

Atvejų analizės

Santrauka: Veiklos metu vaikai tyrinėjo kakavos savybes, atliko eksperimentus maišydami kakavą su įvairiais produktais, gamino šokoladinius desertus, kūrė pakuotes bei dekoravo šokolado maketą. Veikla skatino pažinimą, eksperimentavimą, kūrybiškumą ir bendradarbiavimą.

Aprašymas: Vaikai susidomėjo paslaptingu indeliu su kakava – stebėjo, kaip byra kakavos milteliai, juos uostė, ragavo, apibūdino spalvą, kvapą ir skonį. Vėliau atliko eksperimentus maišydami kakavą su skirtingais produktais, stebėjo, kaip keičiasi mišinio spalva, tirštumas ir konsistencija. Diskutavo, kodėl vieni produktai lengviau susimaišo, o kiti – ne. Praktinės veiklos metu vaikai gamino šokoladinius desertus, matavo produktų kiekius, maišė ingredientus, stebėjo gamybos eigą ir džiaugėsi galutiniu rezultatu. Sukurtus desertus degustavo kartu su tėvais. Kūrybinėje dalyje vaikai kūrė originalias šokolado pakuotes, sugalvojo jų pavadinimus, dekoravo didelį šokolado maketą, o barstydami kakavą ant drugelio trafareto stebėjo susidarančius ornamentus ir raštus.

Motyvacija ir tikslai: Ugdyti vaikų smalsumą, supažindinti su kakavos savybėmis, skatinti eksperimentuoti, lavinti kūrybiškumą, kalbinius gebėjimus ir bendradarbiavimą.

Igyta patirtis: Vaikai susipažino su kakavos savybėmis, išbandė maisto gamybos procesą, atliko eksperimentus, kūrė originalius dizaino sprendimus bei lavino jutiminius pojūčius.

Papildoma informacija: Naudota kakava, įvairūs maisto produktai, indeliai, maišymo priemonės, trafaretai, dekoravimo medžiagos ir pakuočių ruošiniai.

Įamžintos akimirkos



	Gamtos mokslai	Tyrinėjo kakavos miltelių savybes, stebėjo medžiagų maišymosi procesus, aptarė produktų kilmę.
	Technologijos	Susipažino su šokolado gamybos procesu, ingredientų paruošimu ir maisto gamybos etapais.
	Skaitymas/rašymas	Kūrė šokolado pavadinimus, aptarė gaminimo eigą, plėtė žodyną, mokėsi naujų sąvokų.
	Inžinerija	Planavo šokolado pakuočių dizainą, ieškojo tinkamiausių dekoravimo sprendimų.
	Menai	Kūrė pakuotes, dekoravo šokolado maketą, barstydami kakavą kūrė ornamentus ir menines kompozicijas.
	Matematika	Matavo ingredientų kiekius, lygino jų kiekį ir konsistenciją, skaičiavo dekoravimo elementus, vartojo sąvokas daugiau, mažiau, pilnas, tuščias, lengvas, sunkesnis.