

# Program zajęć edukacyjnych

SIEDLISSKO JANCZAR / Sławomir Stec Stanisław Gątareki	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
PSTRĄGOWA 815 38-121 PSTRĄGOWA	podkarpackie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć <b>I tobie się upieczce</b>	
2. Czas trwania zajęć: 4 godziny	
3. Grupa docelowa: Dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym ,młodzież	4. Liczebność grupy: min.10 max. 30
5. Prowadzący zajęcia: gospodyni	
6. Zakres tematyczny: Dzieci mają możliwość zapoznania się z miarami i sposobami odmierzania produktów spożywczych wykorzystywanych w kuchni. Ponadto uczestnicy nabywają umiejętność czytania przepisu ze zrozumieniem, którego rezultatem jest przygotowywanie polskich potraw oraz robienia ciasta, ozdabiania ciasteczek i ich wypiekanie. W trakcie zajęć dzieci uczestniczą w pokazie dawniej używanego sprzętu służącego w gospodarstwach do produkcji mąki.	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: 1.Powitanie grupy, zapoznanie z celami zajęć i zasadami zachowania się. 2.Odczytanie przepisu na ciasto i jego analiza: budowa przepisu(składniki ,opis wykonania). 3.Sposoby odmierzania i ważenia różnych produktów: -sympkie –ważenie na szalkowej i elektronicznej wadze, -odmierzanie za pomocą miarki ze skalą, - miary w postaci ułamka, - odmierzanie płynów- objętość. 4.Od ziarna do mąki - omówienie technologii powstawania mąki: - pokaz zbóż-kłosa i ziarno, - pokaz sprzętu do obróbki ziarna, - prezentacja różnych rodzajów mąk i ich przeznaczenie ( pokaz mąki białej i razowej, walory zdrowotne ciemnego pieczywa). 5. Charakterystyka pozostałych produktów niezbędnych do wypieku ciastek lub bułeczek: - jajka - omówienie tematów: skąd mamy jajka?, różnice pomiędzy fermami, wolnym wybiegiem, domowym chowem kur, poznanie jajek różnych gatunków drobiu: przepiórek, gęsi, kaczek, indyków, strusi, wartości odżywcze jajek. - cukier –sposób powstawania cukru, - mleko i jego przetwory- pokaz produktów mlecznych, omówienie procesu ich powstawania i zastosowanie. 6.Zabawa ruchowa związana z tematyką pieczenie ciasta przy akompaniamencie melodii ludowych. 7.Samodzielne przygotowanie ciasta zgodnie z przepisem ( w grupach po 4 osoby), formowanie bułeczek lub ciasteczek oraz ich dekorowanie. 8.Wypiek i degustacja. 9.Spacer po obiekcie. 10.Gry i zabawy ruchowe. 11. Podsumowanie zajęć.	
8. Pomoce dydaktyczne: wagi, miarki, kłosa zbóż , mąka z różnych gatunków zbóż ,cukier, przetwory z mleka, żarna, cepy, produkty do wypieku ciasta.	

9. Dodatkowe uwagi:

Zajęcia ilustrowane są pokazem omawianych artykułów, urządzeń itp. Ponadto dzieci biorą czynny udział we wszystkich czynnościach- mierzą, ważą, robią ciasto, dekorują, pieką itd. Działania te oprócz walorów poznawczych i kształcących mają ogromne znaczenie wychowawcze, gdyż wymagają dobrej współpracy, wzajemnej pomocy, cierpliwości i przestrzegania ustalonych reguł. Nasz warsztat to nie tylko lekcja przyrody, matematyki, plastyki, zajęć praktycznych, ale świetna zabawa, która być może da początek kulinarnej pasji.