

Vrtec pri osnovni šoli Istrskega odreda Gračišče
Gračišče 5
6272 Gračišče

EVALVACIJSKO POROČILO PROJEKTA:
Od pšeničke do potičke



Gračišče, maj 2019

Vzgojiteljice: Karmenka RONČEVIĆ

Suzana BRŽAN

Sandra GLAVINA

Otroci iz skupine Miške smo v sklopu projekta UNESCO sodelovali v projektu Od pšeničke do potičke.

V našo skupino so vključeni otroci od 1. do 3. leta. V tem šolskem letu smo največ pozornosti posvetile medsebojnim odnosom, prilagajanju in sprejemanju drugačnosti. Veliko smo peli, poslušali različne pravljice, zgodbice, se sprehajali v okolici našega vrtca, opazovali naravo, promet...

V sklopu projekta Od pšeničke do potičke pa smo si zastavili prioritetni cilj iz področja narave, in sicer, da otrok spoznava, kaj potrebuje sam in kaj druga živa bitja za življenje ter za ohranjanje in krepitev zdravja. Seveda smo znotraj tega, vključevale in prepletale cilje iz ostalih področij kurikulumuma (gibanje, jezik, matematika, družba in umetnost).

OPIS GLAVNIH DEJAVNOSTI ZNOTAJ PROJEKTA

1. Kaj se skriva v trebuščku kužka Flokija?

Naš posebni prijatelj, kuža Floki je nekaj pojedel. Z otipavanjem v trebuščku kužka Flokija so otroci poskušali ugotoviti, kaj se skriva v njem.



Ko je vsak otrok otipal v trebuščku, je vzgojiteljica povlekla iz trebuščka rezino kruha. Nekaj otrok je poimenovalo kruh. Vsak otrok je nato še enkrat otipal rezino kruha in jo povohal.



Otrokom je nato vzgojiteljica pokazala še kozarec s pšenico. Otroci je niso poznali, zato so jo tudi otipali in povohali.



Vzgojiteljica je povedala, da zrna pšenice zmeljemo in dobimo poseben prah, ki mu rečemo moka. Tudi to so otroci otipali in povohali.



Vzgojiteljica je otrokom povedala, da iz moke lahko pripravimo kruh.

2. Sejanje pšenice

Na vrtčevskem igrišču smo pripravili lonček z zemljo. Vanj je vsak otrok posejal par zrn pšenice.



Nato smo zemljo zalili in jo dali na okensko polico pred igralnico. Z otroki smo se pogovarjali, da je potrebno zemljo redno zalivati, da bo lahko iz zrna zrasla pšenica in bomo iz nje dobili moko.



Pšenico smo redno zalivali in opazovali kako je rasla.

3. Igra s slanym testom

Z moko, vodo in soljo smo si pripravili slano testo (domači plastelin). Spet smo otipavali, vohali ter seveda poimenovali moko. Ponovili smo iz česa moko dobimo ter kaj se lahko iz nje pripravi.



Otroci so gnetili, oblikovali, valjali štručke iz slanega testa.



4. Pravljica Svetlane Makarovič Pekarna Mišmaš, skrajšana in prirejena verzija

Ob slikanici smo spoznali peka Mišmaša in njegovo delo.



Ob pripovedovanju smo utrjevali osnovne barve. Peku Mišmašu so pri pripravi kruha pomagale štiri miške, vsaka je imela predpasnik drugačne barve (rdeč, rumen, moder, zelen). Ravno tako smo pri pšenici v lončku poimenovali barve, najprej je bila pšenica zelena, ko je bila pripravljena za žetev pa rumene barve.



Naučili smo se nekaj novih besed in si tako bogatili besedni zaklad.

5. Peka kruha

Izpeljali smo delavnico »**specimo kruh**«. Vsakemu otroku smo zavezale predpasnik, umili smo si roke in deklicam spele lase.

Ob deklamaciji o kruhku, smo pripravili maso za kruh.

KRUHEK (Janez Bitenc)

Bela moka, lonček vode,
košček kvasa, ščep soli,
če to dobro skupaj zmešaš,
fino se testo dobi.
Že pripravljena je peč,
hlebček kruha – dobra reč!



Medtem, ko je testo vzhajalo smo peli in rajali ob ljudski pesmi Ob bistrem potoku je mlin.



Sledilo je oblikovanje štručk kruha. Vsak otrok je s pomočjo vzgojiteljic oblikoval svojo štručko.



Ko je bil kruh pečen, smo ga vohali, okušali in seveda pojedli, nekaj pa ga nesli tudi domov za naše mamice in očke.



ZAKLJUČNA MISEL

Vsebina projekta nam je bila zanimiva. Preko dejavnosti, ki smo jih izvajali, so se otroci seznanili s sestavo kruha in skrbjo zase in za druga živa bitja (rože, voda, sonce, zemlja). Otroci so izkazali veliko zanimanja pri vseh dejavnostih in so jih z veseljem izvajali.

Verjamemo, da bomo v prihodnjem šolskem letu še sodelovali v podobnih projektih.

»Tako kot je prisilno hranjenje škodljivo, učenje brez veselja krni spomin, zato v njem ne ostane nič.«

Leonardo Da Vinci

Zapisala Suzana Bržan