



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Marzena Klimaszewska

Blok tematyczny: Warszawskie legendy

Scenariusz nr 9

I. Tytuł scenariusza: Legenda o chlebie.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III Edukacje (3 wiodące): polonistyczna, społeczna, matematyczna.

IV. Realizowane cele podstawy programowej:

- **Edukacja polonistyczna:**
 - uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji 1.1.a, tworzy wypowiedzi: w formie ustnej i pisemnej 1.3.a, czyta i rozumie teksty przeznaczone dla dzieci na I etapie edukacyjnym i wyciąga z nich wnioski 1.1.b
- **Edukacja społeczna:**
 - odróżnia dobro od zła 5.1
- **Edukacja matematyczna:**
 - podaje z pamięci iloczyny w zakresie tabliczki mnożenia 7.5

V. Metody:

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

VI. Środki dydaktyczne

- **do e-doświadczenia:**
 - 400 g obranych migdałów,





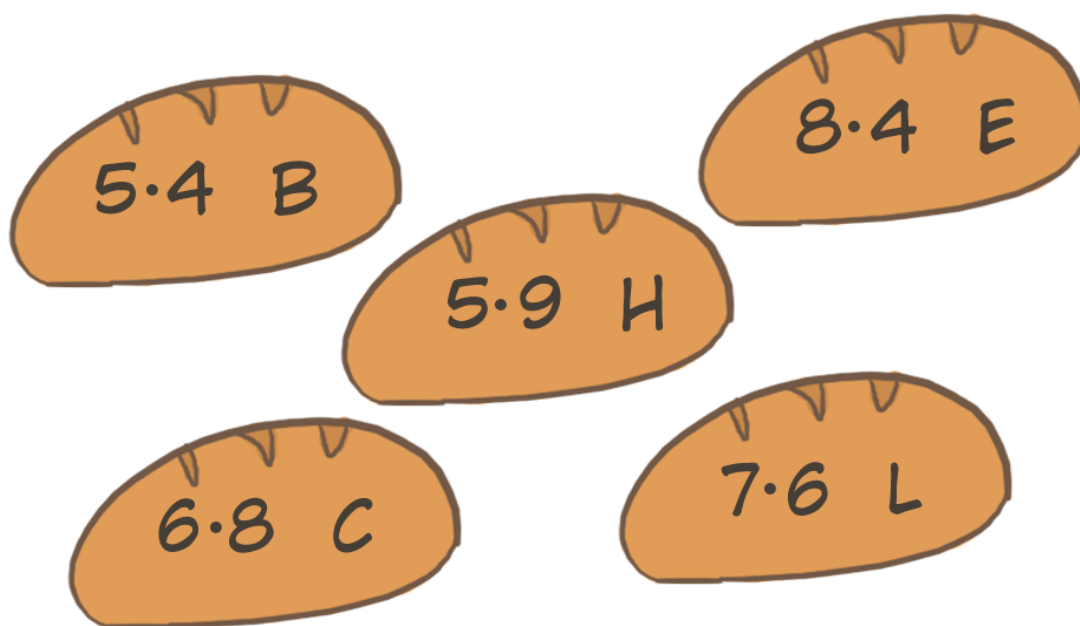
WŁĄCZ MYŚLENIE!

- 360 g cukru pudru,
- 2 łyżki wody,
- kilka kropel olejku migdałowego.
- **inne:** kartki z zadaniami, tekst legendy „Komu chleb spleśniały stanie za specjalą”

VII. Formy zajęć: indywidualna, zbiorowa, grupowa.

VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca- warunki wyjściowe:**
 - Uczniowie obliczają działania, układają liczby malejąco wraz z literami i odczytują hasło:



Hasło:

