

# TERÜLJ, TERÜLJ, ASZTALKÁM...!

**DIGITÁLIS PEDAGÓGIAI MÓDSZERTANNAL  
TÁMOGATOTT PROJEKTERV**

**(14 × 45 PERC)**

**3–4. ÉVFOLYAM SZÁMÁRA**

**Szerző:**

**Kerékgyártóné Filló Mónika**

Módszertani lektor:

**Dr. Főző Attila László**

Nyelvi lektor:

**Földeáki Andrea**

## PROJEKTTERV

### Tantárgyak köre

A kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) számú EMMI rendelet 1. melléklete – [Kerettanterv az általános iskola 1–4. évfolyamára](#) – alapján: [informatika](#); [környezetismeret](#); [matematika](#); [vizuális kultúra](#); [technika, életvitel és gyakorlat](#); [magyar nyelv és irodalom](#)

### A projekt pedagógiai alapjai

#### Szükséges előismeret és készségek

Az egészséges táplálkozás elemei; Tápanyagok, táplálék

#### Tartalmi követelmények

(A kerettanterv alapján, a 3–4. évfolyamra vonatkozóan.)

##### **Informatika:**

- Adatok megfigyelése, gyűjtése, rendezése, rögzítése, ábrázolása grafikonon.
- Személyekhez vagy más tantárgyi tartalmakhoz kötődő adatok gyűjtése, értelmezése, rögzítése, csoportosítása.
- Tantárgyakhoz kapcsolódó rajzok, dokumentumok készítése, mentése segítségével. Animációk készítése.

##### **Környezetismeret:**

- Az egészséges életmód elemeinek ismerete.
- Az élelmiszerfajták csoportosítása energiatartalmuk (magas, alacsony), illetve tápanyagtartalmuk alapján.
- Egy hagyományos helyi étel elkészítésén keresztül a főzési folyamat lépéseinek értelmezése.
- Az ételek tárolásával kapcsolatos alapvető szabályok megismerése és betartása.

##### **Matematika:**

- Tapasztalati adatok lejegyzése, táblázatba rendezése.
- Összefüggések, kapcsolatok a táblázat adatai között.
- Grafikonok adatainak leolvasása, grafikon készítése.

##### **Vizuális kultúra:**

- Kép- és hangrögzítő eszközök használatának alapszintű megismerése.
- Egyszerű cselekmény megjelenítése képsorozattal (pl. rajz, digitális fotó, rövid animációs film) és hangokkal.
- Az online közösségekben való viselkedési szabályok, kommunikációs szokások és ezek szerepének megismerésére.

### **Életvitel és gyakorlat:**

- Egyszerű étel elkészítése.
- Az asztalterítés és tálalás szabályai.

### **Magyar irodalom:**

- Életkori sajátosságoknak megfelelő szépirodalmi, dokumentum típusú szövegek megismerése, ezek megértése.
- Gondolatok és információk értelmezése és integrálása.
- Globális és kereső olvasás, grafikus szervezők (ábrák, táblázatok, gondolattérkép, fűrtábra) alkalmazása a hatékonyabb szövegértés érdekében.

### **Tanulási célok/Tanulási eredmények**

- az egészséges életmód alapvető elemeinek alkalmazása az egészségmegőrzés és az egészséges fejlődés érdekében
- tanári segítséggel az életkornak megfelelő oktatási célú programok, applikációk használata
- az online kommunikációban való részvétel során fontos és szükséges viselkedési szabályok elsajátítása, alkalmazása
- az életkornak megfelelő szöveg megértése néma olvasás útján, az olvasottakkal kapcsolatos vélemény értelmes megfogalmazása
- megfelelő és eredményes együttműködés másokkal, felelősségvállalás a csapatban betöltött szerepkörnek megfelelően
- tájékozódás térben és időben, az ismeretek rendszerezése
- önértékelés és önellenőrzés
- az algoritmikus gondolkodás fejlődése
- tapasztalati adatok lejegyzése, táblázatba rendezése, a táblázat adatainak értelmezése, grafikon készítése

### **Egyéb célok:**

- a digitális technológia alkalmazása, informatikai készségek bővítése
- produktivitás: bemutató prezentációk, videó készítése
- a különböző tantárgyak keretében megszerzett tudás kombinálása
- a megszerzett információk rendszerezése és szelektálása, bemutatása a többieknek
- az alkotási és szereplési vágy, a vállalkozó szellem és az önbizalom növelése

A tananyag célrendszerét kifejtő kérdések	
<b>Alapkérdés</b>	Mi szükséges az élethez?
<b>Projektszintű kérdés</b>	Milyen tápanyagok alkotják az ételünket? Melyek a kedvenc ételünk? Hogyan készülnek kedvenc ételünk?
<b>Tartalmi kérdések</b>	Milyen fogalmak kapcsolódnak az étkezéshez? Hogyan épül fel a táplálékpiramis, és miért úgy? Hogyan és mennyiért lakhatnánk jól egy pizzériában? Hogyan kell elkészíteni a gyerekek kedvencét, a palacsintát? Milyen növényi eredetű fűszereket ismerünk a háztartásban?
A projekthez szükséges anyagok és eszközök	
Technológia – hardver	
mobiltelefonok, tabletek, digitális fényképezőgép, számítógép, internet-hozzáférés, nyomtató, projektor	
Technológia – szoftver	
szövegszerkesztő, képfeldolgozó, <a href="#">Book Creator</a> , <a href="#">LearningApps</a> , <a href="#">Redmenta</a> , <a href="#">Mentimeter</a> , <a href="#">Skype</a> vagy más hasonló alkalmazás	
applikációk: <a href="#">QR-kód-olvasó</a> , <a href="#">WordCloud</a> , <a href="#">VideoShow</a> , <a href="#">Simple Graph Maker</a> , <a href="#">Canva</a>	
A megvalósítás során használt online tartalmak, források linkjei	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">A szakácskönyvünk</a></li> <li>- <a href="#">Tankocka a Kőrösi iskolának</a></li> <li>- <a href="#">Feladatok</a>, amiket a Kőrösi iskolától (Bosányi Éva munkája) kaptunk</li> <li>- <a href="#">LearningApps-feladatok</a> a Királyi lakomák, felséges ételek olvasmányhoz</li> <li>- Redmenta-feladatok: <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Növényi alapanyagok, fűszerek</a> (direkctím: DTH3.c)</li> <li><a href="#">Növényi alapanyagok, fűszerek</a> (direkctím: DTH3.c2)</li> </ul> </li> <li>- <a href="#">Digitális szabadulószoza</a></li> <li>- <a href="#">Beszámoló a projektről</a></li> </ul>	

## Nyomtatott források és eszközök

### Kiadványok:

- Olvasókönyv II. kötet. Szerk.: Kóródi Bence. Eszterházy Károly Egyetem – OFI, 2017.
- Szövegértés munkafüzet II. kötet. Eszterházy Károly Egyetem – OFI, 2017.
- Nyiri Istvánné: Szövegértést fejlesztő gyakorlatok 4.o. Eszterházy Károly Egyetem – OFI, 2016.
- Mese a falánk tyúkocskáról – Rövid, vidám mesék 2–4 éveseknek. Magnusz Kiadó, 2017.

