



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Małgorzata Marzycka

Blok tematyczny: Moja mała ojczyzna

Scenariusz nr 5

I. Tytuł scenariusza zajęć : "Co nam daje wieś "

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

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

IV. Realizowane cele podstawy programowej:

- **Edukacja przyrodnicza:**
 - Zna podstawowe zasady racjonalnego odżywiania się; rozumie konieczność kontrolowania stanu zdrowia 6.9
 - Dbą o zdrowie i bezpieczeństwo swoje i innych 6.10
- **Edukacja społeczna:**
 - Wie jak ważna jest praca w życiu każdego człowieka, wie czym zajmuje się rolnik 5.8
- **Edukacja polonistyczna :**
 - Uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji 1.1
 - Tworzy kilkuzdaniową wypowiedź w formie ustnej lub pisemnej 1. 3a
 - Pisze czytelnie i estetycznie, dba o poprawność ortograficzną , gramatyczną 1.3f

V. Metody: metoda projektowanych okazji edukacyjnych, pokaz, praktycznych ćwiczeń.

VI. Środki dydaktyczne

- **do doświadczenia:** 1 litr mleka, 200 ml naturalnego jogurtu (1 mały kubeczek), garnek, dzbanek, łyżka;
- **inne:** materiały plastyczne do wykonania piramidy zdrowego żywienia.





WŁĄCZ MYŚLENIE!

VII. Forma zajęć: zbiorowa, indywidualna.

VIII. Przebieg zajęć:

- **Część wprowadzająca – warunki wyjściowe.**
 - Słuchanie tekstu związanego z tematyką wsi.
 - Sprawdzenie stopnia zrozumienia tekstu. Zapisanie odpowiedzi na zadane pytania.
- **Zadanie otwarte.**
 - Jakie są korzyści wypływające z pracy ludzi na wsi?
- **Część warsztatowa.**
 - Tworzenie zbiorów rodzin zwierząt:
 - owca, baran, jagnię; ogier, klacz, źrebię; byk, krowa, cielę; pies, suka, szczenię; kot, kotka, kocię; knur, maciora, prosię; kaczor, kaczka, kaczę;
 - kogut, kura, kurczę;
 - Klasyfikowanie nazw zwierząt w tabeli:

ten	ta	to

- Wyróżnienie ssaków hodowlanych, ptaków hodowlanych; określenie cech.
 - ssaki: pokryte sierścią, żyworodne, cztery nogi, ssą mleko matki;
 - ptaki: pokryte piórami, jajorodne, dwie nogi i skrzydła.
- Korzyści z hodowli ssaków.
- Korzyści z hodowli ptaków.
- **E – doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć) "Jogurt".**
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Omówienie treści filmu. Rozmowa na temat zdrowego sposobu odżywiania się. Omówienie piramidy żywienia



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Na szczycie piramidy mamy tłuszcze, oleje i słodycze, organizm nie potrzebuje ich w dużych porcjach.
 - Nie trzeba konsumować ich codziennie, zawierają szkodliwe dla zdrowia duże ilości tłuszczu i kalorii.
 - Piątą grupę stanowią: fasola, orzechy, drób, mięso i ryby. Są cennym źródłem białka.
 - Czwartą grupą żywności są produkty mleczne. Spożywanie mleka, sera i jogurtów dostarcza wapń niezbędny do budowy kości i zębów, a także fosfor, błonnik, witaminy D i A.
 - Trzecia grupa zawiera owoce. Owoce są znakomitym źródłem witamin, a także węglowodanu, który dostarcza energię. Posiadają małą zawartość tłuszczu i kalorii, dlatego są doskonałą przekąską.
 - Druga grupa to jarzyny, bogate w witaminy i minerały. Na co dzień, człowiek powinien konsumować około 3-5 porcji produktów z tej grupy. Jedna porcja stanowi 1/2 szklanki gotowanych lub surowych jarzyn.
 - Na dole piramidy znajdują się produkty zbożowe. Mogą one obejmować pieczywo, ryż, makaron, zboża. Produkty te należy spożywać codziennie od 6 do 11 porcji. Błonnik zawarty w żywności znajdującej się w tej grupie pomaga regulować system pokarmowy i wydalniczy.
źródło [Instytut Żywności i Żywienia](http://www.izz.waw.pl/pl/) www.izz.waw.pl/pl/
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - Rysowanie, mazanie plasteliną produktów spożywczych do piramidy zdrowia.
 - **ucznia zdolnego:** Na dole piramidy produkty zbożowe: pieczywo, ryż, makaron, zboża. Fasola, orzechy, drób, mięso i ryby stanowią piątą grupę.
 - **ucznia dziewięcioletniego:** Druga grupa to jarzyny.
 - Na czubku piramidy tłuszcze, oleje i słodycze.
 - **ucznia wymagającego pomocy:** Trzecia grupa zawiera owoce,
 - **ucznia ośmioletniego:** Czwartą grupą żywności są produkty mleczne.
 - **Podsumowanie zajęć.**





