



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Małgorzata Marzycka

Blok tematyczny: Jestem członkiem rodziny

Scenariusz zajęć nr 4

I. Tytuł scenariusza: Jak zrobić domowe karmelki ?

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III. Edukacje (3 wiodące): Polonistyczna, plastyczna, techniczna.

IV. Realizowany cel podstawy programowej :

• **Edukacja polonistyczna:**

- Uczestniczy w rozmowach, zadaje pytania, udziela odpowiedzi, poszerza zakres słownictwa 1.3c
- W kulturalny sposób zwraca się do rozmówcy 1.1b
- Tworzy kilkuzdaniową wypowiedź w formie ustnej i pisemnej 1.3a

• **Edukacja społeczna:**

- Identyfikuje się z rodziną; podejmuje obowiązki domowe 5.2
- Zna prawa ucznia i jego obowiązki w tym zasady bycia dobrym kolegą 5.5

• **Edukacja techniczna:**

- Rozumie potrzebę organizowania pracy zespołowej 9.2b
- Dbą o bezpieczeństwo własne i innych; utrzymuje ład i porządek 9.3a

V. Metody zajęć: Metoda obserwacji i pokazu, metoda zadań stawianych dzieciom.

VI. Środki dydaktyczne

- **do e – doświadczenia:** cukier kryształ, masło, papier do pieczenia, woda, patelnia;
- **inne:** kolorowe gazety, arkusze papieru.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

VII. Forma zajęć: Indywidualna, zespołowa.

VIII. Przebieg zajęć

- **Część wprowadzająca – warunki wyjściowe.**
 - Rozmowa na temat przygotowywania i pieczenia ciast w naszych domach przez nasze babcie i mamy.
- **Zadania otwarte.**
 - Jakie produkty są potrzebne do przygotowania ciasta?
- **Część warsztatowa.**
 - Uczniowie dzielą się na 4 – osobowe zespoły i tworzą na dużych arkuszach papieru przepis na słodki wypiek, wykorzystując ilustracje produktów z kolorowych gazet.
 - Wspólnie omawiają swoje przepisy ciast.
- **E- doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć).**
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Co jest potrzebne, aby upiec ciasto?
 - Jaki produkt powoduje, że ciasto zaczyna rosnać?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:**
 - Jakie znasz ciasta?
 - Co jest potrzebne do zrobienia makowca?
 - **ucznia ośmioletniego:**
 - Wymień popularne ciasta?
 - Co jest potrzebne do zrobienia tortu?
 - **ucznia wymagającego pomocy:**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Jakie jest twoje ulubione ciasto?
- Co jest potrzebne do jego upieczenia?
- **ucznia siedmioletniego:**
 - Jakie ciasto najczęściej piecze twoja babcia?
 - Jakich produktów używa?
- **Podsumowanie zajęć:**
 - Każdy uczeń otrzymuje pasek papieru, na którym zapisane jest zdanie do samodzielnego uzupełnienia: *Do zrobienia ciasta potrzebne są*
 - Po uzupełnieniu zdania, uczniowie odczytują swoją propozycję i przyklejają pod swoją pracą. Wspólne ocenianie wykonanych prac.

Załącznik e- doświadczenia do scenariusza nr 4

I. Tytuł e – doświadczenia: Jak zrobić domowe karmelki?

II. Zakres doświadczenia: Chemia – badanie procesu pieczenia ciast.

III. Cel doświadczenia: Poznanie procesu pieczenia karmelek.

IV. Hipoteza doświadczenia: Co zachodzi w procesie pieczenia?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski ucznia:

W procesie pieczenia pod wpływem temperatury zachodzi reakcja chemiczna, w wyniku której ciasto piecze się i powstają karmelki.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Podczas pieczenia ciasta niektóre zawarte w nim substancje nabierają nowych właściwości, czyli ulegają przemianie – reakcji chemicznej.





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Energia cieplna uruchamia określone reakcje chemiczne między cukrem i masłem (podobne reakcje chemiczne zachodzą w trakcie pieczenia). W ich wyniku powstaje zapach i smak karmelu oraz jasnobrązowy kolor.

Obraz	Dźwięk
Przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Cześć drugoklasiści! Dzisiaj przyjrzyście się pewnej szczególnie smakowitej przemianie chemicznej.
Aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia (wykonujemy zbliżenia na poszczególne rekwizyty)	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi dzisiaj potrzebne: cukier kryształ, masło, papier do pieczenia, woda, patelnia.
Aktor wykonuje kolejne czynności: <ol style="list-style-type: none">1. Nasypuje na patelnię około dwudziestu łyżek cukru.2. Zwilża go kilkoma kroplami wody.3. Dodaje łyżkę masła.4. Podgrzewa na kuchence (powstanie bulgocząca mieszanka o żółtawym zabarwieniu).5. Miesza drewnianą łyżką (pilujemy, aby mieszanka nie przywarła do patelni).6. Wylewa mieszankę na papier do pieczenia (czekamy, aż masa zastygnie).7. Kroci lub łamie masę na kawałki.	Nasypuję na patelnię około dwudziestu łyżek cukru. Następnie zwilżam ją kilkoma kroplami wody i dodaję łyżkę masła. Podgrzewam na kuchence (powstanie bulgocząca mieszanka o żółtawym zabarwieniu) i mieszam drewnianą łyżką (piluję, aby mieszanka nie przywarła do patelni). Gdy już jest gotowa wylewam mieszankę na papier do pieczenia (czekam, aż masa zastygnie). Po jej ostygnięciu kroję lub łamię masę na kawałki. Smacznego!
Podsumowanie smakowitej przemiany chemicznej.	Podczas pieczenia ciasta, niektóre zawarte w nim substancje, nabierają nowych właściwości, czyli ulegają

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	<p>przemianie– reakcji chemicznej.</p> <p>Energia cieplna uruchamia określone reakcje chemiczne między cukrem i masłem (podobne reakcje chemiczne zachodzą w trakcie pieczenia).W ich wyniku powstaje zapach i smak karmelu oraz jasnobrązowy kolor.</p>
--	--

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