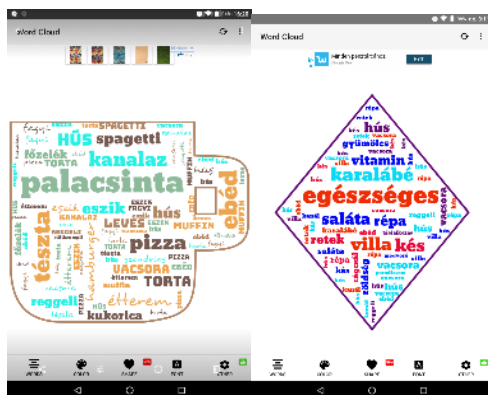
### Anyagok, eszközök:

liszt, tej, tojás, cukor, só, olaj, kakaó, lekvár, tányérok, palacsintasütő, doboz, lakat, lánc, kulcsok

## ÉRTÉKELÉSI TERV

Az értékelés időrendje		
A projektmunka megkezdése előtt	Mialatt a tanulók a projekten dolgoznak, és feladatokat végeznek	A projektmunka befejeztével
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ötletbörze (gondolattérkép) a projekt alapkérdéséhez kapcsolódva</li> <li>• TKM-táblázat („Tudom–Kérdezem–Megtanultam”-táblázat) az előzetes ismeretek és az alapkérdéshez kapcsolódó kérdések rögzítéséhez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TKM táblázat az újabb kérdések rögzítéséhez</li> <li>• Ellenőrző lista a videók, plakátok készítésének ellenőrzéséhez</li> <li>• Ön- és társértékelő kitöltése a közös munka minősítéséhez</li> <li>• Redmenta-feladatok a szövegek feldolgozásához</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TKM táblázat az új ismeretek lejegyzéséhez</li> <li>• „3-2-1”-módszer a videók, plakátok, szakácskönyv minősítéséhez</li> <li>• Ön- és társértékelő kitöltése a közös munka értékeléséhez</li> </ul>
Értékelési összefoglaló		
<p><b>A projektmunka megkezdése előtt</b></p> <p><b>Ötletbörze:</b> A projekt bevezetéseként ötletbörzét tartunk. A gyerekek ötleteit, javaslatait gondolattérkép formájában is rögzíthetjük, ez segíti a téma összefüggéseinek felismerését. Képet kapnak a gyerekek arról, mit ismernek már, és mit nem. Motiváló hatású a gyerekek számára, hogy viszontlátják rajta saját gondolataikat, javaslataikat, amivel hozzájárultak a közös munkához.</p>		

**Szófelhő:** A munka kezdetén a gyerekek csoportokban dolgozva, az étkezés/ételek témához szófelhőt készítenek a WordClouds applikáció segítségével. Ez mind a gyerekek, mind a pedagógus számára lehetőséget nyújt arra, hogy megtudjuk: milyen fogalmakkal, ismeretekkel rendelkeznek a tanulók a témában.



**TKM-táblázat: (1. melléklet)** Ezt követően kitöltik a TKM-táblázat első és második oszlopát, mellyel a gyerekek képet kapnak a projekt megvalósításához szükséges előzetes ismereteikről, valamint kérdéseikről, melyeket megfogalmaznak a témával kapcsolatban. A TKM-táblázat folyamatos nyomon követésével tudunk lehetőséget teremteni a tanulók kérdéseinek megválaszolására, esetleg segítség adásra.

### **Mialatt a tanulók a projekten dolgoznak, és feladatokat végeznek**

**Ellenőrző lista (8. melléklet):** Az ellenőrző listák azokat a részfeladatokat tartalmazzák, melyek a munka hibátlan elvégzését segítik. A munka megkezdésekor megkapják a gyerekek az ellenőrző listát, ezen nyomon tudják követni, és jelölni tudják (a kis körök kipipálásával), elvégezték-e a részfeladatokat, hogy a legjobb legyen a munkájuk. Ez nagyban segíti az önálló tanulást.






















**Ellenőrzőlista a videó készítéséhez:**

- minden kép le van fotózva
- a képek sorrendje megfelelő
- van cím az első dián
- (ha van, akkor a megfelelő diához a megfelelő szöveg tartozik)
- van zene a diák alatt
- megfelelő ideig látható egy-egy dia

**Ön- és társértékelő lapok (9. melléklet):** A csoportmunka során és a projektmunka befejeztével naponta kitöltik a gyerekek az ön- és társértékelő lapot. A csoportban végzett közös munkánál fontos, hogy a csoport tagjai visszajelzést adjanak egymásnak arról, hogyan élik meg a saját munkájuk eredményét és a többiek részvételét a csoportban. Elmondhatják, mi tetszik a másik munkájában, kinek az aktivitásával elégedettek, hogyan élik meg saját helyzetüket a csoportban. (Javaslat: Részesítsük előnyben a pozitív minősítéseket! Építő kritikát meg lehet fogalmazni, de ne engedjük a bántó megjegyzéseket! Ez a típusú formatív értékelés nagyobb együttműködésre serkentheti a tagokat.)






















**ÖNÉRTÉKELÉS A NAP VÉGÉN**

A munka során...

együttműködtem a többiekkel			
jó kérdéseket tettem fel			
segítettem másoknak			
ellenőriztem a munkámat			
nem tértem el a feladattól			
bátorítottam másokat			
mindent beleadtam			

**TÁRSÉRTÉKELÉS A NAP VÉGÉN**

A munka során...

együttműködtem a többiekkel			
jó kérdéseket tettem fel			
segítettem másoknak			
ellenőriztem a munkámat			
nem tértem el a feladattól			
bátorítottam másokat			
mindent beleadtam			

(Komaság Margit: Túl az Üveghegyen projektje alapján)



**Áttekintő táblázat (8. melléklet)** a plakát készítéséhez. Ez tartalmazza azokat a szempontokat, mely alapján értékeljük az elkészült plakátokat. A tanulók lehetőséget kapnak, hogy végig szem előtt tartsák azokat a szempontokat, mellyel a lehető legjobb munkát készíthetik el. A feladat végzése során átnézik a táblázatot, eldöntik, mennyire felel meg az ő munkájuk az elvárt szempontoknak. Ennek ismeretében javítani tudnak a munkájukon.

