



## Scenariusz zajęć dla uczniów klasy III (I etap edukacyjny)

<b>Temat</b>	A to ci dopiero! Czy wiecie, jak się piecze prawdziwy polski chleb?
<b>Cele</b>	Uczeń: 1. Wyszukuje w tekście potrzebne ilustracje. (1.1c) 2. Stosuje czasowniki w odpowiednich formach gramatycznych, rozróżnia i stosuje odpowiednią liczbę czasownika. (1.3f) 3. Tworzy plakat reklamowy. (4.2b) 4. Rozumie znaczenie pracy w życiu człowieka. (5.8) 5. Utrwala tabliczkę mnożenia. (7.5) 6. Waży przedmioty i wykonuje proste obliczenia związane z wagą. (7.10) 7. Odmierza płyny miarką. (7.11) 8. Posługuje się edytorem w celu stworzenia odpowiedniego napisu. (8.4a)
<b>Wykaz nabywanych umiejętności</b>	1. Umiejętność pieczenia chleba. 2. Umiejętność czytania przepisów i interpretowania ich. 3. Umiejętność tworzenia reklam.
<b>Metody</b>	1. Podające (opowiadanie, wyjaśnianie). 2. Poszukujące (dyskusja, gry i zabawy dydaktyczne). 3. Ekspresyjna (tworzenie sztuki). 4. Problemowa (samodzielne dochodzenie do wiedzy).
<b>Formy</b>	1. Praca z całą grupą. 2. Praca dzieci w grupach. 3. Praca indywidualna.



<b>Środki dydaktyczne</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <u>Ćwiczenie interaktywne pt. „Przepis na chleb”.</u></li><li>2. <u>Karta pracy pt. „Przepis na chleb” – tekst do wydruku.</u></li><li>3. Zakwas chlebowy (zakwas nauczyciel może przygotować 2 tygodnie wcześniej, wsypując do słoika kilka łyżek mąki żytniej, łyżeczkę jogurtu i dolewając wody; całość należy wymieszać i codziennie dosypywać łyżkę mąki żytniej, trochę wody i mieszać).</li><li>4. Waga kuchenna, mąka pszenna, mąka żytnia, sól, woda, miarka kuchenna.</li><li>5. <u>Ćwiczenie interaktywne pt. „Zadania matematyczne”.</u></li> <li>6. <u>Ćwiczenie interaktywne pt. „Ważne hasło”.</u></li><li>7. <u>Karta pracy pt. „Pomoce matematyczne”.</u></li><li>8. <u>Karta pracy pt. „Pomoce do reklamy chleba”.</u></li></ol>
<b>Proponowany czas zajęć</b>	180 min.

