

Mindennapi kenyérünk

**Kompetenciaterület:
Szociális, életviteli és környezeti kompetenciák**

4. évfolyam

Programcsomag neve: Én és a világ

A modul szerzője: Wagner Éva

MODULLEÍRÁS

Ajánlott korosztály	9-10 évesek
Ajánlott időkeret	5 × 45 perc
A modul közvetlen célja	A rendszerben való gondolkodás alapozása és erősítése, az emberi tevékenység és a természeti környezet közötti hatások néhány folyamat eredményeinek a bemutatása kapcsán.
A modul témái, tartalma	Témák: Testünk és életműködéseink: étkezés, élelmiszerek, egészséges táplálkozás Tartalom: Az egyik legalapvetőbb élelmiszer előállításának körülményei, története, az ezzel kapcsolatos szokások, hagyományok megismerése és feldolgozása. Kitekintés más emberek mindennapi életébe, más kultúrák hagyományába. Ismerkedés az alapélelmiszerek előállításához szükséges haszonnövényekkel. A tudomány és a mindennapi élet kapcsolata. Mezőgazdasági termelés és környezeti kérdések kapcsolata. Kenyérsütés.
Megelőző tapasztalat	Alapvető együttműködési képességek, elemi könyv- és könyvtárhasználati jártasság
Ajánlott továbbhaladási irány	Ami az asztalra kerül című modul
A kompetenciafejlesztés fókuszai	Énhatékonyság-érzés: pozitív önértékelés A szociális kompetenciákhoz szükséges kognitív készségek: információgyűjtés, rendszerezés, feldolgozás képessége, kreativitás Társas kompetenciák: kommunikációs készségek, döntésképesség, mások véleményének figyelembevétele, együttműködés, empátia Környezeti kompetenciát erősítő elemek: a nemzedéken belüli és a nemzedékek közötti szolidaritás, problémamegoldás, a globális problémák iránti fogékonyság, egyéni döntési lehetőségek keresése iránti igény
Kapcsolódási pontok	A NAT-hoz: Ember a természetben; Ember és társadalom; Művészetek Tantárgyakhoz: környezetismeret, magyar nyelv és irodalom, vizuális kultúra

	<p>Modulokhoz:</p> <p>1. osztály: Étkezzünk egészségesen!; Készítsünk uzsonnát!</p> <p>2. osztály: Amikor a nagyszüleim gyerekek voltak; Életmód és egészség; A Föld, amelyen élünk</p> <p>3. osztály: Más népek szokásai; Szegények és gazdagok; Lehet harmonikusan is!; A Föld, amelyen élünk; Áruk és árak</p> <p>5. osztály: Kontinensek, országok; A kenyér; A tej</p> <p>6. osztály: Foglalkozások, mesterségek; Munkanélküliek; Szükségletek és igények; Szegények és gazdagok; Észak és Dél országai; Az emberek</p>
Támogató rendszer	Kereszty Zsuzsa (szerk.): <i>Tanítói kézikönyv a szociális kompetenciák fejlesztéséhez az 1-12. évfolyamon.</i> suliNova Kht. Budapest, 2006

Módszertani ajánlás

A modulban a gyerekek az egyik legalapvetőbb emberi táplálék, a kenyér történetével, a hozzá szükséges alapanyagok megtermelésével, készítési módjaival, a világ különböző tájain termesztett gabonafélékkel ismerkednek meg. A tevékenységek során betekintést kapnak abba, hogy a világ különböző részein mennyire fontos kérdés a mindennapi élelem előállítása. Szembesülhetnek azzal, hogy vannak olyan családok, ahol egyáltalán nem természetes dolog az, hogy mindennap kenyér kerül az asztalra. Saját élményeiken keresztül tapasztalhatják meg, hogy mennyi munkába kerül, amíg a kenyér elkészül, hiszen mások munkáját csak akkor tudják megbecsülni, ha fogalmuk van arról, hányan, és mennyi ideig dolgoznak azért, hogy a kenyér az üzletekbe jusson. A munka során nagy hangsúlyt fektetünk a gyerekek személyes tapasztalataira, élményeire, általuk gyűjtött történetek, más anyagok feldolgozására. Törekszünk arra, hogy a tevékenység lezárásakor gazdag kép táruljon a gyerek szemé elé.

