



Līdzfinansē
Eiropas Savienības
Erasmus+ programma

*Eiropas Savienības Erasmus+ programmas Pamatdarbības Nr.1 (KA1) skolu sektora
projekts Nr. 2020-1-LV01-KA101-077185*

„Labās prakses pārņemšana vides iekārtojuma un mācību darba
organizācijas formu dažādošanai izglītības iestādē”

Metodiskais materiāls “Mājturības stūrītis”

DARBA AUTORS: Ozolnieku PII

“Zīlīte”

Inita Andersone

STRUKUTRĒTIE KURSI: Darba vērošana Polijā Varšavas Montessori skolās

2023. gada aprīlis



Metodiskā materiāla apraksts/vizītkarte

Pedagogs (vārds, uzvārds)	Inita Andersone
Apmeklētie strukturētie kursi (organizators, kursu nosaukums, norises datums)	Darba vērošana Niepubliczna Szkoła Podstawowa Warsaw Montessori School , 03.10.-08.10.2022.
Klase/klašu grupa, tās raksturojums, kam domāts metodiskais materiāls (ja piemērojams)	2 – 7 gadu vecums
Mācību priekšmets (ja piemērojams)	Tehnoloģiju mācību joma, valodas mācību joma
Izglītības iestāde	Pirmsskolas izglītības iestāde Zīlīte



Kontaktinformācija (e-pasts, tālrunis)	Incene21@inbox.lv , 29776806
Metodiskā materiāla nosaukums	Mājturība
Metodiskā materiāla mērķis/uzdevumi	Praktiskā darbībā pagatavo sev un grupas draugiem uzkodas, vai uzvāra tēju.
Strukturēts metodiskā materiāla apraksts	Mājturības stūrītis, kurā atrodas galds ar plauktiem un dažādi virtuves priekšmeti (rīve, dēlis, nazis, putojamais, olu griežamais, lielā karote). Trauciņos ir iebērtas dažādas garšvielas (sāls, pipari, kanēlis, vaniļcukurs, cukurs,zāļu tējas,medus), kurus bērni var izmantot uzkodas garšas pastiprināšanai. Pie sienas piestiprināta tāfele, kur var pierakstīt, vai uzzīmēt receptes un tās gaitu. Ik rītu audzinātāja uz galda atstāj sezonai pieejamus augļus, dārzeņus, ogas (āboli, bumbieri, ķirbis, gurķi, tomāti, upenes, jāņogas utt.) Nesezonas laikā bērni no rīta atnākot, vai pēcpusdienā patstāvīgi var uzvārīt tēju un sarīkot tējas pauzi. Bērns patstāvīgi praktiskā darbībā eksperimentējot, griežot un pētot iepazīst izvēlēta auga uzbūvi, iemācās pagatavot uzkodas un tās servēt.Pēc padarītā jānokopj darba vide.



Metodiskā materiāla izmantošanas iespējas	Mājturības stūrītis tiek izmantots arī dienā, kad tiek gatavots kāds ēdiens mazās grupiņās pēc receptes .
Cita būtiska informācija	Āboliem un ķirbjiem tika piemeklētas darba lapas par to uzbūvi,kuru pēc praktiskās darbošanās varēja aizpildīt ar sev iegūto informāciju. Sarūpētās veltes nāk no bērnu māju dārziņiem.
Datums	09.11.2022.



Mājturības stūrītis

Vecumposms : 2-7 gadu vecumposmam

Mērķis : Praktiskā darbībā uzvāra sev, vai grupas draugiem tēju.

Uzdevumi: Tējai krūkā atnes ūdeni, pārlej tējkannā, uzvāra. Sagatavo krūzīti tējas apliešanai – ieliek vajadzīgo daudzumu zāļu tēju, pēc vārīšanās pievieno medu. Pārlej tēju ar vārošu ūdeni. Ja nepieciešams pielej aukstu ūdeni.



Ar krūku tējkannā tiek ieliets



Līdzfinansē
Eiropas Savienības
Erasmus+ programma

Eiropas Savienības Erasmus+ programmas

Pamatdarbības Nr.1 (KA1) skolu sektora

projekts Nr. 2022-1-LV01-KA122-SCH-000069644

*"Labās prakses pārņemšana vides iekārtojuma un mācību darba organizācijas formu
dažādošanai iestādē"*



Sagatavo
krūzīti tējas
apliešanai



"Labās prakses pārņemšana vides iekārtojuma un mācību darba organizācijas formu dažādošanai iestādē"

Mērķis : Praktiskā darbībā griežot ābolu pēta tā uzbūvi. Iepazīstās ar ābola daļu nosaukumiem – kāts,miza, sēkla,mīkstums, lapa,serde.

Uzdevumi: Uzvelk priekšautu. Izvēlas nepieciešamos priekšmetus ābola sagriešanai. Pārgriež ābolu, izpēta tā iekšpusi. Sagriež uz tasītes. Ja vēlas var pārbērt ar cukuru un kanēli. Nomazgā virtuves priekšmetus, noslauka, noliek vietā, nomazgā galdu.



Sagatavota vide





Var piedāvāt pirms, vai pēc
ābola griešanas šādas kartītes ar
ābolu uzbūvi.



Tiek sagriezti pašu audzēti lociņi,
kurus pievienot brokastu
biezpienam.



Līdzfinansē
Eiropas Savienības
Erasmus+ programma

Eiropas Savienības Erasmus+ programmas

Pamatdarbības Nr.1 (KA1) skolu sektora

projekts Nr. 2022-1-LV01-KA122-SCH-000069644

*"Labās prakses pārņemšana vides iekārtojuma un mācību darba organizācijas formu
dažādošanai iestādē"*



Tika pētīti un
pagatavoti arī ķirbji.