir pasaulio mastu, 9 gyvenimo ir darbo santykis, 10 asmeninė, socialinė ir kultūrinė atsakomybė).

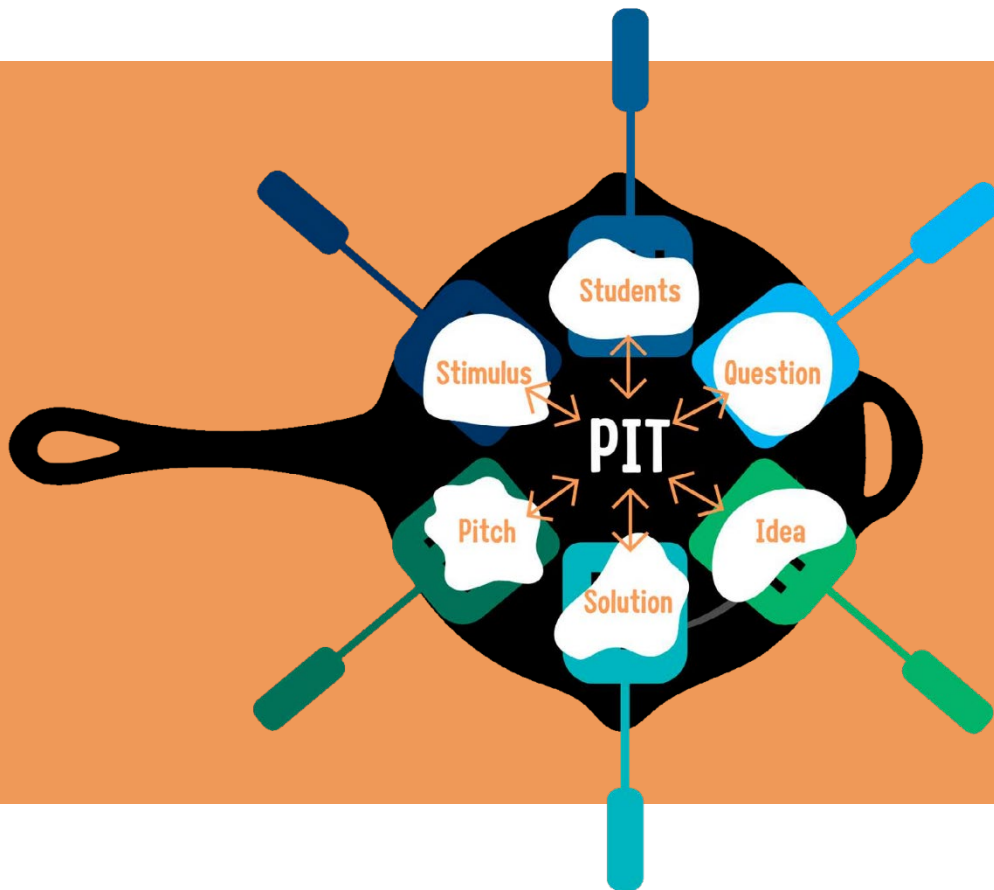
Šis modelis rodo galimybes suskirstyti įvairių rūšių įgūdžius, nuostatas ir žinias (1-10), kurios, kaip manoma, yra būtinos norint dirbti profesionaliai. Kai jums svarbu, kad maisto grandinėje augtų socialinė vienybė, tokią vienybę reikia organizuoti atsiveriant, užmezgant ryšius, ir rasti natūralų būdą to reikalauti iš savęs ir savo mokinių bei dirbti pagal savo metodus.

**Antrasis mūsų naudojamas modelis yra ICE.** Tai Friese Poort naudojamas modelis, skirtas spręsti

mokymosi ciklą, kurį mokiniai pereina dirbdami pagal mokymo programą. Galima sakyti, kad jis panašus į tradicinį empirinio tyrimo ciklą, kurį aprašė De Grootas (1961). Taip pat jis turi panašumų su dizainu grindžiamu švietimu, kuris yra švietimo modelis, besiremiantis dizaino mąstymu, tarpkultūriniu jausmu ir daugiadisciplininiu bei tvariu požiūriu.

ICE teigia, kad jis prasideda nuo užduoties arba sprendžiamos problemos. Problema nagrinėjama atsižvelgiant į kontekstą ir analizuojama. Tuomet formuojamas tyrimo klausimas, susijęs su sprendžiama problema. Po to vyksta smegenų šturmas, kurio metu pateikiamos problemos sprendimo idėjos. Reikalingas grįžtamasis ryšys ir prototipų kūrimas. Tada mokiniai bando įtikinamai pristatyti savo rastą sprendimą. Akivaizdu, kad tai lemia naujus atsiliepimus arba įžvalgas. Tai praktinis įrankis, padedantis kurti ugdymą pagal konkrečias darbo srities temas, skirtas profesiniam švietimui.

Šį modelį išverčiame į kitus septynis žingsnius:



Ciklinis darbo būdas padeda atviresnį, klausimų keliantį požiūrį į mokymosi tikslus: nuolat domėtis ir kviesti mokinius domėtis tuo pačiu. Tai gali apimti nuo mažų (ar ši morka tinkamai iškepta?) iki abstraktesnių mokymosi tikslų ("ar maštau ir dirbu cikliška?" arba "ar mano mokiniai yra laimingi mokiniai?").

**Trečiasis modelis - olandiškos virtuvės modelis**, kuris lemia porą vertybių, susijusių su kulinarine ir gastronomine orientacija mūsų šalyje ir pasaulyje. Olandų virtuvė susijusi su šiomis temomis arba vertybėmis:

- Kultūra
- Gamta
- Vertė
- Sveikata
- Kokybė

Tai būdas apmąstyti pasirinkimus, kuriuos darome savo kulinarinėje profesijoje: kokius produktus naudojame? Kurį tiekėją remiame? Ar valgome sezoninį maistą? Ar renkames vietinius produktus? Kaip šie pasirinkimai padeda mūsų sveikatai, mūsų žemei ir aplinkai? Taip mokiniams, mokytojams ir darbo vietai suteiksite akinius, pro kuriuos galima pažvelgti į dalykus ir problemas, su kuriomis jie susiduria.