Áttekintő táblázat a plakát készítéséhez:

Kép és szöveg együttese			
A kép és szöveg kiegészíti egymást. Minden lényeges elem szerepel a plakáton.	A szöveg illeszkedik a képhez. A szöveg érthető. A lényeges elemek szerepelnek a plakáton.	A kép és a szöveg nem pontosan kapcsolódik egymáshoz. Valami hiányzik a plakátról.	A szöveg és a kép nem kapcsolódik. A plakát hiányos, több elem hiányzik róla.
Technikai kivitelezés			
A kép kitölti a rendelkezésre álló területet jól láthatóan. A szöveg arányos, időtállóan olvasható a képen.	A kép megfelel a javasolt méretű képeknek. A szöveg kiegészíti a képet.	A kép nem hozza ki a rendelkezésre álló területet, nem jól látható. A szöveg nem kapcsolódik a képhez.	A kép kicsi, nehezen felismerhető. A szöveg zavart, nehezen érthető.
Helyezés			
A szövegben nincsenek hibák. A betűméret jól olvasható. A plakát arányos.	A szövegben legfeljebb egy-két helyesírási hiba van, azok nem zavarják a megértést. A betűk mérete megfelel a képhez.	A szövegben előfordul néhány helyesírási hiba. A betűk mérete nem illik mindenképp a képhez.	A szövegben sok hiba van. A betűk mérete nem megfelelő.

(Komaság Margit: Túl az Üveghegyen projektjéből)

### **A projektmunka befejeztével:**

A TKM-táblázatot befejezzük, ezzel a projekt során szerzett ismereteket összefoglaljuk. A prezentációkat (videó, szakácskönyv-részlet, plakát) értékeljük a „3-2-1”-módszerrel (3 pozitívum, 2 jótanács, 1 kérdés). A csoporton belüli együttműködést és a saját munkájukat a gyerekek az ön- és társértékelő lappal minősítik.

1. TKM- táblázat

*Teráji, teráji, asztalkám...! projekt*

Amit már TUDOK a témáról	Amire KIVÁNCSI vagyok	Amit MEGTANULTAM a héten

## A PROJEKT MENETE

### Projektleírás

#### 0. szakasz

1. A projekt megkezdése előtt személyesen vagy e-mailben felvesszük a kapcsolatot a szülőkkal, és megkérjük őket, készítsék el a tanulókkal együtt a gyerek kedvenc ételét. Az ételkészítés során a gyerekek készíthetnek fotókat, majd a végén leírják a hozzávalókat és az elkészítés menetét. Ezeket (fotók, leírások) a szülők segítségével eljuttatják az osztály közös e-mail címére, hogy online szakácskönyvet készítsünk belőlük.

2. Ha van lehetőségünk, kereshetünk egy partneriskolát, amelyet érdekel ez a téma vagy ennek egy része. Ez természetesen nem kötelező, megvalósítható a projekt csak a saját osztályunkban, esetleg iskolánkban másik osztállyal közösen. (Saját projektünkhöz én a Facebookon keresztül, az egyik tanítói csoportban találtam partnert a videóchathez, velük egyeztettünk időpontot. A szülőktől engedélyt kellett kérni a videóchat megvalósításához. Az együttműködés folytatásaként elküldtük egymásnak a Bee-Bot padlórobotpályákat, amit a gyerekek örömmel próbáltak ki. Mesét is kaptunk a partneriskolától, A falánk tyúkocská c olvasmányt, és hozzá kapcsolódó tankocka feladatokat.)

3. A projekt során szükséges applikációk listáját elküldjük a szülőknek, és megkérjük őket, telepítsék fel a gyerekek tabletjére/telefonjára. (Érdemes alternatívákat is adni, mert a készülék tudásától függően nem minden applikáció telepíthető. Amennyiben egyáltalán nem tudunk egy-egy appot feltelepíteni a tanuló készülékére, a gyerekek párban is dolgozhatnak. Mindenképpen ellenőrizni kell, hogy az applikáció fizetős-e, felkínálja-e a fizetős tartalmakat a használat során, vagy folyamatos reklámblokkokkal nehezíti-e majd a munkát.)

A tevékenységre szánt időt nem lehet tanítási órában megadni, a kedvenc étel elkészítéséhez biztosítsunk legalább 2 hetet a családoknak. Az applikációk feltelepítéséhez is szükség lehet legalább 2 napra.



2. szakasz

**A projekt során megvalósuló feladatok:**

**A Mese a falánk tyúkocskáról c. szöveg feldolgozása, illusztrálása** (2. melléklet). A mese fontosabb jeleneteit közösen meghatározzuk, a jelenetek felosztjuk a csoport tagjai között, az ábrázolás szempontjait megbeszéljük.

Az elkészült A/5-ös méretű képeket a gyerekek lefényképezik a telefonjukkal/tabletjükkel, a készülék galériájába mentve. A VideoShow applikáció segítségével összefűzik a képeket **videó**vá, a gyerekek szöveggel látják el azt, esetleg megváltoztathatják az aláfestő zenét is. A kész alkotásokat továbbítják az osztály közös e-mail címére. A munka hiánytalan elvégzéséhez segítséget nyújt az Ellenőrző lista (8. melléklet), amit kiteszünk a munka elején az asztalokra.

A tevékenységre szánt idő: 2 tanítási óra.



**Mit eszem a héten? c. táblázat** (3. melléklet) elkezdése. Ha nem az első napon kerítünk rá sort, az sem baj, a gyerekek könnyen visszaemlékeznek a korábbi napon fogyasztott ételekre. Ezt a táblázatot minden nap elővesszük, és a gyerekek beleírják, amit reggelire, tízórára, ebédre, uzsonnára és vacsorára fogyasztottak.

Az ételmisszerpiramisról tanultakat ilyenkor átismételhetjük. Beazonosítjuk, hogy melyik ételmisszerfajtát fogyasztottuk az étkezések során. Felidézzük, melyik ételmisszernek mi a szerepe a táplálkozásunkban.

Összehasonlítjuk, hogyan változott meg az ételmisszerpiramis a korábbi évtizedekhez képest, hangsúlyozzuk az elegendő vízfogyasztás fontosságát.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra



### **Királyi lakomák, felséges ételek c. ismeretterjesztő szöveg feldolgoása** (Olvasókönyv II. kötet 78. oldal).

Az olvasmány önálló elolvasása után a gyerekek interaktív feladatokat ([tankockamátrix](#)) oldanak meg.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra

*Differenciálási lehetőségek:*

- *Tanulási nehézséggel küzdő gyerekek esetében csökkenthető a megoldandó feladatok száma, illetve lehetőséget biztosíthatunk a feladatok megismerése után az önálló feladatválasztásra.*
- *Tehetséges, kiemelkedő képességű gyerekek önállóan készítsenek feladatokat a Tankocka oldalán, és osszák meg az osztály mappájában!*

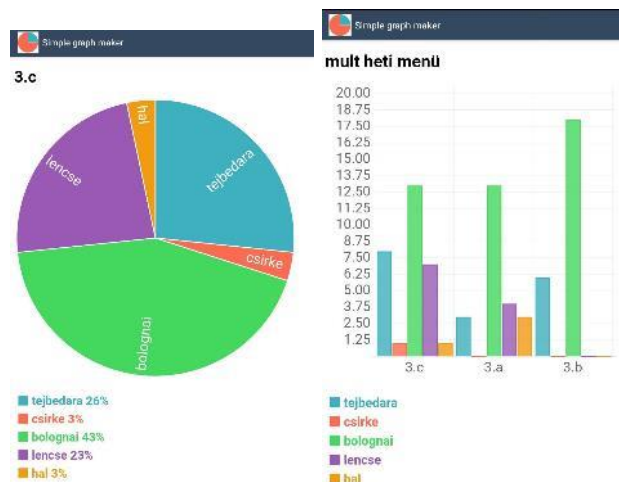
### **Melyik étel ízlett az osztálynak, az évfolyamnak a legjobban a múlt heti menüből?**

A nap folyamán megbízottak mennek az évfolyam többi osztályába az iskolai ebéd előző heti listájával, és feljegyzik, melyik osztályban melyik ételt hányan minősítették a legfinomabbnak. Ezt követően az osztályban is elvégezzük a szavazást.

