



## SCENARIUSZ ZAJĘĆ NR 13/I

Klasa	pierwsza
Temat dnia	<i>Warzywa prosto z ogródka</i>
Obszary edukacyjne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- edukacja polonistyczna</li> <li>- język angielski</li> <li>- edukacja plastyczna</li> <li>- edukacja matematyczna</li> <li>- edukacja przyrodnicza</li> </ul>
Cele zajęć	<p>Ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozwijanie wiedzy przyrodniczej (znajomości warzyw i ich właściwości),</li> <li>- rozwijanie myślenia twórczego,</li> <li>- rozwijanie ekspresji plastycznej,</li> <li>- rozwijanie umiejętności arytmetycznych.</li> </ul> <p>Operacyjne:</p> <p>Uczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywa najbardziej popularne warzywa,</li> <li>- podaje nazwy warzyw w jęz. angielskim,</li> <li>- układa warzywa w serię i klasy (według wielkości, koloru, przeznaczenia, możliwości spożycia surowych lub gotowanych),</li> <li>- potrafi wskazać na wartości odżywcze warzyw,</li> <li>- wie, jakie jest znaczenie spożywania warzyw dla utrzymania kondycji zdrowotnej człowieka,</li> <li>- buduje portret z dostępnych warzyw,</li> <li>- przelicza obiekty w zakresie 1-5,</li> <li>- wyodrębnia pierwsze litery wyrazów,</li> <li>- koncentruje uwagę na wypowiedziach nauczyciela podczas zabawy ruchowej,</li> <li>- rozumie zasady zabawy ruchowej i ich przestrzega,</li> <li>- zadaje pytania, których celem jest zdobycie informacji w interesującym go zakresie.</li> </ul>
Metody pracy	podawcze (pogadanka, opis, wyjaśnienie, wywiad), aktywizujące (gra dydaktyczna), praktyczne (ćwiczenia przedmiotowe)
Forma pracy	zbiorowa, indywidualna, grupowa
Środki dydaktyczne	Warzywa przyniesione przez uczniów (marchew, ziemniaki, seler, por, pietruszka, kapusta, buraki czerwone, cebula), lizaki z cyframi 1, 2, 3 do wyrażenia oceny (przygotowane przez nauczyciela lub wcześniej przez uczniów), KARTA PRACY NR 1
Czas trwania	3 godz.

## PRZEBIEG ZAJĘĆ

### Faza wstępna

Uczniowie układają na stoliku przyniesione przez siebie warzywa. Wspólnie z nauczycielem podają nazwę każdego warzywa, a także oceniają za pomocą lizaków, czy dane warzywo smakuje im, czy też nie (uczeń podnosi lizak z cyfrą 1 – nie smakuje mi to warzywo, 2 – mogę zjeść to warzywo, ale nie przepadam za nim, 3 – smakuje mi to warzywo). Nauczyciel prosi uczniów o uważne śledzenie, jak są oceniane warzywa, gdyż ich zadaniem jest wskazanie tych, które najbardziej smakują klasie i tych, które najmniej smakują.

Nauczyciel pyta uczniów, czy wśród zgromadzonych warzyw nie brakuje tych, które lubią najbardziej, albo najmniej.

### Faza właściwa

#### 1. Układanie warzyw w serie.

Uczniowie uważnie przyglądają się zgromadzonym warzywom. Nauczyciel pyta:

*- W jaki sposób możemy podzielić te warzywa na grupy? Wymyślcie jak najwięcej sposobów.*

Przykładowe pomysły klasyfikacji:

- ze względu na kolor,
- ze względu na wielkość,
- ze względu na część jadalną (np. liście – korzenie),
- ze względu na to, czy można je jeść surowe, czy gotowane,
- ze względu na długość.

#### KOMENTARZ:

Dodatkowo uczniowie mogą wskazywać warzywo najdłuższe, najcięższe, najlżejsze. Warto wykorzystać porównywanie obiektów zgodnie ze schematem językowym: *Ta marchewka jest długa, ale dłuższa od niej jest pietruszki, a najdłuższy jest por.* Można również układać poszczególne warzywa w serie, np. marchewki – od najkrótszej do najdłuższej, buraki – od najmniejszego do największego.



## 2. Warzywny portret.

Uczniowie na dywanie wyłożonym folią budują portret dowolnej postaci, wykorzystując wszystkie zgromadzone warzywa. Nauczyciel pyta:

- kim jest ta postać?

- jak się nazywa?

- jakie inne warzywa dodalibyście do tej postaci i w którym miejscu, gdybyście mieli taką możliwość?

## 3. Potrawa dla jaroszy.

Uczniowie dobierają się w pary. Ich zadaniem jest wymyślenie dowolnej potrawy, do przygotowania której zostanie wykorzystanych jak najwięcej warzyw. Uczniowie podają skład tej potrawy, jej nazwę i slogan reklamowy zachęcający do jej spożycia.

### KOMENTARZ:

Nauczyciel zachęca uczniów do wymyślania jak najbardziej oryginalnych nazw potraw (neologizmy). W przypadku uczniów zdolnych można poszerzyć opis potrawy o przygotowanie informacji na temat osób, którym mogłaby ona posmakować oraz wpływu tej potrawy na zdrowie człowieka.