**Ketvirtasis - socialinio konstruktyvizmo principas.** Idėja, kad žinios, įgūdžiai ir pažanga kuriami bendradarbiaujant su kitais: bendraamžiais ir kolegomis, mokiniais, organizacija, darbo lauku. Pagrindinis principas yra tas, kad žinias žino ir formuoja visi dalyvaujantys ir esantys šalia, o ne tik tie, kurie atsakingi, pavyzdžiui, už mokymo programą. Į bet kokį indėlį turi rimtai atsižvelgti mokiniai, mokytojai ir dalyvaujantys partneriai.

## 2.2 Praktika grindžiamas požiūris

Po darbo sesijų ir smegenų šturmo su mokiniais ir mokytojais nustatėme keletą veiksnių, kurie jiems atrodo svarbūs dirbant su kulinarinėmis, istorinėmis ir regioninėmis žiniomis. Mokymasis veikiant ir patirtis atrodo svarbūs abiem grupėms. Mokiniai ekskursijas įvardija kaip vertingas, kurias reikia prisiminti ir iš kurių galima augti.

Taip pat mokytojai nurodo, kad praktinė patirtis geriau įsimena, suteikia daugiau galimybių eksperimentuoti ir išbandyti naujus dalykus. Mokiniai sako, kad jie mokosi iš to, kaip jų kolegos atlieka kai kurias užduotis darbo vietoje (pavyzdžiui, valo ką tik nušautas žąsis arba renka austres nuo kranto). Taip pat mokytojai aiškina, kad ši patirtis jiems suteikia daugiau galių, nes atnaujina užduočių, idėjų ir įkvėpimo repertuarą. Mokytojo, kaip pagalbininko, vaidmens svarba išryškėja, kai veikia didesnės jėgos nei vienas mokytojas: mokinių grupė, tyrinėjanti lauką, o mokytojas yra šalia jų, bet nevadovauja, tik tikisi, kad mokiniai dalyvaus ir bus smalsūs.

**Mokiniai, mokytojai ir darbovietė įvardija šiuos požiūrio, įgūdžių ir žinių, susijusių su virėjo ugdymu, pavyzdžius**



### 3. Mokymosi tikslai mokytojams ir pageidaujamas poveikis mokymosi procesui



COOK IT  
FORWARD

### 3. Mokymosi tikslai mokytojams ir pageidaujamas poveikis mokymosi procesui

#### 3.1 Mokymosi tikslai mokytojams, kylantys iš KSAVE (nustatyti remiantis modeliu ir darbo vietos partnerių, ROC Friese Poort Sneek mokytojų ir mokinių indėliu)

Mokymosi tikslas	Aprašymas
<p><b>Žinios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebėjimas išgauti istorines žinias (tinklai, knygos, archyvai, šeimos, paveldas, vietiniai tiekėjai)</li> <li>• Gebėjimas išgauti žinias iš savo tinklo (naujos knygos, socialiniai tinklas, geroji virtuvės šefų, tiekėjų, buvusių mokinių praktika pavyzdžiai)</li> <li>• Žinios iš naujovių (mokyklos poreikių nustatymas žinias ir paversti jas į mokymo programą, pagal kurią jos studijuojamos, žinios iš savo ir mokinių tyrimų)</li> <li>• Žinios apie produktus ir tiekėjus</li> <li>• Žinios apie regioninį kraštovaizdį ir kokius produktus ko mes mes su juo (kaip jūra, ežeras, kalnai, miškas, paplūdimys, pievos, miesto aplinka užpildo jūsų lėkštę?)</li> </ul>
<p><b>Įgūdžiai</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto gaminimo būdai</li> <li>• Daugiakalbystės įgūdžiai</li> <li>• Žinių perdavimas mokiniams</li> <li>• Žinių perdavimas kolegoms mokytojams</li> <li>• Žinių perdavimas organizacijai</li> <li>• Istorijų pasakojimas</li> <li>• Psichinės ir fizinės formos palaikymas, kad galėtumėte veikti profesijoje</li> <li>• Verslumas mokytojo vaidmenyje ir mokymo programoje (projektų rengimas, šalių sujungimas, konkursų organizavimas)</li> <li>• Žiniasklaidos priemonių naudojimas siekiant dalytis žiniomis, įgūdžiais ir požiūriais</li> </ul>

## Požiūris

- Numatymas (individualiai su mokiniais, švietimo, socialiniu požiūriu, kulinariu, pasauliniu, kultūriniu, kultūriniu požiūriu)
- Aktyviai naudoti socialinius įgūdžius mokinio, mokytojo ir darbo srities dinamikoje
- Jautrumas mokiniams: diferencijuoti tai, ko reikia atskiriems mokiniams didinti KSAVE, DC sąmoningumą, naudojant ICE modelį savo mokymo programą
- Holistinis požiūris: mokymosi tikslų integravimas į profesinę kontekstą (pavyzdys: žuvies filetavimas gali padėti įgyti žinių apie
  - Matematika
  - Kalba
  - Bendradarbiavimas ir XXI a. įgūdžiai
  - techninius žuvies pjaustymo įgūdžius).
- Pradėti gebėti matyti mokinį įvairiuose vaidmenyse, išskyrus studentas (būsimasis virėjas, verslininkas, mokytojas)
- Smalsumas dėl to, kas lemia darbo sritį, nauji kontaktai, nauji produktai, naujos virtuvės, nauji įgūdžiai, nauji mokiniai ir kolegos
- Jautrumas istoriniam žinių ir įgūdžių kontekstui
- Ambicingas ir optimistiškas: turėti teigiamų lūkesčių, susijusių su ryšių, pasiekimų ir pokyčių
- Pirmenybę teikti psichinei ir fizinei sveikatai, nes ji yra svarbi kad pavyktų sėkmingai dirbti studentu, mokytoju ar verslininku.

