

*Ad@ i J@ś na matematycznej wyspie*, PAKIET 23, SCENARIUSZE LEKCJI, nazwa zasobu: *nauczyciel\_3\_23*, do zastosowania z: *uczeń\_3\_23* (materiały dla ucznia), pomoce multimedialne zgromadzone na [www.matematycznawyspa.pl](http://www.matematycznawyspa.pl): *Prognoza pogody (673\_mat\_prognoza\_pogody)*, *Jak powstaje chleb? (706\_mn\_jak\_powstaje\_chleb?)*, pomoc techniczna (tekturowa) nr 63: mój przepis.

## Klasa III, edukacja polonistyczna, krąg tematyczny „Szacunek do pracy”

### Temat: ... do chleba

#### Cele edukacyjne:

- kształcenie umiejętności ustalania kolejnych etapów wytwarzania chleba,
- wprowadzenie informacji o zawodach ludzi biorących udział przy wytwarzaniu chleba,
- kształcenie umiejętności myślenia naukowe,
- doskonalenie umiejętności czytania wierszy,
- doskonalenie umiejętności gromadzenia wyrazów do określonego tematu,
- doskonalenie umiejętności wyjaśniania powiedzeń,
- wprowadzenie wiadomości dotyczących staropolskich tradycji związanych z chlebem i solą,
- kształcenie umiejętności tworzenia przymiotników pochodzących od rzeczowników,
- kształcenie umiejętności posługiwania się nowoczesnymi technologiami.

#### Oczekiwane osiągnięcia ucznia:

##### Uczeń:

- ustala właściwą kolejność etapów wytwarzania chleba,
- zna zawody ludzi biorących udział przy wytwarzaniu chleba,
- wykonuje doświadczenie sprawdzające, czy drożdże rosną,
- wyjaśnia, co oznacza zwrot *rosnąć jak na drożdżach*,
- czyta z właściwą intonacją wiersze o chlebie,
- gromadzi wyrazy, zwroty i wyrażenia dotyczące chleba,
- wyjaśnia powiedzenia związane z chlebem,
- zna staropolskie tradycje związane z chlebem i solą,
- tworzy przymiotniki pochodzące od rzeczowników,
- posługuje się tablicą multimedialną.



**Metody:** rozmowa, metoda ćwiczeniowa, zabawa, ćwiczenia interaktywne.

**Formy pracy:** praca zespołowa, praca indywidualna.

**Środki dydaktyczne:** komputer z dostępem do internetu i rzutnik multimedialny/tablica multimedialna, pomoce multimedialne, karty pracy: *Ad@ i J@ś na matematycznej wyspie – materiały dla ucznia*, filmik i obrazki dotyczące kolejnych etapów wytwarzania chleba, drożdże, ciepła woda, cukier, baśń H.Ch. Andersena pt. *Dziewczyna, która podeptała chleb*.

**Uwaga:** na lekcję uczniowie przynoszą wyszukane przez siebie wiersze na temat chleba.

### **Przebieg lekcji:**

1. Na początku lekcji nauczyciel proponuje, by uczniowie obejrzeni film dotyczący kolejnych etapów wytwarzania chleba. Następnie sprawdza, co uczniowie zapamiętali przez organizację zabawy. Polega ona na tym, że uczniowie biorą obrazki i ustawiają się z nimi w kolejności etapów wytwarzania chleba.
2. Nauczyciel rozmawia z uczniami na temat pracy wkładanej przez wielu ludzi w proces produkcji chleba. Uczniowie wymieniają nazwy zawodów ludzi biorących udział w procesie wytwarzania chleba.
3. Następnie uczniowie przeprowadzają doświadczenie mające na celu pokazanie, jak drożdże rosną. Uczniowie ucierają drożdże z ciepłą (ale nie gorącą) wodą i cukrem. Gdy drożdże rosną, uczniowie kilkakrotnie powtarzają zabawę: *Mało nas, mało nas do pieczenia chleba*. Następnie obserwują zmianę w zachowaniu drożdży. Nauczyciel tłumaczy, dlaczego drożdże rosną i jak to jest wykorzystywane do pieczenia chleba. Uczniowie wykonują zadanie 6 z karty pracy.
4. W dalszej części lekcji uczniowie odczytują przygotowane przez siebie wiersze na temat chleba. Zwracają uwagę na właściwą intonację. Następnie gromadzą wyrazy, zwroty i wyrażenia określające chleb oraz wyjaśniają z pomocą nauczyciela powiedzenia związane z chlebem (zadania 1 i 2 z karty pracy). Nauczyciel opowiada uczniom o staropolskich tradycjach związanych z chlebem i solą.
5. Następnie jeden z uczniów odczytuje fragment baśni H.Ch. Andersena pt. *Dziewczyna, która podeptała chleb*. Nauczyciel zadaje pytania dotyczące odczytanego fragmentu. Później uczniowie redagują zdania nt. szacunku do chleba (zadanie 3 z karty pracy).
6. W drugiej części lekcji nauczyciel poświęca czas na tworzenie przymiotników od rzeczowników oraz ćwiczenia poprawnej pisowni wyrazów ze spółgłoskami miękkimi (zadania 4 i 5 z karty pracy).
7. Lekcja kończy się przypomnieniem kolejnych etapów wytwarzania chleba – nauczyciel włącza pomoc multimedialną pt. *Jak powstaje chleb*. Chętni uczniowie wykonują zadania z tej pomocy.



