



Scenariusz nr 39 zajęć edukacji wczesnoszkolnej

Metryczka zajęć edukacyjnych

Miejsce realizacji zajęć: sala lekcyjna

Ośrodek tematyczny realizowanych zajęć: W czasie deszczu, dzieci się nie nudzą

Temat zajęć: Witaminki dla chłopczyka i dziewczynki.

Grupa dydaktyczna: uczniowie klasy III SP

Czas przewidziany na realizację zajęć: 110 min.

Cele operacyjne

Uczeń:

- Wymienia witaminy potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu,
- Tłumaczy proste przepisy z języka angielskiego,
- Nazywa potrawy w języku angielskim: *vegetable, salad, sandwich, fruit salad, soup*,
- Wykonuje czynności zgodnie z przepisami,
- Nakręca filmiki, pokazujące przygotowanie potraw,
- Degustuje i ocenia potrawy,
- Zgodnie współpracuje w zespole.

Środki dydaktyczne

- Karta pracy (Karta pracy nr 39),
- Nagranie dźwiękowe (Nagranie nr 30),
- Kosz z warzywami i owocami,
- Produkty potrzebne do przyrządzenia sałatek i kanapek,
- Przybory kuchenne: deski, noże, salaterki, talerzyki, serwetki,
- Wiersz S. Karaszewskiego „Witaminowe abecadło”.
- Karteczki z wyrazami,
- Książki i broszury o zdrowym żywieniu,
- Książki z przepisami,
- Naklejki,



- Komputer,
- Animacje od nr 44 do nr 48
Animacja nr 44 (na ekranie ukazuje się kucharz, który prezentuje w na stole owoce na sałatkę: banan, jabłko, pomarańcza, winogrona, kiwi, gruszka; nad owocami pokazuje się strzałka i napisy w języku angielskim: *banana, apple, orange, grapes, kiwi, pear*)
Animacja nr 45 (Kucharz myje owoce; przy czynności pojawia się napis w języku angielskim: *I wash the fruit*)
Animacja nr 46 (Kucharz kroci owoce; przy czynności pojawia się napis w języku angielskim: *I chop the fruit*)
Animacja nr 47 (Kucharz wsypuje owoce do miski; przy czynności pojawia się napis w języku angielskim: *I put the fruit into the bowl*)
Animacja nr 48 (Kucharz miesza owoce; przy czynności pojawia się napis w języku angielskim: *I mix the fruit in the bowl*)
- Kamera,
- Ćwiczenie interaktywne nr 18.

Metody (według Okonia)

- Klasyczna metoda problemowa
- Metoda ekspresyjna
- Ćwiczebna
- Metody realizacji zadań wytwórczych

Formy pracy

- Praca jednolita zbiorowa
- Praca w mini grupach
- Praca w grupie

Przewidywane efekty

Uczeń po zakończeniu zajęć:

- wymienia witaminy potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu oraz przyrządza potrawy bogate w witaminy,



- tłumaczy proste przepisy z języka angielskiego oraz nazywa potrawy w języku angielskim: *vegetable salad, sandwich, fruit salad, soup*,
- wykonuje czynności zgodnie z przepisami,
- nakręca filmiki, pokazujące przygotowanie potraw,
- zgodnie współpracuje w zespole.

Przebieg i podsumowanie zajęć

Część wstępna - część rekreacyjna sali / 5 min.

Nauczyciel zaprasza uczniów na dywan i wita się z nimi po angielsku. Nauczyciel zaprasza uczniów do zabawy w „sałatkę owocową”. Uczniowie siedzą w kręgu. Każdemu z nich nauczyciel przyporządkowuje nazwę jednego owocu. Na hasło wypowiedziane przez nauczyciela, uczniowie zamieniają się miejscami. Następnie nauczyciel przedstawia uczniom temat zajęć i określa, na co będzie zwracał uwagę: na dzisiejszych zajęciach dowiedziecie się, jak się odżywiać, aby być zdrowym i że przygotowywanie potraw może być świetną zabawą. Będę szczególnie zwracała uwagę, na to, czy potraficie działać zgodnie ze wskazówkami. Ważne będzie również, czy potraficie współpracować ze sobą w grupie. Za poprawnie wykonane zadania i aktywny udział w zajęciach przyznam nagrody w postaci naklejek.