## Vertybės & Etika

- Reguliariai peržiūrėti ir iš naujo apsvarstyti vertybes ir etiką remiantis naujomis žiniomis, socialiniu tinklu ar patirtimi
- jautriai reaguoti į mokinių, darbo srities ir kolegų mokytojų požiūrį į savo vertybes ir etiką
- suvokti, kaip formuojasi jūsų vertybės ir etika.
- Suvokti, kaip jūsų vertybės ir etika formuoja jūsų požiūrį.
- Suvokti, kokią įtaką mūsų požiūris daro mokiniams, kolegos mokytojais ir darbo aplinka mokosi iš jūsų ir dirba su jumis

### 3.2 Mokymosi tikslai mokytojams nustatyti iš ICE

Mokymosi tikslas	Aprašymas
<b>CE-modelis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norint suprasti visą modelį ir tai, kaip atskiri jo elementai veikia atskiros dalys</li> <li>Mokyti studentus ir kolegas darbo procese modelį</li> <li>Gebėti taikyti modelį kuriant naujas mokinių užduotis</li> </ul>
<b>1 žingsnis: Momentas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kūrybinio problemų sprendimo proceso apmąstymas</li> </ul>
<b>2 žingsnis: Kibirkštis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>gebėjimas pasirinkti aktualias problemas atvejus ar idėjas darbui.</li> </ul>
<b>3 žingsnis: Kontekstas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebėjimas analizuoti ir tirti šių reiškinių konteksto klausimus</li> </ul>
<b>4 žingsnis: Klausimas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebėjimas susiaurinti kontekstą iki konkretaus klausimo į kurį reikia atsakyti sprendimu</li> </ul>
<b>5 žingsnis: Problema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galimybė surengti smegenų šturmą dėl šio sprendimo ir sugalvoti pagrindinę idėją</li> </ul>
<b>6 žingsnis: Sprendimas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galimybė parengti šią idėją pasitelkiant grįžtamąjį ryšį ir kurti prototipus ir išbandyti sprendimą.</li> </ul>
<b>7 žingsnis: Užgriebimas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pradėti gebėti įtraukti kolegas į sprendimo įgyvendinimą į praktikoje.</li> </ul>

### 3.3 Mokymosi tikslai mokytojams, gauti iš Olandų virtuvės

Mokymosi tikslas	Aprašymas
Olandų virtuvės	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebėti suprasti šio modelio vertę kulinarijos profesijoms.</li> <li>• Mokyti studentus ir kolegas dirbti pagal modelį.</li> <li>• Gebėti taikyti modelį rengiant naujas mokinių užduotis</li> <li>• Bendrauti su kitais apie šias vidines vertybes.</li> </ul>
Kultūra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebėti kurti patiekalus reprezentuojant regioną</li> </ul>
Sveikata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galimybė kurti patiekalus, kurie yra naudingi mūsų sveikatai ir mūsų aplinkos sveikatai.</li> <li>• Daugiausia dėmesio skirti patiekalams, kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 80 % daržovių ir ne daugiau kaip 20 % gyvūninės kilmės ingredientų.</li> </ul>
Gamta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galimybė kurti patiekalus iš visko, ką gali pasiūlyti gamta, be ir su pagarba visam produktui (pvz., naudoti visą ingredientą, o ne tik geriausias ar populiariausias jo dalis).</li> <li>• Gebėti naudoti (nepopuliarius ar nežinomus) metodus ir žinias ir (arba) receptus, reikalingus ingredientams apdoroti visumą</li> </ul>
Kokybė	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebėjimas kurti patiekalus, atsižvelgiant į jų kilmę ir jo gamintojus</li> <li>• Gebėti atpažinti, kada ingredientas yra kokybiškas.</li> </ul>
Vertė	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebėti kurti patiekalus, kurių vertė ateityje didės. įtraukiant kitus keturis aspektus</li> <li>• Gebėti kurti patiekalus ir dalytis šiomis vertingomis istorijomis</li> </ul>

### 3.4 Learning objectives for teachers derived from DC

Mokymosi tikslas	Aprašymas
Regioninė svarba	<ul style="list-style-type: none"><li>• užduočių ir mokinių veiklos susiejimas su atitinkamais veiksniais su regionine darbo sritimi.</li></ul>
Kulinarinė reikšmė	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neatsilikti nuo regioninės ir tarptautinės gastronomijos raidos.</li></ul>
Istorinė reikšmė	<ul style="list-style-type: none"><li>• įžvalgos apie svarbias istorines žinias, tinklus ir įgūdžius</li></ul>
• Reikšmė švietimui	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bendraamžių, studentų ir bendradarbių mokymas apie ugdymą kulinarijos, paveldo ir regioniniais tikslais.</li></ul>



### 3.4 Mokymosi tikslai mokytojams, susiję su mokymo programų kūrimu mokiniam

<b>Mokymosi tikslas</b>	<b>Aprašymas</b>
<b>Regioninė svarba</b>	užduočių ir mokinių veiklos susiejimas su atitinkamais veiksniais su regionine darbo sritimi.
<b>Kulinarinė reikšmė</b>	Neatsilikti nuo regioninės ir tarptautinės gastronomijos raidos.
<b>Istorinė reikšmė</b>	įžvalgos apie svarbias istorines žinias, tinklus ir įgūdžius
<b>Reikšmė švietimui</b>	Bendraamžių, studentų ir bendradarbių mokymas apie ugdymą kulinarijos, paveldo ir regioniniais tikslais.

### 3.5 Mokymosi tikslai mokytojams, susiję su socialiniu konstruktyvizmu

<b>Mokymosi tikslas</b>	<b>Aprašymas</b>
<b>Regioninė svarba</b>	Mokyti studentus įgyti KASEV bendradarbiaujant su regioniniu socialiniu tinklu, pvz., kolegomis, bendraamžiais ar net šeima.
<b>Kulinarinė reikšmė</b>	Mokinių mokymas, kaip gauti KASEV iš savo profesinio kulinarinio socialinio tinklo.
<b>Istorinė reikšmė</b>	Mokyti mokinius įgyti KASEV iš istorinių šaltinių, pavyzdžiui, literatūros, iš kartos į kartą perduodamų žinių, pasakojimo.
<b>Reikšmė švietimui</b>	Mokyti studentus įgyti KASEV vienas iš kito ir iš kitų socialinių tinklų.
<b>Organizacinė svarba</b>	Sukurti mokytojų, mokinių ir vadovų darbo aplinką, kuri palengvintų regioninį bendradarbiavimą, istorijos pažinimą ir kulinarinius tyrinėjimus, įtraukiant visus švietimo organizacijos sluoksnius.