A kenyérsütés

A téma feldolgozására kétféle módszert ajánlunk.

Ha valaki úgy érzi, hogy szívesen dolgozik a gyerekekkel projektben, akkor a bevezető óra után hosszabb idő áll rendelkezésére a feladatok kivitelezésére. Ennél a feldolgozási módnál a gyerekek nemcsak a tanítási órákon foglalkoznak a feladatok megoldásával, hanem a szabadidőben is dolgozhatnak rajta. Így feltehetőleg sokkal alaposabban megismerkedhetnek a választott területtel, de a pedagógus számára többlet feladatot jelent ennek az önálló vagy csoportos munkának a folyamatos működtetése. Nagy gondot kell fordítunk arra, hogy az egyes feladatokra vállalkozó gyerekcsoportok ne veszítsék el az érdeklődésüket, és a feladatot a lehető legjobb színvonalon oldják meg. Ezért érdemes időről- időre tájékoztatót, „helyzetjelentést” kérni arról, hol is tartanak a gyerekek vállalt feladataik megoldásában. Ez azért is nagyon fontos, mert a gyerekek

valószínűleg most találkozunk először olyan feladatmegoldással, amely során nemcsak a feladat tartalmában, de e megoldás ütemezésében is nagyon nagy önállóságot kapnak. Nem szabad őket magukra hagyni ezzel a bonyolult feladattal.

A feladat megoldható úgy is, hogy nem vállalkozunk projektmunkára. Ekkor is szükség van egy szervező, előkészítő órára, ahol a gyerekek ráhangolódnak a témára, és eldöntik, hogy melyik feladattal foglalkoznak majd. A feladatok kiválasztása során jó lehetőség nyílik az érdeklődés szerinti differenciálás megvalósítására. Ennél a feldolgozási módnál a többi tevékenységet egy napon kell megvalósítani. Itt a kenyérsütés technikai szüneteiben (amikor a tészta kel) dolgoznak a csoportok a választott témán, a részletes tanítói módszertani ajánlásban megadottak szerint. Az egyes témák feldolgozásával a csoportoknak legkésőbb akkorra kell elkészülniük, amikor a kenyér a sütőbe kerül. Amíg a kenyér sül, a gyerekek egymás eredményeivel ismerkednek.

Az egyes feladatokhoz mindenképpen ajánlott az osztályteremben tevékenységcentrumok létesítése. Kell egy elkülönített és higiéniai- tisztasági szempontoknak is megfelelő hely, ahol a kenyerek „kelnek”, ez azonban lehet az osztálytermen kívül is. Érdemes a tevékenységet olyan időben végezni, amikor a hőmérséklete már magasabb, mert ilyenkor a tészta is gyorsabban kel meg. A kenyérsütésre a melegebb tavaszi napok a legalkalmasabbak. A tészta kelesztésének helyét úgy kell kiválasztani, hogy az meleg és huzatmentes legyen. Mivel sok feladathoz kell könyv, jó, ha az iskolai könyvtárat is megjelölhetjük egy-egy csoport tevékenység központjaként.

A következő táblázat segít abban, hogy a munka szervezését, menetét elképzeljük. Segít elképzelni azt is, hogyan viszonyul egymáshoz a projektszerű és az órai munkára számító feldolgozás.

Nem projektben dolgozók	Projektben dolgozók	A	B	C	D	E	F	G	...
Kenyértészta összeállítása, első dagasztás									
Választott feladatok végzése csoportban	Az előzetes munka összeállítása, előkészítése a bemutatáshoz								
Tészta leeresztése, újabb dagasztás									
Választott feladatok végzése csoportban	Az egyes csoportok által gyűjtött anyagok bemutatása, megbeszélés								
Tészta leeresztése, újabb dagasztás									
Választott feladatok végzése csoportban	Az egyes csoportok által gyűjtött anyagok bemutatása, megbeszélés								

Dagasztás, formába tétel, pihentetés után sütés									
A választott feladatok bemutatása, megbeszélés, értékelés	A gyűjtött anyag áttekintése, megbeszélés								
Projektzáró, Kenyérlakoma									
Nekem a kenyér azt jelenti									

A tevékenység feldolgozása során környezeti problémák és társadalmi kérdések is középpontba kerülnek. Noha ezek globális problémák, de éppen ezért számítanunk kell arra, hogy tanítványainkat, vagy azok egy részét is érintik. Azt, hogy kiket, és hogyan, csak az osztályt ismerő pedagógus tudja eldönteni. Éppen ezért nagy a felelőssége abban, hogy a megvalósítása során tekintettel legyenek az érintettek érzékenységére is. Ez nem azt jelenti, hogy velük bizonyos témák feldolgozását kerülni kell, de azt mindenképpen, hogy folyamatosan figyelni kell arra, hogy ne sérüljenek a munka során.

A szervezés során vegyük figyelembe, hogy a munka ritmusa a tészta kelésének sebességétől függ, ami pedig a környezet hőmérsékletével van kapcsolatban. Érdemes meleg tavaszi napon dolgozni, mert akkor a tészta gyorsan megkel, és „beleférünk” a megadott időbe. Mivel az időtartamok most csak tájékoztató jellegűek, és a munka nem félbehagyható, szervezzük úgy a munkát, hogy hidegebb idő esetén nem biztos, hogy megadott időkereteken belül tudunk végezni. Ha a gyerekeknek a kiválasztott napon csak 4 órájuk lenne, tájékoztassuk a szülőket arról, hogy esetleg később végeznek, de még jobb, ha meghívjuk őket a záróeseményre.

Speciális javaslatok az értékeléssel kapcsolatban

A munka értékelésénél sok szempontra kell figyelni. Fontos, hogy milyen lesz az elkészített munka, de ezzel legalább egyenértékű az, hogy az egyes feladatokra szerveződő csoportok tagjai hogyan tudtak egymással együtt dolgozni. Az értékelésbe mindenkit bele kell vonni, akár a munkavégzésről készített személyes reflexiók leírásával, akár pedig az elkészített munkák értékelésére választott módszerekkel. Ezzel kapcsolatosan részletesebb segítséget ad a módszertani ajánlás. Különösen fontos lehet, hogy a munka szervezésébe és a kivitelezésbe is bevonjunk szülőket, mert számos mozzanatban lehetnek a gyerekek segítségére, és az elkészült munkákat látva megérthetik, hogy milyen jó lehetőséget biztosít gyermekeik fejlődéséhez ez a tanulás-szervezési forma.

A modul mellékletei

Tanári mellékletek

- P1 – Kutatás
- P2 – Magyarázat
- P3 – Meseillusztráció
- P4 – Feladatok
- P5 – Kenyérsütés 1.
- P6 – Hol termelnek hazánkban gabonát?
- P7 – Történetek a kenyérről
- P8 – Kísérlet
- P9 – Hogyan készül?
- P10 – Nagyiék mesélték
- P11 – A kenyér története
- P12 – Kenyér, vagy ami helyette mindennap az asztalra kerül
- P13 – Akinek nem jut kenyér az asztalára
- P14 – Gabonatermesztés és a környezet
- P15 – Kenyér a művészetben
- P16 – Folytatás
- P17 – Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 3.
- P18 – Interaktív kiállítás
- P19 – Kenyérlakoma

Diákmelléletek

- D1 – Szólások, közmondások
- D2 – Hol termelnek hazánkban gabonát?
- D3 – Kenyérreceptek gyűjtése
- D4 – Történetek a kenyérről
- D5 – Hogyan működik az élesztő?
- D6 – Mi van a gabonaszemekben?
- D7 – Hogyan készül
- D8 – Nagyiék mesélték
- D9 – Kenyér, vagy ami helyette mindennap az asztalra kerül
- D10 – Akinek nem jut kenyér az asztalára

D11 – Gabonatermesztés és a környezet

D12 – Kenyér a művészetben

D13 – Kenyársütés