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Wykonanie plakatu - Piramida zdrowego odżywiania. Umieszczenie przez kolejnych uczniów, produktów w odpowiednim miejscu piramidy .
- **Zadanie domowe:** Spróbuj zrobić domowy jogurt wg przepisu podanym w filmie.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik e-doświadczenie do scenariusza nr 5

I. Tytuł : "Jogurt"

II. Zakres doświadczenia: Zdrowie.

III. Cel doświadczenia: Poznajemy zasady zdrowego odżywiania się.

IV. Hipoteza doświadczenia: Czy wiesz jak powstał jogurt?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski ucznia:

Aby zrobić jogurt, trzeba podgrzać mleko zmieszane z jogurtem naturalnym, w którym są zdrowe bakterie.

VI. Wniosek z doświadczenia: Kiedy do mleka dodajesz jogurt naturalny, wprowadzasz do niego dwa gatunki niegroźnych bakterii, dzięki którym ten jogurt powstał. Na pewno nie raz słyszałeś w reklamach jak mówili, że jogurt zawiera żywe kultury bakterii, które pomagają naszemu układowi pokarmowemu dobrze funkcjonować. W ciepłe, bakterie rozmnażają się, odżywiając się niektórymi związkami obecnymi w mleku i wydzielając inne. Ten proces to fermentacja. Sprawia ona, że mleko zmienia swoją konsystencję i smak.

Odstawiony jogurt do lodówki zachowuje swoją świeżość na dłużej, bo zimno zatrzymuje dalszy proces fermentacji czyli namnażania się bakterii.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1 np. Przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora) .	Witam was serdecznie, dziś pyszne zadanie . Otóż chcę wam pokazać jak robi się jogurt. Na pewno wasze mamy kupują go często, bo jest zdrowy i do tego smaczny. Niestety jak na taką przekąskę nie jest tani. Zwłaszcza jeśli w rodzinie jest kilkoro osób, a każdy z nich powinien zjeść jogurt codziennie, np. na drugie śniadanie. Najlepiej jogurt przygotować wieczorem, aby rano był świeży i gotowy do spożycia.
Prezentacja potrzebnych produktów.	A więc do dzieła ! Do naszego domowego jogurtu potrzebuję: 1 litr mleka, 200 ml naturalnego jogurtu (1 mały



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	kubeczek), garnek, dzbanek, łyżkę.
<p>Prezentacja hipotezy:</p> <p>Wniosek:</p>	<p>A więc zaczynamy. Przed rozpoczęciem przygotowania pamiętajcie, aby umyć ręce i założyć fartuszek. Niezbędna także będzie pomoc osoby dorosłej.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Do garnka wlej mleko i kubek jogurtu i zagrzewaj do temperatury około 40 stopni, cały czas mieszając.2. Odstaw garnek na około 10 minut pod przykryciem.3. Teraz przelej całą zawartość do dużego dzbanka, zakryj folią i przykryj go kocykiem na całą noc.4. Kiedy wstaniesz rano, jogurt będzie gotowy. Jeśli lubisz jogurty owocowe dodaj, np. lekko zmiksowane truskawki i wymieszaj. Cała rodzina chętnie wypije po szklance jogurtu do śniadania.5. Jeśli rodzina nie wypije od razu całego jogurtu, schowaj dzbanek do lodówki. W chłodzie pozostanie świeży na dłużej.6. Czy wiesz jak powstał jogurt? <p>Kiedy do mleka dodasz jogurt naturalny, wprowadzasz do niego dwa gatunki niegroźnych bakterii, dzięki którym ten jogurt powstał. Na pewno nie raz słyszałeś w reklamach jak mówili, że jogurt zawiera żywe kultury bakterii, które pomagają naszemu układowi pokarmowemu dobrze funkcjonować. W ciepłe, bakterie rozmnażają się, odżywiając się niektórymi związkami obecnymi w mleku i wydzielając inne. Ten proces to fermentacja. Sprawia ona, że mleko zmienia swoją konsystencję i smak.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	<p>Odstawiony jogurt do lodówki zachowuje swoją świeżość na dłużej, bo zimno zatrzymuje dalszy proces fermentacji czyli namnażania się bakterii.</p> <p>A teraz żegnam się z Wami i życzę Smacznego.</p>
--	--

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

