

Program zajęć edukacyjnych

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

1. Temat / tytuł zajęć: „Od ziarenka do bochenka” – pieczemy wiejski chleb i drożdżówki	
2. Czas trwania zajęć: 5h	
3. Grupa docelowa: Dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym, osoby dorosłe	4. Liczebność grupy: min. 20 max. 50
5. Prowadzący zajęcia: Gospodyni – Maria Zygadło i Dorota Chmiel	
6. Zakres tematyczny: - pokazanie cyklu powstawania mąki z poszczególnych gatunków zbóż do wypieku chleba, - prezentacja sprzętu do wypieku chleba i drożdżówek, degustacja. - zajęcia tematyczne: plastycznie – rekreacyjne	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: 1. Powitanie uczestników, zapoznanie z regulaminem i zasadami bezpieczeństwa oraz oprowadzenie ich po gospodarstwie. 2. Przedstawienie uczestnikom dawnych tradycji i zwyczajów związanych z pieczeniem chleba. 3. Zapoznanie się z wyrobem chleba i wypiekami w tradycyjnym piecu chlebowym. 4. Samodzielne wykonywanie drożdżówek przez uczestników warsztatów. 5. Posiłek: obiad. 6. Podsumowanie zajęć: degustacja wykonanych produktów oraz 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 maszyny do produkcji chleba, - kłosa i ziarna poszczególnych gatunków zbóż, - rekwizyty do gier i zabaw ruchowych.	
9. Dodatkowe uwagi: Program warsztatów może być odpowiednio zmieniany w zależności od potrzeb danej grupy.	