


## Stundas plāns









**Mācību priekšmets:** Bioloģija  
**Klase:** 12.klase  
**Nodarbības ilgums:** 40 minūtes  
**Nodarbības tēma:** Pārtikas sagatavošanas noteikumi  
**Nodarbību veidoja:** L.Sabule  
**Ziņa:** Sagatavojot pārtiku uzglabāšanai (konservējot), ir jāievēro higiēnas noteikumi – atbilstoši jāgatavo tara, izejvielas, jāizvēlas atbilstoša konservēšanas metode atkarībā no produkta veida.

**Iepriekšējās zināšanas un prasmes:** Uzturvielu iedalījums un nozīme. Pārtikas produktu uzturvērtība. Sabalansēts uzturs.

**Nepieciešamie resursi:** dators vai telefons, lai piekļūtu elektroniskajiem materiāliem (prezentācija, vadlīnijas, jēdzienu skaidrojumi, atbalsts)

<b>Plānotais skolēnam sasniedzamais rezultāts</b>	Izvērtē un nosauc pārtikas sagatavošanas higiēnas nosacījumus.
---------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

	<b>Nodarbības gaita: soļi, kas tiek īstenoti, konkrētās darbības, uzdevumi</b>	<b>Metodiskie komentāri</b>		
<b>Aktualizācija</b>	Attēls ar konservētiem produktiem:  Saruna par potenciālo stundas tēmu, par produktu konservēšanu, tās nozīmi, veidiem.			
<b>Iepriekšējo zināšanu atkārtošana</b>	Prasmes pamatot, skaidrot, argumentēt – kā tās atšķiras, kāda ir skaidrošanas struktūra.			
<b>Apjēgšana</b>	Skolotāja stāsta par to, kādas metodes tiek izmantotas pārtikas saglabāšanai, kas ir konservēšana un kāds ir tās mērķis.	Sarunā var iesaistīt skolēnus, jo ir skolēni, kas par šo tēmu izstrādājuši ZPD vai veidojuši skolēnu mācību uzņēmumu.		
<b>Lietošana</b>	Skolēni tiek iepazīstināti ar uzdevumiem un izvēles iespējām. 1.1. uzdevums. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <i>1.variants</i>                              Pamato, kāpēc, konservējot sēnes, izmanto _____ metodi!                         </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <i>2.variants</i>                              Izvēlies sēņu konservēšanas metodi un skaidro metodes izvēli!                         </td> </tr> </table> 1.2. uzdevums. Uzskaiti nosacījumus, kas jāievēro veiksmīgai produkta konservēšanai. Skolēni tiek informēti par pieejamo informāciju, atbalstu.	<i>1.variants</i> Pamato, kāpēc, konservējot sēnes, izmanto _____ metodi!	<i>2.variants</i> Izvēlies sēņu konservēšanas metodi un skaidro metodes izvēli!	<b>Diferenciācija,</b> dodot iespēju skolēnam izvēlēties uzdevuma grūtības pakāpi (prasme pamatot – vieglāka, prasme skaidrot – grūtāka). <b>Diferenciācija,</b> dodot iespēju skolēnam izvēlēties atbalstu – strādāt individuāli vai pāros, izmantot/neizmantot atbildes piemēru.
<i>1.variants</i> Pamato, kāpēc, konservējot sēnes, izmanto _____ metodi!	<i>2.variants</i> Izvēlies sēņu konservēšanas metodi un skaidro metodes izvēli!			

	<p><b>12.3.9. Izvērtē un nosauc pārtikas sagatavošanas higiēnas nosacījumus.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Pārtikas sagatavošanas higiēna  Amanote</li> <li> Pārtikas sagatavošanas metodes  Amanote</li> <li> Vadlīnijas augļu un dārzeņu konservu ražošanai  Amanote</li> <li> Atbildes piemērs  Amanote</li> </ul>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p><b>Refleksija</b></p>	<p>Aicina vairākus skolēnus nolasīt savu atbildes versiju (vispirms 2.var., tad 1.var.). Skolēniem, klausoties citu versijas, jāpievērš uzmanība skaidrojuma struktūrai – vai ir iekļautas visas skaidrojuma daļas (apgalvojums, pierādījumi, pamatojums). Pēc tam saruna visiem kopā par nosacījumiem, kas jāievēro, sagatavojot pārtiku uzglabāšanai.</p> <p>Saruna pāros, tad grupās par uzdevuma varianta izvēli – ja nepieciešams, pēc tam kopīgi pārrunā izvēles pamatojumu.</p>	
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--