A kapott információkat táblázatban rögzítjük, összehasonlítjuk azokat.

**Grafikonon** is ábrázoljuk a **Simple Graph Maker** applikáció segítségével először közösen, megismerkedve az applikáció használatával, majd egyénileg is lehet. A grafikonokat képernyőképként elmentjük az eszköz galériájába.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra



#### **Bee-Bot (padlórobot méhecske) pálya bejárása (4. melléklet) adott szempont szerint**

Amennyiben nincsen az iskolában Bee-Bot padlórobot, úgy a feladatlapot kis méretben nyomtassuk vagy rajzoljuk meg, és egy üdítőital kupakját, radírt vagy bármi apró tárgyat használva jelenítsük meg a méhecskét. Ez akkor is jó, ha egyéni munkát szeretnénk megvalósítani.

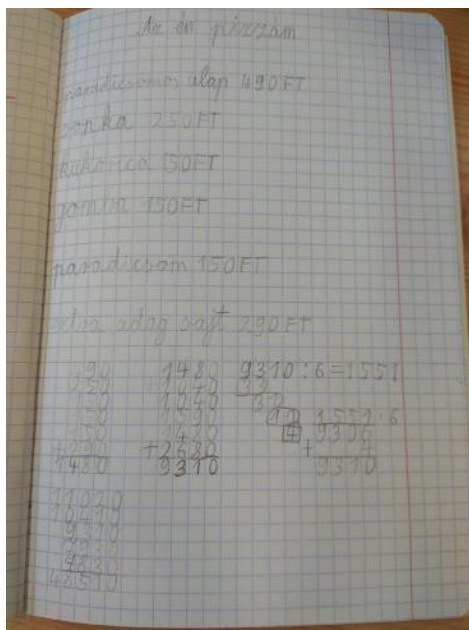
A pályán pizzafeltétek közül lehet választani. A gyerekek lejegyzik, milyen útvonalat kell bejárnia a méhecskének, hogy a megfelelő sorrendben kerüljenek a feltétek a pizzára.

pepperoni		kolbász	csirkemell	sonka		tejfőlös alap
	szalámi	paradicsomos alap		fokhagyma	brokkoli	
uborka		ananász	tojás		paprika	füstölt tarja
	gomba	füstölt szalonna		bacon		olívabogyó
hagyma	extra adag sajt		kukorica	paradicsom		 Start

(Raukó Dániel munkája)

A feltételek beárazása után mindenki kiszámolja a megfelelő írásbeli műveletek használatával, mennyit kellene fizetnie a saját pizzájáért. Ezt követően a csoport közösen kiszámolja, mennyibe kerülne a csoport együttes rendelése. Frontális munkában közösen kiszámoljuk, mennyit kell az osztálynak összesen fizetnie.

Lehetőséget teremthetünk rá, hogy a gyerekek kiszámítsák, ki járt volna jobban, ki rosszabbul, ha mindenkinek egyenlő összeget kellene a végén „beadnia a közösbe”. Ehhez számológépet is használhatunk, mert a kétjegyű számmal való osztás még nem tananyag 3. osztályban.



A tevékenységre szánt idő: 1 (esetleg 2) tanítási óra

### **Bee-Bot pálya bejárása, útvonalkövetés, útvonaltervezés (a pálya a palacsintasütés hozzávalóit és lépéseit tartalmazza – 5. melléklet)**

A Bee-Bot robotok programozása fejleszti az algoritmikus gondolkodást. A gyerekek először megfejtik a kódolt szöveget, összeírják a hozzávalókat, közben képet kapnak az étel elkészítésének lépéseiről.

Ezt követően útvonalat terveznek a padlórobotnak, és beprogramozzák a lépéseket. Az útvonal hibátlan bejárása bizonyítja a helyes tervezést. Tévedés esetén újraprogramozzák a gyerekek a padlórobotot.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra

*Differenciálási lehetőségek:*



- *Tanulási nehézséggel küzdő gyerekek esetében úgy határozzuk meg a feladatot, hogy a tanulónak csak egy-egy, egymást követő lépést kell megterveznie, valamint segítjük, hogy a pályát körbejárhassa.*
- *Tehetséges, kiemelkedő képességű gyerekeknek lehetőséget adhatunk arra, hogy ne manuálisan programozzák be a Bee-Bot padlórobotot, hanem elvontabb módon, tablettel irányíthassanak egy Blue-Bot méhecskét. A Blue-Bot méhecske több lépés megjegyzésére képes, és bluetoothsal irányítható az azonos nevű applikáció segítségével. Amennyiben nincs ilyen padlórobotunk, a differenciálást megoldhatjuk úgy is, hogy tiltott mezőket helyezünk el a pályán.*

	1	2	3	4	5
A					
B					
C					
D					
E					

Vegyünk elő, egy A1-t! 200 g C1-t, 2 db D3-t, 3 dl B2-t, 2 dl C4-t egy E4-ütünk. Egy A3-rel csomómentesre keverjük. Vegyünk elő egy B3-t, és öntsünk bele ½ dl C2-t, és forrósítsuk fel. A tesztből egy mérőkanálnyit tegyünk a B3-ba, és D5- meg előbb az egyik oldalát, majd egy B5-tal fordítsuk meg. Ha megsült, tegyük D1-ra. E2-val vagy A4-tal ízesíthetjük. Jó étvágyat a \_\_\_\_\_-hoz!

Milyen konyhai eszközöket vettünk elő? Szedegessétek össze a méhecskével!

Milyen élelmiszereket használtunk? Mit kerüül el, ha érzékeny vagy valamely élelmiszere? Kerüld ki a méhecskével is!



### **Növényi eredetű alapanyagok, fűszerek a háztartásban c. szöveg feldolgozása (6. melléklet), ellenőrző kérdések megválaszolása a Redmentában**

A szöveg feldolgozása során a gyerekek jobban megismerik az alapvető fűszernövényeket, melyeket gyakran használunk.

