



W KUCHNI BABCI ZOSI

KARINA MUCHA

IWONA PIETRUCHA

ANNA STALMACH-TKACZ

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

dr Beata Rola

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>

Tytuł zajęć:

W kuchni babci Zosi

Cel główny:

wzmacnianie więzi uczuciowej z rodziną, kultywowanie tradycji rodzinnych.

Cele szczegółowe:

dziecko uczestniczy w zabawach ruchowych, rozróżnia uczucia przyjemne i nieprzyjemne, komunikuje się z dziećmi i osobami dorosłymi, posługuje się językiem polskim w mowie zrozumiałej dla dzieci i osób dorosłych.

Metoda projektu:

Techniki: zagadki słuchowe, rozmowa, zabawy plastyczne, zabawy dydaktyczne, zabawy ruchowe, wykorzystanie literatury dziecięcej, zabawy twórcze, wycieczka.

Formy pracy: praca z całą grupą, praca w zespołach, praca indywidualna.

Środki dydaktyczne: nagranie odgłosów kuchni, stare zdjęcia, stare kuchenne przedmioty, kredki, kartki, długie klocki, plastikowa zastawa kuchenna, tekturowe tacki, różne przyprawy, nazwy przypraw, młynek, produkty do pieczenia i lukrowania ciastek, ilustracje przepisów wykonanych z rodzicami.

Opis przebiegu zajęć: zagadka słuchowa „W kuchni” – odgadnięcie tematu zajęć. Oglądanie starych zdjęć kuchni sprzed lat – zwrócenie uwagi na charakterystyczne przedmioty: kredens, stare kuchenne rekwizyty itp. Wycieczka do przedszkolnej kuchni – porównanie nowoczesnych sprzętów ze starymi ze zdjęć. Stare kuchenne przedmioty – prezentacja, nazywanie i wyjaśnienie przeznaczenia (młynek do kawy, maszynka do mięsa, maselniczka do ubijania masła, moździerz itp.). Rozmowa nt. „Moja babcia gotuje/piecze najlepsze...”. Zabawa plastyczna – tworzenie ilustracji potrawy inspirowanej rozmową. Zabawa ruchowa z elementem równowagi „Śniadanie dla babci” – dzieci noszą poustawiane na tekturowych tackach przedmioty (np. długie klocki, elementy plastikowej zastawy kuchennej). Zabawa dydaktyczna angażująca zmysły: 1) kosztowanie i określanie smaku potraw (słony, słodki, kwaśny, ostry itp.). Zabawa językowa: tworzenie wyrazów przeciwstawnych do wyrazów określających smaki, np.: słony – słodki; ostry – łagodny). 2) „Co to za przyprawa?” – dzieci za pomocą zmysłu węchu i dotyku próbują rozpoznać charakterystyczne przyprawy, np. cynamon zmielony i w lasce, pieprz zmielony i w kulkach, goździki, ziele angielskie itp. Oglądanie przypraw i dopasowywanie wyrazów do właściwej. Zabawa ruchowa improwizowana „Siała baba mak”. Zabawa wyciszająca w kole „Podaj młynek” – gra muzyka relaksacyjna, dzieci podają sobie młynek, gdy muzyka cichnie, dziecko, w którego rękach zatrzymał się młynek, kręcąc korbką, wypowiada zdanie zaczynające się od słów: „Moja ulubiona potrawa to...”. Czytanie książki z serii *Ignas Ziółko gotuje* J. Krzyżanka. Wspólne pieczenie ciasteczek korzennych, lukrowanie ich po upieczeniu. Zadanie domowe

z rodzicami – przygotowanie przepisu do ilustracji. Wspólne tworzenie w przedszkolu książki kucharskiej z ilustracjami i przepisami dzieci. Wycieczka do Muzeum Regionalnego lub do Izby Regionalnej.

Samoocena: dzieci dzielą się wrażeniami z zajęć, opowiadają o tym, jakie uczucia wywołują u nich wspomnienia zapachów i smaków kuchni babci.

Komentarz metodyczny

Zagadka słuchowa „W kuchni” to nagranie różnych kuchennych dźwięków, np. gwizdu gotującego się czajnika, tłuczenia kotletów tłuczkiem, odgłosu robota kuchennego itp. Potrawy do zabawy sensorycznej wybieramy tak, by reprezentowały różne smaki: słodki, słony, gorzki, kwaśny, ostry itp. Ciasteczka mogą posłużyć jako świąteczne prezenty dla rodziców.