INOVATĪVAS MĀCĪBU VIDES IZVEIDES VADLĪNIJAS

Labās prakses piemērs

This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Educational resource created within the Erasmus+ program
Strategic partnerships in the area of school education:
"Teaching learning spaces competence from early childhood education"

Ref. no. 2018-1-RO01-KA201-049545

Alexandru Ioan Cuza University of Iasi (Romania) is the beneficiary of the Erasmus+ project "Teaching learning spaces competence from early childhood education" 2018-1-RO01-KA201-049545.

No part of this guide may be copied or transmitted by any means, electronic or mechanical, including photocopying, without the prior written permission of the 2018-1-RO01-KA201-049545 project partnership.

"Teaching learning spaces competence from early childhood education"
2018-1-RO01-KA201-049545
Erasmus+ Strategic Partnerships for school education

Project partnership:

UNIVERSITATEA „ALEXANDRU IOAN CUZA" din IAŞI
EUROED
GRADINITA P.P. 26 IASI
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
UNIVERSITY OF LATVIA
AUSTRINA 275
LATVIA

Izglītības iestāde

Pirmsskolas iestāde

Bērnu vecums: 5-6 gadi

Autori	Tija Zīriņa, Dagnija Vigule
Organizācija	Latvijas Universitāte
Kontaktpersona	Tija Zīriņa
	Adrese: Raiņa bulvāris 19, Rīga, LV-1586
	E-pasts: tija.zirina@lu.lv
	Telefona nr.: +371 29295892
Nosaukums	Ēdiena gatavošana
Mācību vides tipoloģija	Grupas telpa
Mācību joma	Valodu mācību joma, dabaszinātņu mācību joma, sociālā un pilsoniskā mācību joma, kultūras izpratnes un pašizpausmes mākslā mācību joma, veselības un fiziskās aktivitātes mācību joma
Attīstošie uzdevumi	Pašvadītas mācīšanās pilnveide un elastīga darba grafika lietojums
Termini	Sensorā pieredze, jēgpilna darbība, patstāvība, ēdiena gatavošanas process, loģiska darbību secība

Apraksts **(max. 1500 vārdi)**	**Projekta mērķis un uzdevumi:** Mērķis ir aktualizēt bērnu iesaisti ēdiena gatavošanā, veicināt viņu dabisko zinātkāri, prasmi novērot, klasificēt, komunicēt, izteikt pieņēmumus, plānot darbību. **Norises vieta:** Rīga, Latvia. **Teorētiskais pamatojums** Bērnu interese par ēdiena gatavošanu tika novērota ne tikai lomu rotaļu centrā, bet arī rotaļās dabā, kurās bērni izspēlēja to, kas vērots, piedzīvots ikdienas dzīvē. Rotaļu laikā dabas materiāli (sūnas, kastaņi, zīles) tika izmantoti gan salātu gatavošanai, gan gaļas gatavošanai, bet karotes kalpoja arī par iesmiņiem gaļas cepšanai (sk.1.attēlu). 1.attēls. Top salāti un ugunskurs gaļas cepšanai Lielu interesi un iesaisti ēdiena gatavošanā bērni izrāda arī skolotāja plānotās rotaļdarbībās, kad tiek rullēta mīkla, lai ceptu cepumus, griezti dažādi produkti, gatavojot salātus, smērētas maizītes (2.attēlu). 2.attēls. Bērnu iesaistīšanās ēst gatavošanā Rotaļnodarbības, kurās bērniem ir iespēja iesaistīties ēdiena gatavošanā bērni katru reizi gaida ar lielu prieku un aizrautību. Ņemot vērā šo bērnu ieinteresētību plānojām darbības, kas paredz bērnu iesaistīšanos ēdiena

