

Program zajęć edukacyjnych

Gospodarstwo Agroturystyczne „Szmer” , Prowadząca zajęcia Marta Kopycińska - Szmigiel

Godowa 789 , 38-100 Strzyżów

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

podkarpackie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

„ Skąd pochodzą pyszności”

2. Czas trwania zajęć:

do 5 godzin

3. Grupa docelowa:

dzieci ze szkół podstawowych, przedszkoli, klasy 0 (w wieku 6-12 lat)

4. Liczebność grupy:

min. 5 osób..... max. 20...osób.....

5. Prowadzący zajęcia:

Marta Kopycińska – Szmigiel - właścicielka gospodarstwa

6. Zakres tematyczny:

Dzieci mają możliwość zapoznania się jak wygląda życie na wsi, poznać „od kuchni” jak hoduje się i pielęgnuje zwierzęta w gospodarstwie, czym się żywią, w jakich warunkach żyją, zapoznanie jak w dawnych czasach wytwarzano produkty z mleka (ser, masło, napoje mleczne).

7. Harmonogram/przebieg zajęć:

1. Zapoznanie uczestników z planowanym przebiegiem zajęć.
2. Przedstawienie zasad BHP.
3. Krótka pogadanka na temat jakie korzyści ludzie czerpią z mleka i jakie mogą być mleczne przetwory.
4. Omówienie zasad oraz procesu wyrobu śmietany, masła i sera.
5. Pokaz wyrobu białego sera.
6. Czynny udział dzieci w procesie wyciskania sera.
7. Pokaz wyrobu masła.
8. Czynny udział dzieci w procesie ubijania masła.
9. Poczęstunek oparty na uzyskanych produktach .
10. Poczęstunek -pieczenie kiełbasek i pożegnanie uczestników zajęć edukacyjnych.

8. Pomoce dydaktyczne:

Krowie, mleko i jego przetwory , maselniczka, wirówka do mleka, gliniane naczynia, inne sprzęty dawnego użytku w gospodarstwie i mleczarstwie.

9. Dodatkowe uwagi:

Prezentowany powyżej program jest jedną z kilku wersji możliwych do przeprowadzenia warsztatów z tematu skąd się biorą pyszności.
Inna wersja może opierać się głównie na robieniu przez uczestników innych produktów z mleka.
Możliwe są również warsztaty całodzienne, z posiłkiem i wędrownką oraz jazda konna.