

PRZYKŁADY DOBRYCH PRAKTYK.

Temat zajęć dla klas 1-3, „Pieczemy pierniki- piernikowy zawrót głowy”.

CELE OGÓLNE:

- Nauka pieczenia pierników.
- Uczestniczenie w przygotowaniu posiłku i poznawanie zasad kulinarnych.
- Zapoznanie się z tradycją przygotowań do świąt Bożego Narodzenia, jednocześnie zachęcając dzieci do aktywnych przygotowań we własnych domach.
- Zapoznanie z utworem pt.: „Bajka o piernikowy ludziku”.
- Pobudzenie wszystkich zmysłów: węch, smak, wzrok, dotyk.
- Doskonalenie sprawności manualnej, samodzielności i jednocześnie umiejętności współpracy w grupie.
- Zapoznanie się z podstawowymi zasadami higieny i bezpieczeństwa podczas prac kulinarnych.

METODY:

- słowna – rozmowa o zwyczajach i tradycjach Świąt Bożego Narodzenia,
- oglądowa – oglądanie różnego rodzaju pierników, oglądanie ilustracji dotyczących bajki
- czynna – dekorowanie pierników.

FORMY:

- indywidualna,
- zbiorowa.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- produkty do dekorowania pierników,
- tacki,
- talerzyki,
- fartuszki i chusteczki na głowę,
- ilustracje do „Bajki o piernikowym ludziku”,
- płyta CD z kolędami.

Przebieg zajęć.

1. Odczytanie hasła z układanki sylabowej „ Piernikowy zawrót głowy”.

2. Podanie celów lekcji w języku dzieci.

2. Pogadanka na temat nadchodzących świąt i tradycji z nimi związanych.

3. Zabawa integracyjna : „Pieczemy ciasto”(Klanza)

- Bierzymy dużą miskę – skłon do przodu, gest obejmowania obiema rękami misy do ciasta.
- Wsypujemy cukier, wbijamy jajka i mieszamy – prawą ręką gest wsypywania cukru, kłaśnięcie w dłoń rozdzielenie skorupki jajka, mieszanie obiema rękami, ruchy okrężne.
- Dodajemy roztopione masło, wsypujemy mąkę i mieszamy – gest wlewania i wsypywania oraz mieszania.
- Teraz wyrabiamy ciasto i wałkujemy – obiema rękami gest wyrabiania ciasta i wałkowania.

- Wycinamy ciasteczka i wykładamy na blaszce – prawą ręką wycinamy kształty a następnie przekładamy do lewej ręki (blaszka).
 - Wkładamy pierniczki do piekarnika – naśladowanie wsuwania blachy i zamykania piekarnika.
 - Patrzymy przez szybkę jak rosną ciasteczka – pochylenie się do przodu z dłońmi zbliżonymi do czoła.
 - Wąchamy jak pięknie pachną – wciąganie powietrza przez nos.
 - I przełykamy ślinę – połykanie śliny przy zamkniętych ustach.
 - Słychać dzwonek piekarnika „dryń” i już możemy wyciągnąć ciasteczka z pieca – naśladowanie otwierania piekarnika i wyciągania blachy.
 - Studzimy ciasteczka – dmuchanie.
 - Nareszcie możemy spróbować czy się udały – gest wkładania ciasteczka do buzi i naśladowanie jedzenia przy zamkniętych ustach.
 - Ciasteczka są pyszne więc zjadamy do ostatniego okruszka, oblizujemy wargi – dokładne oblizywanie wargi górnej i dolnej.
 - I uśmiechamy się zadowoleni pokazując ząbki – szeroki uśmiech.
4. Zapoznanie dzieci z produktami niezbędnymi do przygotowania pierniczek. Dzieci wymieniają i nazywają produkty potrzebne do wypieku ciastek.

5. Rozpoznawanie produktów za pomocą zmysłów: dotyku, węchu i smaku.

6. Przygotowanie się do robienia ciasta

Dzieci myją ręce i zakładają fartuszki ochronne i podchodzą do stolika. Jeden stolik stoi na środku, a przy nim nauczyciel - masterchef. Masterchef – zagniatą ciasto, dzieci mówią jakie produkty należy po kolei dodawać czytając z przepisu obrazkowego. Gdy ciasto zostanie zrobione, każde dziecko dostaje kawałek ciasta, wałkuje i wyciska foremkami ciastka. Nauczyciel układa ciastka na blaszki. Gdy ciastka są już gotowe wędrują do upieczenia.

7. Wspólne śpiewanie kolęd (w oczekiwaniu na upieczone pierniki).

8. Dekorowanie gotowych pierników według własnych pomysłów (dekorację można przełożyć na następny dzień).

9. Poczęstunek.

10. Ewaluacja zajęcia zakończenie: tablica podzielona na dwie części, dzieci przyczepiają magnesem wesołą minę, jak zajęcie podobało się i smutną minę, jak zajęcie nie podobało się (dz. próbuje wyjaśnić dlaczego nie podobało).

Podsumowanie zajęć – kończenie zdań:

„Na dzisiejszych zajęciach dowiedziałem/łam się.....

„ Nauczyłem się/nauczyłam się.....

„Swoją wiedzę wykorzystam.....

Opracowała: mgr Lucyna Bujak

Biała 02.12.2019r.

