



URZĄDZENIA KUCHENNE

BOŻENA PAŹDZIO
MAGDALENA KLABACHA-LICA
WIOLETTA MAJEWSKA
RENATA PAŹDZIO

SCENARIUSZ LEKCJI

Program nauczania wychowania przedszkolnego

opracowany w ramach projektu

„Tworzenie programów nauczania oraz scenariuszy lekcji i zajęć wchodzących w skład zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces kształcenia ogólnego w zakresie kompetencji kluczowych uczniów niezbędnych do poruszania się na rynku pracy”

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach
Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

WARSZAWA 2019



Redakcja merytoryczna – Agnieszka Karczewska-Gzik
Recenzja merytoryczna – dr Anna Kienig
Maria Ferenc
Agnieszka Ratajczak-Mucharska
Urszula Borowska

Redakcja językowa i korekta – Editio

Projekt graficzny i projekt okładki – Editio

Skład i redakcja techniczna – Editio

Warszawa 2019
Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28
00-478 Warszawa
www.ore.edu.pl

Publikacja jest rozpowszechniana na zasadach wolnej licencji Creative Commons –
Użycie niekomercyjne 4.0 Polska (CC-BY-NC).
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.pl>

Temat zajęć

Urządzenia kuchenne

Temat kompleksowy

Urządzenia elektryczne

Adresaci zajęć

5-latki, w tym dzieci ze SPE

Etap edukacyjny

wychowanie przedszkolne

Miejsce i czas realizacji zajęć

restauracja (kuchnia), 30 minut (z możliwością wydłużenia)

Cel ogólny

wspieranie wielokierunkowej aktywności dziecka poprzez organizację warunków sprzyjających nabywaniu doświadczeń związanych z pracą kucharza.

Cele operacyjne

Wiadomości: dziecko zna zasady kulturalnej komunikacji i wypowiedzania się; zna zasady współpracy; zna urządzenia elektryczne dostępne w kuchni; wie, jak bezpiecznie korzystać z urządzeń elektrycznych; wie, jak przygotować koktajl i upiec ciasteczka; zna zawód kucharza.

Umiejętności: dziecko uważnie słucha i zadaje pytania na interesujące je tematy; reaguje na polecenia; słucha objaśnień; postępuje zgodnie z instrukcją; nazywa urządzenia elektryczne i inne przedmioty kuchenne; rozpoznaje produkty po smaku; odmierza produkty do wykonania dań; korzysta z blendera pod nadzorem osoby dorosłej; wykonuje ciasteczka i koktajl z pomocą kucharza; przygotowuje i sprząta stanowisko pracy.

Postawy: dziecko jest kreatywne, aktywne, okazuje szacunek dla kucharza i jego ciężkiej pracy.

Środki dydaktyczne

blender, mąka, cukier, jajka, woda, miarki, kefir, jogurt naturalny, truskawki.

Formy pracy

zespołowa, indywidualna

Metody/techniki pracy

wielozmysłowa, małych podróźników, aktywizująca (wchodzenie w rolę), praktyczna (ćwiczenia), słowna (objaśnienia, rozmowa)/techniki: odgrywanie scenek (naśladowanie kucharza), doświadczenia poszukujące.

Opis przebiegu zajęć

Część wstępna

1. Oglądanie zaplecza kuchennego w restauracji. Rozmowa z kucharzem na temat jego pracy, narzędzi i produktów, jakich używa na co dzień.

Część główna

2. Zabawa sensoryczna/zagadki smakowe „Kuchenne smaki”. Kucharz ma przygotowane dla dzieci kawałki produktów, przypraw jakich używa w kuchni. Chętne dziecko zamyka oczy i smakuje wybrany produkt, podaje jego nazwę lub mówi, z czym mu się kojarzy.
3. Wykonanie przez dzieci ciasteczek. Dzieci zagniatają ciasto zgodnie z przepisem, odmierzają mąkę, cukier, jajka itp. Dzielą je na mniejsze kawałki i wałkują. Za pomocą foremek wycinają różne kształty. Odstawiają do upieczenia.
4. Rozmowa kierowana na temat bezpiecznego używania sprzętów elektrycznych. Kucharz przypomina dzieciom o zasadach bezpiecznego korzystania ze sprzętów. Prezentuje dzieciom blender. Dzieci nazywają urządzenie, mówią o swoich doświadczeniach z nim związanych.

Część końcowa

5. Wykonanie koktajlu owocowego. Pokaz produktów przyniesionych przez kucharza: truskawek, kefiru, cukru, jogurtu naturalnego. Dzieci nazywają produkty i podają przykłady tego, co można z nich przygotować. Zaproponowanie wykonania koktajlu. Dzieci przygotowują stanowisko pracy, myją i szypułkują truskawki, odmierzają składniki. Z pomocą kucharza blendują owoce i mieszają je z pozostałymi składnikami. Po wykonaniu zadania sprzątają stanowisko pracy, zjadają wykonane ciasteczka i wypijają koktajl.

Podsumowanie zajęć

Dzieci odpowiadają na pytania: „Czy praca kucharza jest trudna?”, „Jak nazywają się wykorzystywane przez kucharza narzędzia?”, „Jaka potrawa smakowała wam najbardziej?”.

Komentarz metodyczny

Nauczyciel na bieżąco przekazuje dziecku informację zwrotną poprzez wskazanie, co dziecko robi dobrze, co i jak wymaga poprawy. W przypadku stymulacji, rozwijania, usprawniania funkcji psychomotorycznych nauczyciel włącza do zajęć cele terapeutyczne. Etapy zajęć powiązane są z kształtowaniem kompetencji kluczowych w zakresie rozumienia i tworzenia informacji, kompetencji osobistych, społecznych i w zakresie umiejętności uczenia się, kompetencji obywatelskich.

Ogólne wskazania do pracy z dzieckiem ze SPE (szczegółowe wskazania co do dostosowania metod/technik/form/warunków/organizacji pracy do indywidualnych możliwości dziecka zawarte są w IPET, opinii, – w razie potrzeby: zmiana formy aktywności, formy pracy, zmodyfikowanie metody/techniki pracy, zmniejszenie/zwiększenie liczby zadań/kart pracy, dostosowanie środków dydaktycznych do dysfunkcji dziecka, zróżnicowanie kart pracy, stały nadzór, dostosowanie stanowiska pracy/sposobu komunikowania się do dysfunkcji dziecka (np. przez odpowiednie oświetlenie, widoczność, miejsce blisko nauczyciela, eliminowanie zbędnego hałasu, unikanie gwałtownych ruchów, nadmiernej gestykulacji, właściwe umiejscowienie dziecka w sali/przy stoliku, dogodny dostęp do miejsca pracy, informowanie o zmianach w topografii sali, dbanie o aranżację otoczenia tak, aby ułatwić dziecku orientację w przestrzeni, kontrastowe oznakowanie ciągów komunikacyjnych).