## 4. CIF mokytojų mokymo ir mokytojo vadovo sistema



COOK IT  
FORWARD

#### 4. CIF mokytojų mokymo ir mokytojo vadovo sistema

Taigi, čia paaiškinsime, kaip turėtų atrodyti šie mokymosi tikslai ir mokymo programos bei mokytojų rengimo sistema, kad būtų užtikrintas regioninių, istorinių ir kulinarinių žinių ir įgūdžių ugdymas ir įtraukimas, pasitelkiant minėtus modelius. Pateikiame pavyzdį apie mokytojų mokymą, kurį vykdėme Sneeke, su įvairių tautybių mokytojais, tyrinėjančiais mūsų Olandijos šiaurinį regioną.

Mokytojų rengimo pavyzdys (3 dienos)

##### 1 diena

Autobusu keliausime po Fryzijos provinciją ir rinksime ingredientus antradienio programai. Susipažinsime su įkvepiančiais maisto verslininkais, kurie mėgsta dalytis žiniomis ir produktais su šiandienos regioninio švietimo atstovais, mokiniais ir mokytojais. Aptarsime, kaip darbo sritis jungiasi su švietimu ir kaip šie du dalykai gali sustiprinti vienas kitą. Taip pat aptarsime vieni kitų patirtį dirbant su vietiniais ingredientais ir jų gamintojais.

Ekskursiją baigsime vietos alaus darykloje Brouwdok, įsikūrusioje Harlingeno uoste. ROC "Friese Poort" mokiniai paruos tinkamą degustacinį meniu. Į Sneeką grįšime vakaro pradžioje. Kas norės, galės pėsčiomis nueiti į miestą ir pavakarieniauti.

##### 2 diena

Mielai jus pakviesime į mokyklą išgerti kavos ir pasivaišinti "oranjekoek". Pradėsime nuo ekskursijos po Friese Poort mokyklą, kad pamatytumėte, kur vyksta ugdymas. Susitiksime su Gerardo mokiniais, kurie pasidalins su jumis savo požiūriu, ką jiems reiškia augti Fryzijoje ir gaminti maistą iš čia augančių produktų.

Po to gilinsimės į pirmadienį surinktus produktus. Kartu pasimėgausite Gerardo ir jo mokinių pamoka, kurioje jie parodys, kaip Friese Poort mokytojai, bendradarbiaudami su savo mokiniais, pirmąja.

12.30 val. drauge pietausime ir įvertinsime projekto grupės atliktas užduotis. Vakare mėgausimės Friese Poort mokinių vakariene mokykloje. Po pietų laukia darbo laikas, kurio metu galėsime kartu pereiti mokytojo vadovą.





### 3 Diena

Ryte 9.30 val. pradedame kelionę iš Sneek @ Friese Poort Sneek ir keliaujame į Woudsend kaimą. Čia aplankysime restoraną "Omke Jan", kuris dirba su "Friese Poort" mokiniais. Su vadovu kalbėsime apie švietimo, darbo srities ir pačių mokinių bendradarbiavimo naudą.

Kartu sukursime naujas "Cook it Forward" atsparias užduotis, padedami IO1 mokytojo vadovo. Kartu dirbsime įvairiomis darbo formomis. Vėliau įvertinsime atliktą darbą ir aptarsime, ką galima parsinešti namo, kad įkvėptume ir patobulintume savo darbo būdą. Taip bus galima išbandyti ir patirti praktinį IO1-išvadų taikymą.

Po pietų mėgausimės tipišku fryzų laisvalaikio stiliumi ant ežerų aplink Woudsendą.

Kas norės, po to galės pasimėgauti vakariene Woudsende, restorane "Omke Jan". Tada grįšime į Sneeką paskutinei nakčiai Nyderlanduose.

#### 4.1 Požiūrio į partnerius už mokyklos ribų ugdymas išvykstant į darbo rinką

įgyti KSAVE

įtraukti ICE į dužanų virtuvę

įtraukiant, lankantis, ir dirbant su darbuotojais

ūkininkai, restoranai, gamintojai, verslininkai ir kiti susiję partneriai.  
su studentais

Susitikę su kepėja ir malūnininke Christa per mokytojų mokymus 2022 m. liepą sužinojome, kaip svarbu skirti laiko meistriškumo ugdymui, kad daiktai būtų daromi ilgai. Jos profesija rodo, kaip ilgalaikis dėmesys tam tikriems įgūdžiams gali tvariai pakeisti maisto gamintojų, istorinių žinių ir regioninių išteklių mokymąsi.

Žvejai Janas ir Barbara mus mokė, kad regioninių produktų naudojimas susijęs su atsakomybe už šiuos išteklius, pavyzdžiui, jų išsaugojimu, stebėseną ir kitų švietimu apie juos, naudojant juos savo receptuose ir pasakojime kaip virėjai ar maisto specialistai.

Sodas Ús Hof rodo, kad laiko skyrimas ryšiui su žeme ir tuo, ką ji mums duoda, kas joje auga, laiko skyrimas daržovėms ir kitiems ingredientams rinkti gali padėti jums įsisąmoninti savo darbovietės, namų aplinkos ar konteksto, kuriame dirbate, aplinką. Atidesnis žvilgsnis į tai, kas yra prieinama, gali padėti sulėtinti tempą ir geriau suvokti, kas įmanoma nedideliais žingsniais.

Be to, alaus darykla, kurioje lankėmės mokytojų prototipų mokymuose, parodė, kaip jūs galima pasinaudoti šiomis vertybėmis ir sukurti etišką, komercinę ir kulinariškai įdomią koncepciją, kartu su kolaboracijomis ir verslumu.

