**Scenariusz zajęć do programu kształcenia „Myślę - działam - idę w świat”**

| |
|---|
| **Autor**: Beata Sochacka |
| **Klasa II**<br>**Edukacja:** społeczna, techniczna, matematyczna, |

| |
|---|
| **Temat lekcji:** Pomagamy dzieciom z Bullerbyn piec pierniki. |
| **Cel/cele zajęć:**<br>- rozwijanie umiejętności radzenia sobie w praktycznych sytuacjach zadaniowych,<br>- doskonalenie rozumowań matematycznych potrzebnych w sytuacjach życiowych |
| **Cel/cele zajęć:**<br>- rozwijanie umiejętności radzenia sobie w praktycznych sytuacjach zadaniowych,<br>- doskonalenie rozumowań matematycznych potrzebnych w sytuacjach życiowych. |
| **Kryteria sukcesu dla ucznia**:<br>- wykonuję pracę kulinarną, sprzątam po sobie,<br>- odczytuję skróty miar wagi: kg = kilogram, dag = dekagram, g = gram. |
| **Podstawa programowa: 5.4, 5.7, 7.2, 7.11, 9.3a,b** |
| **Metody pracy**: ćwiczeń praktycznych, zadaniowa.- metoda Polya, |
| **Formy pracy:** zbiorowa, indywidualna, w parach, grupowa |
| **Środki dydaktyczne:** ciasto na pierniki, przybory kuchenne, butelka z płatkami(kulkami) śniadaniowymi, produkty spożywcze do zabawy w sklep, wagi kuchenne, cyfry – punkty do oceny koleżeńskiej, karty pracy. |

| Przebieg zajęć | |
|---|---|
| **„Drogowskazy”<br>-wskazówki<br>i uwagi o realizacji** | **Centra Aktywnej Edukacji** |
| **Organizacja pracy:**<br>• Wcześniej przygotowujemy ciasto na pierniki – dobrą praktyką w tym zakresie jest współpraca z Rodzicami.<br>• Ustalamy z obsługą kuchni termin i czas pieczenia.<br>• Stoliki nakrywamy ceratą.<br>• Uczniowie w ramach zadania domowego, przygotowują fartuszki, deseczki, wałki do ciasta, kuchenne ściereczki.<br>• Nauczyciel przygotowuje produkty (według przepisu na pierniki) do zabawy w sklep oraz wagi kuchenne.<br>**1. Powitanie w porannym kręgu** - rozmowa, inspirowana przygotowanym ciastem: Kto wykonał, w jakim celu, z jakich produktów, jakich zasad należy przestrzegać podczas pracy?<br>**2. Pasowanie na piekarzy;**<br>• Nauczyciel pasuje każdego ucznia na małego piekarza, kładąc drewnianą łyżkę na ramieniu i wsypując mąkę do dłoni.<br>• Zadaniem ucznia jest donieść mąkę na swoje miejsce pracy.<br>**3. W piekarni -** praca indywidualna każdego ucznia: wałkowanie ciasta, wyciskanie pierników za pomocą foremek, układanie na blaszkach – pierwsze kryterium sukcesu.<br>**4. Przekazanie pierników do kuchni.**<br>• pieczenie nadzoruje osoba wspomagająca, rodzic lub obsługa kuchni.<br>**5. Czynności porządkowe.**<br>**6. Ćwiczenie interaktywne - krzyżówka „Świąteczne tradycje w Bullerbyn”**<br>http://learningapps.org/display?v=pg1ojw7mt01 | polonistyczno – komunikacyjne<br><br>artystyczno – ruchowe<br><br>polonistyczno - komunikacyjne |

