



SCENARIUSZ ZAJĘĆ

Temat: Wszyscy jesteśmy kucharzami

Wpis do dziennika: Przedstawienie zawodu kucharza na podstawie własnych doświadczeń. Wprowadzenie zasady pisowni końcówki -arz w nazwach zawodów (piekarz, kucharz, itp). Przeprowadzenie wywiadu. Utrwalenie pojęcia czynności. Pisanie z pamięci. Dodawanie i odejmowanie w zakresie 16. Wykonanie koktajlu mleczno-owocowego oraz sałatki warzywnej.

Po zajęciach uczeń:

- zna różne zawody
- zna zasadę pisowni końcówki -arz w nazwach zawodów
- potrafi wymienić kilka czynności
- potrafi wypowiadać się pełnym zdaniem na zadany temat
- potrafi przeprowadzić krótki wywiad
- umie pisać z pamięci oraz dokonać samokontroli
- dodaje i odejmuje w zakresie 16
- rozwiązuje zagadki i rebusy słowne
- współpracuje w grupie

Metody: pogadanka, współpraca grupowa, praktycznego działania

Formy pracy: praca indywidualna, praca w grupach

Środki dydaktyczne: Karta pracy „Sałatka”, ilustracje zawodów (karta pracy „Zawody”), zagadki i rebusy słowne, napisy nazw zawodów z końcówką -arz, owoce na koktajl, mleko, warzywa na sałatkę, przyprawy: cukier, sól, pieprz, talerzyki i kubki jednorazowe, deski do krojenia, sztucce (noże i widelce), ręczniki jednorazowe, fartuszki dla dzieci, blender, dzbanek, duża miska, serwetki papierowe.

Czas pracy: 135 - 180 min



Przebieg zajęć:

1. Zajęcia wstępne: Uczniowie chodzą po sali w rytm wygrywanej muzyki przez nauczyciela. Kiedy dźwięk instrumentu milknie uczniowie witają się z kolegami w sposób, który wskazuje wybrana osoba. Zabawę najlepiej powtórzyć tyle razy, aby każde dziecko mogło wybrać sposób przywitania.
2. Rozmowa o znanych uczniom zawodach. Jakie znają zawody, co wykonują ludzie, którzy pracują w danym zawodzie. Wykonanie karty pracy „Zawody”. Uczniowie nazywają ilustracje z przedstawionymi zawodami, omawiają te, o których jeszcze nie mówili. Następnie wykonują zadania, aby rozszyfrować nazwy zawodów i podpisać nimi właściwe ilustracje. Kartę pracy należy wkleić do zeszytu. Uczniowie odczytują hasła zagadek i wskazują, pod którą ilustracją należy wpisać rozszyfrowaną nazwę zawodu.
3. Nauczyciel przywiesza na tablicy karteczki z nazwami zawodów z karty pracy „Zawody”. Uczniowie odczytują nazwy i zastanawiają się nad ich cechą wspólną. Jeśli nie znajdą wspólnej końcówki -arz w nazwach, nauczyciel może im wskazać, a następnie omówić zasadę pisowni -arz w nazwach zawodów. Wybrani uczniowie mogą kolejno podchodzić do tablicy i na kolorowo zaznaczać tę końcówkę. To samo uczniowie mogą zrobić na kartach pracy.
4. Rozmowa na temat zawodu kucharza. Czym się kucharz zajmuje, jakie jest jego zadanie, w jakich miejscach pracuje kucharz? Uczniowie wypowiadają się na podstawie swojego doświadczenia.
5. Praca w grupach: Przygotowanie do wywiadu. Zadaniem każdej grupy jest wymyślenie pytań, jakie chcieliby zadać kucharzowi. Następnie wszystkie grupy ustalają wspólne pytania i zapisują je. Należy również wybrać osoby, które będą zadawały pytania oraz takie, które mają zapamiętać odpowiedzi. Najlepiej, aby nauczyciel taki wywiad nagrał.
6. Przeprowadzenie wywiadu z kucharzem szkolnym. Nauczyciel wcześniej umawia się z Panią/em z kuchni na wywiad. Uczniowie zadają kucharzowi swoje pytania, starają się zapamiętać odpowiedzi. Może być taka sytuacja, że zrodzą się nowe pytania, należy umożliwić dzieciom ich zadanie, oczywiście z uwzględnieniem czasu bohatera wywiadu. Uczniowie dziękują Pani/u za udzielenie wywiadu.
7. Rozmowa o pracy kucharza – czy czegoś nowego się dowiedzieli, kto chce być kucharzem? Jeśli wywiad został nagrany nauczyciel może go odtworzyć. Dzieci mogą próbować odgadnąć własne głosy, co może okazać się trudnym zadaniem.
8. Wszyscy jesteśmy kucharzami: podział klasy na trzy grupy. Jedna z grup będzie wykonywała koktajl mleczno-owocowy, dwie grupy sałatkę warzywną. Należy odpowiednio ustawić stoliki w klasie, aby każda grupa miała miejsce do pracy. Nauczyciel przedstawia instrukcję pracy. Najpierw wszyscy idą umyć ręce oraz przyniesione owoce i warzywa. Następnie przygotowują potrzebne produkty oraz przybory kuchenne. Ubierają fartuszki. Grupa odpowiedzialna za zrobienie koktajlu z pomocą nauczyciela obsługuje blender, wlewa mleko, wrzuca owoce. Pozostałe grupy kroją warzywa na sałatkę i wszystkie składniki wrzucają do dużej miski. Po pokrojeniu wszystkich warzyw mieszają składniki. Po przygotowaniu koktajlu i sałatki każda grupa sprząta swoje stoliki, myje naczynia. Następnie przygotowują stoliki do uczyty, rozkładają talerzyki, sztucze serwetki, kubki. Nauczyciel wlewa koktajl, dyżurni nakładają sałatkę. Należy dopilnować, aby uczniowie zaczęli jeść dopiero, kiedy wszyscy usiądą do stołu, po usłyszeniu: smacznego. Po zjedzeniu uczniowie sprzątaję.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Uwaga! Sposób na sukces” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

9. Omówienie pracy kucharza na podstawie własnego doświadczenia. Każdy może powiedzieć jak czuł się w tej roli.
10. Praca indywidualna – karta pracy „Sałatka”. Nauczyciel omawia kartę pracy i sprawdza właściwe wykonanie zadania. Kartę pracy uczniowie wklejają do zeszytu.
11. Zakończenie zajęć. Uczniowie siadają w kręgu. Każdy kolejno dokańcza zdanie: W dzisiejszych zajęciach podobało mi się...

Opracowała: mgr Aldona Domeradzka
Członek Rady Programowej