

ZAJĘCIA PROWADZONE METODĄ PROJEKTU EDUKACYJNEGO „CO Z CZEGO OTRZYMUJEMY?”

GRUPA WIEKOWA: 6-LATKI

TERMIN REALIZACJI 15.10.19 – 28.10.19

OPRACOWAŁA: IWONA CEBEREK





„ CO Z CZEGO OTRZYMUJEMY? ”

- METODĄ PROJEKTU – JEST TO METODĄ POLEGAJĄCĄ NA ZDOBYWANIU PRZEZ DZIECI WIEDZY O OTACZAJĄCYM JE ŚWIECIE POPRZEZ DOŚWIADCZANIE, EKSPERYMENTOWANIE, OBSERWOWANIE. NA POCZĄTKU DZIECI ZADAJĄ PYTANIA NA INTERESUJĄCY JE TEMAT, PO CZYM STARAJĄ SIĘ NA NIE UZYSKAĆ JAK NAJWIĘCEJ ODPOWIEDZI. METODĄ TĄ ZACHĘCĄ DZIECI DO SAMODZIELNEGO ZDOBYWANIA WIEDZY I CHĘCI UCZENIA SIĘ.

CELE OPERACYJNE

DZIECKO:



- ZNA ETAPY POWSTAWANIA PIECZYWA;
- WIE NA CZYM POLEGA PRACA ROLNIKA, MIYNARZA, PIEKARZA I ZNA MIEJSCA W KTORYCH PRACUJA :POLE, MIYN, PIEKARNIA ZNA NARZEDZIA I MASZYNY (TRAKTOR, SIEWNIK, KOMBajn, MIYN, PIECE) ;
- ZNA I POTRAFI WYMIENIC/WSKAZAC 4 PODSTAWOWE GATUNKI ZBOZ (ZYTO, PSZENICA, OWIES I JECZMIEN) ;
- ZNA OGOLNA BUDOWE ZBOZA ORAZ RODZAJE PIECZYWA I INNYCH PRODUKTOW ZBOZOWYCH;
- WIE CO TO JEST MASA SOLNA, JAK SIE JA ROBI, ZNA JEJ WLASCIWOSCI;
- ZNA SKLADNIKI POTRZEBNE DO WYPIEKU CHLEBA;
- CHETNIE UCZESTNICZY W ZABAWACH, WYKONUJE CWICZENIA I ZADANIA,
- POZNAJE RÓZNE RODZAJE PIECZYWA;
- POZNAJA INNE PRODUKTY WYTWARZANE W PIEKARNI (NP. BUŁKA TARTA);
- POZNAJE PRACĘ PIEKARZA;

W PAŹDZIERNIKU 2019 ROKU W GRUPIE 6-
LATKI „NUTKI” PRZEPROWADZONO CYKL ZAJĘĆ METODĄ
PROJEKTU O TEMATYCE;

„CO Z CZEGO OTRZYMUJEMY?” DZIECI POSTAWIŁY
NASTĘPUJĄCE PYTANIA :

- Z CZEGO POWSTAJE CHLEB?
- JAK POWSTAJE MĄKA I JAKIE SĄ JEJ RODZAJE ?
- JAKIE SĄ RODZAJE PIECZYWA?/ KSZTAŁT , FORMA,
SMAK/
- GDZIE MOŻNĄ KUPIĆ CHLEB?
 - KTO WYPIEKĄ CHLEB?



WSPÓLNIE Z RODZICAMI I INNYMI EKSPERTAMI W
TEJ DZIEDZINIE ZAJĘLIŚMY SIĘ PRZYGOTOWANIAM I
REALIZACJĄ PROJEKTU.

STWORZENIE SIATKI PYTAŃ BADAWCZYCH



"Co z czego otrzymujemy"

Gdzie można kupić chleb?

Z czego powstaje chleb?



Kto wypieka chleb?

Jak powstaje mąka i jakle są jej rodzaje?

Jakie są rodzaje pieczywa?

