

A.FISA ACTIVITATII

UNITATEA: GRADINITA "VOINICELUL", SLOBOZIA, STR. SPORTURILOR, NR. 1, JUD. IALOMITA

NIVELUL: II

NUMARUL ELEVILOR: 23

NUMARUL CADRELOR DIDACTICE: 3 (educatoarele grupei "Albinutele" si directorul unitatii, NEDELCU MARIA)

ALTI ADULTI IMPLICATI: Parinti, bucatarese

COORDONATORUL ACTIVITATII: NICULA IONELA FLORENTINA, PROF. INV. PREPRIMAR, TEL.0724096278

JUGRAVU NORICA, PROF. INV. PREPRIMAR, TEL.0726283974

1.TITLUL ACTIVITATII: Activitate practica, "Painea-gust traditional, romanesc"

2.DOMENIUL: Educatie pentru sanatate si stil de viata sanatos

3.SCOPUL ACTIVITATII: dezvoltarea capacitatii de cunoastere si intelegere a conceptului de **viata (alimentatie) sanatoasa**.

4.OBIECTIVELE EDUCATIONALE:

- sa descopere importanta painii pentru viata si sanatatea omului;
- sa cunoasca importanta alimentatiei sanatoase, semnificatia ei;
- sa exploreze si sa descrie, pe baza observatiilor directe ,procesul de fabricare a painii;
- sa descopere elementele componente ale painii;
- sa efectueze experimente simple: prepararea si cresterea aluatului, modelarea si coacerea lui ;
- sa cunoasca beneficiile activitatii in grup: colegi, parinti, bucatari;
- sa respecte reguli de igiena;
- sa-si asume roluri si responsabilitati

5.ELEVI PARTICIPANTI:23 (100% din numarul total)

6.DURATA SI LOCUL DESFASURARII: 2 ore – sala de grupa si bucatarie

7.DESCRIEREA ACTIVITATII: Pentru doua ore, sala de grupa a fost transformata , cu ajutorul parintilor intr-o veritabila mini bucatarie, datorita materialelor pregatite (paine, conuri, chifle, faina, drojdie, ulei, apa, sare, tavi pentru copt, servetele , plansete, vase pentru framantat, etc.)

Asemeni unor exploratori, copiii au avut libertatea de a descoperi "Taramul Piinii". Folosind organele de simt, au cercetat materialele, au pus cateva intrebari si au asteptat rabdatori raspunsurile.

Pornind de la materialele observate am initiat o discutie legata de importanta painii in alimentatia sanatoasa a omului, insistand pe evitarea exceselor. Mai departe am scos in evidenta superioritatea painii facuta in casa fata de cea facuta intr-o fabrica(aici se folosesc aditivi).

Dupa o scurta observare dirijata a produselor de panificatie, bucatareasa explica procesul de fabricatie.Mamicile, bucataresele si noi, educatoarele am pornit la lucru antrenandu-i pe toti copiii in rezolvarea diferitelor sarcini: cernut faina, framantat aluat, etc.In timpul cresterii aluatului am fost la bucatarie sa pregatim cuptoarele si formele.La intoarcere pe "Taramul painii" am invatat un scurt cantecel ce se numeste "Noi suntem brutari".Cantand, am "stimulat" cresterea aluatului. A venit si vremea modelatului painii si a covrigilor. Fiecare copil a contribuit , pe masura priceperii la acest proces distractiv dar si plin de responsabilitati(vom manca ceea ce vom produce). Formele au fost transportate de adulti si copii pana la bucatarie unde au luat drumul cuptoarelor.

8.DESCRIEREA REZULTATELOR: Rezultatele muncii in echipa, bine facuta, s-au vazut dupa ce painea coapta si covrigii au fost scosi din cuptor.

La masa de pranz ne-am ospatat cu paine calda iar cei carora le-am oferit-o ne-au laudat cu prisosinta.

9. Incantati de roadele muncii, precum si de activitatea in sine, copiii si parintii si-au exprimat nerabdarea de a participa la o viitoare activitate.

10.MOTIVATIA PROPUNERII ACTIVITATII

-In primul rand activitatea a necesitat o adevarata mobilizare de forte si a fost o incununare a colaborarii gradinita-familie (Parteneriatul cu familia).

-Promovarea unei alimentatii sanatoase in detrimentul alimentelor procesate consumate a devenit o necesitate , cu atat mai mult cu cat prescolaritatea esta o varsta a transformarilor majore iar sanatatea copiilor este vitala.

- A fost o activitate plina de “ culoare , miros, gust” la care copiii au participat cu incantare.

B. MARTURII

Am participat alaturi de copii si parinti la o activitate deosebit de atractiva si interesanta , actuala ca tematica (intoarcerea la traditional, la un stil de viata sanatos). De remarcat acuratetea cu care s-a lucrat, folosirea recuzitei marcand importanta fiecarui rol in procesul de fabricatie.Pentru toti participantii activitatea a fost in aceeaasi masura instructiva , educativa si relaxanta.

Director,
Nedelcu Maria

In cadrul programului “Scoala altfel” am participat impreuna cu alti parinti la activitatea de gatit paine numita “Painea-gust traditional ramanesc” organizata de doamnele educatoare de la grupa “Albinutelor”.

Timp de doua ore acestia au invatat cum se face painea traditionala.

La activitate a fost invitata si doamna bucatareasa care le-a demonstrat procedeul de lucru apoi , impreuna cu copiii au pregatit aluatul si l-au asezat in forme.

Dupa terminarea procedeului, aluatul a fost copt la bucatarie iar copiii au gustat din painea gatita de ei. Astfel au invatat sa faca o paine sanatoasa, fara aditivi dar au descoperit si o metoda frumoasa de petrecere a timpului liber.

Activitatea prezentata a fost de o inalta tinuta. Obiectivele bine definite, metodele si procedeele alese cu grija au activat toti copiii. Cunostintele insusite in orele de stiinte, muzica si alte surse informationale au dat interdisciplinaritatea orei. Pe parcursul intregii activitati s-a urmarit dezvoltarea capacitatilor intelectuale si afective.

Parinte,
Arpasanu Emilia



























































