Az önálló olvasás után a gyerekek a beírják a szöveghez tartozó direktcímet a Redmenta oldalán, és megválaszolják az ellenőrző kérdéseket. Ez a felület lehetőséget biztosít, hogy azonnali visszajelzést kapjanak a feladatok megoldásáról százalékos formában, valamint javíthatnak az eredményeiken, ha újból kitöltik a feladatsort.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra



Kösd össze a párokat!

napraforgó		macsola
kakaó		csokoládé
szőlő		ételek készítése
falazsolt		étolaj

Honnan származik a kakaó? (Egy választás/jelölhető)

Ázsia	Afrika
Dél-Amerika	Ausztrália

Miből készülhet olaj? (Több választás/jelölhető)

tökmag	szilvavag
napraforgómag	repce
búza	olajbogyó

**Videócset (Skype)** a partneriskola osztályával a kedvenc ételekről és azok elkészítéséről. Megfelelő internetelérés esetén lehetőség nyílik arra, hogy a gyerekek az online térben, valós időben, élő szóban beszélgessenek egy távoli helyen lévő partnerrel kedvenc ételeikről és arról, hogyan készítik el azt odahaza. Felkészülés után a vállalkozó kedvűek a laptop kamerája elé ülve bemutatkoznak a másik oldalon ülő kisgyerekeknek, és 3-5 mondatban összefoglalva elmesélik, mi az, amit legszívesebben fogyasztanak. Érdekes helyzetet produkál, amikor egy-egy ételt más tájegységen más névvel illetnek. Ilyenkor a magyarázatra is sort kell keríteni.

A beszélgetésben való részvétel kizárólag önkéntes módon történhet, nem szabad erőltetni, ha valaki nem szeretne beszélni idegenek előtt.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra

### „Szabadítószoba” (7. melléklet)

A szabadulósobák mintájára készült feladat, ahol QR-kódok mögé rejtett feladatok segítségével lehet rájönni a megoldásra.

A gyerekek életkora miatt érdemes megfordítani a helyzetet úgy, hogy nem a gyerekek vannak „bezárva” valahová, hanem egy kulcsfontosságú tárgy.

A projekt során egy csomag kakaót és egy üveg lekvárt rejtünk a lelakatolt dobozba. A gyerekeknek különféle feladatokat kell megoldaniuk a Tankocka oldalán, hogy jutalomként egy-egy számhoz jussanak, melyek összeadásával megtudhatják, melyik kulcs nyitja a lakatot.

Előzetesen kiragasztjuk az iskola folyosóján a feladatokat rejtő QR-kódokat, majd a magyarázatot követően a csoportok szabadon indulhatnak a felfedezőútra. Nehezíti a feladatot, hogy a többi tanteremben tanítási óra zajlik, így különösen csendben kell dolgozniuk a gyerekeknek. Ha ez még nagy kihívás számukra, akkor délután, a játékidőben is megvalósítható a feladat.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra



### **Palacsintasütés**

Szinte minden kisgyerek szereti a palacsintát, így ez az étel alkalmas arra, hogy együtt elkészítsük. Érdeemes a tésztát felnőttek bekevernie, hogy biztosan csomómentes legyen. Ez történhet a gyerekek jelenlétében, esetleg rögzíthetik a gyerekek saját készülékeikkel fotó vagy videó formájában.

Az osztály egy része – egy-egy csoport egymást váltva – mehet a tankonyhába (ha nincs tűzhely, elektromos rezsón is megvalósítható), ahol egyesével merik bele a serpenyőbe a megfelelő tésztamennyiséget, majd, ha az első oldal megsült, megfordítják. Ha elkészült, saját tányérjukra csúsztatják, megtöltik kakaóval vagy lekvárral. Beszélhetünk a kulturált étkezési szokásokról. Jó, ha lehetőségük nyílik a gyerekeknek, hogy el is mosogassanak maguk után.

A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra a plakátkészítéssel együtt

### **Plakátkészítés**

Mi meg tudtuk oldani, hogy miközben az osztály egy része palacsintát süt a pedagógiai asszisztens felügyeletével, a többiek az étkezéssel/ételekkel

	<p>kapcsolatos plakátot készítsenek a Canva nevű applikáció segítségével. Természetesen a két feladat egymás után is megvalósítható.</p> <p>Az applikáció használata nagyon egyszerű, könnyen kezelik a gyerekek. Ehhez a feladathoz előzetesen odaadjuk a gyerekeknek az Áttekintő táblázatot, mellyel végig szem előtt tarthatják az értékelési szempontokat, és ennek megfelelően, ha szükséges, korigálhatják a munkájukat az értékelés előtt.</p>  <p>Utolsóként beszéljünk a <b>partneriskolától kapott feladatok</b> megoldásáról: ez nagyon jó lehetőség a kapcsolatteremtésre az online térben. A kapott feladatokat a projekt során bármikor megoldhatjuk, ha nem épül rá következő feladat. Jó, ha a tanulók visszajelzést tudnak küldeni a partneriskolai gyerekek számára. Válogathatunk a gyerekek által készített feladatokból is, amikor kihívást készítünk.</p>
<p>3. szakasz</p>	<p><b>Projektzárás</b></p> <p>Az elkészült prezentációkat (videó, plakátok, közös szakácskönyv) bemutatjuk egymásnak (tableteken vagy interaktív táblán kivetítve) és értékeljük a „3-2-1”-módszerrel. A produktumokat megosztjuk a közös Google-képtárban.</p> <p>A TKM-táblázat kitöltése, befejezése.</p> <p>Az egész projekt során végzett munka értékelése az ön- és társértékelő lapok segítségével.</p> <p><u>A tevékenységre szánt idő: 1 tanítási óra</u></p>
<p>4. szakasz</p>	<p><b>Kiállítás, bemutató</b> rendezése az iskola többi osztálya, a kollégák és a szülők számára pl. tehetségnap keretében. <b>Beszámoló</b> írása az iskolaújság vagy a tankerületi újság számára.</p>

## MELLÉKLETEK

1. TKM-táblázat
2. Mese a falánk tyúkocskáról
3. „Mit ettem a héten?” c. táblázat
4. „Pizzás méhecske” – pálya és feladatlap
5. „Süssünk...” – Bee-Bot pálya
6. Növényi eredetű alapanyagok – ismeretterjesztő szöveg
7. A digitális szabadítószoza feladatai
8. Ellenőrző lista a videó készítéshez, áttekintő táblázat a plakát készítéshez
9. Önértékelés, társértékelés a nap végén
- 10 A „Terülj, terülj asztalkám...!” projekt órarendje

## 1. TKM-táblázat

*Terülj, terülj, asztalkám...! projekt*

Amit már TUDOK a témáról	Amire KIVÁNCSI vagyok	Amit MEGTANULTAM a héten

## 2. A mese szövege

### Mese a falánk tyúkocskáról

Így szólt egyszer a tyúkocska tyúkanyóhoz:

- Éhes vagyok, kérlek szépen, süssél nekem kalácsot!
- Jól van, tyúkocskám, sütök neked kalácsot – mondta tyúkanyó. – Most menj szépen, és hozzál nekem fát az udvarról, hadd rakjak tüzet, anélkül nem sül meg a kalács.

