

AULA LLAR

1. QUÈ ÉS / EN QUÈ CONSISTEIX

L'aula llar es pot definir com un espai de simulació de les parts més significatives d'una vivenda. El treball en aquest espai diferencia dos àmbits: per una banda les tasques relacionades amb la llar i el seu manteniment (escombrar, fregar, ordenar,...) i per l'altra banda la realització de receptes senzilles i/o manipulació dels aliments.

Pel que fa a les tasques de la llar ens centrem en el manteniment i neteja i incidim en tasques bàsiques com planxar, plegar i ordenar roba, fregar, escombrar, posar rentadores, fer el llit... En relació al taller de cuina l'alumnat treballa tot el que fa referència a l'alimentació: elaboració de receptes, diferents formes de processar i conservar els aliments, temps de cocció, ús d'electrodomèstics o dietes sanes i equilibrades.

2. JUSTIFICACIÓ

El que pretenem és potenciar l'autonomia del nostre alumnat a les tasques de la llar. Per això és necessari disposar d'un espai real on hi hagi elements com la cuina, la rentadora, el llit,... Mitjançant aquest treball, es pretén aconseguir una generalització dels aprenentatges per tal de poder-los aplicar a la seva vida quotidiana.

Aprofitem aquesta activitat per treballar de manera interdisciplinària altres àrees com les matemàtiques (mesures de pes, mides...), el llenguatge (vocabulari específic) o el coneixement del medi (alimentació sana, piràmide dels aliments,...). Paral·lelament es treballen aspectes bàsics sobre la seguretat en la manipulació d'electrodomèstics i l'higiene en el tractament dels aliments.

3. ALUMNES A QUI S'ADREÇA

Es considera que l'aula llar és un espai adequat per aquells alumnes que per les seves característiques poden generalitzar alguns dels objectius que s'hi plantegen.

Altres alumnes poden realitzar-hi activitats d'experimentació i de manipulació d'aliments. També hi ha un grup d'alumnes que per les seves característiques realitzen aquestes activitats a l'aula.

4. OBJECTIUS QUE ES TREBALLEN

- Conèixer i experimentar amb diferents aliments.
- Conèixer i utilitzar diferents estris i electrodomèstics de la cuina i la llar.
- Tenir estratègies per ser el més autònoms possibles en l'elaboració de menjars senzills.
- Adquirir autonomia en algunes tasques de manteniment de la llar.

- Generalitzar els aprenentatges adquirits a l'aula llar perquè siguin funcionals a la vida quotidiana.

5. COMPETÈNCIES I ÀMBITS MÉS DESTACATS

Àmbits:

- Desenvolupament personal i social
- Desenvolupament cognitiu

Competències: s'ha de tenir en compte que hi ha tota una sèrie de competències específiques a treballar tot i que les altres es treballen de manera interdisciplinària .

- **Competència personal i coneixement del món físic**
Competència d'autonomia i iniciativa personal
- **Competència metodològica**
Competència d'aprendre a aprendre

Cal destacar també la important incidència que aquesta activitat té a les següents competències:

- **Comunicativa**
 - Lingüística i audiovisual
 - Artística i cultural
- **Metodològica**
 - Tractament de la informació i competència digital
 - Matemàtica

6. ESPAI I MATERIAL

Fotos dels diferents espais i llistat del material.

Espai:

Espai de cuina



Espai de menjador



Espai de llar



Material:

- Equipament de la llar:
 - Llit.
 - Armari.
 - Fusta de planxar.
 - Estenedor i pines.
 - Safareig.
 - Cubells de la roba.

- Equipament de la cuina:

- Forn.
- Vitroceràmica.
- Pica.

- Electrodomèstics:

- Nevera.
- Rentadora
- Planxa.
- Torradora.
- Braç elèctric ("Minipimer")
- Sandvitxera.
- Microones.
- Batedora.
- Espremedora.

- Estris de cuina:

- Balança .
- Bateria de cuina (olles, cassoles, paelles)
- Ratllador.
- Corró.
- Motlles varis.
- Bols.
- Coberts.
- logurtera.
- Temporitzador.

- Aliments bàsics i altres:

- Sucre.
- Farina.
- Oli.
- Sal.
- Llevat.
- Vinagre.
- Escuradents.
- Pals de pinxo.

- Productes de neteja:

- Suavitant.
- Detergent.
- Sabó de plats.
- Frega terres.

- Recursos materials

- Llibres de receptes a la biblioteca i aula llar.
- Dossiers de receptes elaborats pel centre a l'aula llar.
- Fitxes de cuina i tasques de la llar a la S./ recursos pels professionals/ treball d'autonomia/

7. ASPECTES METODOLÒGICS

S'ha de tenir en compte que hi ha una sèrie d'activitats prèvies a l'ús de l'aula llar. Amb aquesta anticipació, facilites tot un conjunt d'estratègies per poder portar a terme les activitats que es realitzaran a l'aula llar. A partir d'aquí, es realitza un treball vivencial i significatiu per tal que l'alumnat pugui fer el seu propi aprenentatge tenint en compte el seu ritme de treball. Per últim, és molt important valorar l'adquisició dels aprenentatges.

Treball metodològic

Treball previ:

- Anticipar el què es treballarà a l'aula llar.
- Buscar la recepta que es portarà a terme.
- Escriure la llista de la compra i comprar els ingredients que es necessiten.
- Anticipar l'electrodomèstic que volem treballar i que en coneguim les funcions.
- Parlar dels perills que poden haver-hi en una cuina.

