

Integruotos anglų kalbos ir technologijų (mitybos) pamokos planas: Juodasis Kipro auksas ar lietuviškas medus? (Eglė Rudokienė, Genutė Tumienė)

Klasė: I gimnazijos klasės

Trukmė: 90 minučių (dviguba pamoka technologijų kabinete)

Metodai: Integruotas turinio ir kalbos mokymas (CLIL), eksperimentinis gaminimas, sensorinis (juslinis) vertinimas, lyginamoji analizė

Priemonės: Karobo sirupas, lietuviškas skystas medus, graikiškas jogurtas, avižiniai dribsniai, bananai, riešutai, receptų kortelės anglų kalba, degustacijos lapai (Tasting Logs).

Pamokos tikslas: Palyginti tradicinio Kipro ingrediento karobo (saldžiavaisio pupmedžio) bei lietuviško medaus skonio bei maistingumo savybes

Uždaviniai:

Anglų kalba:

Apibūdinti tekstūrą, skonį ir kvapą anglų kalba bei vartoti lyginamuosius būdvardžius

Technologijos:

Sužinoti apie karobo sirupo kilmę bei maistines savybes; pagaminti du vienodus desertus (vieną saldintą karobo sirupu, kitą – medumi) ir atlikti jų lyginamąją analizę.

Pamokos eiga:

Apšilimo žaidimas: „Misterio Carob paslaptis“ (5–7 min.), kuris padeda mokiniams persijungti į anglų kalbą ir sužadina smalsumą

Pasiruošimas: Prieš pamoką į nepermatomą maišelį įdedama karobo ankštis.

Žaidimo eiga:

Mokytoja atsistoja prieš klasę su paslaptingu maišeliu ir sako angliškai: „Inside this bag, I have a treasure from Cyprus. It is called 'Black Gold'. You have to guess what it is!“

Mokiniai iš eilės užduoda klausimus anglų kalba, į kuriuos mokytojas gali atsakyti tik „Yes“ arba „No“.

Mokinys, kuris pirmasis atspėja žodį „Carob“ (arba „Carob syrup“), laimi teisę pirmasis pasirinkti gaminimo įrankius savo grupei.

1. Kultūrinis įvadas ir žodynas (15 min.)

Mokytoja trumpai anglų kalba pristato karobo medį (Carob tree), augantį Kipre, ir iš jo ankščių gaminamą sveiką sirupą (Carob syrup); Žodyno įvedimas: ant lentos užrašomi raktiniai žodžiai, kuriuos mokiniai turės vartoti pamokoje.

2. Praktinis darbas: Gaminimas (40 min.)

Veikla: Mokiniai dirba grupėmis po 3–4 asmenis. Kiekviena grupė gamina du vienodus sveikus desertus (angl. Healthy Parfaits), kad galėtų objektyviai palyginti saldiklius.

Gaminimo žingsniai (pagal recepto kortelę anglų k.):

- Pirmas sluoksnis (Layer 1): Į dvi skaidrias stiklinaites įdedama po 2 šaukštus jogurto ar trintos varškės.
- Antras sluoksnis: Užberiama po šaukštą avižinių dribsnių ir smulkintų bananų.
- Trečias sluoksnis (The Twist): Desertas apšlakstomas karobo sirupu (drizzle with carob syrup), B desertas apšlakstomas lietuvišku medumi (drizzle with honey).
- Ketvirtas sluoksnis: Papuošiama riešutais.

3. **Sensorinis vertinimas ir palyginimas** (25 min.): Mokiniai ragauja abu desertus ir pildo „Degustacijos lapą“ anglų kalba. Jie lygina patį sirupą ir medų bei tai, kaip jie pakeičia deserto skonį.
4. **Apibendrinimas ir refleksija** (10 min.): Kiekviena grupė garsiai pristato savo išvadas, naudodama lyginamąsias konstrukcijas, pvz.: „Carob syrup is darker and thicker than honey.“ „Honey is sweeter than carob syrup.“ „We prefer the carob dessert because it tastes like chocolate.“

Vertinimo kriterijų lentelė (Assessment Rubric):

