



Od farme do gotovog proizvoda

Ova praksa je potaknula djecu na istraživanje svijeta domaćih životinja kroz igru i iskustvo. Djeca su razvijala motoriku, čula i spoznaju o porijeklu hrane, posebno mlijeka, te važnosti higijene i obrade mliječnih proizvoda.



Praksu radila Ekrema Delić-Dizdar

Pedagoška uvjerenja

Naša pedagoška uvjerenja se zasnivaju na tome da djeca na konkretnim stvarima ili situacijama istovremeno uče i usvajaju različita znanja kroz igru iz različitih odgojno-obrazovnih oblasti (matematičkih pojmova, moja okolina, razvoj govora, tjelesni odgoj, muzički odgoj, likovna kultura). Priroda nam nudi razne resurse na nama odgajateljima je da ih iskoristimo, uskladimo i približimo djeci, da na što zabavniji način usvoje znanja koja će im koristiti za čitav život.

Iz naše prakse smo uvidjele da djeca kroz konkretne primjere uče lakše, brže, bolje, savladavaju prepreke poput straha od životinja, susreću se sa novim izazovima, bolje se snalaze u nepoznatim okolnostima, razvijaju motoriku, diskriminaciju sluha, izoštravaju čula, istražuju, zaključuju, povezuju, borave više u prirodi, što ih čini veselim i zadovoljnim samim sobom.

Djecu čini sretnim pomisao da su odrasli i da mogu sami nešto napraviti, na nama je da ih ohrabrimo i pripomognemo u realizaciji njihovih ideja.

POLAZIŠTA

Zbog rutine koje imamo u svakodnevnom životu posao, kuća, igraona, vrtić, koje se odvijaju/obavljaju većim dijelom u zatvorenom prostoru, kao i zbog ubrzanog tempa života vrlo često smo prinuđeni jesti i nezdravu hranu, odlučile smo napraviti iskorak u planu i programu, te razvijati kod djece zdrave navike koje će im koristiti tokom života. U saradnji sa roditeljima došli smo na ideju da grickalice zamjenimo voćem, da nam obezbijede kabanice i čizme kako bi svakodnevno izlazili u šetnju u našem naselju. Iz svega toga se rodila ideja da posjetimo farmu jer

smo primjetili tokom naših šetnji da djeca uživaju u igri sa životinjama (mace, pse, koke), da životinje osim što su umiljate mogu biti i jako korisne za ljude.

Prilikom posjete farmi i oduševljenje koje su djece pokazala, njihova radoznala pitanja, razgovori koje su međusobno vodili dalo nam je smjernice da nastavimo dalje.

CILJ I ŽELJENI ISHODI

Ciljevi:

1. Cilj naše prakse je bio da kroz multidisciplinarni pristup upoznajemo djecu sa domaćim životinjama, te koje koristi imamo od istih,
2. Boravak u prirodi i konzumacija domaćih proizvoda za ljepše i zdravije odrastanje,
3. Poticati kod djece razvoj upornosti, ustrajnosti u izvršavanju zadataka,
4. Bijeg od digitalnog doba, potaknuti roditelje za zajednička druženja u prirodi, pripremanje zajedničkih zdravih oborka.

Ishodi:

1. Željeli smo postići da djeca više slobodnog vremena provode u prirodi bez obzira na vremenske uslove,
2. Konzumiranje domaćih proizvoda (nije sramota jesti domaće kiflice sa sirom ili ih ponijeti zaužinu, zdravija je od kupovnog kroasana, domaći sok od maline je zdraviji od gaziranih sokova),
3. Usvajanje znanja o životinjama, imenovanje životinja, uočavanje razlika, posticanje dječije radoznalosti,
4. Razvoj ljubavi prema životinjama i očuvanju njihovog prirodnog staništa,
5. Bogaćenje dječijeg rječnika novim pojmovima,
6. Razvoj osjetila mirisa, okusa, dodira, sluha,
7. Razvoj diskriminacije glasova,
8. Vježbanje fine motorike,
9. Podizanje dječije svijesti o riziku upravljanja kućanskim aparatima bez prisustva odraslih.

