



2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa



ŠVIETIMO,
MOKSLO
IR SPORTO
MINISTERIJA



NACIONALINĖ
ŠVIETIMO
AGENTŪRA

Projektas „Skaitmeninio ugdymo turinio kūrimas ir diegimas”

Bendrųjų programų atnaujinimas

TECHNOLOGINIS UGDYMAS, TEKSTILĖ IR MITYBA

turinio projektas (*I versija*)

Inga Hokušienė, Bendrųjų programų atnaujinimo grupės narė

Temos kiekviename klasių koncentre

Priemonės/įrankiai/įranga, darbo sauga, darbo vietos organizavimas



Pluoštai, verpalai, siūlai, jų savybės ir panaudojimas



Audinių struktūra, savybės



Tekstilės marginimo būdai



Tekstilės dirbinių asortimentas



Tekstilės dirbinių projektavimas, gamybos technologijos



Priežiūra

Priemonės/įrankiai/įranga, darbo sauga, darbo vietos organizavimas

1–2

3–4

5–6

7–8

9–10

Darbo priemonės/įrankiai/įranga.

Saugus darbas su medžiagomis, darbo priemonėmis/įrankiais/įranga.

Darbo aplinkos organizavimas, ergonomiška vieta.

Pluoštai, verpalai, siūlai, jų savybės ir panaudojimas

1–2

Natūralios tekstilės medžiagos. **Vilnoniai** pluoštai, verpalai, siūlai, jų savybės ir panaudojimas

3–4

Natūralios tekstilės medžiagos. **Lininiai** pluoštai...

5–6

Natūralios tekstilės medžiagos: **medvilniniai, lininiai, vilnoniai, šilkiniai** pluoštai...

7–8

Sintetiniai pluoštai... **Neaustinės medžiagos**, apdirbimo būdai, savybės ir panaudojimas

9–10

Inovatyvūs, mišrūs pluoštai...

Audinių struktūra, savybės

1–2

3–4

Audinio struktūra, savybės.

Drobinis pynimas (*stačiakampė forma*)

5–6

Audinio struktūra, mechaninės savybės

Drobinis/ruoželinis pynimas (*stačiakampės/apskritos formos*)

7–8

Neaustinių medžiagų struktūra, tvirtinimo būdai

9–10

Rankinio/mašininio trikotažo struktūra, savybės

Tekstilēs marginimo būdai

1–2

Tekstilēs pusgaminio dekoravimas (*tekstiliniai dažais/flomasteriais*)

3–4

Tekstilēs pusgaminio dekoravimas (*dažais/daigstymo dygsniu*)

5–6

Šaltoji batika

7–8

Karštoji batika/tapyba vilna

9–10

Tapyba ant šilko/siuvinėjimas šešėliavimo technika

Tekstilės dirbinių asortimentas

1–2

⑩ Drabužių/namų tekstilės asortimentas

3–4

- *Pasirinktina*: žaislai/suvenyrai/interjero/stalo tekstilė/aksesuarai

5–6

- *Pasirinktina*: žaislai/suvenyrai/interjero/stalo tekstilė/aksesuarai

7–8

- Tekstilės tradicijos ir jų vieta šiuolaikinėje aplinkoje. Lietuvių tautinis kostiumas

9–10

⑩ *Pasirinktina*: sporto ir laisvalaikio/medicininės tekstilės/aksesuarų/drabužių asortimentas/kostiumo istorija

Tekstilės dirbinių projektavimas, gamybos technologijos



1–2

⑩ Rišti, pinti gaminiai buitinėje aplinkoje.

⑩ **Rišto/pinto** aksesuaro/interjero elemento projektavimas ir gamyba

3–4

• *Pasirinktinai*: nesudėtingų aksesuarų, interjero detalių, žaislų projektavimas ir gamyba ar tekstilinių pusgaminių (krepšių, drabužių) dekoravimas **daigstant, piešiant, juostelių rišimas** ir panaudojimas kūrybiniuose projektuose

5–6

• *Pasirinktinai*: aksesuarų, interjero detalių, žaislų, drabužių (su rankdarbių detalėmis arba be jų) projektavimas ir gamyba. **Siuvinėjimas /aplikacijos siuvimas**

7–8

• *Pasirinktinai*: aksesuarų, interjero detalių, žaislų, drabužių (su rankdarbių detalėmis arba be jų) arba tautinio kostiumo elemento projektavimas ir gamyba.
Pasirinktinai: **siuvinėjimas/siuvimas/audimas/rišimas/pynimas/vėlimas** ar kt.

9–10

⑩ *Pasirinktinai*: ... **arba** tradicinių tautodailės dirbinių projektavimas ir gaminimas pasirinkta rankdarbių technika **arba** kostiumo istorija.

Pasirinktinai: **siuvinėjimas/siuvimas/audimas/rišimas/pynimas/vėlimas/nėrimas, mezgimas/kitos rankdarbių technikos ar mišrus jų taikymas viename gaminyje**

Priežiūra

1–2

⑩ Drabužių priežiūra. Furnitūra

3–4

- Avalynės priežiūra

5–6

- Audinių iš natūralių pluoštų priežiūra

7–8

- Audinių iš sintetinių pluoštų priežiūra

9–10

⑩ Inovatyvių, mišrių pluoštų priežiūra. Cheminis valymas

Mityba

1-2 klasės

- Užkandžiai klasėje. Arbata ir sumuštiniai.
- Priešpiečių maisto gaminimo, tiekimo ir degustavimo higiena ir kultūra: rankų plovimas, vaisių, uogų ir daržovių plovimas, sausinimas, pjaustymas, tiekimas, degustavimas, susitvarkymas.
- Arbatžolės ir vaistažolių arbata. Vandens kaitinimas, arbatžolių plikymas, stalo padengimas, indų išdėliojimas, degustavimas.
- Sumuštiniai prie arbatos: sumuštinių tepimas, vėrinukų vėrimas. Stalo padengimas, indų išdėliojimas;
- Tvarkinga virtuvė. Saugus darbas virtuvėje. Kasdienių maisto produktų laikymas.
- Buitinės atliekos ir jų tvarkymas.