HISTORYJKA OBRAZKOWA PRACA NA POLU



KŁOSY ZBÓŻ

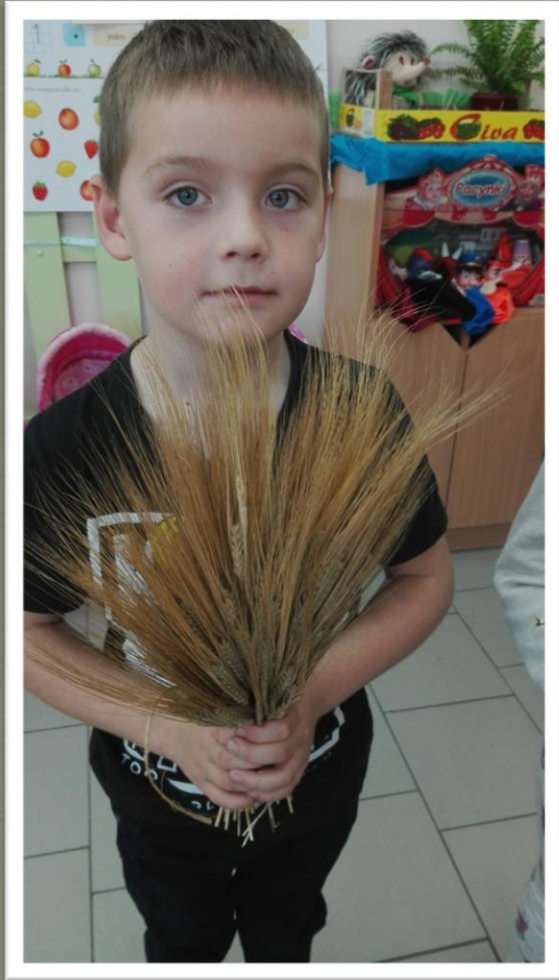


- **Żyto,**
- **Pszenica,**
- **Owies,**
- **Jęczmień,**

**Zapoznanie dzieci z
wyglądem zbóż.**

PIĘKNE BUKIETY ZBÓŻ





BUDOWA ZBÓŻ: ŁODYGA, KOLANKO, KŁOS, WAŚY





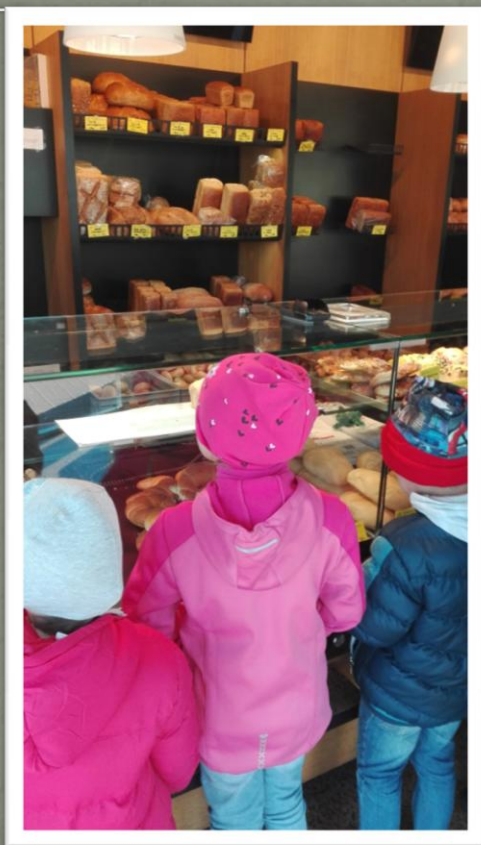
„NUTKI„

Obejrzały film na dużym ekranie w świetlicy szkolnej.

„Od ziarenka do bochenka” – rozmowa na temat filmu, wspólne układanie historyjki obrazkowej „Jak powstaje chleb dziś?” porównywanie jej z historyjką „Jak powstawał chleb dawniej?”



**NASZA KOLEJNA PRZYGODA Z TEMATEM TO WYCIECZKA DO PIEKARNI
TYPOLSKIEJ ,ROZMOWA Z PANIĄ KTÓRA TAM SPRZEDAJE.**



**ZAPREZENTOWANIE DZIECIOM RÓŻNYCH RODZAJÓW ZBÓŻ, ZMIELENIE
ZIAREN ZBÓŻ NA MĄKĘ MIŁYŃKIEM ELEKTRYCZNYM I RĘCZNYM.**





DZIECI DOTYKAJĄ I PORÓWNUJĄ RODZAJE MĄKI

WIEDZĄ, ŻE MĄKA PSZENNA POWSTAJE Z PSZENICY, MĄKA
KUKURYDZIANA Z KUKURYDZY, MĄKA ŻYTNIA Z ŻYTA,
A PIĄTKI OWSIANE Z OWSA.

PIECZYWO Z MASY SOLNEJ



PRACOWITE PRZEDSZKOLAKI



WYCIECZKA DO PIEKARNI ROGALIK W SZCZYTNIE.



ROZMOWA Z EKSPERTEM



- PAN KRZYSZTOF MISTRZ PIEKARNICTWA POKAZAŁ DZIECIOM Z CZEGO I JAK POWSTAJE PYSZNY CHLEB I BUŁECZKI .