Etap realizacji

Zadanie 1 - część rekreacyjna sali / 20 min.

Nauczyciel rozdaje uczniom karteczki z zapisanymi wyrazami. Uczniowie układają w kolejności alfabetycznej wyrazy, odczytując kolejno wyłuszczone litery tworzą hasło: Jedz zdrowo.

Jabłko, kalarepa, miód, papryczka, rzodkiewka, sadzonka, truskawki, węgorz, winogrona, ziarno. Nauczyciel rozmawia z uczniami na temat zapisanego hasła. Uczniowie wypowiadają się na temat swoich doświadczeń z jedzeniem oraz dobrych nawyków żywieniowych. Nauczyciel lub uczeń czyta wiersz S. Karaszewskiego „Witaminowe abecadło”. Rozmawia z uczniami na temat zdrowego odżywiania.



Oczy, gardło, włosy, kości
zdrowsze są, gdy **A** w nich gości.

A w marchewce, pomidorze,
w maśle, mleku też być może.

B - bądź bystry, zwinny, żwawy
do nauki i zabawy!

W drożdżach, ziarnach i orzeszkach,
w serach, jajkach B też mieszka.

Naturalne witaminy
lubią chłopcy i dziewczyny.

Bo najlepsze witaminy
to owoce i jarzyny.

C - to coś na przeziębienie
i na lepsze ran gojenie.

C: porzeczka i cytryna,
świeży owoc i jarzyna!

Zęby, kości lepiej rosną,
kiedy **D** dostaną wiosną.

Zjesz ją z rybą, jajkiem, mlekiem.

Na krzywicę D jest lekiem.

Naturalne witaminy
lubią chłopcy i dziewczyny.

Bo najlepsze witaminy to owoce i jarzyny.

Uczniowie wymieniają witaminy, o jakich mowa w wierszu. Opowiadają, gdzie znajdują się te witaminy i na co korzystnie wpływają. Następnie nauczyciel przedstawia uczniom przykryty kosz z warzywami i owocami. Zadaniem uczniów jest rozpoznać po dotyku lub smaku produkt i nazwać go. Nauczyciel prezentuje nazwę w języku angielskim. Uczniowie powtarzają. Następnie wymieniają zalety jedzenia świeżych owoców i warzyw. Nauczyciel stawia na stoliku kartony z zapisanymi witaminami: A, B, C, D. Uczniowie, w oparciu o wiadomości z wiersza, własne doświadczenie oraz zgromadzone książki i broszury, dopasowują produkty zgromadzone w klasie do odpowiednich witamin. Następnie nauczyciel prezentuje



animacje komputerowe nr 35- 36. Uczniowie powtarzają nazwy w języku angielskim. Następnie nauczyciel włącza nagranie nr 30. Wyjaśnia niezrozumiałe słowa.

My favorite food is soup. /pauza 5 sekund/

My favorite food is dumplings. /pauza 5 sekund/

My favorite food is pancakes. /pauza 5 sekund/

My favorite food is fruit salad. /pauza 5 sekund/

I don't like spinach. /pauza 5 sekund/

I don't like cabbage. /pauza 5 sekund/

I don't like steak. /pauza 5 sekund/

I don't like oranges. /pauza 5 sekund/

Uczniowie samodzielnie mówią w języku angielskim, jakie jest ich ulubione danie, a czego nie lubią.

Zadanie 2 - część rekreacyjna sali / 60 min.