<b>Opis sposobu realizacji</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nauczyciel wita dzieci. Nauczyciel mówi uczniom, że przygotował dzisiaj dla nich niespodziankę. Wspólnie zrobią coś, czego jeszcze prawdopodobnie w życiu nie robili. Sami upieką prawdziwy chleb. Ale najpierw muszą poznać przepis.</li><li>2. Ćwiczenie interaktywne pt. „Przepis na chleb”. Na tablicy nauczyciel wyświetla tekst – przepis na chleb:  Składniki:<ul style="list-style-type: none"><li>– 200 g mąki żytniej,</li><li>– 500 g mąki pszennej,</li><li>– ćwierć litra wody,</li><li>– 2 łyżeczki soli,</li><li>– 10 g drożdży,</li><li>– 350 g zakwasu żytniego.</li></ul> Przepis:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Drożdże pokrusz do odrobiny wody. Zamieszaj.</li><li>2. Do miski wsyp mąkę żytnią, mąkę pszenną, sól.</li></ol></li></ol>	<b>Indywidualizacja nauczania uwzględniająca specjalne potrzeby edukacyjne</b>  Osoby z trudnościami z czytaniem mają do dyspozycji tekst wydrukowany (karta pracy pt. „Przepis na chleb”).
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Do mąki dodaj rozmieszane drożdże i zakwas.
  4. Do miski wlej wodę i zagniataj ciasto, aż będzie jednolite.
  5. Uformuj bochenek. Zostaw do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (około 3 godziny).
  6. Piecz ok. 30 minut w temperaturze 210 stopni.
3. Dzieci czytają tekst z tablicy. Nauczyciel wyjaśnia znaczenie niezrozumiałych wyrazów, a następnie tłumaczy, czym różni się mąka pszenna od żytniej. Dzieci dotykają i rozróżniają różne typy mąki.
4. Nauczyciel prosi uczniów o wyszukanie i zaznaczenie w tekście przepisu wszystkich czasowników. Po zaznaczeniu dzieci przepisują czasowniki do zeszytów w jednej kolumnie. Nauczyciel prosi o określenie osoby i liczby, w jakiej występują czasowniki (osoba druga, liczba pojedyncza) oraz prosi uczniów o dopisanie obok nich tego samego czasownika w drugiej osobie liczby mnogiej, ponieważ przepis będzie wykonywany przez wszystkie dzieci razem.
5. Dzieci przygotowują się do pieczenia chleba. Nakładają fartuchy, myją ręce i w grupach zagniatają ciasto pod kontrolą nauczyciela. Zostawiają ciasto do wyrośnięcia. Na czas wyrastania ciasta po wymyciu rąk przechodzą do wykonywania obliczeń.
6. Ćwiczenie interaktywne pt. „Zadania matematyczne”. Nauczyciel wyświetla na tablicy interaktywnej listę składników i dwa zadania matematyczne. Dzieci wspólnie z nim rozwiązują zadania, przedstawiając swoje sposoby obliczania i dochodzenia do wyniku. Wybrany sposób razem z zadaniem i odpowiedzią zapisują w zeszytach.

**Składniki:**

- 20 dag mąki żytniej,
- 50 dag mąki pszennej,
- ćwierć litra wody,
- 2 łyżeczki soli,
- 1 dag drożdży,
- 35 dag zakwasu żytniego.

**Zad. 1**

Ile mąki pszennej zużyjemy do wypieku 6 bochenków

Osoby z trudnościami w liczeniu mają przed oczami wydrukowane przeliczniki miar (karta pracy pt. „Pomoce matematyczne”).

chleba?

**Odp.:**

Do wypieku 6 chlebów zostanie użyte \_\_\_\_\_ dag mąki pszennej, czyli \_\_\_\_\_ kg mąki pszennej.

**Zad. 2**

Ile chlebów będziemy mogli upiec, mając 2 litry wody?

**Odp.:**

Będziemy mogli upiec \_\_\_\_\_ chleby.

7. Ćwiczenie interaktywne pt. „Ważne hasło”.  
Ćwiczenie interaktywne. Nauczyciel prosi uczniów o wykonanie działań i uporządkowanie wyników w kolejności rosnącej. W rozwiązaniu powstanie hasło: „Bez pracy nie ma kołaczy”.
8. Nauczyciel rozmawia z uczniami o znaczeniu pracy i chleba w życiu człowieka. Zadaje im pytania:
  - Jaki jest sens przysłowia „Bez pracy nie ma kołaczy.”?
  - Dlaczego chleb był i jest taki ważny dla człowieka?
  - Jakie znaczenie dla człowieka ma praca?
  - Czy znają inne przysłowia dotyczące pracy i chleba?
9. Karta pracy pt. „Pomoce do reklamy chleba”.  
Nauczyciel prosi uczniów o stworzenia w grupach plakatu reklamującego chleb. Do swojej pracy mają wykorzystać komputer do stworzenia napisów oraz wydrukowane ilustracje. Mogą również rysować własne ilustracje.
10. Wypiekanie chleba.
11. Prezentacja reklam chleba podczas pieczenia.  
Po upieczeniu degustacja chleba własnego wypieku.

Osoby z trudnościami w liczeniu mają przed oczami wydrukowane tabliczki mnożenia (karta pracy pt. „Pomoce matematyczne”).