**Klasa III, edukacja matematyczna,  
krąg tematyczny „Szacunek do pracy”  
Temat: ... do chleba**

**Cele edukacyjne:**

- kształcenie umiejętności stosowania wiadomości dotyczących pór roku,
- ćwiczenie umiejętności odczytywania wskazań termometrów,
- kształcenie umiejętności rozwiązywania zadań związanych z pomiarem temperatur, w tym na porównywanie różnicowe,
- rozwijanie umiejętności korzystania z nowoczesnych technologii.

**Oczekiwane osiągnięcia ucznia:**

## Uczeń:

- potrafi stosować wiadomości dotyczące pór roku,
- odczytuje wskazania termometru,
- rozwiązuje zadania związane z pomiarem temperatury, w tym na porównywanie różnicowe,
- korzysta z tablicy multimedialnej.

**Metody:** metoda czynnościowa, metoda ćwiczeniowa, rozmowa, ćwiczenia interaktywne.

**Formy pracy:** praca indywidualna, praca w parach.

**Środki dydaktyczne:** karteczki z datami, karty pracy: *Ad@ i J@ś na matematycznej wyspie – materiały dla ucznia*, komputer z dostępem do internetu i rzutnik multimedialny/tablica multimedialna, pomoc multimedialna *Prognoza pogody*.

**Przebieg lekcji:**

1. Nauczyciel wybiera uczniów, którzy losują karteczkę z zapisaną datą. Zadaniem dzieci jest pokazanie w dowolny sposób (rysunek, gest itp.), jaką porę roku reprezentuje ten dzień.
2. Dzieci wracają na swoje miejsca. Kolorują ramki zgodnie z opisem w zadaniu 1 w karcie pracy. Nauczyciel przechodzi między ławkami i sprawdza poprawność wykonania polecenia.
3. Uczniowie zaznaczają dni opisane w zadaniu 2. Nauczyciel wskazuje osobę, która podaje rozwiązanie.
4. Dzieci same obmyślają sposób obliczenia liczby dni w zadaniu 3. Wyznaczone przez prowadzącego osoby podają odpowiedzi i opowiadają o sposobie ich wyznaczenia.
5. Uczniowie dobierają się w pary i dopasowują termometry do nazw miesięcy z zadania 4. Ochotnicy odczytują rozwiązanie.
6. Dzieci, w dalszym ciągu w parach, uzupełniają tabelkę i zaznaczają najwyższą i najniższą temperaturę podaną w zadaniu 5. Prowadzący zachęca uczniów do podkreślania danych niezbędnych do wykonania polecenia.
7. Nauczyciel uruchamia pomoc multimedialną *Prognoza pogody*. Wybrani uczniowie podchodzą do tablicy i wykonują polecenie z tej pomocy.



**Klasa III, edukacja plastyczna,  
krąg tematyczny „Szacunek do pracy”**

**Temat: ... do chleba**

**Cele edukacyjne:**

- poznanie różnych rodzajów i nazw chleba oraz sposobu jego wytwarzania,
- poznanie pojęcia *kaligrafia*,
- doskonalenie techniki pięknego pisania,
- rozwijanie sprawności manualnej.

**Oczekiwane osiągnięcia ucznia:**

Uczeń:

- zna rodzaje i nazwy chleba,
- wie, z jakich składników przygotowuje się chleb,
- rozumie znaczenie pojęcia *kaligrafia*,
- potrafi kształtnie i pięknie napisać tekst,
- potrafi wykonać stronę książki kucharskiej.

**Metody:** rozmowa, metoda pogładowa, metoda zadaniowa.

**Formy pracy:** praca indywidualna.

**Środki dydaktyczne:** komputer z dostępem do internetu i rzutnik multimedialny/tablica multimedialna, albumy ukazujące sztukę kaligrafii, białe lub kolorowe kartki z bloku technicznego formatu A4, mazaki, ołówki, kredki, piórka, ilustracje różnych rodzajów chleba, dla każdego ucznia przepis na chleb wieloziarnisty, pomoc techniczna: mój przepis.

