

## Profesinio mokymo(si) vadovėlis „Maisto prekės“

Kupiškio technologijos ir verslo mokykla (autorius Danguolė Smičienė)

### *Tema (temos), kuriai priskiriate gerosios patirties pavyzdį*

Mokymo metodai ir mokymo priemonės

### *Priemonės tikslas*

Profesinio mokymo(si) vadovėlis „Maisto prekės“ ir knyga „Maisto prekės: klausimai, užduotys ir testai“ parengti remiantis profesinio mokymo ir studijų programomis, programų rengimo standartais. Jie skirti perprasti teorines žinias apie maisto prekes bei maisto gamybos žaliavas ir taikyti žinias praktinėje veikloje reklamuojant, parduodant prekes, konsultuojant pirkėjus, vertinant prekių kokybę, gaminant patiekalus ir kt. Mokymo(si) priemone naudojasi mokiniai, siekiantys įgyti pardavėjo, prekybos įmonių vadybininko padėjėjo, prekybos konsultanto, pardavėjo, virėjo, padavėjo ir barmeno, konditerio kvalifikacijas.

### *Priemonės įgyvendinimas*

Vadovėlio teorinėje dalyje visa medžiaga pagal temas suskirstyta į trylika skyrių. Juose pateikta teorinė medžiaga apie maisto prekių gamybos žaliavas, prekių klasifikaciją, asortimentą, maistinę ir energinę vertę, ženklinimą, kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus ir kt. Vadovėlyje yra daug nekomerciniais tikslais atsitiktine tvarka parinktų prekybos įmonėse parduodamų prekių pavyzdžių. Susiejus rašytinę ir vaizdinę informaciją, mokiniams lengviau suvokti prekių asortimento sąvokos esmę ir svarbą aptarnaujant pirkėjus, jį formuojant prekybos įmonėse. Pateiktos iliustracijos padeda geriau įsiminti prekių skiriamuosius požymius, klasifikaciją ir asortimentą.

Vadovėlį papildė mokomoji priemonė „Maisto prekės: klausimai, užduotys, testai“, skirta įtvirtinti, patikrinti įgytas maisto prekių teorines žinias, ugdyti savarankiškumą, kūrybiškumą. Pasitelkdami aktyvius mokymosi metodus, mokiniai išmoka gretinti informaciją, konsultuodamiesi su mokytojais ar bendramoksliais, įgyja bendrųjų gebėjimų ir įgūdžių, reikalingų praktinėje veikloje.

Vadovėliui parengti aktuali medžiaga buvo surinkta iš įvairių rašytinės, elektroninės informacijos šaltinių - LR teisės norminių aktų, prekybos, gamybos veiklą reglamentuojančių institucijų dokumentų, prekių standartų, gyvenimiškų situacijų. Dalis svarbios medžiagos gauta iš prekybos tinklų darbuotojų, vadovų, pirkėjų, prekių gamintojų, importuotojų.

Vadovėlį recenzavo trys nepriklausomi ekspertai. Rengiant spaudai, buvo atsižvelgta į jų pastabas ir pasiūlymus. LR Švietimo ir mokslo ministerija mokymo priemonę pripažino vadovėliu ir rekomendavo profesiniam mokymui(si). Vadovėlis atitinka kalbos taisyklingumo reikalavimus.

Vadovėlis parengtas ir išleistas per pusantrų metų. Išleido leidykla „Baltos lankos“.

Sunkumai. Ne visi gamintojai, į kuriuos buvo kreiptasi informacijos apie tam tikras maisto prekes, sutiko ją pateikti. Be to, kai kurie gamintojai nepageidavo, kad būtų publikuojamos jų gaminamų prekių fotografijos.

### *Pasiekti rezultatai*

Vadovėliu „Maisto prekės“ ir knyga „Maisto prekės: klausimai, užduotys, testai“ naudojasi respublikos profesinių mokyklų mokiniai ir mokytojai. „Baltų lankų“ duomenimis mokymo priemonę pirko ir kai kurios kolegijos bei universitetai.

### *Kaip pakito Jūsų veiklos ir paslaugų kokybė įgyvendinus šią priemonę?*



Naudojant šią mokymo priemonę pamokose pagerėjo mokymo(si) kokybė: racionaliau išnaudojamas pamokos laikas, mokiniams įdomiau mokytis, naudodamiesi vadovėliu, mokiniai gali mokytis ir atlikti užduotis namie ar nuotoliniu būdu (mokymosi medžiaga patalpinta mokyklos nuotolinio mokymo(si) MOODLE aplinkoje), mažiau laiko užtrunka pasiruošimas pamokoms ir kt.

*Kodėl, Jūsų nuomone, tai gerosios patirties pavyzdys?*

Mano nuomone, tai gerosios patirties pavyzdys todėl, kad pavyko parengti, išleisti, o įvairiuose seminaruose, kursuose, profesinių mokyklų metodinėse grupėse pristatyti šią mokymo priemonę, pasidalinti patirti su kolegomis iš kitų mokyklų. Respublikos profesinių mokyklų mokytojai ir mokiniai pripažino, kad „Maisto prekių“ dalyko mokymo priemonė - vadovėlis „Maisto prekės“ ir knyga „Maisto prekės: klausimai, užduotys ir testai“ - reikalinga.