Sveikas ir nesveikas maistas. Priešpiečiai ir pavakariai. Maistas iškylaujant su klase ir mitybos pavojai iškylaujant. Buitinės atliekos ir jų tvarkymas.

3–4 klasės

- Sveikas ir nesveikas maistas. Vaisvandeniai. Greitas maistas. Maisto šildymas ir šildymo įtaka maisto kokybei.
- Mitybos režimas. Mityba ir fizinis aktyvumas. Masto ir vandens poreikis.
- Priešpiečiai ir pavakariai: svarba mitybai, patiekalai, patiekimas, servetėlių lankstymas.
- Maistas iškylaujant su klase: įrankiai, indai, tinkamas maistas ir jo tiekimas, etiketas. Mitybos pavojai iškylaujant.
- Buitinės atliekos ir jų tvarkymas.
- Maisto stygius ir maisto švaistymo problema.

Sveikas ir nesveikas maistas. Priešpiečiai ir pavakariai. Maistas iškylaujant su klase ir mitybos pavojai iškylaujant. Buitinės atliekos ir jų tvarkymas.

5–6 klasės

- Maito gaminimo įrankiai/prietaisai/indai/įranga. Saugus darbas su medžiagomis, darbo įrankiais/prietaisais/indais/įranga. Darbo aplinkos organizavimas, ergonomiška vieta, švara ir higiena virtuvėje;
- Žmogaus organizmo poreikiai. Maistinės medžiagos. Pagrindinės maisto produktų grupės;
- Mitybos režimas. Sveika mityba;
- Vietinės ir atvežtinės daržovės bei vaisiai, jų laikymas;
- Šalti ir karšti patiekalai, jų gamybos technologijos/terminio paruošimo būdai;
- Stalo įrankiai, indai (*asmeninio naudojimo*), serviravimas, stalo dekoras ir etiketas.

Virtuvė. Švara ir higiena virtuvėje. Mitybos režimas. Žmogaus organizmo poreikiai. Sveika mityba. Pagrindinės maisto produktų grupės. Maistinės medžiagos. Vietinės ir atvežtinės daržovės bei vaisiai, jų laikymas. Šalti ir karšti patiekalai, jų gamybos technologijos. Stalo įrankiai, indai ir stalo dekoras ir etiketas.

7–8 klasės

- Maito gaminimo įrankiai/prietaisai/indai/įranga. Saugus darbas su medžiagomis, darbo įrankiais/prietaisais/indais/įranga. Darbo aplinkos organizavimas, ergonomiška vieta, švara ir higiena virtuvėje;
- Tradicinės ir modernios virtuvės;
- Valgiaraštis;
- Racionali ir sveika mityba (*įvairios mitybos teorijos, pusgaminiai*);
- Konditerijos gaminiai, jų sudėtis, asortimentas, laikymas. Desertai, jų gamybos technologijos;
- Šiluminis maisto paruošimas;
- Lietuvos ir pasaulio virtuvė;
- Stalo įrankiai, indai (*bendros paskirties*), tekstilė ir aksesuarai. Proginis stalo dengimas ir etiketas.

Tradicinės ir modernios virtuvės. Racionali ir sveika mityba (dietinė mityba, pusgaminiai). Valgiaraštis. Konditerijos gaminiai, jų sudėtis, asortimentas, laikymas. Šiluminis maisto paruošimas. Desertai, jų gamybos technologijos. Stalo įrankiai, indai, tekstilė ir aksesuarai. Proginis stalo dengimas. Lietuvos ir pasaulio virtuvė.

9–10 klasės

- Maito gaminimo įrankiai/indai/prietaisai/įranga. Saugus darbas su medžiagomis, darbo įrankiais/prietaisai/įranga. Darbo aplinkos organizavimas, ergonomiška vieta, švara ir higiena virtuvėje;
- Konditerijos gaminiai, gamybos technologijos;
- Mitybos paveldas ir verslai. Turizmo, viešbučių, viešojo maitinimo ūkio šakoje teikiamos paslaugos ir gaminama produkcija;
- Valgiaraštis, trumpi patiekalų gamybos aprašai;
- Stalo etika ir estetika. Aptarnavimo kultūra ir jos istorija.

Mitybos paveldas ir verslai. Turizmo, viešbučių, viešojo maitinimo ūkio šakoje teikiamos paslaugos ir gaminama produkcija. Valgiaraštis, trumpi patiekalų gamybos aprašai. Stalo etika ir estetika. Aptarnavimo kultūra ir jos istorija

Niekas niekada nesukūrė išskirtinių rezultatų dirbdamas vienas

Matematiškai įrodyta, kad vienas dirbdamas žmogus negali sukurti tiek, kiek jis sukurtų dirbdamas komandoje.

Harvard Business Review

2013, August

Laukiame Jūsų minčių ir pasiūlymų!

Teikite savo pasiūlymus ir klauskite užpildydami anketą

Arba rašydami: egle.vaivadiene@nsa.smm.lt

