



WYDAJEMY „ZDROWĄ” KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ

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:

Wydajemy „zdrową” książkę kucharską

Cel główny:

stwarzanie okazji do czerpania radości z doświadczeń kulinarnych.

Cele szczegółowe:

dziecko wykazuje sprawność ciała i koordynację w stopniu pozwalającym na rozpoczęcie nauki pisania, szanuje emocje swoje i innych, współdziela z rówieśnikami w sytuacjach zadaniowych, wyraża ekspresję twórczą podczas zabawy.

Metoda projektu:

Techniki: wykorzystanie TIK, zabawy badawcze, zabawa ruchowa, ekspresja twórcza.

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

Środki dydaktyczne: kartki, kredki, miseczki, jogurt naturalny, owoce, bakalie, nożyki plastikowe, deseczki, czasopisma z przepisami, książki kucharskie, ilustracje z etapami powstawania książki, waga tradycyjna, elektroniczna, pojemnik z miarką, szklanka, łyżka, produkty sypkie (sól, cukier) i płynne (woda), kartki z fotografiami potraw, laminator, bindownica.

Opis przebiegu zajęć: menu zdrowego przedszkolaka – tworzenie w grupach menu potraw, które zjadamy na poszczególne posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację. Zapisanie menu za pomocą symboli obrazkowych, weryfikacja spisu potraw, wspólne omawianie, co jest zdrowe, a co nie za bardzo. Zdrowy deser – przygotowanie jogurtu z owocami i bakaliami na podwieczorek: wlanie jogurtu naturalnego do misek, ozdobienie pokrojonymi w kostki owocami oraz bakaliami, odłożenie do lodówki. Przeglądanie kolorowych czasopism z przepisami, tradycyjnych książek kucharskich oraz książki kucharskiej w wersji elektronicznej, zwrócenie uwagi, że przepis zawsze opatrzony jest ilustracją. Dlaczego warto przygotować potrawy według przepisu? Jak powstaje książka kucharska? Prześledzenie etapów powstawania książki: przygotowanie receptury, testowanie posiłku w praktyce, fotografowanie i opisywanie, droga do wydawcy i księgarni. Zabawy badawcze „Ważymy produkty” – oglądanie miarek wykorzystywanych podczas czynności kulinarnych: wagi tradycyjnej, elektronicznej, pojemnika z miarką, szklanki, łyżki, odczytywanie miar w przepisie, ważenie produktów sypkich i płynnych. Zabawa ruchowa „Gimnastyka”. Oglądanie prezentacji multimedialnej ze zdjęciami potraw przygotowywanych przez dzieci na poprzednich zajęciach. Omawianie potraw, przypomnienie przepisów, wybór zdjęć do wydrukowania. Odczytanie wydrukowanych przepisów, nadawanie potrawom nazw. Ilustrowanie kredkami wydrukowanych przepisów. Przygotowanie książki kucharskiej – laminowanie kartek, wspólne przygotowanie okładki (wymyślenie tytułu oraz zilustrowanie), zszyćce bądź zbindowanie książki. Prezentacja książki przedszkolakom z pozostałych grup,

wyłożenie jej do wglądu dla rodziców. Degustacja zdrowego deseru przygotowanego przez dzieci.

Samoocena: dzieci wypowiadają się na temat tego, co sprawiło im trudność podczas zajęć, co się podobało, a czego nie lubią robić.

Komentarz metodyczny

Gromadzimy przepisy w różnych formach – warto wykorzystać kolorowe czasopisma, tradycyjne książki kucharskie oraz elektroniczne. Zabawa ruchowa „Gimnastyka” – prowadzą ją chętne dzieci, demonstrując przykłady ćwiczeń, reszta grupy powtarza. Nauczyciel notuje przepisy na przygotowywane przez dzieci potrawy. Po zilustrowaniu warto kartki powielić, tak by książkę na pamiątkę otrzymało każde dziecko. Książka załaminowana i zbindowana posłuży do prezentacji podczas Dnia Zdrowego Przedszkolaka i zasili przedszkolną biblioteczkę.