DETALJAN OPIS REALIZACIJE

Faza I „Posjeta farmi“

Sve je krenulo posjetom farmi i dječijim znatiželjnim pitanjima. Prije nego što su ušli na farmu gdje su smještene životinje, djeca su imala priliku vidjeti i čuti oglašavanje psa koji je stajao ispred svoje kućice i najavljivao naš dolazak farmerima. Pri ulazu u štalu nalazi se kokošinjac, djeca su vidjela i čula oglašavanje stanovnika kokošinjca: kokoš, horoz, čurke, imala su priliku vidjeti njihove proizvode (jaja) kao i hranu koju jedu. Na indirektan način djeca razvijaju ljubav prema životinjama i očuvanju njihovog prirodnog staništa.

Farmer je djecu proveo kroz štalu i pokazao ko sve boravi u njoj, tako da su djeca imala priliku uživo vidjeti konje, magarce, svinje, krave. Uslovi za djecu su bili bezbjedni, tako da su djeca životinje mogli dirati, milovati, čuti njihovo oglašavanje. Farmer je djeci pokazao kako ih i čime

hrani, te da sve životinje ne jedu isto, a potom djeci demonstrirao kako se krava muze, ko od djece je htio i smio imao je priliku pomusti kravu. Djeca su imala priliku vidjeti kako mama ovca hrani svoje jagnje i kako farmer daje jagnjadima mlijeko na flašicu ukoliko ih je ovca ojanjila više. Djeca su uočavala, razvijala čulo dodira, mirisa na jednostavan način te se uključili u životno praktične vještine.

Faza II „Šta sve znamo o životinji kravi“

Nakon farme u posjetu nam je došla kravica Šarenkica. Djeca su kravu opisivala, uočavala (koliko ima nogu, zašto joj služi rep i rogovi) te bogatila svoj rječnik novim pojmovima (vime, steona). Djeca su se prisjećala kako se krava i čime hrani, odakle dolazi i kako nastaje sijeno, kako se krava oglašava, ko je njen muž, kako joj se zove dijete, gdje ona žive. Šta nam krava sve daje i za šta koristimo?

Faza III „Kako dobiti mlijeko od krave“

Nakon što smo se upoznali sa Šarenkom odlučili smo dobiti mlijeko od nje. Da bi od jedne krave dobili mlijeko farmer treba biti prikladno odjeven. Odgajateljica djeci demonstrira šta je sve potrebno za higijenu dobijanja mlijeka i higijenu prostora. Prvo oblači mantil, zatim pere ruke, uzima čisto posuđe i čistu maramicu. U jednoj posudi je mlaka voda kojom pere dio tijela krave koji se zove vime, a zatim ga suši maramicom, kako bakterije i prašina ne bi padale u mlijeko tokom samog procesa, te nastavlja proces dobijanja mlijeka. Svako dijete je tokom ove aktivnosti bilo u ulozi farmera i ponavljalo postupke potrebne za dobijanje higijenski čistog mlijeka koje se može poslije upotrebljavati.

Faza IV „Šta dalje kada dobijemo mlijeko od krave?“

Sljedeća aktivnost započela je zagonetkom: „U štali stanuje, mlijeko nam daruje, travom se hrani, rogovima brani“. Nakon što su djeca odgonetnula da je to krava, odgajateljica ih pita šta krava daje, na odgovor da je to mlijeko, odgajateljica donosi veliku posudu u kojoj se nalazi svježije mlijeko. Sa djecom razgovara o higijeni posude i načinu termičke obrade mlijeka (da se mlijeko ne smije konzumirati dok se ne prokuha, jer u njemu ima bakterija). Odgajateljica stavlja platu, oko plathe se djeca redaju kako bi mogla pristupiti zadatku koji slijedi. Svako dijete je dobilo priliku da manjom posudom zahvati mlijeko iz veće posude i da ga procijedi kroz cjediljku u šerpu. Kada je mlijeko procijeđeno ide na električnu peć da se kuha. Prokuhano mlijeko odgajateljica pokazuje djeci, na njemu se pojavio kajmak. Djeca kasnije jedu prokuhano mlijeko sa pahuljicama za užinu.

