



Włącz Myślenie!

Opracowanie scenariusza: Małgorzata Marzycka

Blok tematyczny: W domu

tydzień 7

Scenariusz zajęć nr 6

Temat dnia: Zdrowe odżywianie- robimy sałatkę owocową

I. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne

II. Czynności przed lekcyjne: przygotowanie doświadczenia przed lekcją

III. Cele podstawy programowej: 7.4, 7.3, 9.3b, 6.9

- **edukacja matematyczna:** porównanie liczebności grup przedmiotów, dobieranie w pary przeliczanie, porównanie mały- duży, mniejszy – większy
- **edukacja przyrodnicza:** sporządzanie sałatki owocowej, zdrowe odżywianie, higiena przygotowywania i spożywania posiłków

IV. Cele szczegółowe lekcji: dyskusja na temat zdrowego odżywiania i zasad higieny podczas przysadzania posiłku i jego spożywania. Bezpieczeństwo w czasie sporządzania posiłków – ostrożność w czasie posługiwania się nożem. Przeliczanie i grupowanie składników do sałatki. Nauka organizacji pracy w czasie sporządzania sałatki. Poznanie wartości odżywczych sałatek owocowych. Konsumpcja sałatki owocowej przez dzieci

V. Metody lekcji:

- doświadczalna – do wykonania w klasopracowni- „Po co mama miesza zupę?
- Dyskusja,
- praca własna

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





VI. Środki dydaktyczne:

- **do doświadczenia:** 3 jednakowej wielkości słoiki, podgrzewacze, nadmanganian potasu, łyżeczka od herbaty, karty obserwacji dla ucznia
- **do lekcji:** Składniki do sałatki owocowej (jabłka, gruszki, pomarańcze, banany, śliwki, mandarynki, winogrona, miseczki, sztucze, chusteczki higieniczne)

VII. Przebieg lekcji

- **Czynności organizacyjne:** sprawdzenie listy obecności, zadania domowego .
- **Część wprowadzająca:** pogadanka na temat co lubimy jeść?
- **Doświadczenie**– załącznik do scenariusza doświadczenia
- Nawiązanie do tematu lekcji – wnioski z doświadczenia – Aby sporządzić smaczny i zdrowy posiłek potrzebna jest czynność- gotowania lub mieszania.
 - Dyskusja na temat zdrowego odżywiania – co to znaczy zdrowo się odżywiać?
 - Zasady higienicznego przyrządzania posiłku – Jak w domu przygotowywane są posiłki?
 - Zasady bezpieczeństwa w czasie przygotowywania posiłku - posługiwanie się nożem
 - Przeliczanie i grupowanie składników- proporcje do sporządzenia sałatki dla wszystkich dzieci w klasie
 - Ćwiczenia praktyczne – narysować ilość owoców w zeszycie potrzebnych jest do sporządzenia sałatki.
 - Praca z podręcznikiem – Elementarz, na podstawie rysunku - jak nakrywa się do stołu
 - Czynności organizacyjne przed sporządzaniem sałatki (mycie, obieranie itp.) – wyznaczenie grup zadaniowych (grupa myjąca owoce, grupa obierająca owoce, grupa krojąca owoce, grupa mieszająca owoce, grupa nakrywająca do posiłku, grupa sprzątająca)



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Włącz Myślenie!

- Sporządzenie sałatki – mieszanie jako sposób rozpuszczania substancji zawartych w owocach – wytworzenie soku owocowego
- Ćwiczenia praktyczne w oparciu o poznaną wiedzę z podręcznika – nakrycie do stołu (serwetka, miseczka, sztućce)
- **Podsumowanie lekcji** – relacje dzieci na temat sporządzania sałatki. Co mi sprawiło największy problem? Konsumpcja sałatki przez dzieci – rozpoznawanie i opis smaków jedzonych owoców występujących w sałatce. Dyskusja na temat: Jakie owoce najbardziej mi smakują?
- **Zadanie domowe** – narysować grupy owoców potrzebnych do sporządzenia sałatki np. grupa 5 śliwek i 5 jabłek itp.

tydzień nr 7

Załącznik do scenariusza doświadczenia zajęć nr 6

I. Temat doświadczenia: Po co mama miesza zupę?

II. Zakres treści doświadczenia:

Rozpuszczalność substancji pod wpływem ciepła i ruchu

III. Cel doświadczenia:

- **Poznawczy:** uczeń poznaje przyczyny rozpuszczania substancji w wodzie przy pomocy ciepła i ruchu
- **Umiejętnościowy:** potrafi odpowiedzieć na pytanie co jest przyczyną rozpuszczania substancji w wodzie, potrafi powtórzyć doświadczenia
- **Kształujący postawy:** wzbudzenie zainteresowania i ciekawości doświadczeniami związanymi z zjawiskami termicznymi – analogia przygotowywania posiłków ciepłych



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





IV. Rekwizyty:

- **Przeznaczona dla nauczyciela:** 3 jednakowej wielkości słoiki, podgrzewacze, nadmanganian potasu, łyżeczka od herbaty
- **Przeznaczone dla ucznia:** karty do obserwacji

V. Forma doświadczenia: doświadczenia do przeprowadzenia w klasopracowni

VI. Hipoteza doświadczenia (pytanie):

Jak można rozpuścić substancję w wodzie nie używając mieszania?

VII. Opis przebiegu doświadczenia:

- Nauczyciel przygotowuje jednakowe słoiki, następnie wlewa do nich jednakową ilość zimnej wody
- Nauczyciel objaśnia uczniom cel doświadczenia, rozdaje karty pracy
- Nauczyciel wsypuje na słoików jednakową ilość nadmanganianu potasu. Następnie jeden z słoików pozostaje na stoliku, 2- słoik jest podgrzewany podgrzewaczem bez mieszania, 3 – słoik jest podgrzewany i mieszany łyżeczką
- W miarę upływu czasu nadmanganian rozpuszcza się w wodzie barwiąc ją.
- Intensywność zabarwienia wody w 1- słoiku jest najmniejsza, w 2 - większa a 3 słoik - najbardziej zabarwiony

Spodziewane pytania ucznia:

- Jak mam wypełnić kartę?
- W jakim celu będziemy korzystać z podgrzewaczy?
- Dlaczego woda się barwi w chwili kiedy jej nie mieszamy?
- Dlaczego jak mieszamy, woda barwi się szybciej?





VIII . Zakładane wnioski doświadczenia

Wzrost temperatury powoduje lepszą rozpuszczalność substancji. Mieszanie zwiększa rozpuszczalność badanych substancji.

IX. Spodziewane wnioski uczniów:

- **Ucznia zdolnego:** odkrywa na rozpuszczalność substancji w wodzie ma wpływ temperatura i mieszanie – wprawianie jej w ruch. Potrafi powtórzyć doświadczenie z herbatą ciepłą i zimną
- **Ucznia wymagającego pomocy:** wie że przyczyną rozpuszczania substancji jest mieszanie
- **Ucznia sześciolatniego:** wie że przyczyną rozpuszczania substancji jest mieszanie
- **Ucznia siedmioletniego:** odkrywa na rozpuszczalność substancji w wodzie ma wpływ temperatura i mieszanie – wprawianie jej w ruch

X. Ogólny wniosek z przeprowadzonego doświadczenia:

Na większą rozpuszczalność substancji w wodzie ma wpływ temperatura i mieszanie.

Mama w kuchni dlatego miesza gotującą zupę, aby zwiększyć rozpuszczalność składników odżywczych w zupie (zupa lepiej smakuje)