| | |
|---|---|
| **7. Zabawa z Bullerbyn „Poparz, pomyśl, oszacuj”**<br>• Uczniowie dobierają się w pary.<br>• Nauczyciel pokazuje butelkę np. po wodzie mineralnej, w której znajdują się kulki śniadaniowe.<br>• Każda para szacuje, ile kulek jest w butelce.<br>• Para, która odgadnie najlepiej, otrzymuje brawa i prawo do prowadzenia zajęć. | matematyczno – przyrodnicze |
| **8. Liczenie w zakresie 100**<br>• Para zwycięska wysypuje kulki do miski i głośno przelicza.<br>• Kulki odliczone wędrują do foliowej torebki.<br>• Następnie uczniowie ważą produkt i podają wynik w gramach i dekagramach np.: 150 g to 15 dag | matematyczno – przyrodnicze |
| **9. Ważenie produktów w parach** – <u>drugie kryterium sukcesu</u><br>• Uczniowie ważą produkt, jeden podaje wagę w gramach, druki uczeń w dekagramach.<br>• Pozostali uczniowie słuchają i przydzielają punkty – <u>ocena koleżeńska – technika OK:</u><br>0 p. – brak poprawnych odpowiedzi,<br>1 p. – poprawna 1 odpowiedź,<br>2 p. - dwie odpowiedzi poprawne. | |
| **10. Lukrowanie i zdobienie pierników** | artystyczno – ruchowe |
| **11. Słodki poczęstunek** - smakowanie wypieków, picie herbatki. | |
| **12. Zabawa w sklep** - uczniowie pracują w 2 grupach.<br>• Każdy zespół otrzymuje przepis na pierniki, udaje się do sklepu i przygotowuje produkty zgodnie z listą – *karta pracy, zał. nr 1*<br>• Warto, aby w sklepie były rzeczywiste produkty w ilości dla 2 grup. | matematyczno – przyrodnicze |
| **13. Ocena przygotowanych produktów** – porównanie pracy zespołów. | |

| | |
|---|---|
| **14. Rozwiązywanie zadań matematycznych–** *karta pracy -zał. 2*<br>**3.**<br>**15.** P**rzygotowanie słodkich upominków** dla domowników (pierniczki, folia przeźroczysta, wstążeczka)<br>**16. Podsumowanie zajęć techniką emotikomów.** | matematyczno - przyrodnicze<br>atystyczno - ruchowe |

Załącznik 1

# Karta pracy dla grupy

## Zadanie 1 „ Zakupy”

Współpracując w grupie, udajcie się do sklepu, kupcie produkty zgodnie z listą:

| | |
|---|---|
| • kostka masła<br>• kilogram cukru<br>• 2 jajka<br>• kilogram mąki pszennej<br>• 250 g miodu<br>• sól | • proszek do pieczenia<br>• soda oczyszczona<br>•kakao<br>• przyprawa do piernika |

## Zadanie 2

Przygotujcie produkty zgodnie z wagą podaną na liście.

- 100 g masła
- 250 g cukru
- 2 jajka
- 500 g mąki pszennej
- 250 g miodu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 10 g kakao
- 10 g przyprawy do piernika

Załącznik 2

# Karta pracy dla grupy

**Do przygotowania ciasta na pierniki potrzeba:**

- 100 g masła
- 250 g cukru
- 2 jajka
- 500 g mąki pszennej
- 250 g miodu
- 1/2 (czyli 0,5) łyżeczki soli
- 1/2 (0,5) łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 (0,5) łyżeczki sody oczyszczonej
- 10 g kakao
- 10 g przyprawy do piernika

## Zadanie 1

Oblicz, ile cukru i mąki potrzebuje mama, aby przygotować 2 porcje ciasta na pierniki.

## Zadanie 2

**Wiedząc, że: 1 kg = 100 dag 100 dag =1000 g; oblicz:**

1.Ile cukru zostanie z 1 kg, po przygotowaniu 2 porcji ciasta na pierniki?
2.Czy na przygotowanie 2 porcji ciasta, wystarczy 1 kg maki?

- Zapisz obliczenia i odpowiedzi