

LP piemēra apraksts/vizītkarte

Pedagogs (vārds, uzvārds)	Sandra Saulīte
Zinātniskais/akadēmiskais grāds (ja piemērojams)	bioloģijas bakalaura grāds, pedagoģijas bakalaura grāds darbmācības mācīšanas metodikas apakšnozarē, pedagogijas maģistra grāds darbmācības mācīšanas metodikas apakšnozarē
Klase/klašu grupa (ja piemērojams)	5.-9.klases 6.klase - audzināmā
Mācību priekšmets (ja piemērojams)	mājturība un tehnoloģijas pamatskolas posmā
Izglītības iestāde	Dricānu vidusskola
Novads	Rēzeknes novads
Kontaktinformācija (e-pasts, tālrunis)	sandra2.saulite@inbox.lv , m.t.:29324189
Labās prakses piemērs	LP “Latgales virtuves tradīcijas”
LP piemēra mērķis/uzdevumi	Mērķis: popularizēt Latgales virtuves tradīcijas, katrā pamatskolas klasē paredzot 2 mājturības un tehnoloģiju stundas mācību gadā Uzdevumi: iepazīt Latgales senos ēdienus un to latgaliskos nosaukumus; apgūt Latgales seno ēdienu gatavošanas gaitu; veicināt kreatīvismu jaunu ēdienu gatavošanā, par pamatu ņemot senos Latgales ēdienus; stimulēt kopības sajūtas, ieturot maltītes.

**Projekts „Pedagogu konkurētspējas veicināšana izglītības sistēmas optimizācijas apstākļos”
Vienošanās Nr.2009/0196/1DP/1.2.2.1.5/09/IPIA/VIAA/001**

<p>Iesaistīto skolēnu (grupa, klase) raksturojums (ja piemērojams)</p>	<p>Tēmu “Latgales virtuves tradīcijas” var apgūt gan pamatskolas posmā, gan vidusskolas posmā, šai tēmai paredzot 2 praktiskās mājturība un tehnoloģijas stundas mācību gadā. Lai likvidētu negaršīga ēdiena biedu, mājturība un tehnoloģijas stundās uzsvaru likt jaunradei, saglabājot seno recepti, tikai piešķirot ēdienam jaunu izskatu, izpildījumu, piešķirot arī citu garšu. Saplānotais mācību darbs var noritēt arī apvienotajās klasēs un skolēnu skaits praktiskajās stundās varētu būt līdz 14-16 skolēniem.</p>
<p>Strukturēts LP piemēra apraksts</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirmsākumā bija pētījuma jautājums “Vai un cik daudzi skolēni zina Latgales ēdienus?” Rezultāts bija pozitīvs 2. Nākošais jautājums “Kā popularizēt Latgales virtuves tradīcijas, nepazaudējot ēdiena recepti, garšu?” 3. Izstrādāju tematisko plānojumu pamatskolā “Latgales virtuves tradīcijas” pa klasēm. 4. Gatavojot, servējot galdu, novērtējot pagatavoto ēdienu, būtisku uzsvaru liekot uz senču atziņu - maltīte visus klātesošos <u>vieno</u>. 5. Lai nostiprinātu zināšanas par Latgales virtuvi, sagatavoju asociāciju uzdevumus, kas palīdz atcerēties arī latgalisko ēdienu nosaukumus, piem., soļeits speķs, grydiņš, graudiņš, buļbys ar maslu, murcovka utt. 6. Daži ēdieni, kuri skolēniem ir kā bieds, piem., sālīts speķis, asins desas, linsēklu sviests, miežu putraimi ar speķi, ir radoši pārtapuši par interesantu, baudāmu un vizuāli pievilcīgu ēdienu.
<p>Instrumentārijs</p>	<p>Mājturības un tehnoloģiju mācību stundām 75% ir praktiskas darbības raksturs. Stunda sākas ar skolotāja stāstījumu (izklāstu) par stundas tēmu, tās gaitu, Latgales ēdiena recepti, galda servēšanu. Praktiskās darbības rezultātā iegūta radošā pieredzes, ko pavada mācību dialogs. Mājturības un tehnoloģiju stundu noslēdzam ar asociāciju uzdevumiem, tādā veidā popularizējot Latgales virtuvi un nostiprinot to latgaliskos ēdienu nosaukumus, un pašvērtējumu.</p> <p>Izmantotā mācību darba metode/formas/veids un resursi (atbalsta materiāli, IKT, t.sk. dažādi ieguves avoti, piem., interneta vietnes u.c.)</p>
<p>Apliecinātie dati, fakti un piemēri (ja piemērojams)</p>	<p>Skolēnu atsauksmes ir pozitīvas, jo analizējot un izvērtējot skolēnu izjūtas, ēdot Latgales pagatavotos ēdienus (jaunā izpildījumā) ir mainījušās domas par konkrētiem ēdieniem. Izglītojamajiem patīk arī radoši klāt galdu, jo viņiem nav iepriekšējas informācijas, ko varētu kopēt un atdarināt, to apstiprina fotogrāfijas.</p>
<p>Sasniegtais rezultāts</p>	<p>Izvirzītais mērķis ir ilgtermiņā, jo tas nav sasniedzams 1 vai 2 gados. Latgales ēdienu popularitāte pieaug mājturības un tehnoloģiju mācību stundās ir daļēji, jo ar 2 mācību stundām gadā ir par maz, bet tas nav mazsvarīgi. Ņemot vērā, ka mājturība un tehnoloģijas stundas no 5.-9.klasēm sastāda 10 stundas, tad 5 mācību gadu laikā varam apgūt 12-15 Latgales ēdienus. Ja mācību iestādei būtu tāda iespēja, tad skolā organizētu interešu izglītības pulciņu “Latgales virtuves tradīcijas”.</p>
<p>Sadarbība</p>	<p>Pirms kaut ko ieviest jaunu, interesantu, radošu un ar paliekošu vērtību, veicu interviju vai aptauju skolēnu vidū, jo, ja par konkrētu lietu ir interese tikai skolotājam, tad tur nekāds abpusēji radošs mācību process nenotiks. Arī bez skolēnu vecāku atbalsta nevarēs notikt mācību process, tāpēc veicu arī vecāku aptauju.</p>

**Projekts „Pedagogu konkurētspējas veicināšana izglītības sistēmas optimizācijas apstākļos”
Vienošanās Nr.2009/0196/1DP/1.2.2.1.5/09/IPIA/VIAA/001**

LP piemēra izmantošanas iespējas	“Latgales virtuves tradīcijas” varētu izmantot kā sākumu radošajām darbnīcām, bet jau kuplākam interesentu lokam ar dažādu paaudžu (vecumu) cilvēkiem, kas varētu papildināt un bagātināt jau esošo informāciju par Latgales virtuves tradīcijām. Kā kolēģi vai citi interesenti varētu izmantot šo LP piemēru savā darbībā?
Cita būtiska informācija	LP lietotājiem jāpiedalās radošajā procesā un jāpiedalās ar savu pienesumu - savu pārtikas produktu izmantošana.
Datums	11.02.2011.