



## WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Krystyna Jakubowska

**Blok tematyczny:** Prace w polu

### Scenariusz nr 2

**I. Tytuł scenariusza:** Rośliny zbożowe.

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

**III. Edukacje (3 wiodące):** polonistyczna, matematyczna, przyrodnicza.

**IV. Realizowane cele podstawy programowej:**

- **Edukacja polonistyczna:**
  - tworzy wypowiedzi w formie ustnej i pisemnej 1.3a
  - wyszukuje w tekście potrzebne informacje 1.1c
- **Edukacja matematyczna:**
  - odczytuje i zapisuje liczby w systemie rzymskim 7.13
  - wykonuje łatwe obliczenia używając miar ciężaru 7.10
- **Edukacja przyrodnicza:**
  - wymienia rośliny typowe dla wybranych regionów Polski 6.4

**V. Metody:** objaśnienia i instrukcje, metoda obserwacji i pokazu.

**VI. Środki dydaktyczne**

- **do e-doświadczenia:** waga kuchenna, łyżeczka, 2 miski, blacha do pieczenia, papier do pieczenia, drewniana łyżka do ucierania, 200g masła, 180g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 1 jajko, 170g mąki pszennej, proszek do pieczenia, 300g płatków owsianych oraz 70g rodzyneków.
- **inne:** zadanie z liczbami i kłosami, okazy roślin zbożowych lub ich ilustracje, materiały zawierające informacje o zbożach ozimych, jarych oraz czasie siania zbóż, ilustracje ziaren zbóż.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY







## WŁĄCZ MYŚLENIE!

VII. Formy zajęć: zbiorowa, grupowa, indywidualna.

### VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- Część wprowadzająca- warunki wyjściowe.
  - Pod każdą liczbą rzymską zapisz w okienku odpowiednią liczbę arabską. Pod każdą cyfrą napisz w kłosie odpowiednią literę.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓		
Ś	Y	B	I	W	Ż	O	E	R	N	L	Z		
IX	VII	I	XI	IV	X	II	XII	III	VII	VI	VII	V	VIII
↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓						↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓							
													

- **Zadanie otwarte.**
  - Które rośliny zaliczamy do roślin zbożowych?
- **Część warsztatowa.**
  - Uczniowie oglądają przyniesione przez nauczyciela okazy roślin zbożowych lub ich ilustracje.
  - Zapoznanie z budową poszczególnych roślin zbożowych (korzeń, łodyga, kolba/wiecha/kłos, liście).
  - Uczniowie otrzymują ilustracje ze zbożami i je podpisują:



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

ilustracja kukurydzy	ilustracja żyta	ilustracja owsa	ilustracja pszenicy	ilustracja jęczmienia
.....	.....	.....	.....	.....

- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
  - Z jakiej rośliny zbożowej wyprodukowano płatki użyte w doświadczeniu?
  - Co upieczono z płatków owsianych?
  - Dlaczego ciastka z płatków owsianych uważane są za zdrowe?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
  - **ucznia zdolnego:** Uczniowie ze źródeł przygotowanych przez nauczyciela wyjaśniają pisemnie i prezentują przed klasą co to są zboża ozime, co to są zboża jare oraz, które zboża sieje się jesienią, a które wiosną?
  - **ucznia dziewięcioletniego:** Uczniowie korzystając ze źródeł przygotowanych przez nauczyciela podpisują ziarna poszczególnych zbóż.

ilustracja ziarna żyta	ilustracja ziarna pszenicy	ilustracja ziarna jęczmienia	ilustracja ziarna owsa	ilustracja ziarna kukurydzy
.....	.....	.....	.....	.....

- **ucznia wymagającego pomocy:** Uczniowie przepisują nazwy zbóż w kolejności alfabetycznej.

żyto, proso, kukurydza, jęczmień, owies, pszenica, gryka





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

o **ucznia ośmioletniego:**

RODZAJ ZBOŻA	ŻYTO	JĘCZMIEN	OWIES	PSZENICA
MAŁY WOREK	40 kg	35 kg	30 kg	35 kg
DUŻY WOREK	60 kg	55 kg	50 kg	55 kg

- Uczniowie korzystając z tabeli obliczają i odpowiadają na pytania:
- Ile razem waży mały i duży worek żyta?
- Ile ważą 3 małe worki owsa?
- Ile waży mały worek pszenicy i duży worek jęczmienia?
- O ile cięższy jest duży worek żyta od małego worku jęczmienia?

• **Podsumowanie:**

- o Ciastka z płatków owsianych są smaczne, proste do przyrządzenia i tanie. Są również zdrowe ze względu na dużą zawartość błonnika- mieszaniny substancji niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego. Upiekłam w domu dla was takie ciastka, poczęstujcie się proszę i spróbujcie jak smakują. Opowiedzcie proszę o swoich doznaniach smakowych po zjedzeniu ciastek owsianych.