gatavošanā. Iesaistoties šādās aktivitātes bērns ne tikai pēta, bet arī aktīvi mācās, risinot problēmsituācijas, attīsta radošumu un kritisko domāšanu. Tas notiek gan sarunājoties ar pedagogu par piemērotāko darbarīku izvēli (mizošanai, griešanai, rīvēšanai…), spriežot par to vai mainās augļa svars, ja tas tiek sagriezts, kopā pētot receptes, sverot produktus, gatavojot mīklu cepumiem, izvēloties dažādus mērinstrumentus (karote, glāze), gan praktiski darbojoties, iepazīstot darbarīkus un pētot produktus, izejvielas izmatojot visas maņas. Zinātnieki uzskata, ka bērns mācās labāk, ja izmanto visas maņas Kostelnik et al., 2014). Bērnu sensorās attīstības nepieciešamība būs aktuāla vienmēr, jo tieši pirmsskolas vecums ir sensoro spēju zelta laikmets un tas, kas palaists garām šajā vecumā ar lielām grūtībām ir apgūstams vēlāk. Lai izprastu ēdiena gatavošanas procesu kopumā mērķtiecīgi tika izplānotas, modelētas daudzveidīgas, regulāras aktivitātes, kurās visiem bērniem bija iespēja pilnībā iepazīt, izdzīvot ēdiena gatavošanas procesu (iesēt, izaudzēt, pagatavot).

Vispirms tika iesēti garšaugi (baziliks, salāti, dilles), iestādīti sīpolloki. Bērniem bija iespēja gan rūpēties par augiem (sk.3.attēlu), gan novērot augu augšanas procesu, gan pārrunāt ar pieaugušo vēroto, spiest un izdarīt secinājumus.

3.attēls. Augu laistīšana

Iesaiste zaļumu audzēšanā un vēlāk to apstrādē palīdz bērnam saprast kopsakarības, palīdz saredzēt procesu kopumā, ne tikai galaproduktu. Iespēja novērot, uzdot jautājumus par notiekošo, izteikt secinājumus, sarunāties ar pieaugušo ir būtiskas prasmes, kas attīstāmas

pirmsskolēnam, lai bērnam rastos izpratne par procesu norisi (Kostelnik et al., 2014; Helminga, 2006).

Iesaistīšanās ēdiena gatavošanas nodarbībās bērnam dod iespēju loģiski iepazīt arī darbības apli – izvēle, darba uzsākšana, darba pabeigšana, uzkopšana, viņam veidojas izpratne par darba vērtību, par to cik nozīmīgi ir pabeigt iesākto. Jēgpilnā darbībā veidojas atbildības sajūtu, izpratne par to, ka ikviens darbs ir jāpabeidz, katrai darbībai ir sākums un loģisks noslēgums (sk.4.attēlu).

4.attēls. Darba vietas sakārtošana pēc mīklas gatavošanas

Kamēr auga sīpolloki, salāti, garšaugi tika iepazītas, pētītas dažādas receptes. Receptes tika izmatotas gatavojot salātus, sviestmaizes, cepot cepumus. Mērķtiecīgi plānotās pedagoga darbības rosināja bērnus veidot arī savas receptes (sk.5.attēlu).

5.attēls. Receptes

Recepšu izpēte, darbošanās pēc receptes palīdzēja bērniem saprast gan plānošanu, gan apgūt un izmantot piemērotu valodu ēdienu pagatavošanā, gan iepazīt dažādus mērus, kas tik izmantoti gatavojot. Izpratne par mērīšanu, mēriem veidojās praktiski darbojoties.

Jebkura bērna spontāna iesaiste objektu izzināšanā ir mācīšanās. Nereti jauni objekti, priekšmeti tiek iepazīti spontāni, neplānoti. Darbojoties ar lietām stihiski un haotiski, bērns gūst virspusējus un nesistematizētus priekšstatus par objektim un to īpašībām. Šāda pieredze bērnam ir vērtīga, tomēr, ja pedagogs, balstoties uz bērnu dabisko zinātkāri, organizēs mācīšanas un mācīšanās darbības, tad sasniegumi būs lielāki. Nesistemātiski uztvērumi, ko bērns gūst ar maņu orgānu starpniecību nav pietiekami tam, lai izveidotu objektīvu un sistemātisku priekšstatu par pasauli un tās likumsakarībām. Pilnvērtīga sensorā attīstība notiek tikai sensorās audzināšanas procesā (Montesori, 2005). Garšaugu, salātu sēšana un to novākšana, lai gatavotu salātus, sviestmaizes ir pedagoga mērķtiecīgi plānots darbs, kad bērns nepastarpināti iepazīst tos (sk. 6.attēlu).

