

Pečenie chleba a makových briošiek a exkurzia na výskumnú šľachtiteľskú stanicu

Cieľ:

- Formou zážitkového učenia pripraviť a upiecť pečivo.
- Vedieť, čo môžeme pripraviť z rôznych druhov múky.
- Rozlíšiť sladké a slané pečivo.
- Poznať pravidlá bezpečnosti v cestnej premávke.
- Zvládnuť cestovanie mestskou hromadnou dopravou..
- Spoznať celý cyklus pšeničného zrnka ku klásku a následne po múku.
- Vedieť, ako zasieť zrnko, čo všetko potrebuje pre rast.

Aktivity:

- Pečenie chleba a makových briošiek.
- Exkurzia na Výskumnú šľachtiteľskú stanicu v Malom Šariši.
- Pracovný list na tému – Cesta chleba.
- Omaľovánka.

Vyučovací predmet:

- *SJL a literatúra* – čítanie s porozumením.
- *Matematika, Fyzika* – váženie, meranie objemu.
- *Biológia* – pozorovanie kvásku.
- *Pracovné vyučovanie* – sejba, pečenie, krájanie a natieranie....
- *Rozvíjanie komunikačných schopností a sociálnych zručností* – zvládnuť prepravu mestskou hromadnou dopravou, účasť na prednáške (vysedieť), reagovanie na riadený rozhovor, spolupráca s výskumno-vývojovými pracovníkmi.
- *Rozvíjanie grafomotorických zručností a písanie* – omľovánky, strihanie, lepenie, písanie do múky.
- *Ergo terapia* – umývanie riadov, upratanie kuchyne, utieranie stolov v jedálni po ochutnávke.
- *Senzorické vnímanie* – hmatové skúmanie múky, hliny, zrna, drolenie klasov, posyp makom.

Pomôcky:

- Suroviny na pečenie, kuchynská váha, misky, domáca pekáreň, rúra.
- Plastové nádobky, hlina, krhla.
- Pracovný list, farbičky, lepidlo, nožnice.

Príprava:

- Pečeniu chleba a briošiek predchádzala zo strany vyučujúceho príprava procesuálnej schémy (vizuálna podpora jednotlivých krokov), aby deti poznali sled činností.

- Exkurziu sme si vopred dojednali s pracovníkmi na Výskumno-šľachtiteľskej stanici v Malom Šariši. Aktívnou spoluprácou vznikla prezentácia a pracovná aktivita, ktorá bola pre naše deti ľahko pochopiteľná a atraktívna.
- Pracovný list bol zameraný na opakovanie toho, čo sa deti v priebehu dňa dozvedeli.

Postup / realizácia:

