

PdF MU Brno  
Učitelství 1. stupně ZŠ

Název projektu: **Obiloviny na talíři**

Student: Lenka Syrová, Dagmar Steblová

Typ studia: KS Skupina: B2

Ročník: 5.

Školní rok: 2007/2008

### I. NÁVRH PROJEKTU

Název:	<b>Obiloviny nejen na talíři</b>
Autoři:	Lenka Syrová, Dagmar Steblová
Realizace:	3. ročník, třída, kuchyňka 5 vyučovacích hodin
Typ projektu:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ podle organizace: vícepředmětový (přírodověda, pracovní činnosti, ekologická výchova, literární výchova...)</li><li>▪ podle navrhovatele: uměle připravený</li><li>▪ podle účelu: směřující k získání dovedností a znalostí</li><li>▪ podle délky: krátkodobý</li><li>▪ podle prostředí: školní</li><li>▪ podle počtu zúčastněných: společný třídní</li><li>▪ podle informačních zdrojů: kombinace volného a vázaného projektu</li></ul>
Smysl projektu:	Propojení teoretického učiva (pole, obiloviny) a praktického života (význam obilovin pro naše zdraví, kde se všude můžeme s obilovinami setkat v našem jídelníčku...)
Výstup:	<ul style="list-style-type: none"><li>- pracovní list (druhy obilovin, reflexe vlastních stravovacích návyků)</li><li>- praktická činnost – pečení celozrnného pečiva</li></ul>

Předpokládané cíle:	<b>kognitivní:</b> rozpozná jednotlivé druhy obilovin <b>afektivní:</b> vysvětlí úlohu obilovin v našem jídelníčku <b>psychomotorické:</b> upeče celozrnné pečivo <b>sociální:</b> spolupracuje ve skupině
Předpokládané činnosti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava teoretického plánu projektu – třídění informací</li> <li>- příprava názorného materiálu (obrázky, encyklopedie)</li> <li>- informace pro žáky (co si mají donést)</li> <li>- třídění doneseného materiálu</li> <li>- vyhledávání zajímavostí v encyklopediích</li> <li>- vyplnění pracovního listu</li> <li>- společné pečení celozrnného pečiva</li> </ul>
Organizace výuky:	Den předem: <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace o tom, co si žáci mají přinést</li> <li>- příprava encyklopedií, obrázků</li> </ul>
Předpokládané výukové metody:	<u>Metody slovní:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- monologické (popis, vysvětlování)</li> <li>- dialogické (diskuze, rozhovor)</li> <li>- práce s knihou (encyklopedie)</li> </ul> <u>Metody názorně demonstrační:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstrace obrazů statických (názorné obrázky)</li> </ul> <u>Metody praktické:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popisování, kreslení, přiřazování, vystřihování,</li> <li>- pracovní činnosti (vážení, odměřování, hnětení, formování, zdobení...)</li> </ul> <u>Z psychologického hlediska:</u> samostatná práce, skupinové práce,
Předpokládané pomůcky:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pomůcky ke kreslení,</li> <li>- encyklopedie, obrazový materiál</li> <li>- recept k pečení celozrnného pečiva, suroviny k pečení</li> <li>- poslechové CD: Kuřátko a obilí</li> <li>- potravinová pyramida</li> </ul>
Způsob prezentace projektu:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nástěnka s vystavenými pracovními listy</li> <li>- expozice na chodbě školy (obrázky obilovin, popisky, potravinová pyramida, ošátka s celozrnným pečivem)</li> </ul>
Způsob hodnocení:	Učitel – průběžné hodnocení během celého dne, hodnocení splnění cíle projektu Žáci – hodnocení své práce i práce celé skupiny formou rozhovoru na konci dne, hodnocení splnění cíle projektu, společná ochutnávka výrobků Praktická zkouška – upečení celozrnného pečiva
Kriteria hodnocení:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Práce ve skupině (podílel se – nepodílel se)</li> <li>2. Rozezná základní druhy obilovin (ano – ne)</li> <li>3. Dokáže formulovat jaký význam mají obiloviny v naší stravě (ano – ne)</li> </ol>

## II. REALIZACE PROJEKTU

### 1. Charakteristika třídy

- Věkově stejnorodá skupina žáků.
- Žáci 3. ročníku ZŠ.