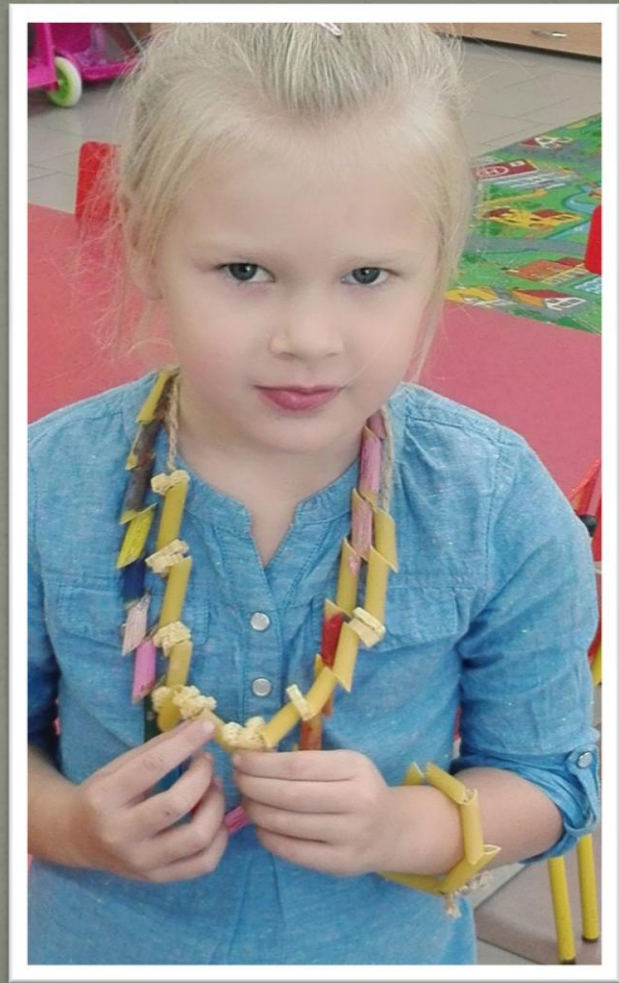
WSZYSTKO JEST TAKIE CIEKAWE



W DRODZE POWROTNEJ KUPILIŚMY W SKLEPIE
PIEKARNICZYM PYSZNOŚCI ,KTÓRE W SALI
PRZEDSZKOLNEJ ZAJADALIŚMY.



CO MOŻNA ZROBIĆ Z MAKARONU ?