Vertinimo sritis	Puikiai (9–10 balų)	Gerai / Vidutiniškai (7–8 balai)	Reikia pasistengti (5–6 balai)
Technologinis procesas ir higiena	Mokinys laikosi higienos taisyklių, saugiai naudojami įrankiais, desertą pagamina estetiškai ir tiksliai pagal receptą.	Gaminimo procesas sklandus, tačiau padaryta nedidelių netikslumų (pvz., netvarka ant stalo arba ne visai vienodos deserto sluoksnių proporcijos).	Mokinys dirba nesaugiai arba chaotiškai, nesilaiko gaminimo eiliškumo, reikalinga nuolatinė mokytojo pagalba.
Anglų kalbos žodyno vartojimas	Gaminimo ir degustacijos metu mokinys natūraliai ir teisingai vartoja naujus angliškus žodžius (<i>drizzle, bittersweet, thick</i> ir kt.).	Mokinys supranta žodžius, juos įrašo į degustacijos lapą, tačiau kalbėdamas kartais pamiršta juos pavartoti arba daro smulkių klaidų.	Mokinys sunkiai orientuojasi angliškame recepte, nevartoja pamokos žodžių, degustacijos lapą pildo tik padedamas draugų.
Komandinis darbas ir bendravimas	Mokinys aktyviai bendradarbiauja grupėje, dalijasi užduotimis, stengiasi su grupės nariais bendrauti angliškai, kaip prašoma instrukcijoje.	Mokinys atlieka savo užduotį grupėje, bendrauja draugiškai, tačiau gaminant pereina tik prie lietuvių kalbos.	Mokinys atsiriboja nuo grupės darbo, nedalyvauja gaminimo procese arba trukdo kitiems nariams.
Pristatymas ir refleksija	Mokinys visiškai užpildo degustacijos lapą ir drąsiai, sklandžiai anglų kalba pristato savo išvadas bei palyginimą.	Degustacijos lapas užpildytas, mokinys perskaito sakinius anglų kalba, tačiau skaito nedrąsiai, daro tarimo klaidų.	Sakiniai neužbaigti, mokinys atsisako arba nesugeba anglų kalba pasakyti, kuris desertas jam patiko labiau.

Sveikos gyvensenos aspektas: Mokytojas paaiškina, kad karobo sirupas yra puiki alternatyva šokoladui ir medui, nes jame gausu kalcio ir jame nėra kofeino.

Iš anksto atspausdinti mokinių pamokoje naudojami degustacijos lapai, deserto receptas bei gaminimo eiga:

RECIPE CARD: Healthy Heritage Parfait - A sweet journey connecting Cyprus and Lithuania

- **Prep time:** 15 minutes
- **Servings:** 2 portions (1 with Honey, 1 with Carob Syrup)

Ingredients (Ingredientai)

- **200g** of Greek yoghurt
- **4 tablespoons** of oats (avižiniai dribsniai)
- **1** ripe banana (sunokęs bananas)
- **A handful** of walnuts or almonds (graikiniai riešutai arba migdolai)
- **2 tablespoons** of Lithuanian Honey 🍯 (for Glass A)
- **2 tablespoons** of Cypriot Carob Syrup 🌴 (for Glass B)

Kitchen Tools (Virtuvės įrankiai)

- 2 clear glasses (skaidrios stiklinės)
- 1 cutting board (pjaustymo lentelė)
- 1 butter knife (peilis)
- 2 tablespoons (valgomieji šaukštai)

Step-by-Step Instructions (Gaminimo žingsniai)

Step 1: Prepare the Fruit and Nuts

- **Chop** the walnuts or almonds into small pieces.
- **Slice** the banana into thin rounds on the cutting board.

Step 2: Build the Base (Glass A and Glass B)

- Take two clear glasses. Label them **"A" (Honey)** and **"B" (Carob)**.
- **Put** 2 tablespoons of Greek yoghurt into the bottom of both glasses.
- **Add** 1 tablespoon of oats on top of the yoghurt in each glass.
- **Place** a layer of banana slices along the sides of the glasses.

Step 3: Add the Special Sweeteners (The Twist!)

- **Glass A (Lithuania):** Drizzle 2 tablespoons of **Lithuanian Honey** over the banana and oats.
- **Glass B (Cyprus):** Drizzle 2 tablespoons of **Cypriot Carob Syrup** over the banana and oats.

Step 4: Final Layer and Garnish

- **Add** one more layer of yoghurt to both glasses.
- **Top** the desserts with the remaining banana slices and **sprinkle** the chopped nuts on top.

Your desserts are ready for the tasting test!

Useful English Phrases for the Kitchen (Naudingos frazės)

- *"Can you pass me the cutting board, please?"* (Ar gali paduoti pjaustymo lentelę?)
- *"Please slice the banana carefully."* (Prašau atsargiai supjaustyti bananą.)
- *"It is time to drizzle the carob syrup!"* (Laikas užpilti karobo sirupo!)

TASTING LOG: Carob Syrup vs. Lithuanian Honey

Student’s Name: _____

Date: _____

Class: _____

PART 1: Sensory Evaluation

Instructions: Taste both ingredients and the final desserts. Circle the words that best describe each product and rate them from 1 to 5 stars (★).

Evaluation Criteria	 Product A: Lithuanian Honey	 Product B: Cypriot Carob Syrup
Appearance & Color	Words to use: • Golden • Yellow • Clear • Bright	Words to use: • Dark brown • Black • Opaque • Glossy
Texture & Consistency	Words to use: • Sticky • Liquid • Thick • Smooth	Words to use: • Very thick • Heavy • Smooth • Syrupy
Aroma / Smell	Words to use: • Sweet • Herbal • Floral • Mild	Words to use: • Strong • Earthy • Fruity • Rich
Taste & Flavor	Words to use: • Very sweet • Sugary • Natural	Words to use: • Bittersweet • Caramel-like • Chocolate-like
Your Rating	★ ★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★ ★

PART 2: Comparative Analysis

PART 3: Final Conclusion