

EFOP 3.3.7

A foglalkozás megnevezése: Séta a kecskeméti gyümölcs- és zöldségpiacon

Pedagógiai cél: ismerje az őszi gyümölcsöket, terméseket, az őstermelői termékek eladásának színhelyét és saját környezetének mezőgazdaságára jellemző termékeket, ezek felhasználhatóságát, pozitív tulajdonságait, termesztésének körülményeit

Téma: Séta a városi piacon

Korcsoport: Általános iskola 4. évfolyam

Létszám: 25 fő gyermek

Segítők, bevont külső szakemberek:

- Kollégák: Elekné Nagy Krisztina, Magyariné Oltványi Katalin – pedagógusok
- őstermelők, árusok a piacon

Helyszín: 6000 Kecskemét, Budai utcai Piac- és Vásárcsarnok

A foglalkozás időkerete: 90 perc

Anyagok, eszközök: zsebpénz, kosár, színes képek gyümölcsökről, zöldségektől, piacokról, ragasztó, olló, kartonlap

Előkészítés: Gryllus Vilmos: Gyümölcs piac című dalának meghallgatása

Ráhangelés: piacon készült képek megtekintése.



Irányított beszélgetés a piacról:

Megfigyelési szempontok megbeszélése:

Hányféle gyümölcsöt, zöldséget látunk?

Kik árulnak a piacon?

Mi a különbség a bolt és a piac között?

Miért jobb a piac?

Kinek milyen személyes tapasztalata van a piacról?

Milyen áron értékesítik a termékeket az őstermelők?

Mindenhol lehet-e kóstolni, saját magunknak válogatni a termékekből?

Hogyan kell kommunikálni az eladókkal?

Fő tevékenység: Közös séta a piacra a segítő kollégákkal együtt. Érkezés után megkezdődik a nézelődés, az árucikkek minősítése (szép, nem szép). Rákérdezzük a termelőktől a termelési folyamatokra, a különlegességekre, permetezett-e az áru, vagy bio termékről beszélünk. Lebonyolítjuk a vásárlást, mint kommunikációs tevékenységet. Kóstolgatjuk a termékeket, miután rákérdeztünk, hogy szabad-e és alkudozunk az árukra. Ha az eladók engedik, a gyerekek maguk választanak a termékből, és teszik a mérlegre. Megtippeljük a gyümölcs súlyát, majd a mért adat alapján megbecsüljük, hány kg gyümölcs lehet egy teli ládában. A megvásárolt árut kifizetik, gyakorolva a fejszámolást, pénzhasználatot. Miután mindenki vásárolt valamit, megköszönjük a külső szakemberek segítő munkáját és közreműködését, és létszámellenőrzést követően visszatérünk az iskolába a megvásárolt termékekkel. A zöldségeket és gyümölcsöket az iskolában rendelkezésre álló konyhában tisztítás után közösen feldolgozzuk, gyümölcs – ill. zöldségsalátát készítünk, melyet közösen el is fogyasztunk.

Megbeszéljük, hogyan éreztük magunkat a piacon, ki hogyan költötte el a pénzét? Ki tudott, és mert alkudni, hogyan csinálta? A megfigyelési szempontok megbeszélése: megszámloljuk és megnevezzük, hogy hányféle gyümölcsöt, zöldséget láttunk, miben különböznek és miben egyeznek a látott fajok? Milyen különbségek voltak az árakban, ennek mi lehet az oka? Halmazokat képezünk pl. csonthéjas, bogyós... stb. tulajdonságok alapján. Megbeszéljük, hogyan lehet felhasználni a megvásárolt illetve piacon vehető gyümölcsöket. Mit lehet készíteni a szilvából, almából stb. Hogyan készül a lekvár, tud-e valaki egyszerű almás

süteményt sütni felnőtt segítségével? Ki hogyan szokott otthon segíteni a befőzésben, savanyúság eltevésében, lekvár főzésben, konyhai munkálatokban?

Zárás: A legszebb darabokból gyümölcsszobrokat készíthetnek a vállalkozó szellemű gyerekek, melyeket egy rögtönzött kiállításon bemutatathatunk a párhuzamos évfolyamon tanuló diákoknak.



Értékelés: a segítő kollégákkal közösen értékeljük a gyerekek részvételét, motiváltságát, hozzáállását a különböző feladatokban, helyzetekben egyénenként és csoportszinten is, kiemeljük az alkudni merő gyermekeket, felhívjuk a figyelmet az udvarias, kedves hangnem használatára, a felnőttek, különös tekintettel az idősek tiszteletére.

Utómunka: a konyhában történt salátakészítés és fogyasztás után közösen elmosogatunk, és elpakolunk, a hulladékot szelektíven anyagonként elkülönítve gyűjtjük össze. Miután rendet tettünk, visszamegyünk az osztályterembe, és a közös piaci séta után egy közös produktummal zárjuk a foglalkozást.

4 csoportra bontjuk az osztályt, a csoportok az általuk kiválasztott képekből montázst készítenek, melynek témája a kedvenc őszi gyümölcsseink és zöldségeink.

A foglalkozás tervezetét készítette:

Csontosné Muity Éva