Neabejotina, kad visi šie skirtingi verslininkai gali išmokyti mokytojus ir mokinius kažko unikalaus, dažniausiai dėl to, kad jie visą savo gyvenimą paskyrė profesijai, kurią siekia įvaldyti.

Modelyje 4.1.1 skirtingi vaidmenys, pareigos ir galimybės, paskirstytos tarp 1 paveiksle pavaizduoto trikampio.



## 4.2 Pasipraktikuokite, kaip atlikti tinkamas užduotis, kurios leistų mokiniams įsitraukti į darbo sritį, kad mokiniai įgytų KSAVE.

įtraukiant ICE ir DC for jiems

įtraukiant lankymąsi darbo vietoje ir darbą su ja  
ūkininkai, restoranai, gamintojai, verslininkai  
su mokiniais

Norėdami šias regionines žinias, išteklius ir ryšius paversti švietimu, turime lavinti įgūdžius kurti užduotis, kurios atitiktų įvairiuose modeliuose ir teorijose aprašytas nuostatas, įgūdžius ir žinias.

Per mokytojų mokymus leidome mokytojams ieškoti produkcijos ir išteklių mūsų regione, apilankant 4.1 punkte išvardytus gamintojus ir amatininkus. Leidome jiems sukurti pietus, kuriems vadovavo ROC Friese Poort mokiniai. Taip žaidžiame įvairiomis mokytojo ir mokinio santykio pozicijomis, akimirksniai paleisdami kontrolę ir leisdami vadovauti mokiniams. Ši situacija susiklostė labai natūraliai, nes dauguma mokytojų buvo naujokai virtuvėje, kurioje dirbo mokytojų rengimo metu. Pavyzdžiui, tokiu būdu mokytojams reikėjo, kad mokinys jiems padėtų susigaudyti turimuose įrankiuose ir prietaisuose, o mokiniai galėtų juos supažindinti su metodais ar įgūdžiais, kuriuos jie turi praktiškai išbandyti atlikdami savo edukacines užduotis. Taip mokiniai atliko svarbų vaidmenį kuriant mokytojų mokymų užduotį, taip pat jie praktikavosi atlikdami įvairius bendradarbiavimo ir vadovavimo vaidmenis.

Taip pat galite ir turėtumėte leisti savo mokyklos aktyviam tinklui dalyvauti kuriant užduotis: Friese Poort mokiniai kartu sukūrė septynių alaus rūšių, kurias atrinko ROC Friese Poort ir 4.1 punkte įvardyta alaus darykla, porą ir kartu su svečiais įvertino jos atlikimą, nes porą mėgavosi kartu, praktiškai en alaus daryklos vietoje, ne tik ar tik mokykloje. Taip užduotys tampa reprezentatyvios ne tik mokyklos kontekste, bet ir atitinka būsimą kontekstą, kuriame mokiniai dirbs ir mokysis.

4.2.1 Modelyje pavaizduoti skirtingi vaidmenys, atsakomybė ir galimybės, pasiskirstę tarp 1 paveiksle pavaizduoto trikampio, kai reikia organizuoti konkrečias užduotis.

4.2 punkte nurodyta priemonė - sąmoningai kurti užduotis, atitinkančias regionines, kulinarines ir istorines žinias, įgūdžius ir požiūrį.



### 4.3. Mokytojo nurodymai CIF užduotims IO3

Šios mokytojo instrukcijos (žr. priedą) pateikiamos kartu su mokinių užduočių formatu, kuris buvo sukurtas IO3. Prie kiekvienos mokinio užduoties galima parašyti mokytojo instrukciją, kurioje kviečiama užduotyje ieškoti regioninių, kulinarinių ir istorinių elementų, kaip nurodyta modeliuose ir praktika pagrįstuose rezultatuose, pvz.

- KSAVE
- ICE
- DC
- Socialinis konstruktyvizmas

Tai galima padaryti ir dėl esamų užduočių, kurias atliekate dabartinėje mokykloje. Pateikėme instrukcijos pavyzdį penkioms užduotims, kurias parengėme IO3. Kiekvienas partneris gali sukurti tokią instrukciją ir savo užduotims, daugiausia dėmesio skirdamas mokytojui kaip pagalbininkui, iššūkių kūrėjui, o ne vadovaujančiam instruktoriui, stebinčiam ciklišką ir tiriamąjį mokinių užduočių ir iššūkių požiūrį. Tai gali padėti mokytojams apmąstyti savo vaidmenį, kaip jie gali įtraukti CIF priemonių vertybes į savo užduotis ir kokios gali būti jų pačių pastangos skatinant mokinius.

### 4.4 Kitos priemonės ir idėjos, skirtos naujoms užduotims atlikti, ir mokytojo nurodymai.

Bendradarbiaujant su kolegomis mokytojais, mokiniais, suinteresuotais šalimis, partneriais, vietos gamintojais, ūkininkais, virėjais ar kitais asmenimis, galima daug ką padaryti, kad mokymosi tikslai taptų užduotimis, kurios kvieštų mokinius mąstyti plačiau nei tik paruošti receptą ar išmokti supjaustyti morką. Pateikiame keletą pavyzdžių iš olandų profesinio mokymo praktikos, kurią taiko ROC Friese Poort ir tinklo organizacija Slow Food Youth Network Fryslân.

#### 4.4.1 Su įgūdžiais susijusių varžybų organizavimas

Regioniniu, nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu organizuojama daugybė konkursų, kuriuose siekiama įvertinti virėjų įgūdžius ir žinias. Gražus regioninis pavyzdys - obuolių pyragų kepimo konkursas, kurį laimėjo studentai ir virėjai iš šiaurinio Nyderlandų regiono. Konkurso tikslas - ne tik iškepti tobulą obuolių pyragą, bet ir pagerbti vietines obuolių rūšis ir sodus. Konkurso dalyvių prašoma, kad jie įsitrauktų į vietinių produktų, istorinių receptų ir kulinarinių įgūdžių kūrimą, siekiant visapusiškai atskleisti šią su obuoliais susijusių istorijų svarbą.