### 2. Průběh projektu

#### Den předem:

- informace o tom, co si žáci mají přinést
- příprava encyklopedií, obrázků

#### Projekt:

- úvodní rozhovor: Co víme o obilovinách (tematický celek pole)? Jíte běžně obiloviny? V jaké formě? Kdy během dne? Jsou obiloviny pro člověka důležité? Jestli ano, jak moc? Co může ovlivnit negativně kvalitu obilovin?
- poslech: Kuřátko a obilí (CD)
- praktický úkol: poznáme obiloviny? Práce s obrázky, formulování charakteristických znaků jednotlivých druhů obilovin.
- práce ve skupinách: vyhledávání a dohledání informací v encyklopediích, vyplnění pracovního listu
- prezentace jednotlivých skupin
- skupinový rozhovor: shrnutí poznatků, doplnění informací
- pečení celozrnného pečiva
- ochutnávka pečiva
- příprava expozice na chodbě školy
- závěrečné hodnocení

### 3. Texty k projektu

- Pracovní list pro žáky
- Recepis na přípravu celozrnného pečiva
- Kuřátko a obilí

**Grahamové housky** (základní recepis, žáci musejí využít znalosti násobení, vážení..., rozpočítat si recept na větší množství)

#### Suroviny:

½ kg mouky graham,  
1 kostka droždí,  
1 lžička cukru,  
1 dl oleje,  
1 lžička soli,  
3 dl vlažné vody,  
semínka k posypání (slunečnicové, sezamové, lněné...)

#### Postup:

- 1) Droždí posypat cukrem až se udělá kaše, přidat do mísy s ostatními surovinami (semínek dáme ½ do těsta, ½ necháme na posypání).
- 2) Formovat bochánky velikosti kaštanu a položit na plech. (neplošřovat – samy se rozlijí).
- 3) Posypat povrch bochánků semínky.
- 4) Péct asi 20 minut v silně vyhřáté troubě.

Pracovní list pro žáky:

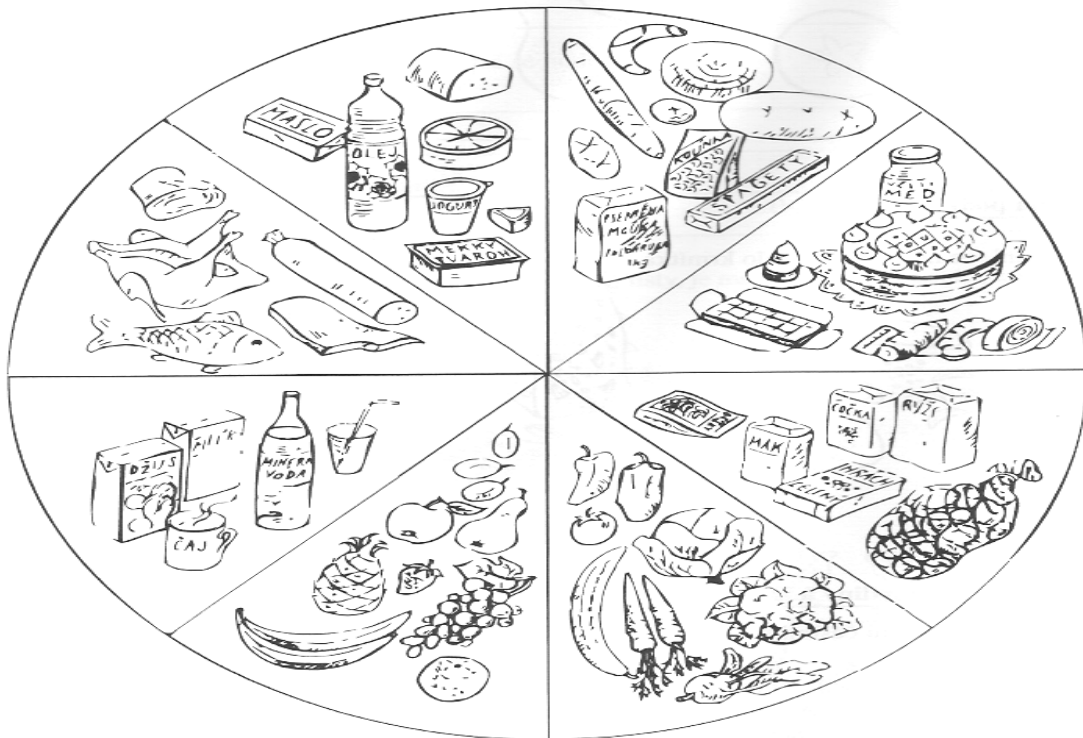
## Co člověk potřebuje k životu (SPN 2, pracovní sešit)

Co člověk potřebuje k životu?

Co je zdravé? Co je nezdravé?

Co nám dávají živočichové?

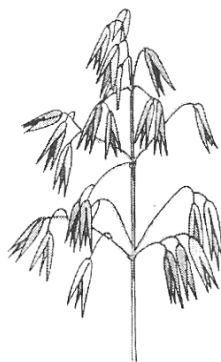
Co se vyrábí z rostlin?



