



SCENARIUSZ ZAJĘĆ NR 34/I

Klasa	pierwsza
Temat dnia	<i>Świąteczne pierniczki</i>
Obszary edukacyjne	edukacja matematyczna, zajęcia techniczne
Cele zajęć	<p>Ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kształcenie umiejętności dodawania i odejmowania liczb w zakresie 6, - rozwijanie współpracy z innymi poprzez zabawę i naukę. <p>Szczegółowe Uczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) identyfikuje zapach pierników, łącząc go ze Świętami Bożego Narodzenia, 2) korzystając z przepisu przygotowuje ciasto na pierniki, 3) zapisuje cyfry od 0 do 6, 4) wyznacza sumę i różnicę dowolnych dwóch lub trzech składników w zakresie 6 w pamięci lub na materiale zastępczym, 5) współpracuje z innymi podczas rozwiązywania zadań, 6) rozumie i respektuje zasady gier i zabaw.
Metody pracy	podająca (pogadanka, wyjaśnienie), praktyczne (ćwiczenia przedmiotowe)
Forma pracy	zbiorowa, indywidualna, grupowa, w parach
Środki dydaktyczne	pierniczki, banan, ser żółty, czosnek, cebula, pojemniczki, KARTA PRACY NR 1, mąka, cukier, kakao, foremki, wałki, piekarnik, pisaki z lukrem, wstążka,
Czas trwania	3 godz.

PRZEBIEG ZAJĘĆ

FAZA WSTĘPNA

Uczniowie siadają z zasłoniętymi oczami w kręgu na dywanie. Nauczyciel wręcza każdemu uczniowi po kolei pojemniczki, w których znajduje się banan, ser żółty, pierniczki, czosnek, cebula. Uczniowie za pomocą zmysłu węchu poszukują zapachu związanego ze Świętami Bożego Narodzenia.

FAZA WŁAŚCIWA

1. Przepis na pierniczki

Nauczyciel pyta uczniów, jak myślą, co jest potrzebne do wykonania ciasta na pierniczki. Następnie dzieci w czteroosobowych zespołach, posługując się przepisem,



zamieszczonym w KARCIE PRACY NR 1 wyrabiają ciasto. Korzystając z przyniesionych z domu foremek uczniowie nadają ciasteczkom różne kształty. Ponadto, w pierniczkach uczniowie wykonują niewielkie otwory, w których po upieczeniu ciasteczek umieszczą zawieszki wykonane ze wstążeczek.

2. Pieczenie ciasteczek

3. Zdobienie pierniczków

Dzieci przewiązują pierniczki tasiemkami. Każda grupa ozdabia pierniczki według własnego pomysłu, przy czym na 7 pierniczkach dzieci (mazakami z kolorowym lukrem) piszą cyfry od 0 do 6.

4. Matematyczne smakołyki

Nauczyciel prosi uczniów:

- Ułóżcie na ławce pierniczki zaczynając od cyfry najmniejszej kończąc na największej.
- Wskażcie cyfrę największą i najmniejszą.
- Jak myślicie, pierniczka z którą cyfrą zjadłabym najchętniej. Cyfra ta:
 - jest większa od 2, a mniejsza od 4?
 - jest o 3 większa od 3?
 - starszą sąsiadką cyfry 4?
 - równa jest liczbie pór roku itd.?

5. Piernikowa choinka

Nauczyciel zapisuje na tablicy działania na dodawanie i odejmowanie w zakresie 6. Uczeń, który jako pierwszy je rozwiąże w nagrodę zawiesza na choince pierniczek z właściwą cyfrą.

FAZA KOŃCOWA

Degustacja

Uczniowie podziwiają pięknie ozdobione pierniczki wszystkich kolegów i koleżanek w klasie, a także kosztują własnych wypieków. Każde dziecko pakuje po dwa pierniczki w papier ozdobny. Będzie to prezent dla najbliższej rodziny, ale też ozdoba domowej choinki. Pozostałe pierniczki uczniowie zawieszają na choince w sali.



KARTA PRACY NR 1

PRZEPIS NA PIERNICZKI na ok. 20 sztuk:

Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 łyżka płynnego miodu
- trochę mniej niż pół szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- trochę mniej niż pół torebki przyprawy piernikowej
- 1 łyżka masła
- 2 średnie jajka
- trochę mniej niż pół szklanki ciepłego mleka.

Przygotowanie:

1. Wysyp mąkę na stolnicę.
2. Wlej do mąki płynny miód i wymieszaj składniki.
3. Ciągłe mieszając, dodawaj kolejno: cukier, sodę, przyprawy, masło i jedno jajko.
4. Dolewając po 1 łyżce mleka, zagniataj ręką ciasto, aż jego konsystencja będzie gładka (ok. 10 min.).
5. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto na placek o grubości ok. 1 cm.
6. Foremkami wykrój z ciasta pierniczki.
7. Posmaruj roztrzepanym jajkiem pierniczki i ułóż je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 - 3 cm od siebie (pierniczki urosną).



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

SGWG
stowarzyszenie aktywnego
wspierania gospodarki



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



8. Piecz ciasteczka w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 10 - 15 minut.