

STEAM veikla „Skirtingi agurkai“

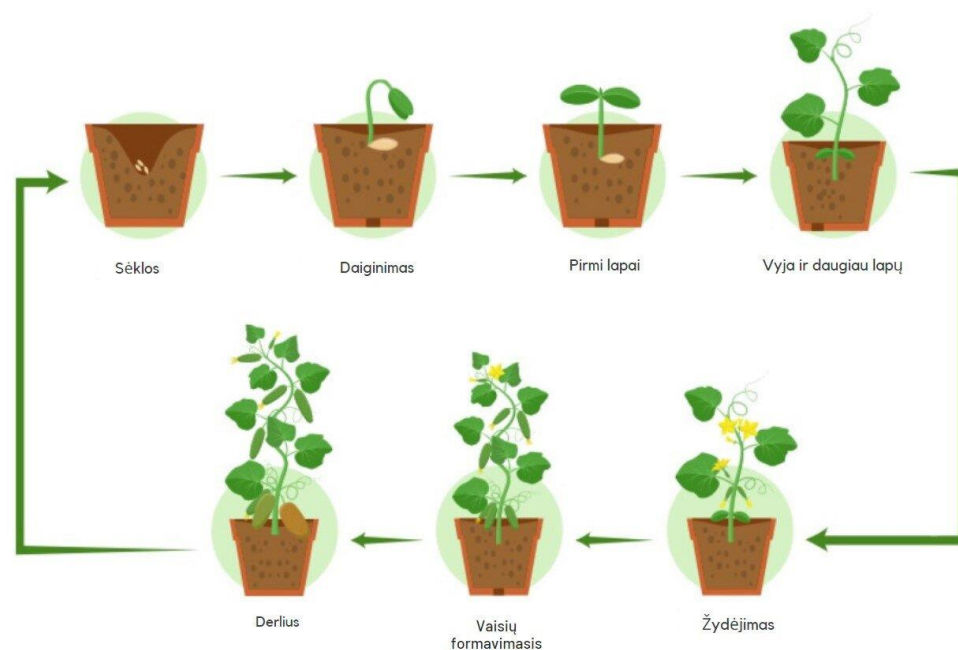
Mokytoja : Živilė Liekienė
„Nežiniukai“, 4-5 m.

Šioje veikloje sužinojo, ką galima nuveikti su agurkais ir kaip jie gali padėti mokytis.

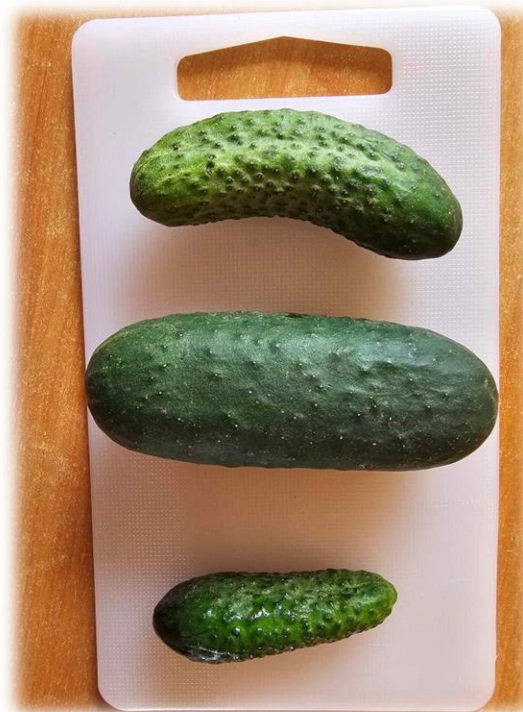
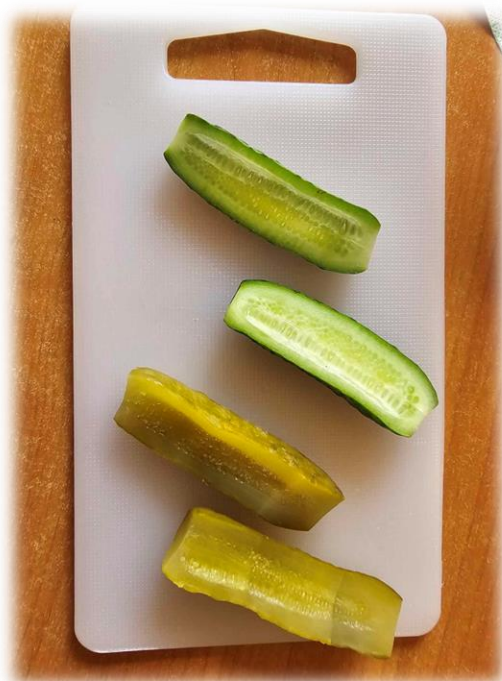
Vaikai sužinojo kokios sąlygos yra būtinos agurko augimui.

Susipažino su sėklų sandara ir daiginimo procesu.

Aptarė kuriose vietose gali užsiauginti agurkų.



Vaikai sužinojo apie skirtingus agurkų tipus (žalius, raugintus, marinuotus), jų savybes, skonio skirtumus ir kaip jie naudojami. Veikla padėjo lavinti jutimo organus, tyrinėti mokslo principus ir ugdyti kūrybiškumą.



Supažindinę su trimis skirtingais agurkų tipais: žalias, raugintas ir marinotas agurkas išsiaiškino, kuo jie skiriasi (pvz., skonis, tekstūra, kvapas). Vaikai tyrinėjo sėklas.





Padidinamojo
stiklo dėka ugdytiniai
galėjo atidžiau
apžiūrėti sėklas.

Hipotezė: ar nuo
agurkų paruošimo būdų
priklauso agurkų skonis.



Vyko agurkų tyrinėjimas:
vaikai agurkus lygino, kuris
trumpas/ ilgas, kuris
mažas/didelis, kuris
sunkesnis/lengvesnis.

Vyko mokslo eksperimentas: Jutimo organų tyrimas. Vaikai ragavo įvairius agurkus įvardino kokį skonį jaučia. Daugumai vaikų patiko maži marinuoti agurkai ir tik dviem vaikams labiau patiko rauginti. Išsiaiškino kokius skonius jaučia (sūru, rūgštu, kartu ir kt.), ugdytiniai pastebėjo du indelius, pradėjo spėlioti kas juose galėtų būti. Viename buvo medus, kitame druska. Iš kart atsirado norinčių paragauti su agurku. Skoniai pasiskirstė vienodai kaip ir pirmame eksperimente: daugumai skaniau buvo agurkas su medumi ir tik dviem su druska.





Atsigaivino pačių pasiruoštu agurkų gėrimu.

Iškilo klausimas, o kaip galėtų „Nežiniukų“ grupės vaikai, agurkus skanauti žiemos laikotarpiu. Vaikai papasakojo, jog žiemai koncervuoja agurkus. Išmėgino ir vaikai. Aptarę procesą kibo į agurkų paruošimą žiemai. Stiklainyje įbėrė marinavimui skirtus prieskonius, įdėjo agurkus ir užpylė karšto vandens. Džiaugėsi pavykusiu procesu.







IŠVADOS: Vaikai kalbėjo apie skirtingus agurkų paruošimo būdus (raugintus, marinuotus), palygino su žaliu agurku, aptarė jų savybes, skonio skirtumus ir kaip jie paruošiami. Veikla padėjo lavinti jutimo pojūčius, tyrinėti mokslo principus ir ugdyti kūrybiškumą. Vaikai suprato, kad priklausomai nuo agurkų paruošimo, nuo priedų su kuo juos valgo priklauso agurkų skonis.