



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Klasa I

Miesiąc: grudzień

Krąg tematyczny: Kulinaria

Temat: Pieczemy pierniczki.

Powiązanie z wcześniejszą wiedzą:

1. Czy znają i wiedzą czym są przepisy kulinarne.

Cele lekcji:

1. Doskonalenie umiejętności czytania.
2. Wdrażanie do podziału obowiązków i współpracy z rówieśnikami i dorosłymi.

Cele sformułowane w języku ucznia:

1. Nauczysz się piec pierniczki.

NACOBZU

1. Na podział zadań
2. Na zachowanie bezpieczeństwa w czasie pracy.

Przebieg lekcji

1. Tradycyjny rebus: „Piernikowe rebusy”.

1. Rysunek ryzy papieru i dwóch koników na biegunach
(skreślone pa) papier + (skreślone ko) koniki **pierniki**

2. Rysunek misia i lodu
mi (skreślone ś) + (skreślone l) ód **miód**

3. Rysunek maku





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

skreślona a nad nim ą + a

mąka

1. Rysunek cukierków
cukier (skreślone ki)

cukier

2. Rysunek fajki
(skreślone f nad nim napisanej j)

jajka

3. Ćwiczenie interaktywne: „Pierniczki”.

Foremki na ciastka w kształtach: dzwonek, choinka, domek, serduszko, prostokąt, gwiazdka, chmurka, ludzik, trójkąt, koło. Na dole są brązowe kształty pierniczków, które mają włożyć do odpowiedniej foremki.

4. Ćwiczenie interaktywne: „Pieczemy pierniczki”.

Na blaszce leżą upieczone pierniczki w kształtach: dzwonek, choinka, domek, serduszko, prostokąt, gwiazdka, chmurka, ludzik, trójkąt, koło. Na dole jest pięć woreczków. Zadaniem dzieci jest włożenie pierniczków do woreczków, tak aby w każdym było po tyle samo.

5. Pieczemy pierniczki

1. Harmonogram działań

Na zebraniu z rodzicami ustalenie formy realizacji projektu

- czy pierniczki będą pieczone w szkole z pomocą rodziców,
- czy upieczone w domu i tylko przyozdabiane w klasie.

2. Przepis na piernik – praca w grupach

Uczniowie rozwiązują wyżej zaproponowane zagadki, dostają przepis na pierniczki i szukają produktów których nie było w w zagadkach. Składniki przepisu będą omówione przez nauczyciela.

Przepis

Składniki:

szklanka mąki

łyżka miodu

szklanka cukru

łyżeczka sody oczyszczonej

przyprawy piernikowe

łyżka masła





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

średnie jajko

3. Pieczenie pierniczków i ozdabianie pierniczków, wykorzystanie ich jako ozdób świątecznych.

Kluczowe pytania:

Jak upiec świąteczne pierniczki?

Praca domowa:

Narysuj jakie ciasta w mojej rodzinie piecze się na święta?

Materiały i pomoce dydaktyczne:

- produkty do pieczenia pierniczków,
- tradycyjny rebus: „Piernikowe rebusy”,
- ćwiczenie interaktywne: „Pierniczki”,
- ćwiczenie interaktywne: „Pieczemy pierniczki”.

