

SCENARIUSZ ZAJĘĆ ZINTEGROWANYCH W KLASIE III

Hospitacja diagnozująca

Opracowała: mgr Ewa Dudek
nauczyciel nauczania zintegrowanego
Zespołu Szkół Sportowych w Radlinie

Ośrodek pracy: „Od ziarenka do bochenka”

Temat dnia: Dlaczego chleb należy szanować?

Edukacja polonistyczna

Ciche czytania ze zrozumieniem tekstu pt. „Wypiek chleba”.
Wskazywanie w tekście fragmentów na określony temat.
Porządkowanie rozsypanki zdaniowej i wyrazowej.
Uzupełnianie tekstu brakującymi wyrazami.

Edukacja matematyczna

Doskonalenie umiejętności dodawania i odejmowania liczb sposobem pisemnym.
Rozwiązywanie zadań tekstowych.

Edukacja środowiskowa

Zapoznanie z etapami produkcji chleba – od ziarna do chleba.
Poszanowanie chleba i oszczędne gospodarowanie pieczywem.
Rozpoznawanie różnych gatunków pieczywa.

Edukacja plastyczna

Wykonanie różnych gatunków pieczywa – lepienie z plasteliny.

Cele ogólne

- ◆ Doskonalenie cichego czytania ze zrozumieniem,
- ◆ Rozwijanie umiejętności wypowiedzi na określony temat,
- ◆ Doskonalenie umiejętności porządkowania rozsypanki zdaniowej i wyrazowej,
- ◆ Zapoznanie z etapami pracy nad wytwarzaniem chleba,
- ◆ Wdrażanie do oszczędnego gospodarowania pieczywem i poszanowania wytworów pracy ludzkiej,
- ◆ Doskonalenie umiejętności dodawania i odejmowania liczb sposobem pisemnym w zakresie 1000,
- ◆ Rozwijanie umiejętności logicznego rozumowania poprzez rozwiązywanie zadań tekstowych,
- ◆ Rozwijanie wyobraźni plastycznej,

Cele szczegółowe:

Uczeń:

- ◆ Odpowie na pytania związane z tekstem,
- ◆ Potrafi wskazać w tekście odpowiedź na podstawowe pytania,
- ◆ Ułoży poprawnie rozsypankę zdaniową i wyrazową,
- ◆ Potrafi poprawnie uporządkować etapy powstawania chleba,
- ◆ Wykona dodawanie i odejmowanie liczb sposobem pisemnym,
- ◆ Poda propozycje rozwiązania zadania tekstowego

Metody:

- ◆ Słowne – rozmowa, praca z tekstem,
- ◆ Oglądowe – pokaz, obserwacja,
- ◆ Działania praktycznego

Formy pracy:

- ◆ Grupowa zróżnicowana
- ◆ Grupowa jednolita
- ◆ Indywidualna jednolita

Środki dydaktyczne: naturalne okazy pieczywa, ziarna zbóż, mąka pszenna, mąka żytnia, mąka kukurydziana, plansza z etapami produkcji chleba rozsypanka wyrazowa i zdaniowa, karty pracy, przysłowia, tekst pt.: „Wypiek chleba”, plastelina.

Przebieg zajęć

1. *Powitanie.*
2. *Wprowadzenie do lekcji: rozmowa w kręgu na temat odbytej wycieczki do piekarni. Rozwiązywanie zagadek tematycznie związanych z powstawaniem chleba.*

ZAGADKI:

Biała, sypka
Z tego słynie,
że ją młynarz
miele w młynie. (mąka)

Z białego stał się burym
do pieca wszedł bez skóry,
wyszedł zaś ze skórą,
teraz w sklepie go kupują. (chleb)

Ma biały fartuch
jak lekarz, ale nie leczy,
lecz wypieka. (piekarz)

Kiedy je piekarz
doda do ciasta
to wówczas ciasto
pięknie wyrasta. (drożdże)

3. *Ciche czytanie tekstu ze zrozumieniem pt. „Wypiek chleba”. Uczniowie odpowiadają na pytania związane z tekstem.*

Wypiek chleba.

Proces wypieku chleba jest pracą złożoną. Oprócz podstawowego składnika, którym jest mąka, potrzebne są jeszcze: woda i drożdże, które przyczyniają się do tego, że chleb jest pulchny i wyrośnięty. Przed przystąpieniem do połączenia produktów trzeba sprawdzić ich jakość i czystość. Następna czynność to zrobienie „zaczynu”. Jak przyrządza się zaczyn? Rozpuszcza się drożdże w letniej wodzie i dodaje trochę mąki. Gdy zaczyn urośnie dodaje się odpowiednią ilość wody i mąki. Nie można zapomnieć o soli, bo bez niej chleb byłby niesmaczny. Tak przygotowane ciasto poddaje się dokładnemu mieszaniu. Z ciasta formuje się bochenki różnych kształtów oraz wielkości i pozostawia do wyrośnięcia. Chleb wkłada się do gorącego pieca za pomocą odpowiedniej łopaty. Po określonym czasie pieczenia – przeciętnie około 1 godziny – bochenki chleba wyjmuje się z pieca i układa na deskach do ich przestygnięcia. Mamy już gotowy chleb, który rozwozi się do sklepów.