## Druhy obilovin (NŠ 4, PS)



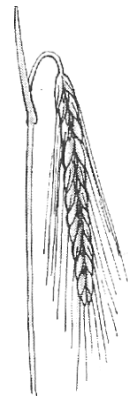
p š \_ \_ i \_ e



o \_ \_ s



ž \_ \_ o



j \_ \_ m \_ n

# Části obilí (NŠ 2, pracovní sešit)

1. Název obilí J    Č

2. Část obilí K L S

3. Název obilí Š I E

4. Název obilí V S


5. Obilí se pěstuje na velkých Á CH

6. Název obilí Ž T

**Tajenka:** Obilí pěstujeme

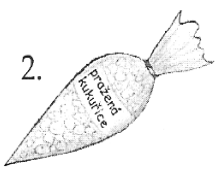
# Obiloviny v našem jídelníčku (NŠ 4, PS)

Doplňte názvy obilnin, které jsou základní surovinou k výrobě výrobků na obrázcích. Rozluštěte část tajenky. Chybějící slova tajenky doplňte s pomocí nápovědy.


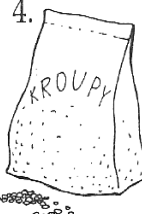
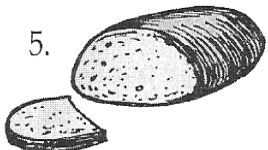
1.  1.           setá

2.           setá

3.           setý

2.  4.           obecný

5.           seté

3.  4.  5. 

Vymenujte ostatní výrobky z obilnin, které znáte. Vypište ty, které jíte

k snídani a ke svačině: \_\_\_\_\_,

k obědu nebo k večeři: \_\_\_\_\_.

**Tajenka:**         O U   U Ť !

**Kuřátko a obilí (František Hrubín):** poslech CD, přiřazování obrázků obilnin

Jak to bylo, pohádko?  
Zabloudilo kuřátko  
za zahradou mezi poli  
pípá, pípá, nožky bolí.

Ve vysokém obilí  
bude večer za chvíli.

"Povězte mi, **bílé ovsy**,  
kudy vede cesta do vsí!"

"Jen se zeptej ječmene,  
snad si na to vzpomene."

Kuře bloudí mezi poli,  
pípá, pípá, nožky bolí.

"Pověz, milý ječmínku,  
jak mám najít maminku?"

**Ječmen syčí mezi vousy:**  
"Ptej se pšenic, vzpomenou si!"

Kuře pípá u **pšenic**,  
nevědí však také nic:

"Milé kuře, je nám líto,  
ptej se žita, poví ti to!"

Kuře hledá **žitné pole**,  
ale to je dávno holé.

A na suchá strniska  
vítr tiše zapíská:

"Vždyť jsi doma za chalupou.  
Slyšíš? V stáji koně dupou,  
kocour v stodole tiše vrní -

a tvá máma za vraty  
zob, zob, zobá bílé zrní  
s ostatními kuřaty."

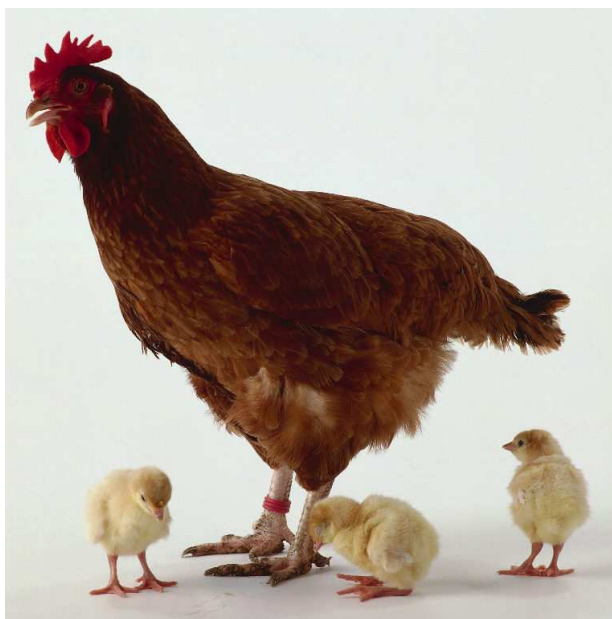
"Děkuji ti, žitné pole!"

"Pozdravuj tam ve stodole!"

"Koho, milé políčko?"

"Zrno i to zrníčko!  
Ať se ke mně zjara hlásí,  
vychovám z nich nové klasy!"

A tak mámu za krátko,  
našlo také kuřátko.



## **Literatura, odkazy:**

Obrázek: <http://www.dkimages.com/discover/Home/Animals/Birds/Orders-of-Living-Birds/Gamebirds/Pheasants-and-Relatives/Pheasants-Partidges-and-Quail/Domestic-Chicken/Domestic-Chicken-16.html>

Špalíček veršů a pohádek, František Hrubín

Špalíček, František Hrubín (CD)

Pracovní sešit k přírodovědě pro 4. ročník, NŠ

Pracovní sešit k prvouce pro 2. ročník, Nová škola

Pracovní sešit k prvouce pro 2. ročník, SPN