Treball durant:

- Tenir en compte tots els hàbits necessaris abans de cuinar, tals com: rentar-se bé les mans i posar-se el davantal per no embrutir-se.
- Adquirir vocabulari dels diferents ingredients o estris de cuina que es necessiten.
- Realitzar una recepta de cuina.
- Portar a terme una tasca de la llar, seqüenciant els passos, per tal que els alumnes vagin adquirint autonomia.
- Netejar l'espai utilitzat.

Treball posterior:

- Parlar sobre el que s'ha cuinat.
- Elaborar un llibre de receptes.
- Visualitzar les fotos fetes a l'aula llar.
- Ordenar una seqüència temporal de les tasques de la llar.
- Fer el tast de la recepta elaborada i oferir-ho als altres companys d'escola.
- Ordenar una seqüència temporal de la recepta duta a terme.

Normes i ús de l'aula llar

- A l'aula llar hi ha tota una sèrie d'ingredients bàsics com ara: farina, sucre, sal, llevat, oli,...que cada grup classe pot utilitzar. Quan s'està a punt d'acabar o no n'hi ha, s'ha d'anotar a la graella que hi ha a la porta de l'aula llar * *veure annex* * .
- Tot el que no estigui dins la llista de material i ingredients d'aula llar, s'ha de comprar amb diners d'aula.
- Hi ha un responsable d'aula llar, que s'assigna a l'inici de curs.
- Cal que els ingredients que compra cada grup-classe es marquin amb el nom del grup. S'ha d'anar en compte amb les dates de caducitat i estar alerta amb els productes frescos.
- Es poden utilitzar ous, sempre hi quan hi hagi data de caducitat.
- Sempre que es fa ús de l'aula llar, s'han de netejar els estris utilitzats i endreçar-los al lloc corresponent. Així com posar a rentar els davantals i draps de cuina que estiguin bruts.
- Els mestres han de revisar el que han netejat els alumnes.
- A finals de trimestre l'encarregada d'aula llar revisarà i llençarà els productes de la nevera que poden fer-se malbé durant les vacances.

8. IMPLICACIÓ DE LES FAMÍLIES.

Per tal de potenciar l'autonomia del nostre alumnat és important treballar de forma conjunta amb la família. Per aquest motiu es demana la col·laboració i implicació de les famílies en algunes de les activitats que es proposen.

També és molt important que les tasques que es realitzen a l'aula llar a l'escola es facin també a casa per tal de generalitzar l'aprenentatge, sobretot les relacionades amb la neteja i la cura de la roba.

9. LLISTAT I RECULL DE PROPOSTES I ACTIVITATS.

Hem fet dues classificacions, per una banda les activitats relacionades amb aula llar i per l'altra les relacionades amb tasques de la llar. Algunes de les activitats que es poden fer són:

Aula llar:

- Joc simbòlic a l'aula de joc simbòlic.
- Parar taula.
- Rentar plats
- Escombrar i fregar.
- Fer el llit.
- Plegar i endreçar la roba a l'armari.
- Planxar roba.
- Mantenir un ordre en els diferents espais (cuina, rentador i habitació).
- Treure la roba de la rentadora i estendre-la.
- Coneixement, ús i funcions dels estris de cuina.

- Coneixement, ús i funcions dels electrodomèstics (forn, microones,...)
ex: diferenciar els aliments congelats/frescos
- Coneixement, ús i funcions dels productes de neteja.
- Posar rentadores tenint en compte el color de la roba i mesurant les quantitats de sabó i suavitzant que utilitzem.
- Neteja d'armaris de la cuina, rajoles i vitroceràmica amb productes desengreixants.
- Posar ordre als calaixos de la cuina
- Neteja i manteniment de la nevera
- Alternatives a l'ús convencional dels electrodomèstics (ex: s'espallla la rentadora,...)
- Què fem a casa? Des del punt de partida d'un "rol playing" d'una discussió a la llar per motius de responsabilitats i sexisme establirem un debat de les obligacions i les responsabilitats dins de la llar.
- Recursos TIC per treballar tasques de la llar:
http://www.meninos.org/mundodemilu/xogos/tarefas_cas.swf
<http://www.edu365.cat/infantil/entorn/lacasa/lacasa.html>
<http://clic.xtec.cat/db/jclicApplet.jsp?project=http://clic.xtec.cat/projects/cuina2/jclic/cuina2.jclic.zip&lang=ca&title=Animals&skin=@orange.xml>

Taller de cuina:

- Manipulació i experimentació de diferents aliments.
- Experimentació de les diferents possibilitats de cuinar un mateix aliment (ex: ou bullit, truita, ou remenat, ou ferrat,...)
- Elaboració de receptes senzilles: identificar els ingredients, llegir la recepta, portar a terme els passos de la recepta.
- Realització de les mesures dels productes indicades en la recepta, utilitzant la balança o altres unitats de mesura (cullerades soperes, pots de iogurt...).
- Identificació i ús adequat dels diferents estris de cuina.
- Treballar els perills que representa utilitzar la batedora, el forn, els ganivets, ratlladors...
- Neteja i endreça dels diferents espais i estris utilitzats.
- Tast del menjar cuinat i oferir-lo als diferents professionals de l'escola.
- Demanar als alumnes que portin receptes de casa i elaborar-la a l'aula llar.
- Cercar a Internet/l·libres/revistes les receptes que ens interessin.
- Fer fotografies de la realització de les receptes: ordenar seqüència temporal, comentar verbalment les imatges.
- Realitzar un llibre de cuina de les receptes elaborades a l'aula llar.
- Realitzar una fitxa amb la descripció de la recepta.
- Fomentar els hàbits saludables.
- Debat a l'aula de quines tasques de la llar podem fer a casa.
- Recursos tic:
Edu365: activitats com "rebel·lió a la cuina", "la casa", jocs de cuina
Web sortir amb nens

