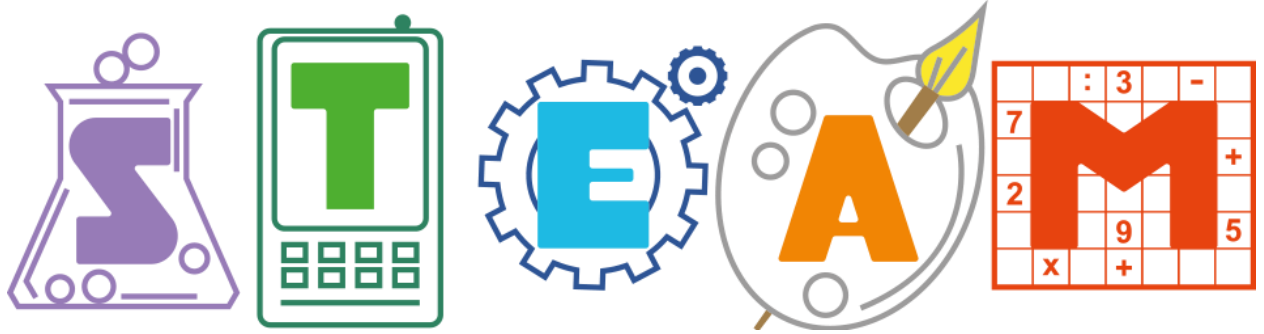




STEAM VEIKLA „Sveikuoliškas užkandis”.

Mokytojo vardas, pavardė	Goda Gedminaitė
Data	2024 10 29
Tikslas	Skatinti vaikų savarankiškumą, kūrybiškumą, smulkiąją motoriką, skonio pažinimą ir sveikos mitybos įgūdžius, integruojant STEAM elementus per sveikuoliškų užkandžių gamybą.
Hipotezė	Vaikai domėsis maisto gaminimu, aktyviai įsitrauks į sveikuoliškų užkandžių ruošimą, tyrinės maisto produktų tekstūras, formas, kvapus bei skonius. Veiklos metu mokysis matuoti, skaičiuoti, formuoti rutuliukus ir ragauti naujus produktus.
Priemonės	Formelės rutuliukams, lėkštės ir produktai: 100 g morkų. 5 vnt. Datulių. 80 gr. Avižinių dribsnių. 60 gr. Graikinių riešutų. 40 gr. Kokoso drožlių. 40 gr. Riešutų sviesto.
Eiga	Vaikai kviečiami susipažinti su paruoštais ingredientais. Kartu su vaikais juos ragaujame, uostome, liečiame. Tuomet dedame ingredientus į trintuvę, stebime, kas vyksta maišant. Paruoštą masę vaikai minko, formuoja kamuoliukus, apvolioja kokosų drožlėse, deda į formeles. Veiklos pabaigoje aptariame skonius, kvapus, tekstūras ir ragaujame pačių pagamintus sveikuoliškus rutuliukus.
Išvados (refleksija)	Veikla buvo pasirinkta siekiant supažindinti vaikus su sveikos mitybos principais ir paskatinti juos atrasti naujus skonius. Vaikai aktyviai dalyvavo gamavimo procese – su entuziazmu matavo, spaudė, formavo ir skaičiavo rutuliukus. Dauguma jų drąsiai ragavo neįprastus skonius ir patyrė sėkmę – pasigamino užkandžius, kuriuos galėjo iš karto paragauti. Didelio susidomėjimo sulaukė įvairūs ingredientai – labiausiai vaikams patiko riešutų sviestas, o mažiausiai – datulės. Du vaikai daugiau laiko skyrė ne gaminimui, o masės ragavimui, tačiau tai nesumažino jų įsitraukimo. Apibendrinant, veikla buvo labai sėkminga – visi vaikai noriai įsitraukė, savarankiškai gamino ir su malonumu ragavo savo darbo vaisius. Užkandžiai greitai buvo suvalgyti, o vaikų džiaugsmas – akivaizdus.

Taikyti STEAM elementai veikloje



S (gamtos mokslų)	T (technologijų)	E (inžinerijos)	A (meno)	M (matematika)
Susipažinimas su produktų savybėmis. Skonių, tekstūrų ragavimas ir tyrinėjimas. Sveikos mitybos aptarimas žmogaus organizmui.	Naudojamas elektrinis trintuvas – vaikai stebi veikimą, dalyvauja prižiūrint suaugusiajam.	Rutuliukų formavimas – kaip tvirtai turi būti suspausti ingredientai, kad išlaikytų formą.	Užkandžių dekoravimas, formų derinimas, estetika.	Ingredientų matavimas, rutuliukų skaičiavimas, lyginimas, dalinimas.

Nuotraukos