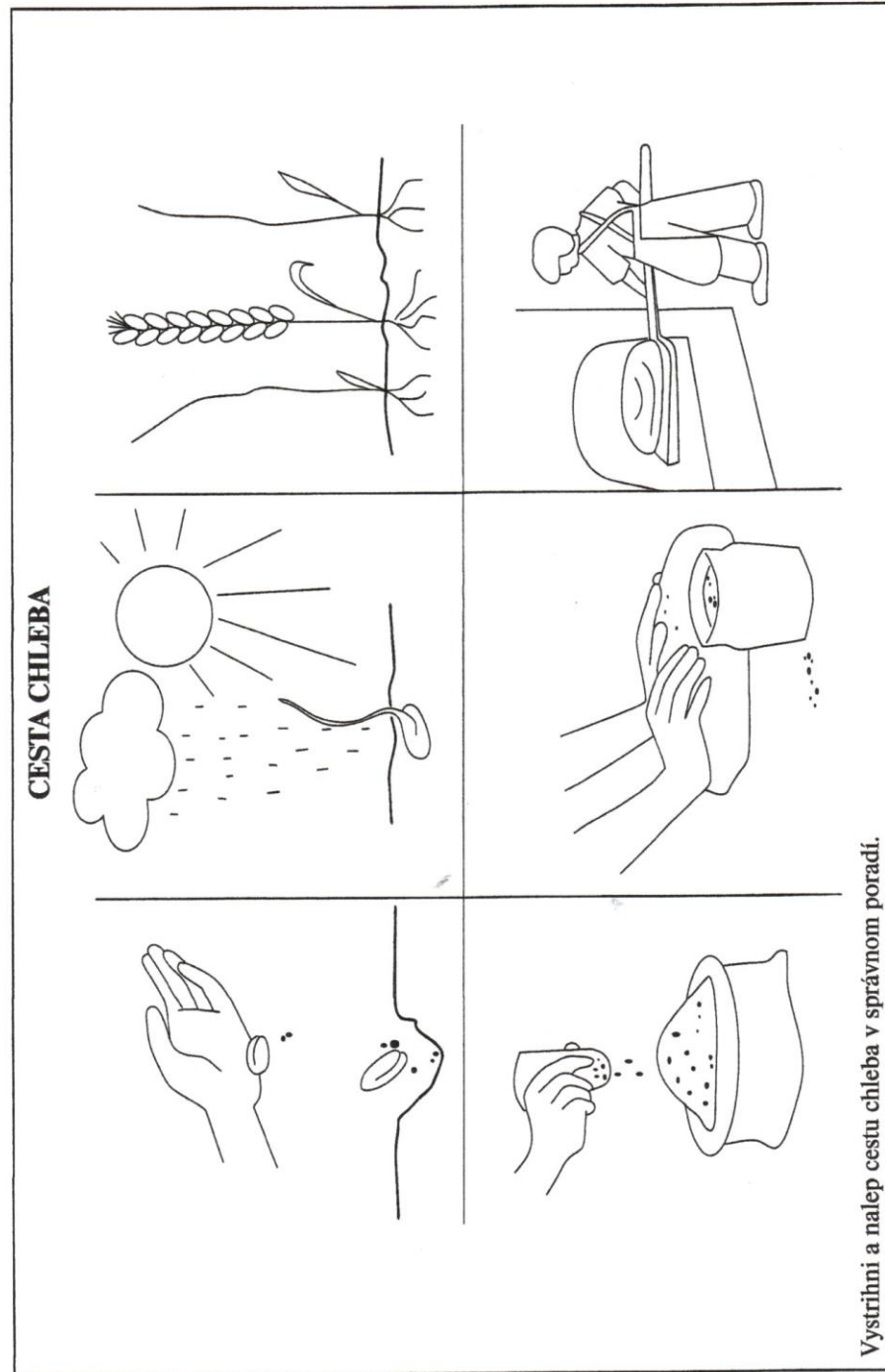
- Deti boli vopred oboznámené s prípravou pečiva. V kuchynke sa za asistencie učiteľky a asistentky vystriedali všetky deti. Kým časť detí bola v kuchynke, druhá vypracovávala pracovný list. Začali pomenovaním surovín potrebných na výrobu pečiva. Pokračovali vážením a meraním jednotlivých ingrediencií. Súčasne všetko skúšali hmatom. Zaujímavé boli pre nich kvasnice. Následne všetko dali do pekárne, ktorá vymiesla a vykysla cesto. Chlebík sa piekol v rúre.
- Počas ochutnávky chlebíka sa porozprávali o tom, s čím môžeme chlebík papat' – maslo s medom. Deti si precvičovali svoju zručnosť v natieraní.
- Príprava briošiek bola pre deti zaujímavejšia - práca s cestom, potieranie bielkom a posyp makom. Učiteľky a asistentky celý čas vhodne využívali promty, aby posunuli deti k činnosti, ktorá sa od nich očakávala.
- Výlet na exkurziu sa začal cestou autobusom, v našom prípade je to nácvik sociálnych zručností. Deti počas prednášky aktívne reagovali na riadený rozhovor. Prednáška bola zameraná na cestu semienka ku chlebíku, ale nie len k nemu. Deti správne reagovali, aké iné pečivá vieme pripraviť z rôznych druhov múk.
- Po teoretickej časti nasledovala praktická časť, kde si deti samé vyskúšali sejbú. Deti si samé nasypali hlinu do misiek, posiali zrno, opäť zasypali hlinou a poliali. Misky si deti následne označili a vzali do školy na ďalšie pozorovanie.
- Aby si deti vyskúšali, aké ťažké bolo dostať zrno z klásku, dostali klásky na vydrolenie.
- Pomimo týchto aktivít deti vypracovávali pracovný list, ktorý mal pre nich nie len zhrňujúci charakter, ale súčasne si cvičili jemnú motoriku a koordináciu ruka-oko – farbenie, strihanie, lepenie.
- Učiteľky a asistentky celý čas vhodne využívali promty, aby posunuli deti k činnosti, ktorá sa od nich očakávala.
- Všetky naše aktivity sú zdokumentované v prezentácii.

Zhrnutie:

- Deti si počas zážitkového pečenia pečiva osvojili viaceré nové zručnosti a vedomosti. Viaceré sa prvýkrát stretli s vážením na digitálnej kuchynskej váhe a meraním objemu. Práca s brioškovým cestom pre nich znamenala rozvoj jemnej motoriky a zručnosť uviazať uzol.
- Počas exkurzie na Výskumnú šľachtiteľskú stanicu sa deti oboznámi s tým, ako rastie pšenica a čo všetko ešte čaká zrnko, aby sa mohol upiecť chlebík.
- Naučili sa siať a droliť pšenicu.

Prílohy:

Pracovný list č. 18 B



Vystrihni a nalep cestu chleba v správnom poradí.

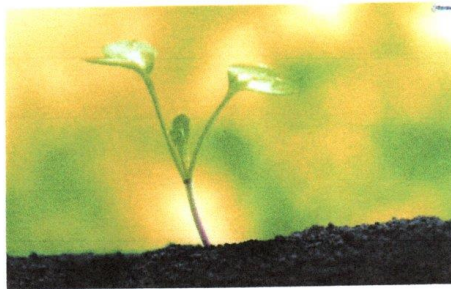
Obrazky potom vymaľuj

CESTA CHLEBA

(Zoraď obrázky podľa toho, ako vzniká chlieb, zrno.....chlieb)



ZRNO



RASTLINA



KLASY



MÚKA



CESTO



CHLIEB

Vymaluj obrázok