Nacionaliniu lygmeniu rengiami konkursai tarp mokyklų ir restoranų. Jais mokiniai, virėjai ir jų darbuotojai kviečiami tyrinėti, kokie yra svarbūs produktai ir receptai, taip pat gamintojus ir tiekėjus. Dalyvavimas tokiam konkurse taip pat yra galimybė atkreipti dėmesį į mokinio kilmę ir kilmę, taip pat ugdyti, kaip patiekaluose atsiskleidžia kieno nors identitetas, koks yra požiūris į bendradarbiavimą su komanda ir kokie įgūdžiai reikalingi norint pasiekti tam tikrą gastronominį lygį. Be to, tarptautiniame kontekste tokio pobūdžio konkursai yra puiki galimybė praturtinti mokinių ir mokytojų tinklą ir perspektyvas.

Jei norite, kad tai būtų šiek tiek mažiau ir lengviau įgyvendinama: leisti mokiniams organizuoti konkursus klasėje tam tikra tema, tai gali padėti visiems išlaikyti aštrumą ir praktiką:

- Pjovimo būdai
- Receptų tobulinimas
- Istorinių receptų keitimas į naujus
- Regioninių produktų panaudojimas
- Kvieskite virėjus ar kitus partnerius vertinti

#### 4.4.2 Ekskursijos, kurių niekas nepamirš

Iš patirties galime pasakyti, kad mokytojai ir mokiniai mano, jog išvykos pas partnerius darbo vietoje yra įsimintinos. Išėjimas iš klasės į pasaulį, kuriame mokiniai vėliau dirbs, leidžia naujai pažvelgti į dalykus. Be to, tai gali suteikti visiškai naują dimensiją mokinių suvokimui apie produktus, su kuriais jie dirba, ir metodus, kuriuos jie naudoja. Ieškokite savo regione

- virėjų ir kitų pavyzdžių
- sėkmingų ar mažiau sėkmingų verslininkų
- daržovių, vaisių ar kitų ingredientų gamintojų ir tiekėjų
- amatininkų, kurie naudoja vietines ar regionines medžiagas
- žmonių, turinčių įdomų požiūrį į tvarumą ir ateities verslumą
- įdomios svečių paskaitų temos

#### Keletas patarimų, kaip susieti savo švietimą su darbo srities partneriais ir mokiniais:

1. **Pradėkite iš anksto:** kai norite sužinoti apie tam tikrų produktų istoriją, ši istorija prasideda gerokai anksčiau nei jų derliaus nuėmimo ar įsigijimo momentas. Stenkitės pradėti nuo ciklo, kurio dalis yra produktas, pradžios. Kiaulienos kotleto istorija prasideda ne nuo mėsininko, o nuo vietos, iš kurios tas gyvūnas atkeliauja, ir žmonių, kurie jį augina. Norėdami sukurti tvarius santykius tinkle aplink savo švietimą, turite skirti laiko investuoti į žmones, kad jie galėtų investuoti į jūsų mokinius ir jus pačius. Pavyzdžiui, pradėdami naujus mokslo metus, jau iš anksto žvelkite į tai, kaip tinkamai planuoti bendradarbiavimą. Kaip sako kepėja Christa: geriems dalykams reikia daug laiko.
2. **Įtraukite mokinius iš anksto:** prieš važiuodami į ekskursiją ar kviesdami šalis atvykti ir skaityti paskaitų, jau dabar kartu su mokiniais pasiruoškite temoms, kurias aptarsite. Kai visi ruošiasi, vizito į įmonę kokybė augs. Galite užduoti geresnius klausimus, turiningiau pasikalbėti ir daugiau sužinoti, jei turėsite nedidelį pagrindą, prie kurio galėsite prisiliesti. Taigi: įtraukite tai į jų mokymo programą, padarykite juos atsakingus už tai, ką reikia išmokti ir padaryti, ir aptarkite, kaip KASEV, į kurį įtrauktos išvykos, gali būti panaudotas jų profesiniams tikslams tobulinti, ir kartu organizuokite išvykas, atsižvelgdami į mokymo programą.
3. **Ne tik gera idėja lankytis renginiuose už mokyklos ribų,** bet ir puiki idėja kviesti priimti dalį renginių savo ugdymo mokykloje. Svečių paskaitos gali tapti nuolatinio renginiu, atnešančiu į jūsų mokyklą naujų žinių, užduočių ir produktų. Taip išlaikysite atviras duris indėliui, apie kurį kitu atveju neišgirstumėte.

#### 4.4.3 Kurti partneriams skirtus dizainu pagrįstus sprendimus

Pasitvirtino, kad puikus būdas per švietimą susieti moksleivius su darbo sritimi yra dizaino uždavinių formulavimas bendradarbiaujant su darbo srities partneriais. Pavyzdys - Nyderlandų inkstų fondas, kuriam svarbu šviesti olandus apie tai, kaip svarbu vartoti mažiau druskos. Druskos yra daugelyje produktų, pavyzdžiui, duonoje, perdirbtuose maisto produktuose ir net gėrimuose bei leduose. ROC Friese Poort mokiniai gamino įvairius gastronominius patiekalus be druskos, išlaikydami stiprius skonius.

Vietos ligoninės virėjai, Inkstų fondo bendradarbiai, kolegos studentai ir kiti kartu paragavo patiekalų, kad įvertintų, ar šie receptai galėtų užimti nuolatinę vietą vietos ligoninės, kurioje gydomi pacientai, būtinai valgantys be druskos, valgiaraštyje. Labai praktiškas būdas sujungti regioninį, istorinį ir kulinarinį švietimą, nes praktikuojamos olandiškos virtuvės vertybės, dauguma produktų yra regioniniai ir atsižvelgiama į vietos tradicijas.





## 5. Literatūra

Boswinkel, N. & Schram, E. (2011). De Toekomst Telt. Ververs Foundation & National Expertisecentrum Leerplanontwikkeling, Enschede.

