

Stručni rad

PEČENJE MEDENJAKA - PROJEKT

Jasmina Zadravec, diplomirana odgojiteljica predškolske djece
Osnovna škola IV, Murska Sobota

Sažetak

U toj školi sam zaposlena već 15 godina i kroz svoj radni vijek se susrećem sa djecom, koja su zbog svojih specifičnih smetnji prikraćeni za puno svakodnevnih iskustava iz normalnoga života. Ove godine imam tu sreću, da imam produženi boravak u jednom razredu više sati dnevno bez prekida. Koliko nam vrijeme i okolnosti omogućavaju, služimo se učnom kuhinjom, gdje kuhamo i pečemo dobra i ukusna jela.

Učenici su tokom cijeloga projekta upoznali postupak pečenja medenjaka. Kod rada sam usvojila njihove želje- ukrašavanje.

Ključne riječi: projektno učenje uz rad, medenjaci, sastojci, sredstva za rad, sigurnost, učna kuhinja

1. Uvod

Učenici sa poteškoćama u kretanju imaju probleme sa grafomotorikom i finom motorikom, zato je kod njih jako važno, da pokušamo te poteškoće smanjiti ili otkloniti.

Važno je, da već od ranog djetinjstva djetetu nudimo različite materijale, da istražuje i razvija svoju maštu. Tako u igri kroz različite tehnike upozna je iz kakvog materijala su određeni predmeti, kako nešto radi, šta se događa sa predmetom i čemu služi.

U ranom djetinjstvu djeca upoznaju svijet oko sebe tako da probaju. Svaku igračku, hranu, predmete nose u usta. Tako se i naša djeca uče. Preporučuje se mješanje rukama različitih masa, tjesta, pjene, plastelina ili gline. Djeca uživaju uz mješanje i ugodne mirise, koji se šire po cijelom prostoru, sam se odlučila za projekt- pečenje medenjaka. Na kraju ćemo medenjake ukasiti sa glazurom.