Nauczyciel dzieli uczniów na cztery grupy. Każda grupa otrzymuje kopertę z przepisem na przygotowanie zdrowego posiłku. Na stole ustawiony jest kosz z produktami oraz potrzebne narzędzia. Uczniowie zakładają fartuchy, myją ręce oraz wybierają potrzebne produkty. Nauczyciel przypomina zasady higieny podczas przygotowywania posiłków, wyjaśnia cel zadania: Potrawy muszą być zdrowe i estetycznie podane. Uczniowie mają przygotować potrawy wg przepisu w języku angielskim (mogą posłużyć się słowniczkiem do wyjaśnienia znaczenia wyrazów). Jeden uczeń z każdej grupy otrzymuje kamerę lub tablet i ma za zadanie nakręcić 10 minutowy filmik z przygotowań.

Grupa I i II

Sałatka owocowa

Składniki:

grapes

1 can of peaches

1 can of pineapple

2 bananas

½ cup orange juice

juice of ½ lemon

3 tablespoons of honey



mint leaves.

Pamiętaj o zasadach higieny podczas przygotowania jedzenia!

Owoce z puszki odcedź i pokrój w dużą kostkę. Banany obierz, pokrój w plastry. Sok z pomarańczy połącz z sokiem z cytryny i dodaj 3 (dość spore) łyżki miodu. Wszystkie owoce przełóż do miski i zalej sosem. Posyp listkami mięty.

Grupa III i IV

Wesołe kanapki

Składniki:

whole-meal bread

hard-boiled eggs,

cheese,

ham,

lettuce,

peppers,

tomato,

butter

cucumber,

radishes,

chives.

Pamiętaj o zasadach higieny podczas przygotowania jedzenia!

Umyj warzywa, posmaruj masłem chleb. Wybierz ciekawe propozycje z książki lub wymyślaj sam. Podaj estetycznie na talerzu.

Nauczyciel oznajmia koniec czasu, prosi o posprzątanie miejsc pracy, a następnie sprawdza gotowość grup do prezentacji. Rozmawia z uczniami na temat dobrej zabawy podczas przyrządzania zdrowych posiłków. Następnie uczniowie podziwiają i degustują przyrządzone posiłki. Po degustacji następuje prezentacja filmików.

Zadanie 3 - część przy stolikach / 20 min.

Nauczyciel zaprasza uczniów do stolików i poleca im wykonanie karty pracy nr 39. Prowadzący zajęcia sprawdza wykonanie zadań i prosi uczniów o uruchomienie aplikacji i wykonanie ćwiczenia interaktywnego nr 18. Polecenie: Przeciągnij obrazki i upuść w odpowiednim miejscu tabeli. Na ekranie przedstawione są obrazki produktów (chleb, jajko, karp, tuńczyk, czekolada, ser żółty, pomarańcza, banany,



kiełbaski, kurczak, precelek, ciasteczka). Na górze ekranu znajduje się tabelka składająca się z 4 rubryk: owoce i warzywa, mięso i ryby, słodyczne, nabiał i pieczywo. Nauczyciel ocenia wykonanie zadania i gratuluje uczniom poprawności wykonania.

Etap końcowy - część rekreacyjna sali / 5 min.

Nauczyciel zaprasza uczniów na dywan. Uczniowie siedzą w kręgu i wypowiadają się na temat tego, co w najbliższym czasie przyrządzą do jedzenia w domu. Nauczyciel dziękuje im za aktywność na lekcji, wręcza naklejki i żegna się z nimi w języku angielskim.

Dodatkowo

Uczeń ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi: w zadaniu 2 na karcie pracy układa 3 wybrane zdania z rozsypanki wyrazowej i zapisuje je, w zadaniu 3 poprawia po śladzie nazwy w języku angielskim

Uczeń uzdolniony w zadaniu 2 na karcie pracy układa samodzielnie 5 zdań na temat zdrowego odżywiania