

Практична настава пекара у *доба короне*



Пољоприведна школа
Шуматовац Алексинац

Одељење 2-2

Образовни профил: пекар

Наставник: мр Милетић Виолета



Од почетка ванредног стања до краја школске године, ученици другог разреда Пољопривредне школе *Шуматовац* образовног профила – пркар, умесили су чак 26 хлеба, Иамо преко 3000 фотографија. Баш зато, ова презентација ће бити презентација рада мојих ученика. Овде вам нећу представљати начине како смо све ово урадили. Једноставно, нема места за то: како смо, оволико и све ово, успели имате у тексту који следи после презентације. Сада ћу само напоменути да су ово ученици трећег степена, да су слабијег материјалног стања, те да су једва успевали да дођу до сировина, посебно када је био полициски час. Све фотографије су искључиво радови мојих ученика!!!



Чак и сам рад путем ИТ-а је за њих био нешто огромно, јер нису имали добре техничке могућности. Зато сам још поноснија. Мени је дужност да их учим, а на њима је било да науче. Да ли су у томе успели, и они и ја заједно, на вама је да просудите. Напомињем да су све слике, слике производа мојих ученика, рађених по задатку за тај дан практичне наставе, по мојим упутствима и надзором - путем различитих алата на интернету. Ни један од ових производа нису радила пре ванредног стања. Јер ово су два потпуно нова модула, производња мешаних врста хлеба, и производња специјалних врста хлеба. Ово што видите, постигли су искључивом заједничким радом на даљину!!!!



Своје радове држе у рукама: иако смо били раздвојени десетинама километра, ИТ алати су ми омогућили да успеју да ураде ово: да будем са сваким од њих, и са сваким да радим и понасоб, и у групи, да су ту да ме питају, да сам ту да им помогнем... А да ли је испуњен основни циљ, да моји ученици науче, опет вас молим да просудите сами. Наравно, овде представљам практичну наставу у *доба короне*. Обично су моји часови текли на следећи начин УЗ УПОТРЕБУ ИК: предходног часа им дам рецептуру коју месимо, да би могли припремити сировине. Обично сам им понудила по три рецептуре, да изаберу, због сировина. Испричам им како све да припреме и како ћемо да радимо. Радиле смо помоћу различитих ИТ алата. Ученици вам причају о томе, и писаће у тексту. Онда сам ја радила, они гледали, па они радили, ја гледала... Било је важно да они сами раде, а не баба, мајка, сестра. Због тога сам, ипак, примењивала да и ја и они истовремено радимо, да бих их могла контролисати у сваком тренутку наставе.



Ипак, на сваком часу сам хтела да буде нешто другачије. Тако сам једном приликом, замолила моју ћерку, студента, да умеси погачу, али са много грешака. Поделила сам снимак са ученицима. Требали су уочити све грешке које је направила. Било их је много. Морали су написти одмах, на гоогле диску смо били тада, затим смо разговарали о њиховим закључцима, а на крају су месили како треба. Фуша ме боли, штоам јој рекла и да изгори погачу. Баш толико далеко нисам требала да објашњавам. (Слике су на предходном слајду) А постоји и снимак. Да сам знала раније за овај конкурс, све бих документовала још на безброј начина, овако, чувала сам слике само резултата рада, као доказ да свако може видети како и колико су ученици радили







На жалост, на 10 слајда не може стати наш заједнички скоро тромесечни рад. Зато сам навела неке чињенице, и само неке од слика. жао ми је због тога, јер мислим да смо УЗ ПОМОЋ ИТ-а демантовали да није могло бити квалитетне практичне наставе у *доба короне*. Да, захваљујем се пре свега мојим ученицима, који су трудили више неко икада до сада Испунили су све задатке!!! Успели су, мало захваљујући досадашњем знању и раду, мало мени, много свом залагању. Али да није било ИТ, не би успели ништа од овога!!!! Те ИТ је наша будућност, а моји ученици, пекари, су захваљујући њој успели!!! Чак и највећи поборници против свих новина су ми, овога пута, честитали. Јер моји драги ученици су најбољи пример да ИТ помера границе, и да пекари, трећег степена, и те како могу усвојити све новине нових технологија. Хвала на пажњи.

За крај, на последња два слајда, вам представљам како су украсили ускршње трпезе својим производима. Уживајте!!!!



Пример тематског часа: пекарски производи који ће за ускрс украсити ускршњи сто. Разлика у раду на овом часу је била што сам тог часа само ја месила, они су ме гледали, а поделила сам материјал који ће им дати идеју како да то они учине. Нити сам им било шта одређивала, нити лимитирала. Погледајте само како су урадили!!



