

# Program zajęć edukacyjnych

<b>Gospodarstwo Agroturystyczne „Owieczka”</b>	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Owieczka 40, 34-606 Łukowica	małopolskie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:  <b>„Tradycja w mleku zamknięta” – o mleku i jego przetworach</b>	
2. Czas trwania zajęć:  3h	
3. Grupa docelowa:  Dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym, osoby dorosłe	4. Liczebność grupy:  min. 20 max. 50
5. Prowadzący zajęcia:  Gospodyni – Maria Zygadło, Dorota Chmiel	
6. Zakres tematyczny:  - skąd się bierze mleko i jego przetwórstwo - prezentacja sprzętu do produkcji sera i masła	
7. Harmonogram/przebieg zajęć:  1. Powitanie uczestników, zapoznanie z regulaminem i zasadami bezpieczeństwa oraz oprowadzenie ich po gospodarstwie. 2. Przywitanie z krową i degustacja mleka. 3. Skąd się bierze mleko? – rozmowa z dziećmi na temat zwierząt dających mleko (krowa, koza, owca). 4. Pogadanka na temat wartości odżywczych mleka i jego przetwory – piramida żywienia. 5. Ubijanie masła w maselnicach przez uczestników warsztatów. 6. Wyrób sera. 7. Posiłek: obiad 8. Podsumowanie: degustacja sera i masła, rozdanie dyplomów.  Ponad to: Zapoznanie się ze zwierzętami znajdującymi się w naszym gospodarstwie, wędrowka szlakiem ścieżki edukacyjno – przyrodniczej wokół „Mini zoo” naszego gospodarstwa. Gry i zabawy w ogrodzie (boisko do piłki nożnej i plażowej, plac zabaw). Konkursy oraz quizy sprawdzające wiadomości zdobyte podczas zajęć.	
8. Pomoce dydaktyczne:  - plansze i rysunki, karty pracy, - urządzenia i akcesoria potrzebne do wyrobu sera i masła: maselnica, prasa do sera	
9. Dodatkowe uwagi:  Program warsztatów może być odpowiednio zmieniany w zależności od potrzeb danej grupy.	