2. Izrada projekta

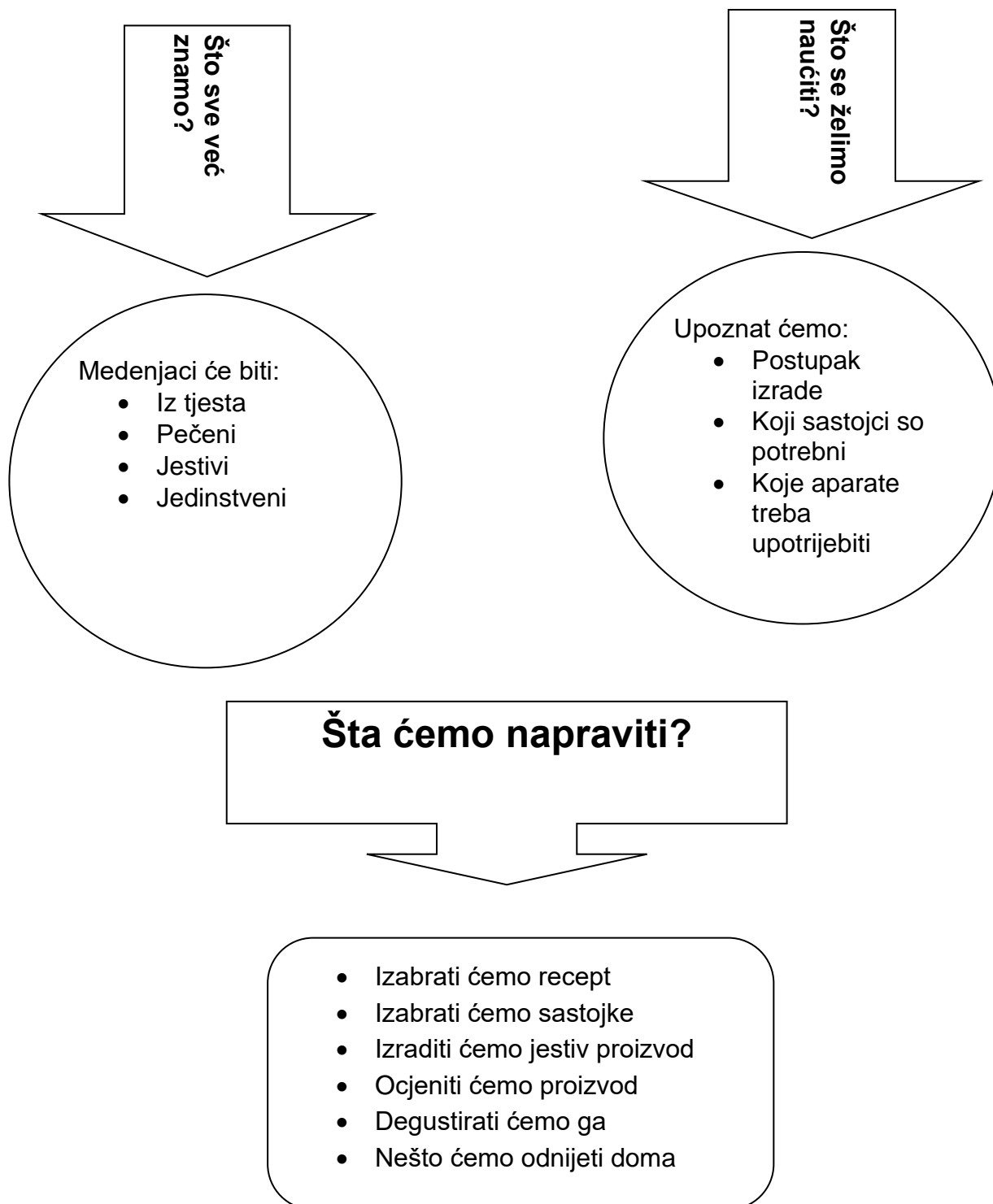
Projekt sam podjelila na tri djela. U prvom djelu sam učenike prosila da od doma donesu svaki svoj recept za medenjake. Kad smo skupili sve recepte, smo ih razradili, dogovorili se i izabrali jednoga, po kojem ćemo peći.

U drugom djelu smo se dogovorili za sastojke, koje trebamo, potražili ih, nabavili i pripremili u školskoj kuhinji. Govorili smo o svim sastojcima, objasnili zašto su važni, neke smo tek upoznali. U tom drugom dijelu smo se dogovorili šta još trebamo da bi pekli medenjake- male kućanske aparate.

U trećem djelu smo pripremili prostor, sastojke i aparate, koje ćemo trebati. Tu će biti i samo izvođenje projekta i ocjena rada.

2.1. Makro priprema projekta

Željeli smo napraviti medenjake, koje ćemo na koncu pojesti. Da bi si olakšali rad smo napravili makro nacrt.



2.2. Definicija problema, traženje recepta, priprema materijala

- učenicima sam objasnila projekt
- razgovarali smo o različitim receptima
- razgovarali smo o postupku, sastojcima i aparatima, koje ćemo trebati
- razgovarali smo o sigurnosti na radu
- na internetu smo potražili ideje za ukrašavanje

Kod rada sam upotrebljavala različite metode rada i aktivnosti s ciljem, da učenici čim više posla obave sami.

U razgovoru smo zaključili, da u trgovini imaju industrijsko napravljene medenjake, ali i da se oni mogu napraviti i doma, i da tada miriše cjela kuća, što je za učenike s posebnim potrebama veliki plus.

Nakon razgovora smo se odlučili da ćemo pokušati napraviti naše unikatne i doma pečene medenjake.



Slika 1: Industrijsko napravljene medenjaci



Slika 2: Domaći medenjaci

2.3. Šta smo se naučili

Učenici su naučili:

- prikupljanje informacija-različiti recepti
- upoznaju, probaju i prepoznaju sastojke
- prepoznaju osobine i upotrebu sastojaka
- upotrebu različitih kuhinjskih pomagala
- kako pripremiti sastojke, pomagala i radni prostor
- kako osigurati sigurnost na radu

Najprije smo sve prikupljene recepte pregledali, pročitali i na osnovu težine izrade, uspješnosti izrade i sastojaka smo se odlučili za jednoga.

