**SCENARIUSZ ZAJĘĆ**

**OD ZIARENKA DO BOCHENKA**

Opracował: S. Laskoś we współpracy z A. Kulką oraz M. Zagrajczuk

* Data:

1.08.2017r.

* Grupa wiekowa:

8-13 lat

* Miejsce:

Warsztaty przy wiatraku wietrznym oraz w Oficynie Zachodniej w Ropie - Fundacja Szlachetne Zdrowie

* Czas trwania zajęć: 18 godzin – 6 spotkań po 3 godziny

Temat zajęć:

* Od ziarenka do bochenka

Poszczególne tematy zajęć:

1. Ziarenko to podstawa – 3 h
2. Od ziarenka do mąki– 3h
3. Etapy powstawania chleba– 3h
4. Podpłomyki – 3h

5. Proziaki – 3h

6. Ciastka regionalne– 3 h

Treści programowe:

• poznanie etapów powstawania chleba

•poznanie pracy rolnika, młynarza, piekarza

•poznanie narzędzi i maszyn ułatwiających wykonywanie tych pracy

•poznanie podstawowych gatunków zbóż (żyto, pszenica, owies i jęczmień) i zbóż regionalnych - orkisz

•poznanie budowy ogólnej zboża oraz rodzajów pieczywa i innych produktów zbożowych

•wdrażanie dzieci do szanowania chleba

•rozwijanie umiejętności poznawczych, potrzebnych do należytej orientacji w otoczeniu.

•rozwijanie zainteresowań, predyspozycji oraz naturalnej aktywności

Metody:

•podające

•aktywizujące

•praktyczne.

Formy:

•indywidualna,

•zespołowa,

Środki dydaktyczne:

•materiały: ziarno, mąka i inne produkty spożywcze

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

1 zajęcia – 3h

Przywitanie, przedstawienie prowadzącego i tematyki zajęć

Praca na polu - rozmowa.

Maszyny pomocne w pracy rolnika.

Kłosy zbóż - prezentacja.

Cztery podstawowe gatunki zbóż: żyto, pszenica, owies, jęczmień – zapoznanie dzieci z wyglądem, porównywanie zbóż. Orkisz – przedstawienie boża regionalnego.

Budowa zbóż: łodyga, kolanko, kłos, wąsy.

Zboża ozime i jare.

2 zajęcia – 3h

Z czego robi się mąkę? – rozmowa.

Do czego służy kombajn?

Jak dawniej zbierano zboże – przedstawienie narzędzi oraz sposobu suszenia zbóż.

Młócenie - wyjaśnienie pojęcia.

Praca młynarza i funkcjonowanie młyna – rozmowa.

Rodzaje młynów na wodę , na wiatr, na prąd

Przedstawienie dawnych form mielenia zboża – wiatrak wietrzny.

3 zajęcia – 3h

Przywitanie, przedstawienie prowadzącego i tematyki zajęć

Wszystkie zajęcia prowadzone są w sposób praktyczny, uczestnicy poznają tradycyjne przepisy na mączne potrawy. Wykonują pod opieką instruktora ciasto, formują wypieki, pieką.

Trzeci etap powstawania pieczywa – poznanie procesu wytwarzania chleba - zajęcia praktyczne

4 zajęcia – 3h

Podpłomyki – zajęcia praktyczne

5 zajęcia – 3h

Proziaki – zajęcia praktyczne

6 zajęcia – 3h

Ciastka regionalne – zajęcia praktyczne