

ПБО - Моята домашна ферма

2 а клас - ОУ “Проф. Иван Батаклиев”, гр. Пазарджик

1. Цели:

- Формиране на представи за животновъдна ферма и пътя на млякото от пасището до бутилката.
- Формиране на представи за технологията за производство на мляко и млечни продукти.
- Формиране на представи за млекопреработвателно предприятие и мандра.
- Формиране на представи за предприемачество и бизнес.
- Обогаляване лексикалния запас - млекоферма, агрегат, животновъд, мандра, суроватка, фураж, поточна линия и др.
- Формиране на презентационни умения

2. Задачи - прилагане на знанията чрез изработка на макети на “Моята домашна ферма” и проследяване пътя на млякото - финален проект на ПБО.

3. Очаквани резултати:

- учениците да учат чрез правене и преживяване и да формират трайни знания за видовете ферми, грижата за животните в тях и пътя на млякото от фермата до крайния продукт.
- да се учат чрез активно участие в реални проекти от различни раздели и предмети, обединявайки своите знания по различни теми, борейки се с разрешаването на проблеми от реални ситуации.

4. Етапи

- 1) Посещение на овцевъдна ферма в с. Ляхово
- 2) Създаване на дневник за работа по задачите от проекта
- 3) Дейности - рисунка “Моята мечтана ферма”
 - дискусия-разговор на тема с какво се хранят животните и как трябва да се грижим за тях във фермата
 - проучване на млекопреработвателните предприятия в района и проследяване пътя на млякото от фермата до мандрата

- ролева игра “Млад фермер”: създаване на фирма, изготвяне на бизнес план, реклама на фермата и лого

- изработване на макети на ферми от отпадъчни материали чрез екипна работа: 1 екип овцеферма, 2 екип кравеферма, 3 екип птицеферма, 4 екип конеферма

4) Финална представителна изява, проведена съвместно с родители и представители на фирма “Лакрима” и “Сърница Милк”

- представяне на макетите на ферми от екипите
- предизвикателство да си учител за един час - разговор с г-жа Василева, родител-домакин при посещението на фермата в с. Ляхово
- как се прави сирене в “Лакрима” - презентация на изпълнителния директор на фирмата Борислав Василев и главния ѝ технолог
- как се прави кашкавал в “Сърница Милк” и как се управлява семеен бизнес - среща-разговор с Аси и Ирен Караджови, управители на фирмата.
- как се гарантира качеството на млякото и месото във фермите и мандрите - дискусия, проведена от д-р Гълъбова, родител, инспектор в БАБХ
- дегустация на млечни продукти, комплимент от “Лакрима” и “Сърница Милк”.

Ресурси за ПБО:

-  Моята домашна ферма



- [XiaoYing_Video_1680075942101_HD.mp4](#)

Видео



- [MP Armektron Fast 4 All - Bulgaria EN](#)

Видеоклип в YouTube 2 минути



- [Качеството на фуражите е водещото в семейната фирма ИРЕМ ООД](#)

Видеоклип в YouTube 5 минути

- [По пътя на млякото](#)

<https://telemedia.bg/bg/regioni/pazardjik/po-pytja-na-mljakoto>

- [ЛАКРИМА | Млечни Продукти# |](#)

<https://zemedeliето.bg/%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B0/>

- [Lacrima](#)

<https://www.lacrima.bg/>

- [Как се прави сирене Lacrima. - YouTube](#)

<https://youtube.com/playlist?list=PLsS-0b6-goCaX41xZOkjXBGLI7E94C8Ew>



- [XiaoYing_Video_1680529453096_HD.mp4](#)

Видео

- [Пътят на млякото - Данон](#)

<https://www.danone.bg/way-of-milk>