**Uwaga:** przed zajęciami warto odwiedzić z uczniami piekarnię i obejrzeć proces powstawania chleba, a także spróbować różnych rodzajów chleba.

**Przebieg lekcji:**

1. Nauczyciel rozmawia z uczniami na temat wycieczki do piekarni. Uczniowie przypominają, jakie są rodzaje chleba i jakie składniki są potrzebne do pieczenia chleba. Jeżeli dzieci nie były na wycieczce w piekarni, nauczyciel pokazuje ilustracje przedstawiające różne rodzaje chleba i odwołując się do wiedzy uczniów, ustala ich nazwy.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK  
ROZWOJU  
EDUKACJI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



2. Prowadzący wyjaśnia, co oznacza pojęcie *kaligrafia*. Uczniowie na wybranych przez nauczyciela stronach internetowych lub w albumach oglądają próbki pisma artystycznego i różne sposoby zdobienia pisma.
3. Uczniowie przygotowują pomoc techniczną mój przepis, kredki, mazaki, piórka kreślarskie. Następnie zdobią brzegi pomocy, która posłuży im jako strona książki kucharskiej. Starają się zachować rytm i symetrię na stronie.
4. Następnie dzieci zapisują na karcie (z zachowaniem zasad kaligrafii) przepis na chleb wieloziarnisty, przygotowany wcześniej przez nauczyciela.
5. Uczniowie prezentują przygotowane przez siebie strony z przepisami. Nauczyciel zwraca uwagę na staranność wykonania prac i zachowanie zasad sztuki kaligrafii.
6. Nauczyciel zawiesza wspólnie z dziećmi strony z przepisami w wyznaczonym do tego miejscu w sali.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK  
ROZWOJU  
EDUKACJI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## **Klasa III, wychowanie fizyczne, krąg tematyczny „Szacunek do pracy”**

### **Temat: ... do chleba**

#### **Cele edukacyjne:**

- rozwijanie sprawności fizycznej przez gry i zabawy,
- wyzwalanie radości i pozytywnych emocji,
- utrwalanie zasad zdrowego odżywiania.

#### **Oczekiwane osiągnięcia ucznia:**

##### Uczeń:

- chętnie bierze udział w grach i zabaw ruchowych,
- wie, jakie są rodzaje i gatunki chleba,
- potrafi odczytać informacje z etykiet na opakowaniach,
- potrafi przygotować zdrowe i odżywcze kanapki.

**Metody:** metoda zabawowa, metoda zadaniowa.

**Formy pracy:** praca w grupie.

**Środki dydaktyczne:** odtwarzacz CD, nagrania piosenek: *Mało nas, Rolnik sam w dolinie*, różne rodzaje chleba, składniki potrzebne do wykonania kanapek, talerze, sztucce, deski do krojenia, papier śniadaniowy, woreczki śniadaniowe.

#### **Przebieg lekcji:**

1. Zabawa ruchowa przy piosence *Mało nas*. Uczniowie stoją w dużym kole, trzymając się za ręce i śpiewają: „Mało nas, mało nas do pieczenia chleba...”. W środku koła tańczy dwóch ochotników. Następnie dzieci ze środkowego koła śpiewają: „Ciebie tu potrzeba...” i wymieniają imię dziecka, które zapraszają do środka koła wewnętrznego. W następnej zwrotce wybierają kolejne dziecko, aż do momentu, kiedy wewnętrzne koło już nie mieści się w środku zewnętrznego koła. Śpiewają wtedy: „Ciebie tu nie trzeba...” i podają imię dziecka, które wraca z powrotem do koła zewnętrznego, aż do momentu, kiedy w środku koła zostaje znowu tylko dwoje dzieci.
2. Powtórzenie zabawy ze śpiewem: *Rolnik sam w dolinie*.
3. Zaplanowanie wszystkich czynności, które należy wykonać, aby przygotować kanapki.
4. Degustowanie i rozpoznawanie różnych gatunków pieczywa: chleba razowego, chleba na zakwasie, pszennego, pszenno-żytniego, chleba z samych ziaren. Czytanie etykiet z chleba, ustalanie składu pieczywa. Zwrócenie uwagi na zasady zachowania higieny, w tym: mycia rąk przed przygotowaniem kanapek, mycia warzyw przed ich pokrojeniem.
5. Wykonanie kanapek z użyciem urozmaiconych składników.
6. Wspólna degustacja, ocena smaku, wyglądu i wartości odżywczych kanapek.
7. Uprzątnięcie miejsca wykonywania kanapek. Uczniowie pakują kanapki, które pozostały, w papier śniadaniowy i zabierają je do domu.

