

ОУ „Христо Ботев“, с. Крайници

Да станем зелени ЗАЕДНО
проект № 2023-1-BG01-KA122-SCH-000134952
Програма „Еразъм+“



Градинарство и Хербология

Цел:

Основната цел на тази учебна програма е да запознае учениците с чудесата на градинарството и хербологията (билкологията), насърчавайки по-задълбочено разбиране и оценяване на растителния живот, градинарските практики и значението на устойчивия начин на живот. Чрез практически дейности, интердисциплинарно обучение и практически опит учениците ще развият основни умения и знания по ботаника, техники за градинарство, опазване на околната среда и здравословни навици на живот.

Нива: 1-7 клас

Учебна програма:

1. Растенията и тяхното значение:

- Основи на анатомията и физиологията на растенията
- Разбиране на ролята на растенията в екосистемата
- Значението на растенията за човешкия живот: производство на кислород, храна, лекарства и местообитания

2. Основи на градинарството:

- Въведение в различни видове градини (зеленчукови, билкови, цветни)
- Подготовка на почвата и компостиране
- Засаждане на семена и разсад
- Техники за поливане, плевене и борба с вредителите

3. Жизнен цикъл на растенията:

- Разбиране на покълването, растежа, размножаването и смъртта на растенията
- Наблюдение: проследяване на растежа и развитието на растенията
- Експерименти, фактори, влияещи върху растежа на растенията (светлина, вода, хранителни вещества)

4. Хербология и лечебни растения:

- Въведение в обичайните билки и техните лечебни свойства
- Основни билкови лекарства за често срещани заболявания (напр. успокояващи чайове за настинка)
- Етична беритба и устойчиви практики при събиране на лечебни растения

5. Екологично съзнание и стопанисване:

- Дискусия за значението на биоразнообразието и опазването
- Изследване на въздействието на човешките дейности върху околната среда
- Практически дейности, насърчаващи устойчивостта (рециклиране, компостиране, намаляване на отпадъците)

6. Практически приложения:

- Прибиране на плодове, зеленчуци и билки от училищната градина
- Готвене и приготвяне на прости ястия с използване на градински продукти
- Приготвяне на билкови чайове, домашно приготвени лекарства и други, приложими в ежедневието

7. Интердисциплинарни връзки:

- Интегриране на градинарството и хербологията с други предмети като биология, математика, езици и социални науки
- Водене на дневник за преживявания в градинарството, създаване на истории на тема растения
- Математически дейности: измерване на растежа на растенията, изчисляване на градинското пространство

Оценяване:

- Наблюдение на участие и ангажираност в градинарските дейности
- Викторини и тестове, оценяващи разбирането на ботаниката и принципите на градинарството
- Оценки, базирани на проекти: създаване на градински план, проектиране на билково лекарство и др.

Необходими ресурси:

- Достъп до открито пространство за градински дейности
- Основни инструменти и консумативи за градинарство (лопати, лейки)
- Семена, разсад и почва
- Образователни материали като книги, видеоклипове и онлайн ресурси

Заклучение:

Тази учебна програма има за цел да внуши любов и уважение към природата през целия живот, като същевременно предоставя на учениците ценни умения в градинарството и хербологията. Включвайки се в практическо обучение, учениците не само ще задълбочат разбирането си за живота на растенията, но и ще развият важни житейски умения като работа в екип, решаване на проблеми и отговорност към околната среда.

План на практически урок за приготвяне на билков зехтин

Тема: Изследване на магическия свят на билкологията. Приготвяне на билков зехтин

Цел:

Основната цел на този урок е да въведе учениците в завладяващата област на хербологията, изследвайки употребите, свойствата и културното значение на билките. Чрез практически дейности, интерактивни дискусии и мултимедийни ресурси, учениците ще развият по-задълбочено разбиране и оценка за ролята на билките в ежедневните дейности.

Продължителност: 60-90 минути

Необходими материали:

1. Съставки:

- Зехтин екстра върджин
- Пресни или сушени билки (напр. розмарин, мащерка, босилек, чесън, люти чушки)
- По избор: лимонова кора или други ароматни съставки

2. Оборудване:

- Чисти стъклени бурканчета
- Мерителни чаши
- Фуния
- Кухненска везна (опция)
- Хаванче и пестик (по избор)
- Етикети и маркери

3. Друго:

- Материали за ползите от различните билки

Въведение в урока (10 минути)

1. Ангажирайте учениците:

- Започнете с дискусия за значението на естествените съставки в готвенето и здравословното хранене и начин на живот.
- Попитайте учениците дали някога са използвали или виждали ароматизиран зехтин. Какви билки биха искали да влеят в масло?

2. Обяснение на целите:

- Обяснете, че ще се учат да приготвят билков зехтин, който може да се използва за готвене, салати и като подарък.

Демонстрация (15 минути)

1. Представете съставките:

- Покажете билките и зехтина, като обясните свойствата и ползите от всяка билка.
- Обсъдете разликата между използването на пресни и сушени билки.

2. Инструкции за безопасност:

- Обяснете важността на стерилизирането на бутилки и буркани за предотвратяване на замърсяване.
- Говорете за правилното боравене с горещо олио или зехтин и ножове, ако е необходимо.

3. Процес стъпка по стъпка:

- Стъпка 1: Приготвяне на билките
- Ако използвате пресни билки, уверете се, че са старателно измити и напълно сухи. По желание, намачкайте билките с хаванче, за да отделите повече вкус.
- Стъпка 2: Пълнене на бутилката
- Поставете билките в чисти, сухи бутилки или буркани.
- Стъпка 3: Нагриване на зехтина (по избор)
- Внимателно загрейте зехтина до около 60°C, за да подобрите процеса на инфузия. Не оставяйте да заври.
- Стъпка 4: Наливане на зехтина
- Билките в бурканчето се заливат внимателно със затопления зехтин. Уверете се, че билките са напълно потопени.
- Стъпка 5: Запечатване и съхранение
- Затворете плътно бурканчето и го съхранявайте на хладно и тъмно място за 1-2 седмици, като от време на време разклащате.

Практическа дейност (30-40 минути)

1. Учениците приготвят свой собствен билков зехтин:

- Учениците избират своите билки и следват демонстрираните стъпки.
- Пълният бутилките, надписват им датата и изброяват използваните билки.

2. Помощ:

- Движете се из класната стая, за да помагате и да се уверите, че всички ученици следват правилните процедури.

Заклучение и почистване (15 минути)

1. Дискусия:

- Накарайте учениците да споделят кои билки са избрали и защо.
- Обсъдете как могат да използват своя билков зехтин у дома или като подарък.

2. Почистване:

- Уверете се, че всички ученици почистват работните си места.

3. Дейност за вкуси:

- Дайте на учениците рецепти и ги насърчете да опитат различни комбинации от билки у дома.

4. Последни мисли:

- Повторете ползите от използването на естествени, домашно приготвени продукти.
- Напомнете на учениците за инструкциите за съхранение и кога техният зехтин ще бъде готов за употреба.

Оценка:

- Наблюдение: Наблюдавайте учениците по време на практическата дейност, за да оцените тяхното разбиране и умения.
- Участие: Оценете участието по време на дискусии и почистване.
- Завършен продукт: Проверете финалния билков зехтин на учениците.

Разширени дейности:

- Съчетаване на вкусове: Обсъдете съчетаването на различни ароматизирани масла с конкретни ястия.
- Билкови градини: Насърчете учениците да отглеждат свои собствени билки за бъдещи проекти.

Този план на урока насърчава креативността, практическото учене и практическите умения, като същевременно популяризира предимствата на естествените, домашно приготвени продукти.