Ment a tyúkocska, ment az udvarra a fáért. Ahogy az udvarra ért, szembe jött vele egy nagy-nagy kandúr. A nagy-nagy kandúr azt mondta a tyúkocskának:

- Miau, ham! Én most téged bekaplak, meg is eszlek!
- Ne egyél meg, kérlek szépen, ne egyél meg engem! Fát viszek most tyúkanyónak, tyúkanyó majd kalácsot süt nekem, s ha nem bántasz, kapsz egy nagy darab kalácsot tőlem!

A macska úgy gondolta, sokkal többet ér egy nagy darab cukros kalács, békén hagyta hát a tyúkocskát.

A tyúkocska összeszedte a fát az udvaron, bevitte tyúkanyónak.

- Jaj, tyúkanyó, nagy baj van! – mondta.
- Mi a baj, tyúkocskám?
- Az a baj, hogy az udvaron összetalálkoztam a macskával, az – ham! – be akart kapni, meg akart enni, én meg azt mondtam neki, ne kapjon be, ne egyen meg engem, inkább adok neki a kalácsomból.
- Egyet se búsulj, tyúkocskám – mondta tyúkanyó. – Olyan nagy kalácsot sütök neked, hogy akár három macskát is jóllakathatsz vele!

Hamarosan megsült a nagy kalács. Tyúkanyó enni hívta tyúkocskáját, s így beszélt hozzá:

- Egyél, tyúkocskám, egyél jó étvággal! De el ne felejtse, hogy a macskának is jár ebből a kalácsból! Megígérted neki!
- Tudom – mondta a tyúkocska, s azzal nekilátott enni. Ette, ette a finom cukros kalácsot, addig ette, míg az utolsó morzsát is megette. Csak akkor jutott eszébe a macska meg az, hogy kalácsot ígért neki.
- Jaj, tyúkanyó – siránkozott -, mind megettem a kalácsot, egy morzsát sem hagytam belőle, jaj, most mitévő legyek?
- Ó, te falánk, ó, te szőszegő tyúkocska!

– Ne haragudj rám, tyúkanyó – siránkozott tyúkocska. – Ne haragudj rám! A macska azóta talán már el is feledkezett a kalácsról meg rólam is! Ha nem is feledkezett el a kalácsról meg rólam, nem baj, úgyse tudja, hol lakom!

Ebben a pillanatban tyúkanyó is meg tyúkocska is meglátta a macskát. Az udvaron át bársonytalpakon sétált a konyha felé.

– Jaj, végem van! – csipogta rémulten a tyúkocska.

Tyúkanyó meg nem csipogott semmit, hanem a szárnyánál fogva fölkapta tyúkocskát, a konyhába vitte, s vele együtt belebújt a nagy hasú agyagkorsóba.

A macska csak annyit látott, hogy tyúkanyó és tyúkocska a konyhában tűnt el. Nagy mérgesen megállt a küszöbön, s így pörölt:

– Hol a kalácsrészem? Ide vele, mert ha nem, mindkettőtöket bekaplak!

Aztán belépett a konyhába, de nem látta sem tyúkanyót, sem tyúkocskát.

– Pedig ide szaladtak be – morogta. – El nem mozdulok innen, míg meg nem kapom a kalácsot, vagy be nem kapom azt a két szökevényt! – Azzal a macska lefeküdt a küszöbre, és várt.

Tyúkanyó meg tyúkocska ott lapult a nagy hasú agyagkorsóban. Tyúkocska egyszer csak suttozni kezdett:

– Tyúkanyó, én úgy szeretnék prüsszenteni!

– Ne prüsszents, mert meghallja a macska, s bekap mindkettőnket! – suttogta tyúkanyó.

Tyúkocska kis ideig békén maradt, aztán megint csak rákezdte:

– Tyúkanyó, igazán muszáj prüsszentenem! – Tyúkanyó türelmét veszelve szólt tyúkocskára:

– Bánom is én, prüsszents hát, úgyis végünk lesz!

Tyúkocska óriásit prüsszentett, de akkorát ám, hogy a nagy hasú agyagkorsó megingott a polcon, aztán leesett a földre, s ezer darabra tört. A küszöbön a macska ijedtében fölnyivákkolt.

– Jaj, dörög az ég! – kiabálta, s eszeveszetten menekült.

Tyúkanyó meg tyúkocska kikászálódott a cserepek közül, s látták, hogy a macska elszaladt.

– No, ez se jön többé vissza – mondta tyúkanyó.

– Látod, milyen hős vagyok – mondta a falánk tyúkocska. – Látod még a macska is megrémül és menekül, ha én egyet prüsszentek!

(Mese a falánk tyúkocskáról – Rövid, vidám mesék 2–4 éveseknek. Magnusz Kiadó, 2017.)

### 3. „Mit ettem a héten?” c. táblázat

Mit ettem a héten?

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
reggeli					
tízórai					
ebéd					
uzsonna					
vacsora					



#### 4. Pizzás pálya és feladatok

pepperoni		kolbász	csirkemell	sonka		tejfölös alap
	szalámi	paradicsom- mos alap		fokhagy- ma	brokkoli	
uborka		ananász	tojás		paprika	füstölt tarja
	gomba	füstölt szalonna		bacon		olívabogyó
hagyma	extra adag sajt		kukorica	paradi- csom		 Start

(Raukó Dániel munkája)

Állítsd össze a saját pizzádat! Válassz egy alapot, aztán szedd össze a feltéteket!












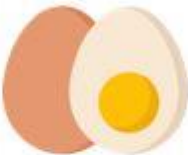




Figyelj, maximum 5 feltétet tehetsz a pizzádra!

Jelöld az utat a táblázatban a nyilak segítségével! A startról indulj!

↑: előre 1 mezőt.    ↓: hátra egy mezőt.    →: jobbra fordul    ←: balra fordul

Start								

## 5. Süssünk...! – Bee-bot pálya és feladatok

	1	2	3	4	5
A					
B					
C					
D					
E					

Vegyünk elő, egy A1-t! 200 g C1-t, 2 db D3-t, 3 dl B2-t, 2 dl C4-t egy E4 öntünk. Egy A3-rel csomómentesre keverjük. Vegyünk elő egy B3-t, és öntsünk bele  $\frac{1}{2}$  dl C2-t, és forrósítsuk fel. A tésztából egy merőkanálnyit tegyünk a B3-ba, és D5 meg előbb az egyik oldalát, majd egy B5-tal fordítsuk meg. Ha megsült, tegyük D1-ra. E2-val vagy A4-ral ízesíthetjük. Jó étvágyat a \_\_\_\_\_-hoz!

