„Szpajska na szpyrke i weki na marmelada – jak dawniej przechowywano żywność.”

Wychowanie przedszkolne:

Obszar 1 – społeczny: pkt 2, 12, 19, 20.
Obszar 2 – osobisty: pkt 1, 5, 6, 7.
Obszar 3 – językowy: pkt 1, 4, 5.
Obszar 5 – przyrodniczy: pkt 12 – w zakresie rozważnego korzystania z zasobów naturalnych i niemarnowania żywności.
Obszar 6 – techniczny: pkt 1, 3, 8 – w zakresie poznawania właściwości materiałów, wykorzystywania ich do prac wytwórczych oraz poznawania dawnych urządzeń ułatwiających życie.
Obszar 8 – artystyczny: pkt 1, 2.

Opis realizacji:

Zajęcia realizują wymagania podstawy programowej poprzez poznawanie tradycyjnych sposobów przechowywania i konserwowania żywności na dawnej śląskiej wsi. Dzieci poznają znaczenie spichlerzy, piwnic, spiżarni oraz dawnych sprzętów służących do magazynowania produktów spożywczych. Dowiadują się, w jaki sposób mieszkańcy wsi przygotowywali zapasy na zimę i chronili żywność przed zepsuciem, wykorzystując między innymi suszenie, solenie, kiszenie, wędzenie oraz przechowywanie produktów w chłodnych pomieszczeniach. Podczas zwiedzania ekspozycji muzealnej dzieci poznają wybrane elementy tradycyjnego wyposażenia gospodarstwa wiejskiego, poszerzają słownictwo związane z żywnością, dawnymi przedmiotami i czynnościami gospodarczymi. Rozwijają ciekawość poznawczą, umiejętność zadawania pytań, porównywania dawnych i współczesnych sposobów przechowywania produktów spożywczych oraz dostrzegania znaczenia pracy człowieka w codziennym życiu. Zajęcia kształtują świadomość wartości żywności, potrzebę jej właściwego przechowywania oraz postawę odpowiedzialnego korzystania z dostępnych zasobów. Dzieci poznają znaczenie zapobiegania marnowaniu jedzenia, oszczędności i szacunku dla pracy osób zajmujących się produkcją oraz przygotowywaniem żywności.

„Szpajska na szpyrke i weki na marmelada – jak dawniej przechowywano żywność.”

W części warsztatowej dzieci samodzielnie komponują prace plastyczne z nasion, ziaren i innych odpowiednio przygotowanych materiałów sypkich. Rozwijają sprawność manualną, koordynację wzrokowo-ruchową, wrażliwość dotykową, wyobraźnię przestrzenną, kreatywność oraz umiejętność dobierania i łączenia materiałów. Uczą się organizowania stanowiska pracy, planowania prostych działań, wykorzystywania materiałów w sposób oszczędny oraz doprowadzania rozpoczętej pracy do końca. Zajęcia wzmacniają samodzielność, koncentrację, wytrwałość, współpracę i poczucie sprawczości. Rozwijają zainteresowanie historią życia codziennego, tradycjami i dziedzictwem kulturowym Górnego Śląska.

Edukacja wczesnoszkolna:

6. Edukacja przyrodnicza – procesy życiowe i różnorodność biologiczna: pkt 1 lit. h – w zakresie odpowiedzialnego korzystania z zasobów i niemarnowania żywności, jeśli uczniowie przekładają tę wiedzę na konkretne działania.
7. Edukacja społeczna – edukacja obywatelska: pkt 3 lit. i, k, l.
8. Edukacja artystyczna – twórcze działania plastyczne: pkt 2 lit. a, c, d, e.
9. Edukacja techniczna i informatyczna – bezpieczeństwo i higiena: pkt 1 lit. e, g.
9. Edukacja techniczna i informatyczna – projektowanie i tworzenie: pkt 2 lit. b.

Opis realizacji:

Zajęcia realizują wymagania podstawy programowej poprzez poznawanie tradycyjnych sposobów przechowywania i konserwowania żywności na Górnym Śląsku oraz ich znaczenia w codziennym funkcjonowaniu gospodarstw wiejskich. Uczniowie poznają dawne metody zabezpieczania żywności przed zepsuciem, takie jak suszenie, kiszenie, solenie, wędzenie, wekowanie i przechowywanie produktów w odpowiednich warunkach temperatury i wilgotności.
Podczas zwiedzania ekspozycji muzealnej uczniowie poznają przeznaczenie spichlerzy, spiżarni, piwnic, wędzoków oraz dawnych urządzeń chłodniczych. Porównują historyczne sposoby przechowywania produktów spożywczych z rozwiązaniami stosowanymi współcześnie, dostrzegając zmiany technologiczne i znaczenie postępu technicznego dla codziennego życia człowieka.
Uczniowie poznają zależności między warunkami przyrodniczymi, dostępnością żywności w różnych porach roku a koniecznością gromadzenia i zabezpieczania zapasów. Rozwijają świadomość pochodzenia produktów spożywczych, znaczenia pracy rolników i innych osób uczestniczących w produkcji żywności, a także potrzeby jej właściwego przechowywania i ograniczania marnowania.