

Autor scenariusza: Dorota Palczarska

Przedmiot: zajęcia rozwijające kreatywność

Poziom nauczania: klasa VIII szkoły podstawowej

Szkoła: Szkoła Podstawowa Specjalna nr 53 w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym nr 2 w Lublinie.

Temat: Pieczone babeczki – właściwości użytych produktów spożywczych.

Czas trwania: 3 godziny lekcyjne po 45 min.

Cel ogólny: Pieczenie babeczek z wykorzystaniem przepisu z symboli PCS*

Cele operacyjne:

- odmierzanie produktów suchych i mokrych kubkiem i łyżką
- posługiwanie się przepisem z symboli PCS*

Poziom wiadomości:

Zapamiętanie wiadomości - uczeń:

- rozpoznaje i nazywa produkty odczytane z przepisu (mąka, jajko, cukier, olej, banan, proszek do pieczenia, orzechy),
- wymienia naczynia i narzędzia potrzebne do wykonania potrawy.

Zrozumienie wiadomości - uczeń:

- rozróżnia produkty suche od mokrych.

Poziom umiejętności:

Zastosowanie wiadomości w sytuacjach typowych - uczeń:

- odmierza produkty suche kubkiem i łyżką,
- podaje przykłady produktów suchych i mokrych.

Zastosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych - uczeń:

- uczeń ocenia jakość prezentowanych przez kolegów prac.

Cele wychowawcze:

uczeń

- pracuje w zespole przestrzega norm współpracy
- ponosi odpowiedzialność za sukcesy i porażki
- rozwija cierpliwość i wyrozumiałość w stosunku do innych członków klasy

Metody:

- podająca
- praktycznego działania

Formy:

- praca indywidualna
- praca zbiorowa
- praca grupowa

Środki dydaktyczne:

- przepis przedstawiony symbolami graficznymi PCS*
- prezentacje multimedialne: „Co dzisiaj ugotujemy?”, „Lukier”, komputer, tablety z oprogramowaniem „Mówik”(służące uczniom do komunikacji), instrukcja mycia naczyń z symboli PCS*.
- produkty spożywcze (mąka, jaja, cukier, banany, mleko, olej, proszek do pieczenia, lukier, orzechy, rodzynki, migdały, kakao)
- foremki silikonowe do babeczek, miski, kubek, łyżka, łyżeczka, blaszka do babeczek,
- fartuchy

Kształtowane kompetencje kluczowe:

- porozumiewanie się w języku ojczystym,

- umiejętność uczenia się,
- kompetencje informatyczne,
- kompetencje matematyczne i podstawowe kompetencje naukowo-techniczne,
- kompetencje społeczne i obywatelskie,

I. Faza przygotowawcza

Czynności organizacyjne:

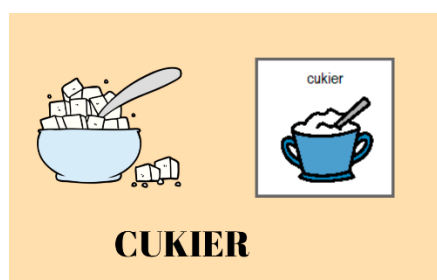
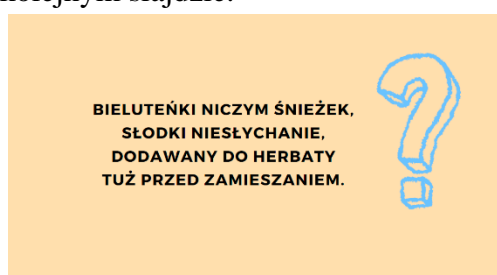
- powitanie klasy

przedstawienie uczniom prezentacji (Canva) „Co dzisiaj ugotujemy?” (załącznik nr 1)

Link do prezentacji

https://www.canva.com/design/DAEz7pGBME8/JBSeBA87S3cLV_34I4Q5IQ/view?utm_content=DAEz7pGBME8&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=sharebutton

- Dzieci samodzielnie poruszają się pomiędzy kolejnymi slajdami prezentacji. Odgadują poszczególne zagadki (składniki potrawy) i sprawdzają poprawność odpowiedzi na kolejnym slajdzie.



- Rozmowa kierowana:
 - co możemy zrobić/ugotować z tych produktów? Jakie potrawy?
 - prezentacja przepisu w formie papierowej zalaminowanej.
- Podanie tematu lekcji
 - wspólne odczytanie przepisu (załącznik nr 2)
- Prace przygotowawcze
 - Uczniowie zakładają fartuchy i myją ręce.

II. Faza realizacyjna

1. Uczniowie gromadzą na stole poszczególne składniki.
2. Rozmowa wskazująca, które produkty są suche a które mokre:
 - Co to znaczy, że coś jest suche?
 - Co to znaczy, że coś jest mokre? Jak to sprawdzić, po czym poznamy który produkt jest suchy, a który mokry?
 - Uczniowie odpowiadają i z pomocą nauczyciela korygują ewentualne błędy, wspólnie określają poprawne definicje.
 - Suchy – czyli pozbawiony wilgoci, wody.
 - Mokry - pokryty po wierzchu, przesiąknięty lub ociekający wodą albo inną cieczą.
 - Uczniowie po kolei określają i dzielą zgromadzone produkty na suche i mokre.
3. Gromadzą na stole naczynia i narzędzia (według przepisu załącznik nr 2)
4. Praca w grupach - uczniowie dzielą się na dwie grupy: jedna odmierza składniki mokre, druga suche.
5. Łączą składniki poprzez przelanie produktów mokrych do suchych.
6. Uczniowie wykonują poszczególne etapy pracy posługując się przepisem.
7. Nastawiają piekarnik z pomocą nauczyciela.
8. Nakładają ciasto do foremek.

