

Program zajęć edukacyjnych

SIEDLISSKO JANCZAR/ Stanisław Gątariski, Marta Gątariska

Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego

Pstrągowa 815, 38-121 Pstrągowa

podkarpackie

Adres

Województwo

1. Temat / tytuł zajęć:

I tobie się upiecz

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:
 - sypkie –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-klusy 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:
 - 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 na zewnątrz lub w obiekcie
11. Podsumowanie zajęć.

8. Pomoce dydaktyczne:

wagi, miarki, kłosy 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.