---

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





**WŁĄCZ MYŚLENIE!**

## Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 2

**I. Tytuł e-doświadczenia:** Pieczemy ciasteczka.

**II. Zakres doświadczenia:** Wykorzystanie roślin zbożowych.

**III. Cel doświadczenia:** Pokazanie dzieciom jednego ze sposobów na wykorzystanie roślin zbożowych.

**IV. Hipoteza doświadczenia:** Płatki owsiane można wykorzystać do wypieku pysznych ciastek.

**V. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:** Z płatków owsianych można upiec smaczne i zdrowe ciasteczka. Ciasteczka są zdrowe, ponieważ zawierają błonnik. Błonnik jest potrzebny naszemu układowi pokarmowemu.

**VI. Wniosek z doświadczenia:**

Ciastka z płatków owsianych są smaczne, proste do przyrządzenia i tanie. Są również zdrowe ze względu na dużą zawartość błonnika- mieszaniny substancji niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1, przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witajcie moi drodzy trzecioklasiści. Pokażę wam dzisiaj jeden z szybkich i prostych sposobów na wykorzystanie płatków zbożowych.
Czynność nr 2, aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia (wykonujemy zbliżenia na poszczególne rekwizyty)- wagę kuchenną, łyżeczkę, 2 miski, blachę do pieczenia, papier do pieczenia, drewnianą łyżkę do ucierania, 200g masła, 180g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 1 jajko, 170g mąki pszennej, proszek do pieczenia, 300g płatków owsianych oraz 70g rodzynków.	Do upieczenia ciasteczek potrzebna nam będzie waga kuchenną, łyżeczka, 2 miski, blacha do pieczenia, papier do pieczenia, drewniana łyżka do ucierania, 200g masła, 180g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 1 jajko, 170g mąki pszennej, proszek do pieczenia, 300g płatków owsianych oraz 70g rodzynków. Nie zwlekajmy, zabierzmy się za przygotowania.

Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

<p>Wymieszanie w pierwszej misce mąki, łyżeczki proszku do pieczenia i szczypty soli.</p> <p>Utarcie w drugiej misce masła z cukrem i cukrem wanilinowym.</p> <p>Dodanie jajka do utartego z cukrem masła.</p> <p>Dodanie do drugiej miski mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, płatków owsianych oraz rodzynek.</p> <p>Wymieszanie rękoma wszystkich składników.</p> <p>Nagrzanie piekarnika do 180 stopni Celsjusza.</p> <p>Wyłożenie blachy papierem do pieczenia.</p> <p>Formowanie okrągłych ciasteczek i układanie ich z zachowaniem odstępów na blasze do pieczenia.</p> <p>Włożenie blachy do piekarnika i pieczenie ciasteczek przez 15-20 minut.</p> <p>Prezentacja efektu końcowego.</p>	<p>Zaczynamy od wymieszania w pierwszej misce mąki, łyżeczki proszku do pieczenia i szczypty soli. Następnie w drugiej misce ucieramy masło z cukrem i cukrem wanilinowym. Do utartego z cukrem masła dodajemy jajko, a potem dosypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Teraz dodajemy 300g płatków owsianych oraz 70g rodzynek. Musimy dokładnie wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Do mieszania użyjemy naszych rąk. Kolejnym etapem przygotowań jest nagrzanie piekarnika do 180 stopni Celsjusza. Poproście o pomoc kogoś dorosłego. W czasie, gdy piekarnik będzie się nagrzewał możemy zająć się wyłożeniem blachy papierem do pieczenia, a następnie formowaniem okrągłych ciasteczek i układaniem ich z zachowaniem odstępów na blasze do pieczenia. Ostatnią czynnością, jaką musimy wykonać jest włożenie blachy do piekarnika, pieczenie ciasteczek przez 15-20 minut i wyjęcie ich po upieczeniu. Ponownie poproście o pomoc babcię, mamę lub inną dorosłą osobę. Nie róbcie tego sami, bo możecie się poparzyć. Spójrzcie na efekt końcowy. Czyż nasze ciasteczka nie wyglądają apetycznie?</p>
<p>Aktor krótkim komentarzem podsumowuje przebieg doświadczenia.</p>	<p>Ciastka z płatków owsianych są smaczne, proste do przyrządzenia i tanie. Są również zdrowe ze względu na dużą zawartość błonnika- mieszaniny substancji niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego. Mam nadzieję, że spróbujecie je przyrządzić wspólnie z bliskimi w domu.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