Faza V „Šta to ima u mlijeku, ako se ne prokuha?“

Odgajateljica sa djecom vrši reprodukciju znanja iz predhodnog dana, razgovaraju o procesu dobijanja mlijeka, da li se to mlijeko smije odmah piti, šta se u njemu nalazi? Odgajateljica djeci donosi mikroskop kojim gledaju male sitne bakterije. Odgajateljica djeci objašnjava kako u

organizmu imaju bakterije koje su dobre za naš organizam i koje ga brane kada ga napadnu bakterije s vana, koje mi nekad nesvjesno unesemo: ako ne peremo redovno ruke, unosimo hranu koja nije termički obrađena. Predlaže djeci da sami pomoću tempera i slamki nacrtaju bakterije, različitih boja i oblika.

Odgajateljica djeci demonstrira postupak (prvo na čisti bijeli papir kapnemo kap tempere pomiješane sa vodom, boje koje želimo, slamku stavimo u usta i pušemo u kapljicu tempere kako bismo dobili bakteriju) te potrebne materijale dijeli uz pomoć djeteta koji je njen današnji pomoćnik. Nakon završenih radova, djeca svojim naslikanim bakterijama daju imena, te pravimo izložbu istih.

Faza VI „Šta napraviti od mlijeka“

Odgajateljice su sa djecom organizovale izlet na obližnju zeničku planinu Smetovi sa ciljem boravka na svježem zraku i konzumiranju zdrave hrane pod sloganom „Šetnjom i zdravom hranom do zdravlja“.

Odgajateljica djecu asocijacijama navodi na odgovor, šta su pili tokom ručka za vrijeme izleta na planini Smetovi. Predlaže djeci da zajedno naprave svoj jogurt. Stavlja plahtu oko koje se redaju djeca, na plahtu stavlja mlijeko (koje je predhodno zagrijano), pavlaku, posudu u koju će se mlijeko od slatkog pretvoriti u kiselo. Kako do kiselog mlijeka? Eh, ovako: u plastičnu zdjelu svako dijete stavlja po kašiku pavlake, zatim jedno po jedno zahvataju čašom mlijeko koje sipaju u zdjelu u koju su stavljali pavlaku, na kraju sve dobro promješaju. Da bi se mlijeko iz slatkog pretvorilo u kiselo, potrebno je određeno vrijeme, za to vrijeme djeca su uživala u aktivnostima: matematički pojmovi (odredi šta je u čvrstom, a šta je u tečnom stanju). Art centar (ukrašavamo flaše u koje ćemo sipati jogurt/recikliramo). Za ručak smo koristili domaći jogurt, te na taj način razvijali čula mirisa i okusa, zdrave navike.

Faza VII „Opet jogurt, ali ovaj put drugačijeg okusa“

Poslije pravljenja domaćeg jogurta kojim su djeca bila oduševljena i tražila čašu više, odlučili smo se napraviti opet jogurt, ali ovaj put drugačijeg okusa i sastava.

Djeca sjede u polukrugu, ispred se nalazi stol. Odgajateljica djeci donosi bocu koju su predhodni dan ukrasili u kojoj se nalazi domaći jogurt, stavlja na stol, iz kese vadi ostale namjernice, djeca ih imenuju: maline, jagode, grožđice, bademi, lješnjaci .

Na stolu se nalazi i nutri bulet, odgajateljica djeci naglašava da ga sami ne smiju upotrebljavati da uvijek pored njih mora biti odrasla starija osoba.

Koji postupak sad primjeniti i kako napraviti jogurt od ovih sastojaka? Odgajateljica prvo sipa jogurt u nutri bulet, stavlja kašiku dvije voća, 3-4 zrna grožđica, badema, lješnjaka, zatvori nutri bulet kako sve ne bi izašlo vani i kako ne bi napravila nered, pritisne i sve smiksa. Svako dijete u grupi je dobilo priliku da napravi sebi čašu voćnog jogurta, tom prilikom su uočavala šta je veće, a šta je manje, šta je tvrđe, a šta mekše, brojali su koliko čega staviti, koje je boje.

Faza VIII „Razlika između domaćeg i kupovnog proizvoda“

Odgajateljica i djeca idu u šetnju u obližnji market. Na putu do marketa imaju priliku sresti ženu koja prodaje domaće proizvode: sir, mljeko, pavlaku. Odgajateljica i djeca je pozdravljaju, razgovaraju sa njom (od koje životinje je mlijeko u flašama, koliko ima krava, zašto mlijeko ne nosi u mljekaru).

