„Kawałek chleba nie spadnie z nieba”

Wychowanie przedszkolne:
Obszar 1 – społeczny: pkt 2, 6, 12, 13, 19, 20.
Obszar 2 – osobisty: pkt 1, 5, 6, 7.
Obszar 3 – językowy: pkt 1, 3, 5, 12.
Obszar 5 – przyrodniczy: pkt 1, 2, 3 – w zakresie poznawania zbóż, ich pochodzenia i zmian obserwowanych podczas przygotowywania ciasta.
Obszar 6 – techniczny: pkt 1, 8 – w zakresie poznawania właściwości surowców oraz zastosowania dawnych narzędzi i urządzeń.
Obszar 9 – ruchowy: pkt 5, 7, 9 – w zakresie sprawności manualnej, czynności samoobsługowych i bezpieczeństwa.

Opis realizacji:
Zajęcia realizują wymagania podstawy programowej poprzez poznawanie tradycyjnych sposobów uprawy zbóż, pozyskiwania ziarna, wytwarzania mąki oraz przygotowywania i wypiekania chleba w dawnym gospodarstwie wiejskim. Dzieci poznają kolejne etapy powstawania chleba – od ziarna, poprzez mielenie i przygotowanie ciasta, aż do gotowego wypieku. Poznają dawne narzędzia i urządzenia, takie jak żarna, dzieża i piec chlebowy, oraz ich zastosowanie w codziennym życiu mieszkańców wsi.
Podczas rozmów i obserwacji dzieci rozwijają ciekawość poznawczą, poszerzają słownictwo związane z rolnictwem, młynarstwem i piekarstwem, poznają znaczenie pracy rolnika, młynarza i piekarza oraz dostrzegają związki między środowiskiem przyrodniczym a działalnością człowieka. Odkrywają również tradycyjne zwyczaje związane z wypiekiem i szacunkiem do chleba, poznając wybrane elementy dziedzictwa kulturowego regionu.
W części warsztatowej dzieci obserwują i poznają właściwości mąki oraz ciasta, samodzielnie ugniatają, wałkują i formują pieczywo, rozwijając sprawność dłoni, koordynację wzrokowo-ruchową, wrażliwość dotykową i umiejętności manipulacyjne. Uczą się wykonywania czynności zgodnie z instrukcją, organizowania stanowiska pracy, przestrzegania zasad higieny oraz bezpiecznego przygotowywania żywności pod nadzorem dorosłych.
Zajęcia rozwijają samodzielność, cierpliwość, koncentrację, kreatywność, wytrwałość i poczucie sprawczości. Kształtują szacunek dla pracy człowieka, żywności i tradycji regionalnych oraz postawę odpowiedzialnego korzystania z produktów spożywczych.

„Kawałek chleba nie spadnie z nieba”

Edukacja wczesnoszkolna:

7. Edukacja społeczna – kompetencje osobiste: pkt 1 lit. k, l, n.
7. Edukacja społeczna – kompetencje społeczne: pkt 2 lit. c, d.
7. Edukacja społeczna – edukacja obywatelska: pkt 3 lit. i, k, l.
6. Edukacja przyrodnicza – materiały i ich właściwości: pkt 3 lit. a, c – w zakresie obserwacji właściwości mąki, wody i ciasta oraz zmian zachodzących pod wpływem łączenia składników i obróbki cieplnej.
9. Edukacja techniczna i informatyczna – bezpieczeństwo i higiena: pkt 1 lit. e, f, g.
9. Edukacja techniczna i informatyczna – projektowanie i tworzenie: pkt 2 lit. b, j.

Opis realizacji:
Zajęcia realizują wymagania podstawy programowej poprzez poznawanie tradycyjnego procesu wytwarzania chleba oraz jego znaczenia w życiu mieszkańców dawnej wsi. Uczniowie poznają kolejne etapy powstawania pieczywa: uprawę i zbiór zbóż, młócenie, oczyszczanie ziarna, mielenie, przygotowywanie zakwasu i ciasta oraz wypiek. Poznają narzędzia i urządzenia wykorzystywane w tradycyjnym rolnictwie, młynarstwie i piekarstwie, a także zawody związane z produkcją żywności.Podczas zwiedzania ekspozycji muzealnej uczniowie odkrywają znaczenie żaren, dzieży, niecki i pieca chlebowego w gospodarstwie wiejskim. Porównują dawne i współczesne sposoby produkcji pieczywa, dostrzegają zmiany technologiczne oraz związki między rolnictwem, przetwarzaniem surowców naturalnych a codziennym życiem człowieka. Poznają wybrane tradycje związane z wypiekiem i spożywaniem chleba, rozwijając zainteresowanie dziedzictwem kulturowym regionu oraz szacunek dla pracy człowieka i żywności. W części praktycznej uczniowie obserwują właściwości mąki i ciasta, rozpoznają zmiany zachodzące podczas łączenia składników, ugniatania, formowania i wypiekania. Samodzielnie wykonują proste formy piekarskie, w tym bułeczki i plecionki z wałeczków ciasta. Rozwijają umiejętność przestrzegania kolejnych etapów instrukcji, planowania pracy, dobierania materiałów, organizowania stanowiska oraz zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowywania żywności. Zajęcia rozwijają umiejętności praktyczne, koordynację wzrokowo-ruchową, sprawność manualną, samodzielność, kreatywność, cierpliwość i wytrwałość. Sprzyjają kształtowaniu poczucia sprawczości, współpracy, odpowiedzialności za wykonywane zadanie oraz świadomej postawy wobec pochodzenia żywności i ograniczania jej marnowania.