6.attēls. Gatavojam pesto

Lai pieņemtu lēmumu, kā izmatot izaugušos garšaugus, zaļumus bērni domāja, sprieda, ko no tiek var pagatavot. Kopā ar skolotāju bērni vienojās gatavot pavisam jauns un vēl nebaudītu ēdiens – pesto. Gatavojot pesto tika iepazīti arī jauni virtuvē izmatojami darba rīki (sk.6.attēlu).

Ēst gatavošanas nodarbībās svarīgs ir gan pats gatavošanas process, gan iegūtā rezultāta degustēšana. Bērnam ir jāsaņem pieaugušā atbalsts savam darbam, viņa pagatavotais ēdiens ir jānovērtē. Kopīga ēdiena baudīšana dod iespēju vēlreiz pārrunāt darbu secību, atcerēties pagatavošanas procesu.

Inovatīvas mācību vides rakaturojums	Lai attīstītu šo projektu, mēs izmantojām: a. Fiziskā vide – telpa ir plaša, lai bērni viens otram netraucētu, labi apgaismotas darba virsmas; b. Mēbeles – visas mēbeles ir bērnam piemērotā augstumā; c. Darba stūri/ Interešu zonas – tematam atbilstoši materiāli (grāmatas, rotaļlietas, svari, mērtrauki); e. Materiāli – receptes. Trauki (bļodas, šķivji, krūzes, glāze, karotes), virtuves darbarīki (nazis, rīve, dēlītis), svari, mērkarotes, mērtrauki), palīgmateriāli (lupatiņas, dvieļi, ziepes). Materiāli augu sēšanai – puķu podi, augsne, sēklas, lejkannas.
Ieguvumi	**Skolotājiem** Skolotāji, kas mērķtiecīgi plāno regulāras ēdienu gatavošanas nodarbības, dod iespēju bērnam iepazīt produktus, izejvielas (augļus, dārzeņus, miltus, cukuru, sāli….) izmantojot vairāk nekā vienu maņu. **Bērniem** Bērni, jēgpilnā darbībā, veic atklājumus, risina problēmsituācijas, grūst priekšstatu par plānošanu, darbu loģisko secību, mācās saprast kopsakarības, saredzēt procesus kopumā. **Vecākiem** Vecāki, sadarbojoties ar skolotāju var aktīvi līdzdarboties, iesaistīties mācīšanas un mācīšanās procesā.

Diskusija/ Refleksija (apm. 500 vārdi)	Ēdiena gatavošanas nodarbības tiek organizētas, ne tikai tāpēc, ka tās bērniem sagādā prieku, bet tādēļ, ka tas ir viens no veidiem, kā dabiski izzināt un iepazīt apkārtējo pasauli, mācīties plānot darbību un risināt problēmsituācijas. Organizējot ēdiena gatavošanas nodarbības tika radīta mācību vide, kas bērniem, dod iespēju attīstīt dabisko zinātkāri, prasmi novērot, klasificēt, komunicēt, izteikt pieņēmumus, plānot darbību un gūt nepastarpinātu sensoro pieredzi, izmantojot vairāk nekā vienu maņu. Mūsdienu bērni nereti izjūt taustes, dzirdes, ožas sajūtu trūkumu, viņi uztver pasauli vienveidīgi vai lineāri. Tādēļ pirmsskolā svarīgāk iesaistīt bērnu darbībās, kas veicina gan sensoro pieredzi, gan dažādus prasmju apguvi, kas ir zināšanu pamatā, nevis „piepildīt" bērnu ar teorētisku informāciju. Būtiska loma ir praktiskām nodarbībām – zīmēšanai, veidošanai, šūšanai un arī ēdiena gatavošanai. Pirmsskolas vecumā notiek empīriskā vispārināšana – vispārināts tiek tas, ko bērns iegūst paša pieredzē, ko palīdz veidot sensorās spējas, ko pārstrādā intelektuālās spējas. Mēs atklājām, ka jaunizveidotā mācīšanas un mācīšanās vide ļāva bērniem gūt pieredzi, kā strādājot individuāli iespējams īstenot kopīgu mērķi. Līdzdarbojoties pedagoga mērķtiecīgi plānotājas darbībās, kas parāda ēdiena gatavošanas procesu no sākuma līdz beigām (iesēt – izaudzēt – pagatavot), bērniem veidojas priekšstati par procesu norisi. Komunicējot ar pieaugušo, runājot par ēdiena gatavošanas procesu, rezultātu tika bagātināts ne tikai bērnu vārdu krājums. Pieaugušais, kas ēdiena gatavošanas procesā, veicina sajūtu uztvērumu apzināšanos, uzdod jautājumus, kas veicina dažādu priekšmetu un parādību īpašību saskatīšanu, atšķiršanu un to nosaukumu apguvi, strādā mērķtiecīgi un sistemātiski, liek pamatus bērna pirmajiem priekšstatiem par pasauli un tās likumsakarībām. Sarunājoties ar bērnu par to, ko viņš gribētu gatavot, kādi produkti būtu vispiemērotākie, kādi šķēršļi varētu rasties, kā vislabāk risināt radušos situāciju, veicina domāšanas

