



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Klasa III

Miesiąc - kwiecień

Krąg tematyczny: Wiosenne świętowanie.

Temat: Wielkanocne przysmaki. Obliczanie masy produktów – gram, dekagram, kilogram.

Cele lekcji:

1. Doskonalenie umiejętności matematycznych dotyczących obliczania masy produktów.
2. Doskonalenie umiejętności dodawania i odejmowania w zakresie 100 oraz prostych przypadków w zakresie 1000.

Cele szczegółowe:

Uczeń:

1. Rozwiązuje zadania tekstowe.
2. Zna jednostki w jakich wyraża się masę produktów.
3. Zna wartości mas odważników używanych w wagach szalkowych.

Przebieg lekcji:

(Uczniowie przynoszą z domu różne produkty spożywcze, na opakowaniach, których jest oznaczony ich ciężar np.: paczka drożdży, kostka masła, torebka cukru, opakowanie cukru waniliowego, opakowanie proszku do pieczenia, opakowanie bułki tartej, opakowania z różnymi bakaliami itp.)

1. Nauczyciel zaprasza dzieci do kręgu i prosi o zaprezentowanie przyniesionych produktów.

Uczniowie wymieniają nazwy przyniesionych przez siebie produktów. Nauczyciel prosi o znalezienie na opakowaniu i odczytanie wagi danego produktu. Rozmawiają o tym, że najczęściej masa produktu wyrażana jest w gramach. Nauczyciel pyta uczniów, czy wiedzą jak rozumieć oznaczenie ± 2 g. Jeśli uczniowie nie potrafią wyjaśnić, nauczyciel mówi, że niektóre produkty trudno zważyć bardzo dokładnie i dlatego w opakowaniu może ich być o 2



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

gramy więcej lub o 2 gramy mniej. To informacja dla klienta, żeby nie czuł się wprowadzony w błąd.

- 2. Nauczyciel prezentuje uczniom odważniki i prosi o obejrzenie filmu pt. „Odważniki”**
- 3. Nauczyciel pyta uczniów, o ile ważony ser był lżejszy od kilograma i pokazuje kartonik z napisem $1\text{kg} = 100\text{dag} = 1000\text{g}$?**
- 4. Uczniowie wykonują obliczenia. Mogą je wyrazić w gramach lub dekagramach.**
- 5. Uczniowie wykonują kartę pracy „Przysmaki z wielkanocnego stołu”.**
- 6. Nauczyciel zaprasza uczniów do rozwiązania zadania:**

Mama użyła do mazurka bakaliowego:

15 dag rodzynek,

12 dag orzechów włoskich,

10 dag orzechów laskowych,

23 dag fig,

a daktyli tyle, co rodzynek i orzechów włoskich razem. Ile dag bakalii użyła mama do mazurka?

Dane nauczyciel zapisuje na tablicy lub przykleja kartoniki z informacjami.

- 7. Uczniowie rozwiązują zadanie indywidualnie. W zeszytach zapisują pytanie, działania i odpowiedź. Następnie na forum klasy porównują sposoby rozwiązania i wyniki oraz odpowiedzi.**
- 8. Uczniowie w grupach układają przepis na fantastyczne ciasto. Warunek przepisu jest taki, aby wszystkie produkty użyte do przygotowania ciasta ważyły dokładnie 1000g, czyli 100 dag, czyli 1kg. Każda grupa prezentuje swój przepis, a pozostałe grupy sprawdzają, czy istotnie waga wszystkich produktów równa się dokładnie 1kg.**
- 9. Zabawa „Czy jest taki odważnik?”**

Nauczyciel podaje liczby, a uczniowie mówią, czy są odważniki o takiej masie.

Np.:



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

60 dag – nie ma

50 dag – jest

37 dag – nie ma

13 dag – nie ma

2 dag – jest

Itd.

Materiały i pomoce dydaktyczne:

- karta pracy „Przysmaki z wielkanocnego stołu”,
- odważniki,
- produkty spożywcze w opakowaniach (przyniesione przez uczniów z domu lub zgromadzone przez nauczyciela),
- film pt. „ Odważniki”,
- komputer,
- rzutnik,
- kartoniki z informacjami dla uczniów.