4. Praca w zespołach:

- ◆ Układanie rozsypanki wyrazowej – tworzenie i odczytywanie przysłów;
- ◆ Porządkowanie zdań w rozsypance zdaniowej – etapy powstawania chleba;
- ◆ Układanie rozsypanki wyrazowej – szacunek do chleba;
- ◆ Uzupełnianie tekstu brakującymi wyrazami – dowiadujemy się dlaczego chleb należy szanować;
- ◆ Uzupełnianie tekstu brakującymi wyrazami – poznajemy pracę piekarza;

Dzieci losują karteczkę z numerem kolejno: 1,2,3,4 lub 5.

W ten sposób następuje podział uczniów na 5 kilkuosobowych zespołów. Każdy zespół otrzymuje kolorową kopertę z zadaniami do realizacji.

I tak **zespół 1** opracowuje zagadnienie „Jak powstaje chleb?” porządkując rozsypankę zdaniową:

Etapy powstawania chleba:

1. Zebrane w czasie zbiorów ziarno zbóż wsypuje się do worków.
2. Ziarno wiezie się do młyna.
3. W młynach miele się ziarno na mąkę.
4. Z mąki, wody i drożdży piekarze wyrabiają ciasto.
5. Chleb piecze się w bardzo gorącym piecu.
6. Świeże pieczywo rozwozi się do sklepów.

2 zespół opracowuje zagadnienie „Praca piekarza” poprzez uzupełnianie tekstu brakującymi wyrazami.

TEKST:

Piekarz miesza mąkę z wodą i dodaje

Z otrzymanego ciasta wykonuje chleba.

Wypieka chleb żytni,, rogalce, bułki, bagietki, pieczywo francuskie. Pracą służy, ponieważ chleb jest podstawą

Brakujące wyrazy:

Wyżywienia, różne kształty, piekarza, pszenney, drożdże i sól, całemu społeczeństwu

3 zespół uzupełnia zdania, które są odpowiedzią na pytanie „Dlaczego chleb należy szanować?”

Chleb jest wytworem człowieka.

W procesie jego wytwarzania zaangażowani są wielu zawodów. Potrzebna jest praca Chleb stanowi podstawę wyżywienia świata.

Na nowe trzeba czekać cały rok.

Brakujące wyrazy:

ciężkiej pracy, rolnika, młynarza i piekarza, zboże, ludzie, całego

4 zespół układa rozsypankę wyrazową, aby odpowiedzieć na pytanie: „W jaki sposób szanujemy chleb?”

Kupij tylko tyle pieczywa

karmę dla zwierząt.

Przechowuj pieczywo

ile zje Twoja rodzina.

Czerstwe pieczywo może stanowić

w przeznaczonych do tego celu pojemnikach.

5 zespół tworzy przysłowia związane z chlebem.

Chleb pracą zdobyty

zawsze smaczny i syty.

Trzeba ciężko pracować

na kawałek chleba.

Darmo chleba

nie jadł.

Pilnuj tego,

z czego jest chleb.

Chleba się,

nie przeje.

Nie wyrzucaj chleba

do śmieci.

Każda grupa przedstawia pozostałym swoje wykonane prace, które krótko omawia. Uczniowie poznają etapy powstawania chleba, pracę piekarza, różne gatunki pieczywa oraz przysłowia i hasła związane z szacunkiem do chleba.

Przerwa śródlekcyjna: dzieci ruchem przedstawiają pracę rolnika, młynarza, piekarza.

5. Zadania matematyczne: wspólna analiza i rozwiązywanie zadań tekstowych.

Piekarnia zamówiła 856 kg mąki.

Z młyna wysłano już 618 kg.

Ile kilogramów mąki trzeba jeszcze wysłać?

Z młyna dowieziono do piekarni 562 kg mąki pszennej oraz 399 kg mąki żytniej.

Ile razem kilogramów mąki dostarczono?

W młynie przygotowano 693 kg mąki.

Wysłano do piekarni 435 kg.

Ile mąki pozostało w młynie?

6. Działalność plastyczna: wykonanie różnych gatunków chleba – lepienie z plasteliny.

7. Podsumowanie zajęć: organizujemy w klasie Kącik „Piekarnictwo”