

Materská škola - meno učiteľky	Materská škola Radoľa Mgr. Jarošová Pavlína
Názov aktivity	Cukrári
Vzdelávacia oblasť Podoblasť:	1. Človek a svet práce - Konštruovanie 2. Človek a svet práce - technológia výroby
Výkonový štandard/ Výkonová úroveň	1. Chápe technický náčrt ako návod pre vytvorenie predmetu (recept) 2. Identifikuje suroviny potrebné na prípravu niektorých vybraných bežne používaných výrobkov U1: S pomocou učiteľky identifikuje v náčrte (recepte) prvky návodu na zhotovenie predmetu U1: Identifikuje, že človek získava suroviny na prípravu všetkých bežne používaných výrobkov z okolitej prírody
Pomôcky a učebné zdroje	Pohár, suroviny na výrobu muffiniek (podľa receptu), plech na muffiny, košíčky, miska, lyžička, varecha, pastelky, výkresy, nožnice, puzzle (obrázky povolání)
Organizácia prostredia	Aktivita je určená pre deti predškolského veku. Realizovala sa v priestoroch triedy s využitím pomoci kuchárky, aby nám muffiny upiekla. Pripravené sú stoly a stoličky dookola stolov, aby deti mali prístup ku všetkým surovinám. Na interaktívnu tabuľu si pripravím recept, s ktorým budeme počas aktivity pracovať. Prichystám deťom na zem podložky do kruhu, ktoré využijeme pri motivácii.
Metodický postup	
<p>MOTIVÁCIA: Spoločne s deťmi sme si sadli na podložky do kruhu pred interaktívnu tabuľu a porozprávali sme sa na tému oslava, čo všetko nesmie chýbať na narodeninovej oslave. Pri spomenutí koláčov som sa spýtala, či už niekedy jedli na oslave koláčiky, ktoré sa volajú muffinky, a ako im chutili. Vedľa seba som mala postavenú postavičku muffinky, ktorá nám robila spoločnosť celý deň.</p> <p>Po úvodnom rozhovore som sa detí spýtala, či aj maminky pečú koláčiky a či pomáhajú pri pečení aj oni. A čo potrebuje maminka k upečeniu koláčov.</p> <p>Na interaktívnej tabuli som mala prichystaný recept (vid'. príloha), ktorý sme si s deťmi spoločne „prečítali“.</p> <p>Deti sa zoznámili s potravinami potrebnými na pečenie muffín, pomenovávali ich a spoznávali ich vlastnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Múka – 3 druhy – hladká, polohrubá, hrubá, odlišujeme ju podľa hmatu - Mlieko – biele, dáva nám ho krava, vyrába sa z neho jogurt, maslo.... - Vajce – škrupinka, žltok,, krehké, znáša ho sliepka,, na varenie, pečenie.... - Cukor – biely, sypký, sladký... - Olej - tekutá masť - Prášok do pečiva – kypridlo, aby koláčik narástol a bol jemný - Vanilkový cukor – cukor, ktorý koláčiku dodá výraznú vôňu - Mak – čierny drobný 	

Všetky spomínané suroviny si vyskúšali hmatom, čuchom i zrakom.

REALIZÁCIA:

Po spoločnom prečítaní receptu si urobili hygienu a posadali k pripraveným stolom, kde boli pripravené potrebné suroviny.

Deti merali suroviny prichystaným pohárom a dávali do misy, presne tak, ako bolo na recepte, ktorý bol stále na interaktívnej tabuli. Spoločne všetko zamiešali.

Hotové vymiešané cesto naberali lyžicou do košíčkov, ktoré si vložili do plechu na muffiny. Košíčky si vyberali podľa seba a pani učiteľka každému podpísala na zadnú stranu, aby po upečení mohli zjesť ten svoj koláč. Keď si muffinky poukladali na plech, ešte sme s dievčatami vložili kúsky čokolády do každého košíčka.

Pekáč spoločne zanesli tete kuchárke do kuchyne.

Po aktivite si deti umyli ruky a spoločne sme si pripravili triedu na ďalšie aktivity.

Kým sa muffiny upiekli, deti sa rozdelili na skupín, aby mohli pracovať pri stoloch.

Pri prvom stole deti skladali puzzle – obrázky povolání. Podľa predlohy skladali postrihané obrázky.

Pri druhom stole vykresľovali nakreslenú maketu podnosu (tácku).

Pri treťom stole dotvárali a strihali papierové muffiny (tie si maľovali po príchode do mš).

ZÁVER:

Deti si upratali stoly, vystrihnuté muffiny a podnos uložili na zem a sadli si k stolom. Viedla som deti k opisu celého dopoludnia a sebareflexii ich činnosti.

Ako odmenu sme si rozdali upečené muffiny, zjedli a opisovali sme zároveň jej chuť.

Po zjedení sme sa presunuli na koberec k vystrihnutým papierovým muffinám a uložili sme si ich na pripravený podnos a spoločne odniesli na výstavu.

Prílohy