	attīstību. Recepšu izmantošana veicina prasmi plānot, darboties pēc nosacījuma, ievērot noteikumus. Mēs uzskatām, ka īstenotais projekts ir veiksmīgs. Mērķtiecīgi organizējot ēdiena gatavošanas nodarbības, bērnam jēgpilni darbojoties, gūstot nepastarpinātu pieredzi ir iespējama bērna mācīšanas un mācīšanās sekmēšana.
Turpmākie darbības virzieni	Mēs plānojam regulāri organizēt ēdiena gatavošanas nodarbības, lai netieši sekmētu bērna prasmi plānot, spriest, klasificēt, bērns nepastarpināti gūtu sensoro pieredzi un viņam veidotos izpratne par to, ka katrai darbībai ir sākums un loģisks noslēgums.

Veiksmīgi piemēri (150 vārdi)	Plānojot un īstenoju ēdiena gatavošanas nodarbības skolotāji atklāja, ka bērnam ir būtiska pieredze, kas gūta darbojoties. Balstieties pozitīvajā praksē skolotāji īstenoja vēl vairākus ēdiena gatavošanas projektus, piemēram, kopā ar bērniem tika gatavota mīkla maizes cepšanai, un pēc tam cepta maize (sk. 8. attēlu). 8.attēls. Maizes tapšanas process Šī projekta laikā atklājām, ka bērni ar lielu prieku un aizrautību piedalījās visās ēdienu gatavošanas aktivitātēs, iesaistījās sarunās ar pieaugušo gan par process (darbs ar virtuves piederumiem, mērtrauku, svaru izmantošana), gan rezultātu. Praktiski darbojoties bērni izteica pieņēmumus pārbaudīja izvirzītās hipotēzes. Darbojoties tika veidota izpratne gan par par darba vērtību, par to cik nozīmīgi ir pabeigt iesākto, gan sekmēta bērna intelektuālā attīstība, kas

	balstās uz mijiedarbību starp viņa iekšējiem psihiskajiem procesiem un ārējo vidi.
Trīs galvenās atziņas aprakstītajā labās prakses piemērā	1. Regulāras iesaistīšanās ēdiena gatavošanā bagātina bērna sensoro pieredzi, bērnam veidojas izpratne par likumsakarībām tiešā uztveres procesā. 2. Praktiska, jēgpilna darbība palīdz bērnam saprast kopsakarības, palīdz saredzēt procesus kopumā. 3. Skolotājiem rūpīgi jāplāno ar ēdienu gatavošanu saistītas aktivitātes.
Atsauces	1. Helminga, H. (2006). *Montesori pedagoģija* [Montessori pedagogy]. Rīga: Jumava. 2. Kostelnik, M.J., Rupiper, M.L, Soderman, A.K., Whiren, A.P. (2014). *Developmentally Appropriate Curriculum in Action*. Upper Saddle River, N.J.: Pearson. 3. Montessori, M. (1964). *Dr. Montessori's own handbook.* https://archive.org/details/drmontessorisown00mont