U marketu djeca razgledaju, istražuju, odgajateljica im privlači pažnju pokazujući im tetra pak mlijeko, pavlaku, sir, proizvode od industrijski prerađenog mlijeka, naglašavajući gdje i zašto je na hladnom mjestu (frižideru).

Nakon povratka u vrtić odgajateljica stavlja na stol staklenu flašu, tetra pak od mlijeka, stakleni galon, ambalažu od pavlake i ambalažu od sira. Sa djecom započinje razgovor kroz pitanja:

1. Kada smo sreli tetu na ulici koja prodaje mlijeko, u čemu je bilo njeno mlijeko? (U staklenoj flaši)
2. Da li to mlijeko možemo odmah piti? (treba se prvo prokuhati pa onda piti) U čemu je bilo mlijeko u prodavnici? (u tetra paku)
3. Može li se to mlijeko odmah piti i zašto?
4. Šta je uradila teta na ulici prije nego je stavila mlijeko u flašu u kojoj je predhodno bio sok? (oprala je flašu, pa onda sipala mlijeko, tako teta reciklira i čuva okolinu)

Faza IX „Od mlijeka se može praviti i sir“

Odgajateljica vrši reprodukciju znanja o mlijeku i njegovim preprađevinam. Sa djecom dolazi na ideju da prave svoj domoći masni sir, koji će jesti za ručak kao prilog krompiru. Odgajateljica sa djecom ide u vrtićku kuhinju kako bi domaće mlijeko predhodno malo zagrijali i tako u mlako mlijeko se sipa par kapi tečnosti koja se zove maja te se promiješa. Vratili su se u sobu vrtića, ponijeli mlijeko koje su prekrili sa salavetom kako ne bi padala prašina u njega. Djeca su povremeno podizala salavetu i

posmatrala šta se dešava. Kad je mlijeko postalo čvršće djeca su ga izrezala na kriške (kocke) uz pomoć odgajateljice. Kad se na površini pojavila tečnost koja se zove sirutka, odgajateljica je stavila plahtu oko koje su se redala djeca, na nju spustila sir, cjediljku, posudu i času. Djeca su kupila sir i sirutku iz posude sa časom i stavljala ga u cjediljku. Djeca su vidjela i učestovala u procesu sirenja sira, vidjeli su kako se sir odvaja od tečnosti koja se zove sirutka. Zatim smo ga posolili i ostavili da se ocjedi. U

završnom dijelu djeca su degustirala napravljeni sir i uživala.

Dok je tekao postupak da se mlijeko stegne i pretvori u sir, djeca su uz pomoć radnog materijala, povezivala fotografije (fotografija krave/mljeko/sir, guska/perije/jastku, ovca/vuna/džemper)

Faza X „Razlika između kućne i industrijske prerade mlijeka“

Odgajateljica djeci pokazuje ilustracije farme na kojoj se nalazi mnogo krava, pokazuje djeci kako se mlijeko od krava dobija pomoću sprave koja se zove muzalica. (Pokazuje djeci snimak sa

interneta kako se ta sprava koristi). Pokazuje djeci ilustraciju kako dolazi cisterna u kojoj se spremaju velike količine mlijeka, a zatim voze u firmu koja se zove mljekara na dalju preradu. U mljekari se mlijeko obrađuje, pakuje u tetra pak ili se nastavlja sa obradom pa se pravi sirevi, maslaci itd., to je industrijska obrada mlijeka.

A teta koja je prodavala svoje proizvode u blizini marketa ima samo dvije krave, ne nosi mlijeko u mljekaru, pa obradu mlijeka i njegovih proizvoda vrši kao što smo i mi u vrtiću radili. Manje količine zahtijevaju drugačiju obradu, teta nema spravicu muzilicu nego ručno vrši postupak dobijanja mlijeka i uz to reciklira materijale.

Djeca su u ovoj aktivnosti imala sljedeće zadatke: odrediti šta od ponuđenih predmeta se koristi za industrijsku preradu mlijeka, a šta za kućnu/domaćinsku; igra uloga (ja sam farmer); odrediti kojeg je geometrijskog oblika koji predmet.