Milyen konyhai eszközöket vettünk elő? Szedegessétek össze a méhecskével!

Milyen élelmiszereket használtunk? Mit kerülj el, ha érzékeny vagy valamely élelmiszerre? Kerüld ki a méhecskével is!

## 6. Növényi alapanyagok... – ismeretterjesztő szöveg

Redmenta ×

### Növényi eredetű alapanyagok, fűszerek a háztartásban

<p><b>Miből készül az étolaj?</b></p> <p>Nálunk a legkedveltebb étolaj napraforgóból készül. Ez az egygyári növény akár két méternél is magasabbra nőhet, a mezőgazdaságban hatalmas táblákban termesztik. A napraforgótányér szélén körös-körül helyezkednek el a szép, sárga szíromlevelek, belül egymás mellett szorong a rengeteg mag. A szüret után ezekből sajtolják az olajat. A növény zöld részét silótakarmánynak vagy zöldtrágyának használják. Készítenek olajat repceből, tökmagból és a melegebb éghajlaton termő olajbogyóból is.</p>	<p><b>Mire használjuk a feketeborsot?</b></p> <p>Ételeink ízesítésére. A feketebors az egyik legrégebben ismert fűszernövény, amely különösen a húskételek elkészítéséhez és a savanyúságok tartósításához nélkülözhetetlen. Gyakran őrölve használjuk. Ha valaki beszipantja, hatalmasakat tüsszent utána. A feketeborsot, főleg annak tarka levelű változatát dísznövényként, cserépben is láthatjuk. Sokat kell öntözni. Csak lakásban vagy üvegházban lehet tartani, mert viszonylag magas hőmérsékletet kíván. Szereti a párás levegőt, ezért leveleit gyakran kell spriccelni.</p>
<p><b>Miből készül a kakaó?</b></p> <p>A gyerekek kedvenc itala egy dél-amerikai cserje magjából készül, amely ma már az egész világon elterjedt. Ez is azt mutatja, milyen sok ember kedvence a kakaó. A magból pörkölés és őrlés után készül a jól ismert por-kakaó vagy kakaópor, ami nagyon sok édesipari terméknek, pl. a csokoládénak is fontos alapanyaga. A kakaócserje hazánkban legfeljebb üvegházakban tartható. Páraigénye nagy, esővízzel vagy lehűtött forrált vízzel kell öntözni.</p>	<p><b>Miből készül a mazsola?</b></p> <p>Olyan szőlőszemekből, amelyekben alig vagy egyáltalán nincsen mag. A mazsolaszőlőt fűrt alakjában a tökén hagyják, ahol a napsugarak megaszalják. Hogy jobban érje a fény, a fűrt körül néha letépi az árnyékoló leveleket. Magyarországon nem terem, a déli országokból, főleg Görögországból és Spanyolországból szállítják hozzánk. Ez a szőlőfajta ugyanis rendkívül sok napfényt és meleget igényel. Az üzletekben kimérve vagy kisebb zacskókban árulják.</p> <p><i>A Mindennapra egy kérdés című könyv nyomán</i></p>

(Nyiri Istvánné Szövegértést fejlesztő gyakorlatok 4.o. Eszterházy Károly Egyetem – OFI, 2016.)

## 7. Szabadítószoba

### 1. ÁLLOMÁS:



Ü	Ä	Z	B	L	O	U	T	Q	P	K	1. _____
A	K	U	B	J	T	O	Ö	P	V	I	2. _____
R	Ü	L	M	B	G	L	T	B	K	W	3. _____
Y	C	S	G	Z	R	I	O	C	A	I	4. _____
B	A	N	A	N	A	M	M	Y	C	J	5. _____
X	I	V	M	W	P	E	A	C	H	J	6. _____
W	A	P	P	L	E	Z	T	N	E	J	7. _____
E	V	L	I	L	E	M	O	N	R	J	8. _____
V	L	U	R	A	A	Ö	K	S	R	R	9. _____
X	J	M	Z	Q	S	D	F	Y	Y	A	10. _____

Ügyesek vagytok!

Jegyezzétek meg ezt a számot: 274!

Menjetek a 2. ÁLLOMÁSHOZ, találtok ott egy újabb feladatot!

### 2. ÁLLOMÁS:



A legtöbben évente csak néhányszor esznek halat.	
A magyarok 36,1%-a eszik havonta halat.	
A vizsgált országok közül a portugálok eszik a legtöbb halat.	
A magyarok 12,5%-a eszik hetente halat.	
Az átlagosnál több halat fogyasztanak a 40–49 évesek.	
A magyarok egyik kedvenc étele a rácponty.	
A magyarok fogyasztják a legtöbb halat a világon.	
A magyarok nem szeretik a halászlét.	

Remek munka!

A megjegyzendő szám: 139.

Menjetek, a 3. ÁLLOMÁSNÁL vár a következő feladat.

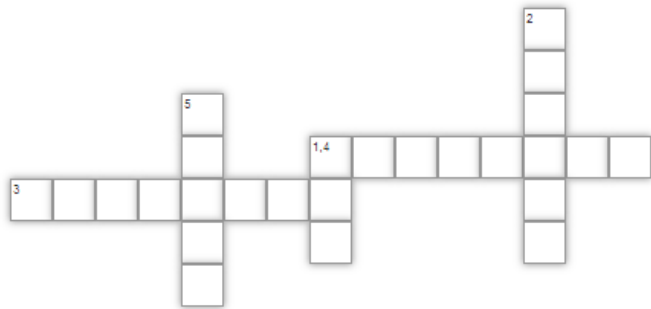
### 3. ÁLLOMÁS:



Nagymama palacsintát sütött. Zoli megevett 5 kakaósat és 4 lekvárosat, Laci kettővel kevesebb kakaósat. Ő nem szereti a lekvárt. Matyi 6-tal kevesebb palacsintát evett, mint Zoli és Laci együtt. Nagymama pont ugyanannyit csomagolt be, hogy hazavigyék, mint amit a 3 fiú együtt megevett. De ő sem maradt éhen, mert ugyanannyi lekvárosat evett, mint Zoli. Egy sem maradt a tányéron. Mennyi palacsintát sütött nagymama?

Nagyszerű! Jól számoltatok.  
Jegyezzétek meg a 471-es számot!  
Irány a 4. ÁLLOMÁS!

### 4. ÁLLOMÁS:



1. paszuly – A betűi ábécérendben: abb
2. paraj – Zöld színű főzeléknövény, amit fokhagymával is készítenek. Gyakran tálalják főtt tojással.
3. tengeri – Emberek is, disznók, tyúkok is fogyasztják. Mi főve esszük vagy pattogatva. Az állatoknak takarmányként adják.
4. pityóka – Semmi köze az italokhoz. Van egyszerűbb, és elegánsabb neve is. Főzeléket is készítenek belőle, de a gyerekek leginkább sütvé szeretik.