## 4. Hop do zupy!

Uczniowie stają się warzywami: marchewkami, burakami, ziemniakami, pietruszkami, selerami, kapustami, cebulami (tym samym warzywem zostaje 2-3 dzieci). Na środku sali należy ustawić 6 krzeseł. Uczniowie swobodnie przemieszczają się wokół nich. Kiedy nauczyciel będzie wypowiadał zdanie o warzywach, które wrzuciła kucharka do zupy, zadaniem dzieci, które są wymienionymi warzywami, jest jak najszybsze zajęcie wolnego krzesła. W zależności od etapu zabawy krzeseł może wystarczyć dla wszystkich warzyw lub też zabraknąć (dla 2-3 uczniów).

Następnie uczniowie wstają i znów wszyscy swobodnie chodzą wokół krzeseł (lub po całej sali).

Zdania wypowiedziane przez nauczyciela:

Kucharka wrzuciła do zupy marchewkę i ziemniaki.

Kucharka wrzuciła do zupy pora i selera.

Kucharka wrzuciła do zupy pietruszkę, buraki i cebulę.



Kucharka wrzuciła do zupy pora i pietruszkę.

Kucharka wrzuciła do zupy cebulę i kapustę.

Kucharka wrzuciła do zupy pora, buraki i selera.

Kucharka wrzuciła do zupy cebulę, marchewkę i buraki.

Kucharka wrzuciła do zupy kapustę, marchewkę i pora.

## 5. Warzywne zadania.

Uczniowie siedzą w kręgu. Nauczyciel układa na folii wszystkie warzywa. Czyta kolejnym uczniom przygotowane zadania dotyczące warzyw. Ich zadaniem jest rozwiązanie zadania poprzez demonstrację jego treści i wykonywanych operacji (z wykorzystaniem dostępnych warzyw).

- I. Mama miała 5 ziemniaków, z których 1 był popsuty. Ile ziemniaków mogła wykorzystać do ugotowania obiadu?
- II. Do ugotowania barszczu czerwonego potrzeba 5 buraków. Tata kupił tylko trzy. Ile buraków należy dokupić?
- III. Do ugotowania zupy warzywnej należy użyć 3 marchewek, 2 ziemniaków i 1 kapusty. Ile warzyw razem wrzuci kucharz do garnka?
- IV. Do przygotowania placków ziemniaczanych dla 1 osoby należy użyć 2 ziemniaków. Ile ziemniaków należy użyć do przygotowania tego dania dla 2 osób, a ile dla 3?
- V. Do zrobienia sałatki mama potrzebuje 2 ugotowanych selerów, 1 cebulę i 1 pora. Ile warzyw potrzebuje razem do zrobienia 1 sałatki, a ile do 2 sałatek?

### KOMENTARZ:

Nauczyciel zachęca uczniów do podawania swoich propozycji zadań dotyczących warzyw. Uczniowie w parach (szczególnie uczniowie zdolni) wzajemnie wymyślają i rozwiązują zadania

## 6. Dlaczego warto jeść warzywa?

Nauczyciel organizuje spotkanie z ekspertem (lekarzem/pielęgniarką/dietetykiem) dotyczące zdrowego odżywiania się ze szczególnym uwzględnieniem roli warzyw. Uczniowie przygotowują pytania do gościa i zadają je w odpowiednich momentach spotkania.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

SGWG  
stowarzyszenie aktywnego  
wspierania gospodarki



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## 7. Poznajemy nazwy warzyw w jęz. angielskim.

Uczniowie wykonują KARTĘ PRACY NR 1.

Nauczyciel wyjaśnia uczniom polecenia i głośno odczytuje dwukrotnie nazwy warzyw i nazwy kolorów. Uczniowie powtarzają głośno za nim.

### Faza końcowa

Uczniowie wybierają sobie dowolne warzywo i opisują, z jakimi cechami kojarzy im się dane warzywo (burak, kapusta, marchew, ziemniak, por, seler), np.

ziemniak – zwyczajny, nudny, smutny

burak – zarozumiały, dumny

por – zwinny, wywyższający się.

### KOMENTARZ:

Nauczyciel może pobudzić wyobraźnię uczniów: *Gdyby dane warzywo stało się na moment człowiekiem, to jak mogłoby się zachowywać...*



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

SGWG  
stowarzyszenie aktywnego  
wspierania gospodarki

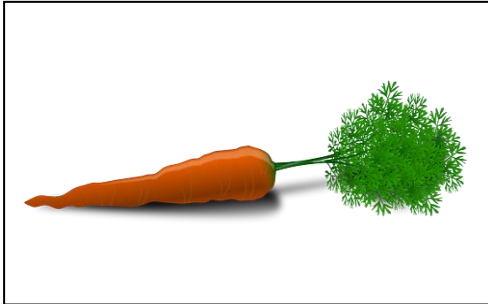


UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



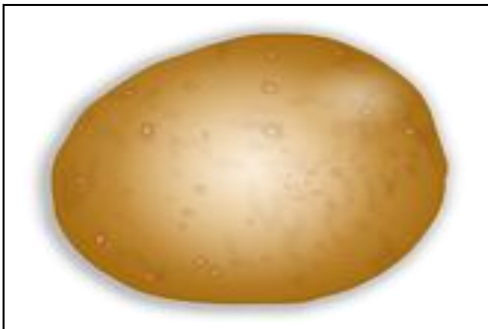
## KARTA PRACY NR 1

Connect vegetables with correct names and colours.



**a potato**

**green**



**a cabbage**

**orange**



**a carrot**

**brown**

**CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego