

## **A búza útja a magtól a kenyérig**

Kompetenciaterület:  
Szociális, életviteli és környezeti kompetenciák

5. évfolyam

Programcsomag:  
Én és a világ

A modul szerzői: Vásárhelyi Judit – Zágon Bertalanné

## MODULLEÍRÁS

<b>Ajánlott korosztály</b>	10-11 évesek
<b>Ajánlott időkeret</b>	3 × 45 perc
<b>A modul közvetlen célja</b>	Életünk alapjainak, táplálékaink eredetének megismerése. Étkezni jó: egészséges táplálkozás és rendszerszemlélet.
<b>A modul témái, tartalma</b>	Témák: Élő természet Tartalom: A kenyérsütés folyamata, a búzatermesztés és felhasználás régi és mai eszközei; a búzából készült termékek fajtái, ezek szervezetünkre gyakorolt hatásai; a melléktermékek.
<b>Megelőző tapasztalat</b>	Földünk és környezetünk, a Kárpát-medence tájain jellemző jellegzetes életmódok megismerése
<b>Ajánlott továbbhaladási irány</b>	Tájékozottság hazai földrajzi-környezeti kérdésekben, az életmód és a gazdálkodás változásainak bemutatása
<b>A kompetenciafejlesztés fókuszai</b>	Önszabályozás: önbizalom (a pozitív életszemlélet fejlesztése, minőséget választani, egészségvédő készség) Kognitív kompetencia: információkezelés (megfigyelő, rendszerező készség, gondolkodási képességek) Társas kompetenciák: együttműködés
<b>Kapcsolódási pontok</b>	A NAT- hoz, tantárgyakhoz: Földünk és környezetünk – Földrajz; Ember és társadalom; Művészetek Modulokhoz: A tehén és a tej; Vendég érkezik lakóhelyünkre; Én ezt választom
<b>Támogató rendszer</b>	Fekete István: <i>Hajnal Badányban</i> . Móra. Budapest, 1968 <i>Cipósütés</i> (gyermekdal) Cornelia Zingerling: <i>Kenérsütés</i> . A mandulás kenyértől a fonott kalácsig. Holló és Társa. Kaposvár, é.n. Soós Ferenc: <i>Gabonák dicsérete</i> . Őri Alapítvány. Óriszentpéter, 2001 Daniel Goleman: <i>Érzelmi intelligencia</i> . Háttér. Budapest, 1997 Dr. Spencer Kagan: <i>Kooperatív tanulás</i> . Önkonet Kft. Budapest, 2001

### Módszertani ajánlás

A látványkonyhát a modult vezető tanárnak a gyerekek bevonásával előre be kell rendeznie (ez nem számít a modul idejébe): dagasztótál, lisztfélék, esetleg tört burgonya, langyos víz, só, élesztő. Szintén a gyerekekkel együtt lenne célszerű a szükséges eszközöket, anyagokat beszerezni. A kenyeret a gyerekekkel együtt dagasszuk, de érdemes szülőket, nagyszülőket is hívni, ha van rá lehetőség.

A B változat arra a tapasztalatra épít, hogy mindenki szívesen les be a pékség ablakán: csodás illat, hangulatos képek áramlanak kifelé. Még ha a dagasztást hatalmas gépek végzik is, a kiszaggatott kenyerek látványa, a liszt, a fehérpuhás pékek hosszú lapátjaikkal még mindig felmutatják az ősi mesterséget, a természettől elhódított gabonát. A B választásánál probléma lehet a közlekedési idő.

A javasolt idő beosztása: Az A változatban a 3×45 percet együtt kell tartani, A B változat két részben is megvalósítható: az első 45 perc után napok, akár hetek is eltelhetnek, míg a pékséget meglátogatja az osztály. A C változat akár három különálló órán is megtartható.

Elidegenedés ellen süssünk kenyeret? „Ha ez ilyen egyszerű volna...” – írta a lektor. Mégis, ha képesek vagyunk a magunk szintjén „tevékenységbank”-ot berendezni, alapvető dolgokat magunk is elvégezni, ha kell, ez magabiztosságot és örömet ad, az autonómia érzetét, pozitív életszemléletet válthat ki. Ha a tanító megengedheti magának és képes ezt a modult időben koordinálni „A tehén és a tej” cíművel, akkor ez az osztály a frissen kisült kenyerét az előző nap köpült írósvajjal, frissen fonnyasztott túróval kóstolhatná meg...

A kenyérsütést kétféleképpen vállalhatjuk: a gyerekekkel együtt dagasztunk, kelesztjük a kenyeret a 3x45 percnyi modul idő alatt, és a sütés ezen kívül szülőnél, vagy tankonyhában történik, vagy helyben ott tartjuk az órákat, ahol a sütés is történik, és a modul idő alatt meg is sütjük.

### *Speciális javaslatok az értékeléssel kapcsolatban*

A fejlesztő értékelés során a bevonódás mértékét kövessük, közösen a gyerekekkel. A szummatív értékelés tárgya nemigen lehet az elkészült alkotás: a kisült kenyér, mivel ennek minősége túl sok külső tényezőtől is függ. Mégis, hajlunk arra, hogy ezt tekintsük a modul csúcsának, felemelő osztozni rajta, ha sikerült. Az igazi szumma, hogy sikerült-e bejárni a modul ívét, érzékelték-e az összefüggéseket. Az értékelés a tanártól, egymástól, önmagunktól származik.

### **A modul mellékletei**

#### *Diákmellékletek*

D1 – A búzatermesztés folyamata, eszközei

D2 – A kemencében sült kenyér

D3 – Közmondások