5. piszke – Savanykás ízű, sárgás színű, csíkos, bogyós gyümölcs. Másik neve köszméte.  
Betűi: eegrs

Remek, megtaláltátok a helyes megoldást!  
A megjegyzendő szám: 67  
Menjetek az 5. ÁLLOMÁSHOZ!

5. ÁLLOMÁS:



200 g , 2 db , 3 dl , 2 dl  egy tálba öntünk. Egy  
habverővel csomómentesre keverjük. Vegyünk elő egy , és öntsünk bele  $\frac{1}{2}$  dl ,  
és forrósítsuk fel. A tésztából egy merőkanálnyiit tegyünk a serpenyőbe, és süssük meg előbb az egyik  
oldalát, majd egy spatulával fordítsuk meg. Ha megsült, tegyük .  vagy barack  
 ízesíthetjük. Így készül a !

Nagyszerű! Minden megoldás  
helyes.

A megjegyzendő szám: 49  
Ha még nem jártatok ott,  
induljatok az 1. ÁLLOMÁSHOZ!



## 8. Ellenőrző és áttekintő listák

### Ellenőrző lista a videó készítéséhez:

- minden kép le van fotózva
- a képek sorrendje megfelelő
- van cím az első dián
- (ha van, akkor a megfelelő diához a megfelelő szöveg tartozik)
- van zene a diák alatt
- megfelelő ideig látható egy-egy dia

(Komaság Margit: Túl az üveghegyen c projektjéből)

### Áttekintő táblázat a plakát készítéséhez:















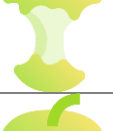

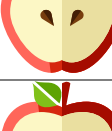




<b>Kép és szöveg egysége</b>			
A kép és szöveg kiegészíti egymást. Minden lényeges elem szerepel a plakáton.	A szöveg illeszkedik a képhez. A szöveg érthető. A lényeges elemek szerepelnek a plakáton.	A kép és a szöveg nem pontosan kapcsolódik egymáshoz. Valami hiányzik a plakátról.	A szöveg és a kép nem kapcsolódik. A plakát hiányos, több elem hiányzik róla.
<b>Technikai kivitelezés</b>			
A kép kitölti a rendelkezésre álló kereteket, jól látható. A szöveg arányos, alátámasztja a képet.	A kép megfelel a javasolt méretű keretnek. A szöveg kiegészíti a képet.	A kép nem használja ki a rendelkezésre álló felületet, nem jól látható. A szöveg nem kapcsolódik a képhez.	A kép kicsi, nehezen felismerhető. A szöveg zavaros, nehezen érthető.
<b>Helyesírás</b>			
A szövegben nincsenek hibák. A betűméret jól olvasható. A plakát arányos.	A szövegben legfeljebb egy- két helyesírási hiba van, ezek nem zavarják a megértést. A betűk mérete megfelel a képeknek. A plakát arányos.	A szövegben előfordul néhány helyesírási hiba. A betűk mérete nem illik mindenütt a képekhez.	A szövegben sok hiba van. A betűk mérete nem megfelelő.


(Komaság Margit: Túl az üveghegyen c projektjéből)

## 9. Ön- és társértékelő lapok


### ÖNÉRTÉKELÉS A NAP VÉGÉN

A munka során...

együttműködtem a többiekkel			
jó kérdéseket tettem fel			
segítettem másoknak			
ellenőriztem a munkámat			
nem tértem el a feladattól			
bátorítottam másokat			
mindent beleadtam			

 = mindig

 = általában















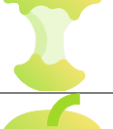

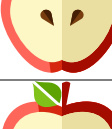




 = nem eléggé


(Komaság Margit: Túl az üveghegyen c projektjéből)




## TÁSTÉRTÉKELÉS A NAP VÉGÉN

A munka során...

együttműködtél a többiekkel			
jó kérdéseket tettél fel			
segítettél másoknak			
ellenőrizted a munkádat			
nem tértél el a feladattól			
bátorítottál másokat			
mindent beleadtál			

 = mindig

 = általában

 = nem eléggé

(Komaság Margit: Túl az üveghegyen c projektjéből)

## 10. A „Terülj, terülj asztalkám...!” projekt órarendje

<i>Terülj, terülj, asztalkám! - órarend</i>					
<i>Előzetes feladat</i>					
1. A szülők - lehetőleg a gyerekekkel együtt - elkészítették a tanulók kedvenc ételét, melyet a gyerekek telefonjukkal/tabletjükkel vagy egy digitális fényképezőgép segítségével lefotóztak. A receptet, és a készítés menetét is papírra vetették, majd a szülők segítségével továbbították az osztály közös e-mail címére. Ezekből egy közös szakácskönyvet készítettünk.					
2. Videóchat-hez partner keresés (FB tanítói csoportok, eTwinning)					
	<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
1.	Projekt indítása: Szófelhő készítés csoportmunkában a WordCloud applikációval A szófelhők mentése, bemutatása a többi csoport részére TKM-táblázat elkezdése önállóan, az arra vállalkozók bemutathatják a munkájukat	Mit ettem a héten? táblázat elkezdése: a reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora lejegyzése. A táplálékpíramisról tanultak átismétlése, az egyes elemek szerepének megbeszélése.	Királyi lakomák, felséges ételek c szöveg feldolgozása, interaktív feladatok megoldása	Bee-bot pálya bejárása: útvonalkövetés, útvonaltervezés, programozás a padlóroboton, illetve tablettel irányítás (Blue-bot).	Videóchat a partneriskola 4. osztályosaival a kedvenc ételekről, azok elkészítéséről.
2.	Mese a falánk tyúkocskáról szöveg elolvasása, csoportmunkában, a jelenetek felosztásával illusztráció készítése.  A rajzok lefozozása, és mozgóképpé alakítás a VideoShow applikáció segítségével.	Interaktív feladatok megoldása, melyeket a partnersztálytól kaptunk. Visszajelzés készítése a feladatokról.	Mi a gyerekek kedvenc étele (a múlt heti menüből)? Tapasztalati adatok lejegyzése, grafikon készítés, értelmezés.	Növényi eredetű alapanyagok, fűszerek a háztartásban c. szöveg feldolgozása. Ellenőrzés Redmenta használatával.	„Szabadítószoza” Egy lelakatolt láda kulcsának kiválasztásához QR kódok mögé rejtett interaktív feladatok megoldása az iskola épületében bolyongva.
3.			Bee-bot (robot méhecske) pálya bejárása, pizza feltétek kiválasztása önálló munkában. A választásának megfelelően az összeg kiszámítása egyénre, csoportra, osztályra vonatkozóan.		Palacsintásütés a tankonyhában  közben  Szórolap, plakát tervezés a Canva applikáció segítségével.
4.					Projektzárás:  A plakátok bemutatása  Ön- és társértékelő kitöltése  TKM táblázat befejezése  Az elkészült közös szakácskönyv megtekintése