



## WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Marzena Klimaszewska

**Blok tematyczny:** Bezpieczne wakacje

### Scenariusz zajęć nr 7

**I. Tytuł scenariusza:** Wakacje w gospodarstwie agroturystycznym.

**II. Czas realizacji:** 2 jednostki lekcyjne.

**III. Edukacje (3 wiodące):** Polonistyczna, społeczna, przyrodnicza.

**IV. Realizowane cele podstawy programowej:**

- **Edukacja polonistyczna:**
  - tworzy wypowiedzi: uczestniczy w rozmowach 1.3.c, tworzy wypowiedzi w formie ustnej i pisemnej 1.3.a
- **Edukacja społeczna:**
  - wie, jak ważna jest praca w życiu człowieka 5.8
- **Edukacja przyrodnicza:**
  - wymienia i zwierzęta i rośliny typowe dla wybranych regionów Polski 6.4

**V. Metody:**

- metoda obserwacji i pokazu;
- projektowania okazji edukacyjnych;
- zadań stawianych dzieciom.

**VI. Środki dydaktyczne**

- **do e-doświadczenia:**
  - 50 dag zmielonego twarogu;
  - 1 cytryna;

---

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Materiał edukacyjny współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## WŁĄCZ MYŚLENIE!

- 250 ml 36% kremówki ;
- 50 g cukru pudru;
- laska wanilii;
- łyżka zapachu waniliowego;
- **inne:** kartki z literami, kartki z zadaniem.

**VII. Formy zajęć:** Indywidualna, zbiorowa, grupowa.

### VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca- warunki wyjściowe.**
  - Uczniowie otrzymują kartki z zadaniem:
    - Wśród liter ukryły się dwa wyrazy. Odszukaj je i przeczytaj.

A	I	R	X	Y	U	I	Q	P	P	A	Y	C	H	F	E	Q
K	K	G	O	S	P	O	D	A	R	S	T	W	O	J	R	A
I	L	R	W	V	N	O	S	I	L	A	T	Z	F	K	Y	Z
A	I	G	T	B	B	L	S	V	R	S	U	Z	B	L	T	Q
W	A	G	R	O	T	U	R	Y	S	T	Y	C	Z	N	E	R

- **Zadanie otwarte.**
  - Z czym kojarzy wam się gospodarstwo agroturystyczne?
- **Część warsztatowa.**
  - Nauczyciel dzieli klasę na grupy. Każda grupa przygotowuje swoje propozycje sposobu spędzenia czasu w gospodarstwie agroturystycznym (np. karmienie zwierząt –owiec, krów, drobiu; robienie przetworów, wyrabianie i pieczenie chleba, robienie masła i sera, wycieczki rowerowe, jazda konno). Po prezentacji swoich propozycji uczniowie piszą krótka wypowiedź na temat: „Dlaczego warto spędzić wakacje w gospodarstwie agroturystycznym?”. Po przeczytaniu prac dzieci



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

w grupach przedstawiają pantomimicznie zwierzęta wiejskie, a pozostałe dzieci odgadują jakie to zwierzęta.

- Nauczyciel zaprasza do obejrzenia doświadczenia:
  - Pisaliście dzisiaj swoje propozycje na czas wolny w gospodarstwie agroturystycznym. Obejrzyjcie doświadczenie, które także może być propozycją czasu wolnego. Zobaczycie sposób zrobienia batoników z twarogu czyli białego sera.
- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
  - Jakie korzyści daje nam aktywne spędzenie czasu w gospodarstwie agroturystycznym?
  - Jak można spędzić czas w gospodarstwie?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
  - **ucznia zdolnego:**
    - Jak zostały zrobione batoniki z twarogu?
    - Z jakich innych produktów można zrobić batoniki?
  - **ucznia ośmioletniego:** Dlaczego batoniki to zdrowa przekąska?
  - **ucznia wymagającego pomocy:**
    - Rozwiąż zadanie:  
Gospodarz od poniedziałku malował płot. Każdego dnia malował 2 sztachetki. Ile sztachetek pomalował przez tydzień?



Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **ucznia siedmioletniego:** Ułóż wyrazy i napisz kilka zdań o tym, co chciałbyś robić w gospodarstwie agroturystycznym.
- **Podsumowanie zajęć.**
  - Rozmowa na temat znaczenia przebywania na świeżym powietrzu.

## Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 7

**I. Tytuł e-doświadczenia:** Batoniki.

**II. Zakres doświadczenia:** Łączenie składników.

**III. Cel doświadczenia:** Zapoznanie uczniów ze sposobem zrobienia zdrowej przekąski.

**IV. Hipoteza doświadczenia:** W jaki sposób możemy zrobić z twarogu batoniki?

**V. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:**

Najpierw musimy zmielić twaróg, żeby nie było grudek. Po zmieleniu trzeba dodać do niego kilka składników, które spowodują, że twaróg się nie rozpadnie i da się pokroić na batoniki.

**VI. Wniosek z doświadczenia:**

Batoniki z twarogu możemy zrobić w gospodarstwie agroturystycznym ze świeżego sera. Można je zrobić przy użyciu niewielu składników. Batoniki są zdrową przekąską dla dzieci.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1, przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witajcie dzieciaki. Dzisiaj zobaczycie, w jaki sposób zrobienia batoników z twarogu.
Czynność nr 2, aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia: 50 dag zmielonego twarogu, 1 cytryna, 250 ml 36% kremówki, 50 g cukru pudru, laska wanilii, łyżka zapachu waniliowego.	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi potrzebne: 50 dag zmielonego twarogu, 1 cytryna, 250 ml 36% kremówki, 50 g cukru pudru, laska wanilii, łyżka zapachu waniliowego.

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Umieszczenie twarogu i skórki z cytryny w mikserze.</li><li>2. Dodanie ziaren z wanilii i zapachu waniliowego.</li><li>3. Miksowanie masy.</li><li>4. Ubijanie śmietany i cukru.</li><li>5. Dodanie ubitej masy do twarogu.</li><li>6. Mieszanie składników.</li><li>7. Wylanie masy na blachę.</li><li>8. Wstawienie blachy do lodówki.</li><li>9. Krojenie w małe prostokąty.</li></ol>	<p>Najpierw wkładamy zmielony twaróg do miksera.</p> <p>Dodajemy ziarna z lasek wanilii i łyżkę zapachu waniliowego.</p> <p>Teraz miksujemy przez ok. 2 min.</p> <p>W osobnej misce ubijamy mikserem śmietanę i cukier puder.</p> <p>Tak ubitą śmietanę i cukier dodajemy do twarogu.</p> <p>Teraz delikatnie i krótko mieszamy obie masy.</p> <p>Wylewamy przygotowaną masę do prostokątnej formy wyłożonej folią spożywczą.</p> <p>Wstawiamy blachę do lodówki na kilka godzin.</p> <p>Po wyjęciu z lodówki kroimy na małe prostokąty.</p>
<p>Aktor krótkim komentarzem podsumowuje przebieg doświadczenia.</p>	<p>Dzisiaj zrobiliśmy batoniki z twarogu. Połączyliśmy zmielony twaróg ze śmietaną i cukrem pudrem. Dodaliśmy ziarna z laski wanilii. Po schłodzeniu w lodówce pokroiliśmy ciasto na małe prostokąty uzyskując w ten sposób pyszne batoniki.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