- **Zadanie otwarte.**
 - Dlaczego każdy z nas powinien szanować chleb?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **Część warsztatowa.**
 - Uczniowie czytają na głos legendę.
 - Nauczyciel zadaje pytania do przeczytanego tekstu:
 - 1. Dokąd wyjechał szlachcic?
 - 2. Co szlachcic podarował żebrakowi?
 - 3. Kogo odwiedził i co zaproponował?
 - 4. Komu piekarz miał rozdawać upieczony chleb?
 - 5. Co zrobił kupiec Bartłomiej Krupa?
 - 6. Co się stało z bochenkiem chleba po powrocie do domu?
 - Uczniowie podzieleni na grupy wybierają jedną z sytuacji w legendzie i odgrywają scenki dramatyczne.
 - Nauczyciel zaprasza dzieci do obejrzenia doświadczenia:
 - *Na dzisiejszych zajęciach poznaliście legendę o skamieniałym chlebie. Zobaczycie doświadczenie, w którym zostanie wykonane pieczywo różnego rodzaju z masy marcepanowej.*
- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Dlaczego skamieniał bochen chleba?
 - Gdzie leżał kamień przypominający bochen chleba?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:** Wyobraź sobie, że jesteś dziennikarzem. Ułóż i zapisz pytania, jakie zadałbyś żebrakom, którzy dostali chleb.
 - **ucznia dziewięcioletniego:** Napisz, co sądzisz o zachowaniu szlachcica wobec żebraka.
 - **ucznia wymagającego pomocy:** Znajdź w tekście legendy i napisz odpowiedź na pytanie: Do którego roku leżał kamień przypominający bochen chleba na ołtarzu Barczyków?





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **ucznia ośmioletniego:** napisz w jaki sposób zachęciłbyś kolegów do przeczytania legendy?
- **Podsumowanie zajęć.**
 - Rozmowa na temat: Dlaczego w życiu bardzo ważne jest dzielenie się z innymi?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 9

I. Tytuł e-doświadczenia: Pieczywo z masy marcepanowej.

II. Zakres doświadczenia: Łączenie składników.

III. Cel doświadczenia: Zapoznanie uczniów ze sposobem zrobienia pieczywa z jadalnej masy marcepanowej.

IV. Hipoteza doświadczenia: W jaki sposób można zrobić masę marcepanową?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:

Masę marcepanową można zrobić z migdałów. Trzeba je zmielić i dodać, np. wody, która połączy składniki. Z takiej masy można robić różne figury, przedmioty, żywność. Masa marcepanowa jest jadalna, więc po zrobieniu pieczywa będzie można go zjeść.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Uczniowie obejrżeli doświadczenie, w którym poznali sposób zrobienia pieczywa z masy marcepanowej z dodatkiem kakao. Obrane migdały zostały zmielone z blenderze, połączone wodą z kilkoma kroplami olejku migdałowego. Dodano także cukier puder oraz kakao, dzięki któremu zrobione pieczywo ma brązowy kolor.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1, przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witajcie dzieciaki. Dzisiaj zobaczycie, w jaki sposób można zrobić pieczywo.
Czynność nr 2, aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia: 400 g obranych marcepanów, 360 g cukru pudru, 2 łyżki wody, kilka kropelek olejku migdałowego.	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi potrzebne: 400 g obranych migdałów, 360 g cukru pudru, 2 łyżki wody, kilka kropelek olejku migdałowego.
1. Przygotowanie masy marcepanowej	Najpierw musimy przygotować masę marcepanową. Obrane migdały mielimy w blenderze, do momentu aż masa będzie się kleić.
2. Dodanie do masy cukru pudru, wody,	Teraz do masy dodajemy cukier puder, wodę

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

olejku migdałowego.	i olejek migdałowy.
3.Zagniatamy masę.	Zagniatamy masę podsypując w razie potrzeby cukrem pudrem.
4.Dodanie do masy kakao.	Na koniec dodajemy trochę kakao, aby nasze pieczywo miało brązowy kolor.
5.Wyrabianie pieczywa z masy marcepanowej.	Teraz robimy z masy różne rodzaje pieczywa.
Aktor krótkim komentarzem podsumowuje przebieg doświadczenia.	Dzisiaj z obranych i zmielonych migdałów, wody i olejku migdałowego zrobiliśmy masę. Z niej wykonaliśmy różne rodzaje pieczywa.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