KORALE



WYPIEKI W SALI PRZEDSZKOLNEJ

SMACZNE GOFRY

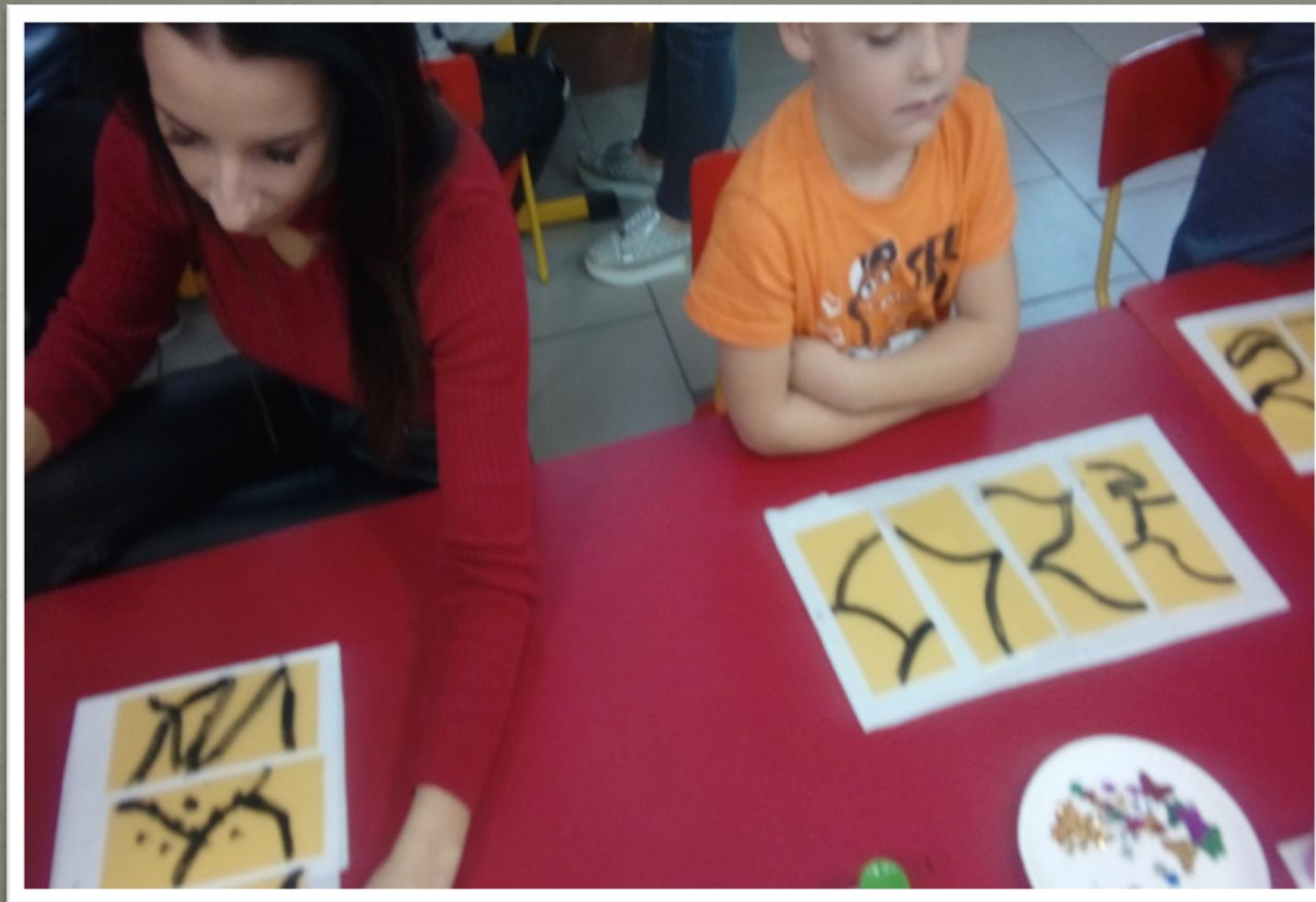


SPRÓBOWALIŚMY SWOICH WYROBÓW





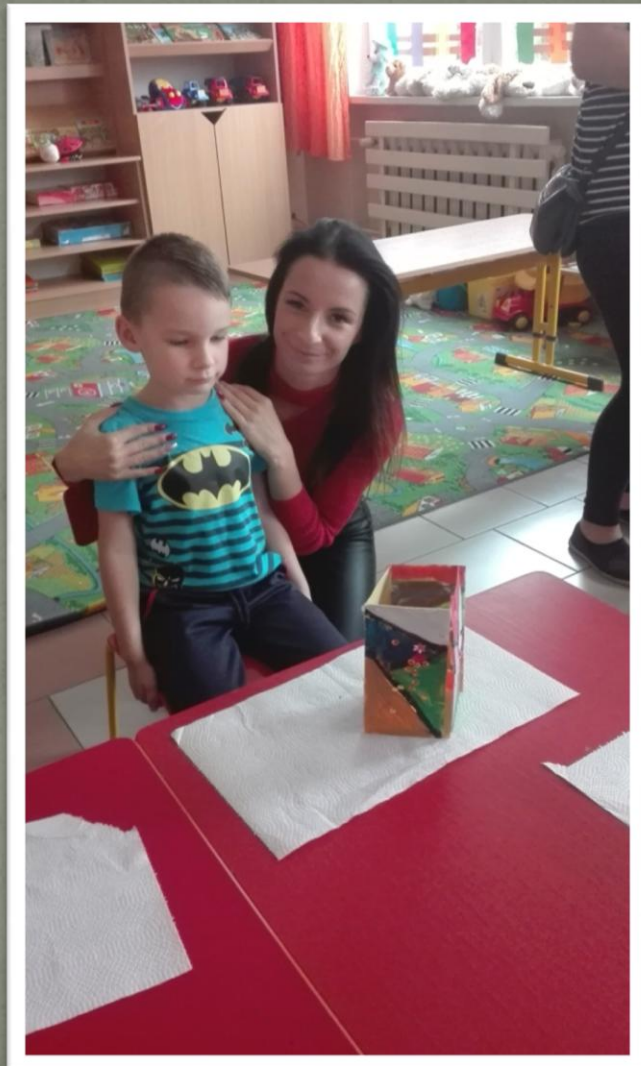
ZAJĘCIA OTWARTE DLA RODZICÓW PODSUMOWANIE PROJEKTU - LAMPION Z MAKARONU



PRACUJEMY SPRAWNIE

JESTEŚMY ARTYSTAMI





PODSUMOWANIE

DOWIEDZIELIŚMY SIĘ:

- Z JAKICH ZIAREN ZBÓŻ POWSTAJE PIECZYWO;
- JAK SIĘ WYPIEKA CHLEB;
- GDZIE MOŻNA KUPIĆ PIECZYWO;

- JAKIE SĄ RODZAJE PIECZYWA (KSZTAŁT ,FORMA ,SMAK);

- DZIECI WIEDZĄ , ŻE CHLEB JEST SYMBOLEM CIĘŻKIEJ PRACY WIELU LUDZI: ROLNIKA , MŁYNARZA, PIEKARZA ;



DZIĘKUJEMY