9. Uczeń wkłada blaszkę do piekarnika.
10. Uczniowie nastawiają czasomierz.
11. Czynności porządkowe (W trakcie pieczenia uczniowie wykonują czynności porządkowe)
 - Myją naczynia według instrukcji z symboli PCS*(załącznik nr 4).
 - Odkładają pozostałe produkty do lodówki i szafek.
12. Uczniowie przygotowują lukier według przepisu. Przepis prezentowany w prezentacji
13. Power Point (załącznik nr 3). Uczniowie odkrywają kolejne składniki przepisu, klikając w prezentację. Na ekranie pojawiają się poszczególne składniki lukru. Wykonują lukier zgodnie z kolejnością przedstawioną na monitorze.
14. Uczeń zakłada rękawice ochronne i pod kontrolą nauczyciela wyjmuje blaszkę z piekarnika.
15. Uczeń odstawia blaszkę na kuchenkę celem ostudzenia.
16. Uczniowie dekorują babeczki według własnego pomysłu lukrem, orzechami i posypkami do dekoracji.
17. Uczniowie sprzątaj swoje miejsca pracy, ścierają blaty.

III. Podsumowanie lekcji

1. Uczniowie nakrywają do stołu.
2. Każde z dzieci prezentuje własny wytwór.
3. Uczniowie wspólnie z nauczycielem oceniają prezentowane prace. (Oceniana jest estetyka wykonania, każdy z uczniów może przyznać od 1 do 3 punktów w formie żetonów)
4. Degustacja.
5. Prace porządkowe
 - Uczniowie kolejno myją swoje naczynia, następnie ścierają stół.
 - Uczniowie zamiatają podłogę w pracowni.
 - Zdejmują fartuchy i odwieszają na miejsce.
6. Utrwalenie wiadomości poprzez wymienianie przez dzieci produktów mokrych i suchych.
7. Uczniowie wspólnie z nauczycielem oceniają swoją pracę na zajęciach i otrzymują oceny do zeszytów.


IV. Praca domowa

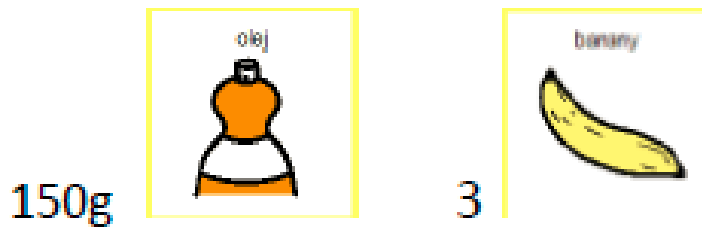
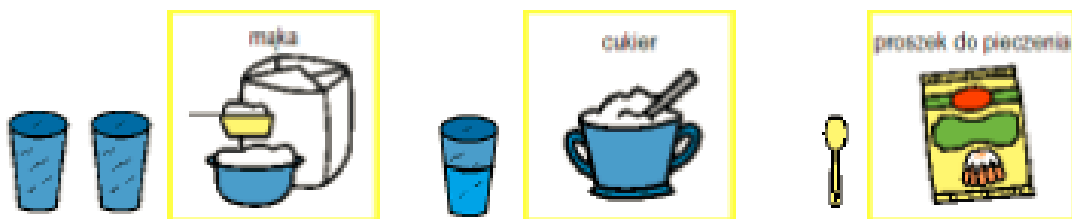
- Chętni uczniowie mają za zadanie opowiedzieć rodzicom o zajęciach i wspólnie z nimi upiec babeczki w domu.
- Uczniowie dostają wydrukowany przepis na babeczki do domu.

*PCS (Picture Communication Symbols) jest zbiorem prostych rysunków oznaczających podstawowe słowa niezbędne do codziennego porozumiewania się. Jest to jedna z alternatywnych lub wspomagających metod komunikowania się.

Załącznik nr 2

BABECZKI BANANOWE 

przygotuj 



wykonanie



odmierz produkty



1.

obierz banany



zmiśnij

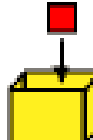


2.

do miski



włóż



mąka



cukier waniliowy



3.

proszek do pieczenia



soda oczyszczona



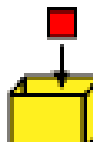
cukier



do miski



włóż



puree z banana








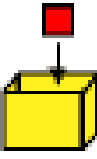

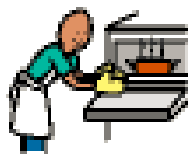



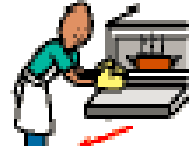
jajko



4.

olej



- 5.
- | | | | |
|--|--|---|---|
| wymieszaj
 | suche
 | i mokre
 | produkty
 |
|--|--|---|---|
- 6.
- | | | | |
|--|---|---|---|
| nałóż ciasto do formy
 | włóż
 | do gorącego
 | piekarnika
 |
|--|---|---|---|
- temperatura
190°

- 7.
- | | | |
|---|---|---|
| Poczekaj
 | 20 minut
 | wyjmij z piekarnika
 |
|---|---|---|

Załącznik nr 4