De Groot, A. D. (1994). Methodologie. Grondslagen van onderzoek en denken in de gedragswetenschappen. Van Gorcum, Assen.

Lima, S., Prasetyo, I. & Muda, Y. (2019). Teachers' Perception on the Implementation of Knowledge, Skill, Attitude, Value and Ethics (KSAVE) in AllPlus English Language Course and Training. Proceedings of the 6th International Conference on Educational Research and Innovation, <https://dx.doi.org/10.2991/iceri-18.2019.44>.

Onderwijssysteem Design Based Education. NHL Stenden Hogeschool (z.d.). Geraadpleegd op 1 maart 2022 via <https://www.nhlstenden.com/studeren-bij-nhl-stenden/over-ons-onderwijssysteem>.

Plagmijer, J. & Muller, L. (2019). Duurzame Gastronomie in Nederland door Dutch Cuisine. Kwalitatief onderzoek naar behoefte en motivatie van restaurants. Hogeschool van Amsterdam, Amsterdam.

Van der Schans, H. (2015). iDNA, duurzaam leren innoveren.

# Students



- Define skills, knowledge and attitude they need/seek
- Share with the teacher how they like to learn
- Organise guest lectures, fieldtrips, attend to collabs
- Teach other students what they know

# Learning objectives of the student



- National Guidelines
- Practise based develop
- Student's proposal

# Curriculum

- Skills
- Knowledge
- Attitude

# Workfield

- Internships
- Fieldtrips and company visits
- Product development
- Guest lectures and share knowledge
- Connecting professionally
- Be open to testing innovations with education
- Have input on what today's acts like
- *tomorrow's professional*

# School Teachers



Should / Could

- Invite the workfield for lectures
- Organise competitions
- Organise fieldtrips: take it outside
- Students in the lead: involve them by a.o.t.a
- Point out to students what is expected from them
- Take responsibility that facilitates this triangle to work: Facilitate!

# Cook it Forward



# Creating Assignments

\* By Teachers, Students & Workfield



## Learning Objective

Specific Skill  
Knowledge or  
Attitude

## Workfield

- Practise skills and attitudes
- Gain new knowledge
  - \* Traditional Knowledge
  - \* Craftmanship
  - \* Network
  - \* Transgenerational
- Adapt to today's demands
- Use local produce & resources
- Identify chances for innovation



## Teacher / School

- Keep in mind what knowledge, skills and attitudes are vital to this learning objective, as well as values and ethics
- Use ICE: Keep things cyclical
- Dutch Cuisine: Find Worth in 5 DC-principles
- Social constructivism: design assignments, guidance and evaluation together
- Discuss these considerations with all involved
- Resources: own network, story or learning goals
- Connect to relevant external partners, seek new connections
- Adapt to input of students and their network



## Students

- On attitude, skills, knowledge, values & ethics, self reflection and inner drive
- To learn from fellow students, teachers and workfield
- To gain from own network: family, neighbours, friends, teachers, books, history...
- To identify relevant & triggering work environments
- To co-create their learning experiences



## Pavyzdys IO1 Mokytojo nurodymai IO3 užduočiai - Daržovių sodas

Mokytojo nurodymų pavyzdys MOKINIO UŽDUOTIES APRAŠYMAS		Mokytojo instrukcijos
UŽDUOTIES PAVADINIMAS	Daržovių sodas	
MOKINIŲ TIKSLINĖ GRUPĖ	Mokiniai sukuria lėkštę su daržovėmis pagal skonį, su regioninėmis ir pamirštomis daržovėmis.	Ką norėtumėte matyti šioje lėkštėje? - Koks tai sezonas? - Kokie regioniniai gamintojai galėtų būti įtraukti? - Ar šis patiekalas galėtų būti naudojamas kituose užduotyse (arba kitų mokinių?).
REIKALINGOS ŽINIOS, ĮGŪDŽIAI IR KOMPETENCIJOS PRADĖTI UŽDUOTĮ	Virėjo specialybę profesinio rengimo ir mokymo įstaigose besimokantys mokiniai, kurie pradeda mokytis. Po kelių įvadinių pamokų ši klasė sudaro meniu.	Ką norėtumėte matyti šioje lėkštėje? - Koks tai sezonas? - Kokie regioniniai gamintojai galėtų būti įtraukti?

## WAY OF EXECUTION

Įgūdžiai

Pjaustymo profesionaliais virtuviniais peiliais technikos pagrindai

Ieškoti žinių apie pasirinktų daržovių paruošimą

Kūrybiškumas

Kompetencija ir (arba) požiūris

Gebėjimas stebėti ir mokytis

Atviras, smalsus požiūris

Pasitikėjimas savimi

Regioninis dėmesys daržovėms

Kūrybiškumas

Žinios

Olandų virtuvės modelio supratimas

Įvairių daržovių paruošimo būdų supratimo technikos

- - Ar galite išmokyti to, ko reikia.
- ar jums reikia įgūdžių ar žinių, kad galėtumėte
- žinių ir įgūdžių iš kitų mokyklų?
- - Ar turite visą reikiamą įrangą mokykloje, ar jums reikia medžiagų ar įrengimų iš kitur?
- Ar regione yra kas nors, ką galėtumėte pakviesti?
- - Ar aš, kaip mokytojas, taip pat stebiu ir
- mokausi?
- - Ar esu atviras ir smalsus tam, ką mokiniai supranta, ką jie mano apie šią užduotį?
- - Ar pakankamai pasitikiu savimi, kad galėčiau to mokyti?
- Ar aš orientuojuosi į regiono vegetarus?
- Ar esu pakankamai kūrybingas, kad atitikčiau šios užduoties tikslą?

## TERMINAI

Viena 4 val. trukmės pamoka (daržovių atradimas, technikų aptarimas, ruošimas, valymas)  
ARBA  
- dvi arba trys 2 val. trukmės pamokos (pirmiausia surasti ir nustatyti regionines ir pamirštas / istorines daržoves ir regioninius / tradicinius receptus su mokiniais atlikdami tyrimą (apklausdami močiutę, klausinédami restoranų, lankydami pas ūkininkus), ir per antrąją pamoką paruoškite patiekalus).