Usporedili smo industrijsko napravljene i doma napravljene medenjake. Razgovarali smo o plusu i minusu obadvojih.

Naučili smo, da za medenjake treba zamjesiti tijesto iz kojega ćemo izrezivati različite oblike. Naučili smo da se moramo držati recepta, jer medenjaci drugačije ne će uspjeti i sav trud će biti zabadava.

Dogovorili smo se da ćemo upotrijebiti sljedeće postupke: zamjesiti tijesto, izrezivati i ukrašavati.



Slika 3: Priprema radnog prostora i kuhinjskih pomagala

2.4. Izrada medenjaka

Priprema za rad:

Prije nego što počnemo raditi napravimo popis svih sastojaka i kuhinjskih pomagala za rad, odredimo tko će što raditi, odredimo kako ćemo pospremiti za sobom, kad završimo s radom. Pripremimo sve sastojke i pomagala za rad, pripremimo radnu površinu, dogovorimo se o sigurnosti i zaštiti kod rada.

Tehnologija rada:

Materijal-sastojci: brašno, šećer, med, maslo, jaja, soda bikarbona i začini za medenjake, te bjeljanjak i limunov sok za glazuru.

Pomagala: plastična zdjela za miješanje tijesta, žlica, valjak za tijesto, stolnjak za zaštitu radne površine, električni mikser, pećnica i pekači, figurice za izrezivanje medenjaka.

Sigurnost na radu: učenike upozorim da je vazno da upotrebljavamo rukavice, kad uzimamo pekač iz pećnice, jer su jako vrući i možemo se opeći. Medenjake pustimo malo počivati, da se ohlade, i tek onda ih damo na tacnu.



Slika 4: Sastojci za medenjake



Slika 5: Pomagala za rad



Slika 6: Pomagala za rad



Slika 7: Mješanje tjesta



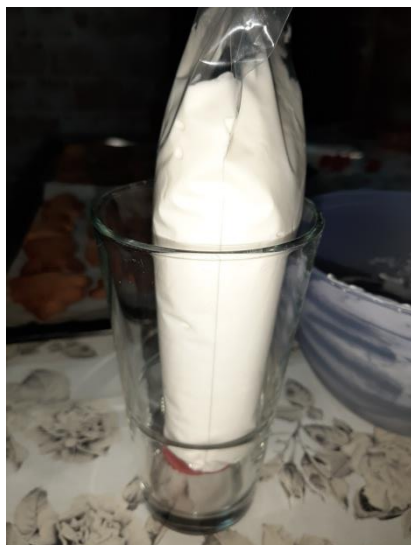
Slika 8: Valjanje tjesta



Slika 9: Izrezivanje medenjaka



Slika 10: Pečenje medenjaka



Slika 11: Ukrašavanje medenjaka



Slika 12: Pečeni proizvod

Sigurnost kod rada:

- Priprema radnog prostora
- Zaštita radnog prostora
- Priprema potrebnih sastojaka i pomagala
- Zaštita kod upotrebe pećnice
- Kod upotrebe pećnice se dodatno dogovorimo
- Pospremanje sastojaka i i pomagala, radne površine i cijele kuhinje
- Pranje i brisanje suđa

2.5 Ocjena proizvoda

Proizvod kušamo, ocjenimoocjenimo njegov okus i izgled. Pečene i ukrašene medenjake zapakiramo u vrećke, da ih učenici mogu ponijeti kući.

3. Zaključak

U članku sam opisala rad u kuhinji. Učenici uživaju kod mješanja tjesta,kod gledanja medenjaka u pećnici i na kraju kod ukrašavanja proizvoda.Učenici su se naučili rada s pomagalicama i pećnicom, ponovili smo sigurnost kod rada. Vježbali su finu motoriku kod ukrašavanja. Proizvod smo ocjenili, nešto smo pojeli, a nešto odnijeli kući.



Slika 13: Konačni proizvod