

Projekt „Od zrníčka k chlebu“



Cíl: Zprostředkovat dětem prožitkové učení a pomoci jim osvojit si poznatky o cestě od obilných klasů ke krajíci chleba na talíři. Pomoci dětem utvářet si hodnotový systém, respekt k přírodním zdrojům i lidské práci. Rozvíjet kritické myšlení, tvořivost a fantazii, zprostředkovat praktické ověření poznatků, rozvíjet schopnost spolupráce mezi dětmi a rozvíjet všechny klíčové kompetence dětí.

Určení pro: skupinu dětí v jedné třídě (25 dětí) ve věku 4 – 5 let – Broučci a Berušky

Termín konání: 23. a 24. 5. 2022 a následně exkurze na obilné pole v průběhu května a června

Použité metody a formy práce:

Výklad a seznámení s obilím a procesem růstu, zrání, sklizně, další zpracování ve mlýně a následně v pekárně nebo v kuchyni. Prožitkové činnosti při zkoumání obilí a klásků, drolení zrníček z klásků, při mletí zrníček, při zpracování těsta. Naučný snímek „Od zrna k chlebu“, samostatná práce a praktické a prožitkové učení při výrobě těsta na chleba a rohlíky a jejich pečení ve školce. Motivační metody – říkanka *Pekař peče housky*, *Dnes je žito cepem bito*, báseň s obrázky *Kuřátko a obilí*, píseň *Pekla vdolky z bílý mouky*, dramatizace básně, fixace poznatků pomocí obrázků druhů pečiva a obilí, pexeso s využitím obrázků pečiva a obilí, cvičení s využitím pantomimy činností provázejících vznik chleba. Hmatové, chuťové, zrakové a čichové vnímání – děti zkoumají kůrku chleba, zrníčka, klasy, ochutnávají upečené pečivo, čichají k pečivu i ingrediencím, pozorují kynutí, a snaží se popsat své chuťové, hmatové, čichové a zrakové vjemy. Proběhne exkurze v místní pekárně. Pracovní list rozvíjející schopnost seřadit obrázky podle časové posloupnosti.

Průběh projektu:

Den první:

Děti se v komunikačním kruhu seznámí s projektem, s činnostmi, poslechnou si motivační báseň, přitom využijí obrázkový materiál.

Děti shlédnou krátké naučné video o cestě od obilí ke krajíci chleba. V krátké reflexi si shrnou základní poznatky. Porovnají práci na poli dříve a dnes.

Děti si vyzkoušejí vydrolit zrníčka z klasu a poté v hmoždíři „umlít“ mouku.

Společně s paní pekařkou si děti vyzkoušejí zadělat těsto na rohlíky i chleba, poslechnou si vyprávění o použitých surovinách i o pečení, o kvásku. Těsto nechají vykynout. Zatím si

zahrají pexeso s obrázky různých druhů pečiva a obilí, zazpívají písničku „Pekla vdolky“, využítí říkanky „Pekař peče housky“ a „Dnes je žito cepem bito“ s doplněním jednoduché choreografie.

Z vykynutého těsta děti upečou ve školní kuchyni chleba a každé si navíc upeče rohlík, který si může odnést domů.

Po celou dobu projektu (práce s klásky, příprava surovin a pečení) děti vše zkoumají všemi smysly a snaží se své vjemy verbalizovat.

Den druhý:

Děti si zopakují postup při pečení chleba a rohlíků a využijí i zkušenosti a poznatky z již uskutečněné exkurze v místní pekárně. Zopakují si také proces růstu a zrání obilí až k umletí mouky.

Zacvičí si a protáhnou se, cvičení je prováděno na téma růst a sklizeň obilí, mletí mouky, cesta mouky do pekárny, pečení chleba.

Děti si zopakují báseň „Kuřátko a obilí“ a poté si celý příběh zdramatizují (hra v roli), vystřídají se v rolích, při dramatizaci využívají obrázky a loutku kuřátka.

Nakonec ochutnají vlastní upečený chléb se solí a housky.

V rámci vycházky do okolí obce prozkoumají děti klásky na obilném poli a zopakují si osvojené poznatky z projektu.

Nakonec proběhne reflexe ve dvou částech – první po dvoudenním projektu, další až po vycházce na obilné pole.

Reflexe:

Projekt byl pro děti velmi zajímavý, poutavý, mohly si vše vyzkoušet samy, uplatnit svou vlastní tvořivost. Dozvěděly se poutavou formou, jak se na stůl dostane chleba a další pečivo, jak vznikají jednotlivé suroviny. Získaly základy pro utváření vlastních hodnot, logického a kritického myšlení, budování postojů. Všechny činnosti v rámci projektu byly pestré, atraktivní, bylo dbáno na aktivizaci dětí a praktické vyzkoušení všech činností.