- Koks būtų idealus laiko tarpas mokymo programoje, kad būtų pakankamai laiko regioninių ir pamirštų daržoves, be patiekalų gaminimo?  
Kaip galėčiau palengvinti šią užduoties dalį užduotį?  
- Kaip galiu juos įkvėpti ieškoti ieškoti kitokių šaltinių tyrimams?

## PILNAS UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Atraskite pasiūlą: kokias daržoves mokytojas atsinešė ? Kai nuspręsite leisti mokiniams atlikti tyrimus apie tai, kokios yra vietinės, pamirštos / istorinės daržovės, reikia šiek tiek daugiau laiko (žr. tvarkaraštį). Tai galite daryti klasėje, internete, bet taip pat suplanuoti ekskursiją į vietinius sodus. Suraskite žmonių, kurie gali pasidalyti savo žiniomis apie tai su mokytojais ir mokiniais.  
2. Receptų ieškojimas: mokiniai kartu su mokytoju ieško iš anksto žiūrint ir pan.  
3. Mokiniai sukuria savo lėkštę su daržoves mažose grupelėse. Jie naudoja skirtingus pjaustymo technikas.  
Turėtų būti bent:  
- 5 daržovės  
- 5 formų  
- 5 gaminimo būdai (ne daugiau kaip 1 sriuba) variantas)  
- įvairių rūšių struktūros

- Kokią istoriją galiu papasakoti įtraukdamas tam tikrų rūšių daržoves šiai užduočiai atlikti ?

- Bent jau saldus, rūgštus, kartus, umami (druskos reikia mažiau).

#### 4. Vienas kito lėkščių degustavimas ir vertinimas

Kažkur profesinio mokymo pradžioje mokiniai sudarys valgiaraštį savo tėvams. Taip mokytojai ir tėvai susipažįsta vieni su kitais, todėl jie galėtų pasikeisti klausimais apie mokinių pažangą, išsilavinimą ir kulinarinę bei verslumo orientaciją.

- Gaminant maistą, kai daug dėmesio skiriama regionui, svarbu pažinti regioną per savo mokinius ir tai, ką jie įneša į ugdymą.

Atlikę šią užduotį,

Mokiniai žinos:

kaip pavadinti, atpažinti ir naudoti vietines ir sezonines daržoves

- kaip įvardyti skaldymo ir (arba) pjaustymo būdus.

- kaip tobulinti pjaustymo įgūdžius

- kur rasti įkvėpimo receptams

- kur rasti tradicinių ir vietinių žinių apie šiuos dalykus

Mokiniai gebės:

- Naudoti vietines ir sezonines daržoves, taikant skirtingas technikas.

- įvardyti skaldymo ir pjaustymo būdus - tobulinti pjaustymo įgūdžius

- kritiškai paragauti patiekalų ir atitinkamai sudėlioti lėkštę

Atlikę šią užduotį, mokytojai žinos:

- padės mokiniams įvardyti, atpažinti ir naudoti vietines ir sezonines daržoves

- padės mokiniams išmokti skaldymo ir (arba) pjaustymo būdų.

- parodyti mokiniams, kaip tobulinti pjaustymo įgūdžius

- padės mokiniams rasti įkvėpimo receptams

- padėti mokiniams rasti tradicinių ir vietinių žinių apie šiuos dalykus

Mokytojai gebės:

- atpažinti vietines ir sezonines daržoves ir paruošti jas įvairiais būdais

- padėti mokiniams įvardyti skaldymo ir pjaustymo būdus.

- padėti mokiniams tobulinti pjaustymo įgūdžius

**MOKYMOŠI  
TIKSLAI**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dirbti kartu su bendramoksliais, mokytojais ir vietos verslininkais, ūkininkais ir sodininkais.</li> <li>- Apklauskite specialistus apie jų žinias</li> <li>- įvertinkite savo maisto gaminimo ir mokymosi procesą - praktikuokitės 21 amžiaus įgūdžius</li> <li>- praktikuoti KASEV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dirbti kartu su mokiniais, kolegomis mokytojais ir vietos verslininkais, ūkininkais ir sodininkais.</li> </ul> <p>Įkvėpti mokinius Interviu profesionalius apie jų žinias ir įgūdžius - padėti mokiniams kritiškai degustuoti patiekalus ir kaip atitinkamai sudėlioti lėkštę</p>
<p><b>LAUKIAMA PABAIGA REZULTATAI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pirmiau minėtų mokymosi tikslų pasiekimai</li> <li>- sutelktos mokinių ir mokytojo pastangos - auga socialinis tinklas, susijęs su vietos produktais ir žiniomis</li> <li>- Auganti vertė dirbti kartu ir susirasti naujų draugų</li> <li>- Įkvėpimas apie mokinių pačių verslumo</li> <li>- Pirmiau minėtų mokymosi tikslų pasiekimai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mokymosi tikslų pasiekimai paminėti aukščiau</li> <li>- sutelktos mokinių pastangos ir mokytojas derina</li> <li>- Augantis socialinis tinklas aplink vietos produkcija ir žinios</li> <li>- Auganti darbo kartu vertė ir naujų draugų</li> <li>- Įkvėpimo gavimas apie pačių mokinių verslumo</li> </ul>
<p><b>BAIGIAMOSIOS PASTABOS</b></p>	<p>Jeigu yra:</p>	

**COOK IT  
FORWARD**





**OPEN  
EDUCATION  
COMMUNITY**

**momentum**  
[educate + innovate]

**BIA**   
**INNOVATOR CAMPUS**  
Ireland West Food Innovation & Incubation Hub

 **KAUNAS EDUCATION  
CENTER OF TECHNOLOGIES**

  
**SFYN**  
FRYSLÂN

  
**eolas**

  
**KAUNAS CHAMBER  
OF COMMERCE,  
INDUSTRY AND CRAFTS**

**ROC FRIESE POORT**



 **Erasmus+**