Faza XI „Posjeta zeničkoj industriji mlijeka ZIM“

Da bismo zaokružili naš projekat odgajateljice su odlučile posjetiti zeničku industriju mlijeka „ZIM“. U pratnji sa nama su bili i roditelji koj su taj dan bili slobodni. Kada smo stigli u dvorište mljekare djecu i odgajateljice je dočekala tehnolog Aldijana. Aldijana je djeci prvo pokazala cisterne sa mlijekom, zatim kako to mlijeko iz cisterne ide na obradu (sterilizaciju) i proces pakovanja u tetrapak ambalaže.

Zatim djecu vodi u siranu objašnjava djecu da mlijeko bude u velikim kadama (posudama) u koje se dodaju posebni (čaraobni) prahovi, kako se to sve postepeno miješa i kada se usiri kako se pakuje u plastične zdjelice. Zatim je pokazala kako svoje proizvode redaju na palete, pakuju i distribuiraju u prodavnice. (Nismo imali dozvolu da slikamo unutrašnjost mljekare i to smo ispoštovali).

Ispred mljekare djeci je pokazala njihova prijevozna sredstva: cisternu (za dovoz mlijeka), viljuškara (za prijevoz paleta), kedi i kombi za distribuciju robe (na kojima se nalaze slike proizvoda ove mljekare).

Iz sigurnosnih razloga, zbog stalnog toka vode po podu (pločicama) da djeca ne bi pala i povrijedila se naša posjeta je se privela kraju.

EFEKTI; POSTIGNUTI REZULTAT

Postignuti su sljedeći rezultati:

1. ukazano je veliko povjerenje, podrška i saradnja u okviru našeg projekta, svaki naš prijedlog dobija potpunu podršku kako od direktorice ustanove, tako i od roditelja;
2. djeca su doživjela prelijepa iskustva;
3. djeca su usvojila nove životne navike i stilove, pa su nam roditelji slali zajedničke fotografije boravka na čistom zraku, selu, te na taj način nam ukazali na važnost našeg projekta i velikog utjecaja na njih u pozitivnom smislu, više provedenog vremena zajedno;
4. pokrenuli smo pozitivan efekat formirajući jedan čvrst okvir za pravilan i zdrav razvoj djeteta, odgajatelj-dijete-roditelj;
5. djeca su osposobljena da samostalno mogu ispričati kako nastaje proces dobijanja mlijeka od životinja, te šta se sve od njega može napraviti (posmatranje djece tokom igre uloga „ja sam

farmer“, „ja idem na piknik“);

6. djeca su bila sretna i zadovoljna tokom projekta i stekli su iskustva koja će im koristiti tokom života;

7. i ove godine nastavljamo sa realizacijom ovog projekta, a sve u saradnji sa roditeljima i društvenom zajednicom, zajedno možemo mnogo više.

U želji da napravimo iskorak i pobjegnemo od rutine odlučile smo se sa djecom raditi nešto što se ne dešava svakodnevno. Uplovili smo u avanturu projekta „Od farme do gotovog proizvoda“ .

Tokom realizacije projekta vidjele smo oduševljenje, sreću, želju, istrajnost da djeca nešto sama naprave, a zatim to i probaju. Naišli smo na oduševljenje roditelja ovim projektom tako da su nam bili na usluzi tokm realizacije. Često smo dobijali povratne informacije :“Nikad to nije jeo/la kod kuće, kako ste vi uspjeli? Hvala vam.“

Koliko god roditelji da se trude da udovolje svome djetetu, bez vršnjaka i socijalizacije težim putem dolaze do željenih rezultata.

Drage kolegice i kolege ako sumnjate da se neka od vaših ideja ne može realizovati, uključite djecu, poslušajte njihova maštanja i zaplovite zajedno u avanturu, ali obavezno uključite i roditelje, iako djeluju nezainteresovano na početku, u nekoj od faza realizacije rado se priključe i spremni su pomoći jer ipak su nama odgajateljima dali na čuvanje svoj emanet, svoje blago, a to je dijete. Na nama je da od njih izgradimo jake ličnosti spremne na nove životne izazove koji će se naći pred njima.

Tags

NIN

Collections

Nominovane prakse

NIN 2019

NIN nagrada